

LA CÔTE



CONSEIL NATIONAL
ISABELLE CHAPPUIS,
UNE VISION DU FUTUR
DEPUIS LE CENTRE P 6

SIGFREDO HARO

LUNDI 20 NOVEMBRE 2023

WWW.LACOTE.CH

NO 224 / CHF 3.00 / J.A. - CH-1260 NYON

LA MÉTÉO DU JOUR EN PLAINE ^ 12° v 8° À 1000M ^ 7° v 5°

ENTREPRISES L'INTELLIGENCE
ARTIFICIELLE SERT AUSSI
À CONTRÔLER LE PERSONNEL P 12

MORGES LES 50 ANS
DU COLLÈGE PRIMAIRE
DU PETIT-DÉZALEY P 5

TARTEGNIN

UN CHAMPION FRIBOURGEOIS

Damien Raemy, fromager à
Corbières, est champion du
monde de fondue en binôme
avec son oncle Maurice Vauthey.
Chez les amateurs, c'est Sibylle
Groux qui a fait la différence. P 3

NYON

TROC D'ARBUSTES POUR LA BIODIVERSITÉ

A l'instar de Solenn et Adam Berthoud,
Nyonnaïses et Nyonnaïses sont venus
échanger les variétés exotiques contre
des plants locaux. P 5



CÉDRIC SANDOZ

HOCKEY

FORWARD MORGES PREND LA MESURE D'INTERLAKEN

Bonne partie pour les Bulldogs, ici Sven
Cordey, qui ont remporté un match
important aux Eaux Minérales pour se
donner un peu d'air en championnat. P 11



CÉDRIC SANDOZ



BASKETBALL

LE BBC NYON SAIT DISTILLER LES ÉMOTIONS

L'équipe de Stefan Ivanovic donne des incandescences au Rocher. Nouvel exemple contre Monthey, battu in extremis 79 à 78 avec, notamment, les 21 points de Jordan Davis, malgré un départ un peu poussif. Mais ensuite, le match devint serré à souhait avant la libération finale. Épuisant! P 9

SIGFREDO HARO



Tartegnin tient «sa» championne du monde de fondue

TERROIR Sibylle Groux, dont la famille est tartevenoise, a été sacrée championne dans la catégorie des amateurs, tandis que les Fribourgeois Damien Raemy et Maurice Vauthey remportent le Mondial des pros.

PAR JOCELYNE.LAURENT@LACOTE.CH

Ambiance survoltée, samedi soir, lors de la proclamation des résultats du Mondial de fondue. «Vous êtes prêts à connaître les noms des championnes et des champions du monde?» Stéphane Jayet, président de la manifestation, la voix cassée, a ménagé un certain suspense avant de révéler les résultats, apostrophant la foule en délire qui lui a répondu par des hourras.

«La championne du monde dans la catégorie des amateurs est une femme, applaudissez Sibylle Groux!» «C'est incroyable! J'ai du mal à réaliser», réagissait-elle.

Le titre dans la catégorie des professionnels est revenu aux Fribourgeois Damien Raemy et à son oncle Maurice Vauthey. «Il est important car il récompense les petits artisans fromagers, mon équipe et toute ma famille», s'est réjoui Damien Raemy, en toute modestie.

Fromager depuis trois générations, le Fribourgeois tient la laiterie de Corbières, dans le district de la Gruyère. La recette de son succès? Une fondue moitié-moitié, onctueuse, composée d'un gruyère AOP affiné entre huit à dix mois et de deux vacherins fribourgeois AOP de maturation différente.

Du vin de Tartegnin victorieux

«Je suis fier de cette récompense mais aussi un peu stressée», confiait Sibylle Groux,

une fois redescendue de scène. La résidente du Nord vaudois est une Tartevenoise de cœur. Ses grands-parents sont du village, sa maman y a grandi, son oncle et ses cousins y vivent toujours.

Et sa fondue avait un petit goût tartevenoise. «Mon grigri, c'est un vin de Tartegnin élaboré par mon oncle Jean-Daniel Quiblier et dont la bouteille date de mon année de naissance», expliquait cette ingénieure civile.



**C'est incroyable!
J'ai du mal
à réaliser."**

SYBILLE GROUX
CHAMPIONNE DU MONDE
DANS LA CATÉGORIE DES AMATEURS

Les organisateurs ne révèlent pas le rang des candidats «malheureux», quelle que soit la catégorie. On ne saura donc pas si les deux Québécois et la Brésilienne, qualifiés d'office après les sélections dans leur pays, ont été proches du podium.

En revanche, une chose est sûre: le Mondial de fondue a acquis une notoriété internationale, telle qu'espérée par ses organisateurs. Nathalie Fillion et Marie Fillod, de Yannick Fromagerie à Québec, ont pris



Sibylle Groux a laissé éclater sa joie, samedi soir, lorsqu'elle a su qu'elle était la championne du monde dans la catégorie des amateurs. CÉDRIC SANDOZ

part aux sélections pros dans leur pays, sans l'emporter. Qu'importe: les deux fromagères-marchandes ont fait le voyage, à leur frais, jusqu'à Tartegnin pour concourir.

Record d'affluence

«Si on gagne, cela aura des retombées commerciales, expli-

quait Nathalie Fillion, samedi matin. Le championnat nous donne l'occasion de développer nos recettes de fondue.» Cette quatrième édition du Mondial de fondue a remporté le succès escompté, attirant environ 12 000 visiteurs.

Que pense le vigneron tartevenoïse Serge Dentan de cet in-

croyable succès, lui qui est à l'origine de l'idée du Mondial? «Je suis un peu fier, cela fait plaisir, dit-il en toute modestie. Quand on avait évoqué le projet en assemblée, on s'était dit qu'on voulait organiser un gros truc et pas qu'une manifestation villageoise. Mais on n'imaginait pas cette ampleur.

Lors de la première édition, en 2015, quand j'ai vu tout ce monde monter dans le village, j'en avais des frissons, c'était impressionnant.» Les organisateurs attendaient 800 visiteurs, ils ont été 3000 à l'époque. On apprécie d'autant mieux l'évolution de la manifestation au fil des éditions.

Un duo local élégant et classieux en lice



1. ON BRASSE ET ON TOUILLE EN CHŒUR

Denis Dumartheray (à g.) et Paolo Antonucci participaient pour la seconde fois au Mondial de fondue. En 2019, les deux amis s'étaient hissés en finale des amateurs. Leur recette cette année? Une fondue moitié-moitié de la fromagerie Prez-vers-Noréaz (FR) et du vin de Gilly, où habite le duo. Le chasselas, cultivé dans les vignes familiales de la famille Dumartheray, a été vinifié par Alexandre Rolaz. Quel est le secret des deux compères? «On vous le révélera si on va en finale», répond Denis Dumartheray. Le syndic de Gilly a toutefois levé le voile sur un ustensile indispensable (à l'image): la spatule que sa maman utilisait pour concocter ses fameuses fondues qu'il a conservées précieusement.



2. UNE FONDUE DE HAUTE TENUE

Tirés à quatre épingles, comme en 2019, les compères ont revêtu, samedi, leur chemise blanche, leur nœud papillon et portaient un chapeau noir. «Bel effort vestimentaire, leur a lancé un membre du jury, cela compte aussi!» Le duo à l'élégance remarquée s'était levé de bon matin pour concourir dans la catégorie des amateurs. A 9 heures, il râpait déjà son mélange. La qualification a eu lieu à 11h30 pile dans la cave de Serge Dentan. Après dix minutes à mélanger leur fondue, les deux Raffa-pépins présentaient leur plat national aux membres du jury, réunis dans une autre pièce, prêts à dégainer leurs fourchettes. Paolo Antonucci était particulièrement fier de la texture de la fondue.



3. APPRÉCIÉE MAIS PAS FINALISTE

«Elle est parfaite leur fondue», commentait Marek Jockel, un des membres du jury, après avoir dégusté le mélange du duo de Gilly. Ils étaient une trentaine à juger huit préparations. Ils appréciaient le visuel, l'homogénéité, le goût, l'arôme, la consistance et l'impression générale. Le mélange devait comporter 50% de gruyère AOP. Les deux Raffa-Pépins ne se sont pas qualifiés cette fois-ci, sans regret. «Ce n'était que du bonheur, on a eu énormément de plaisir à participer, c'est tellement sympa, réagissait le syndic de Gilly Denis Dumartheray. Et c'est une magnifique manifestation qui célèbre la convivialité, le partage et deux excellents produits que sont le fromage et le vin.»