

» En bref

Vivre avec le cancer

COURS Il reste encore des places pour le cours organisé par des infirmières spécialisées à l'attention de personnes touchées par le cancer et leur entourage. «Apprendre à vivre avec le cancer» est un programme de soutien et de formation où seront notamment présents un oncologue, une arthérapeute et une diététicienne. L'occasion également de rencontrer d'autres personnes vivant la même situation. Huit séances auront lieu les jeudis soir de 17 h à 19 h au Centre de formation de la Croix-Rouge, rue Beau-séjour 9-13 à Lausanne, dont la première ce soir. Prix total: 100 fr. Rens.: 076 451 34 60. **(24)**

La Nuit des musées en onze langues!

FLYERS La manifestation qui fait parler d'elle chaque automne ne fait pas seulement causer en raison de son bracelet d'entrée qui se présente sous la forme d'un collier de chien. Ses flyers ont aussi été traduits en japonais, en russe, en kurde, en thaï ou encore en lingala... En tout, onze langues différentes. La Nuit de Musées, qui aura lieu le samedi 23 septembre, veut en effet s'ouvrir aux populations immigrées et les inciter à découvrir les musées de la ville en famille. En collaboration avec le Forum des étrangers de Lausanne, ces feuillets seront distribués auprès de 40 associations et communautés de la région. **P. C0.**

L'Ecole hôtelière plonge dans les saveurs du Canada

» **GASTRONOMIE**
L'EHL convie le public à un voyage des papilles dans le pays des grands froids. Mise en appétit avec le grand chef Jean Soulard.

«Il y a quinze ans, nous avions trois fromages au Canada: le cheddar jaune, le blanc et celui à deux couleurs. Actuellement, il en existe plus de 500 variétés.» Jean Soulard en ramène d'ailleurs toujours dans ses bagages lorsqu'il vient en Europe. «Il n'y a pas si longtemps, il ne fallait pas songer à manger du poisson de janvier à mars. Et les maraîchers ne vendaient que des poireaux, des pommes de terre et éventuellement des choux-fleurs. C'est difficile à faire comprendre à des Européens, qui ont une telle variété de produits», relève encore le chef des cuisines du Château de Frontenac, à Québec. On dit de ce prestigieux établissement, qui domine le fleuve Saint-Laurent, qu'il est l'hôtel le plus photographié au monde.

Le cuisinier s'exprimait, hier à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), à l'occasion d'une opération séduction du Canada. L'exportation des denrées alimentaires y pèse 4,5 milliards de francs, dont 78% à destination des Etats-Unis. La marge de progression est très grande en Eu-

rope, à qui le deuxième plus grand pays au monde ne vend que 6% de sa production.

Une «Poutine» revisitée

Mais la contrée à la feuille d'érable a désormais des richesses à faire valoir. Jean Soulard, né en Vendée et parti au Québec à l'âge de 15 ans, cite notamment les oies qu'on a commencé à gaver, dont le foie gras garnit aujourd'hui les meilleures tables du pays. Il évoque aussi les agneaux qu'on a amenés pâturer au bord du Saint-Laurent, et qui n'ont plus rien à envier aux «agneaux de pré-salé» du Mont-St-Michel. L'identité culinaire du Canada repose désormais, selon le maestro, sur toute une variété d'aliments et boissons de qualité, des venaisons des montagnes Rocheuses aux vignobles proches des chutes du Niagara.

Grand amateur du terroir, le chef n'hésite pas à revisiter même des plats de restauration rapide comme la «Poutine» québécoise. Bel arrangeur, il a composé une version alléchante de cet «objet gastronomiquement incompréhensible». Pommes de terre, foie gras, sauce foie gras et Migneron (fromage) y remplacent avantageusement... frites, sauce brune et «crottes de fromage»!

CAROLINE RIEDER

Les saveurs canadiennes sont à découvrir encore aujourd'hui à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Infos: www.ehl.ch



LE CHEF Jean Soulard, qui dirige les cuisines du Château de Frontenac à Québec, a notamment réalisé, hier à l'Ecole hôtelière, un croustillant de saumon et de crabe à l'aneth. Des produits de la mer bien moins chers au Canada qu'en Europe.

Connaissez-vous la «tête de violon» et les «cipailles»?

«Nous n'avons pas que du sirop d'érable!» Grand défenseur des produits du terroir, Jean Soulard pourrait évoquer des heures durant les mille et un trésors du pays des castors. Outre les canneberges, appelées aussi atoka (baies connues ici sous le nom de *cranberries*), ou la viande de bison et celle de wapiti, produits présentés à l'EHL,

d'autres denrées moins connues valent le détour.

■ **La viande de caribou** «Un des seuls animaux encore tué par les Amérindiens. Dans votre assiette, ça se coupe à la fourchette.»

■ **Tous les poissons et les crustacés** Notamment les pétoncles, une variante des coquilles Saint-Jacques.

■ **Côté végétal** Le chef évoque

la «tête de violon», une variété de fougère qui se mange comme un légume, poêlé avec du beurre et un peu d'ail.

■ **A citer encore** au rayon des plats populaires: les tourtières, appelées aussi cipailles. «On y mettait à l'origine les produits que le chasseur de la maison rapportait. Il y a autant de tourtières que de grands-mères canadiennes!» **C. R.**

Une avicultrice sera la première femme au perchoir moudonnois

» CONSEIL COMMUNAL

L'assemblée broyarde s'apprête à accueillir une présidente de sexe féminin, en la personne de Magadis Richardet.

Le 26 septembre prochain, Magadis Richardet présidera la séance du Conseil communal de Moudon. Une première pour cette mère de quatre enfants, mais une première aussi pour la cité broyarde. «J'avoue une certaine fierté. Pas en tant que personne, mais en tant que femme. De manière générale, j'ai pu constater que mes collègues féminines de tous les partis étaient plus consciencieuses, prenaient plus à cœur de bien faire les choses que ces messieurs.»

Elue au Conseil communal en 1997 sur la liste UDC - hors partis, Magadis Richardet aura la lourde tâche de présider une assemblée lors de laquelle les débats peuvent parfois s'enflammer. «J'ai une petite appréhension, notamment parce que l'arrivée des Verts va modifier les équilibres en place. J'espère surtout que les débats vont rester constructifs, et en cas de problème, je me remémorerai la citation de Voltaire: je ne suis pas d'accord avec ce que vous dites, mais je me battrai jusqu'au bout pour que vous ayez le droit de le dire.»

La passion pour la chose politique de la nouvelle présidente



POULAILLER Magadis Richardet ne se laisse pas intimider par ses 6000 poules. Les quelques coqs belliqueux du Conseil communal sont avertis.

remonte à son enfance: «Nous habitons la ferme de mes parents, à Pailly. Je me souviens que nous regardions à la télévision les débats entre François Mitterrand et Georges Marchais.» Son père, passionné de politique française, a transmis le virus à sa fille, tout comme il a également choisi son prénom original. «J'ai découvert sur internet que Magadis est d'origine grecque. C'était le nom d'un instrument de musique, ancêtre de la harpe.»

Un mari exemplaire!

Voilà peut-être pourquoi la présidente a tant de cordes à son arc! En plus de son engagement

politique et de son rôle de mère de famille nombreuse, elle trouve un peu de temps pour peindre et surtout, seconder son mari Michel dans les travaux de la ferme de Chalabruz, qu'ils louent à la commune de Moudon depuis vingt ans. «Il m'a toujours soutenue et encouragée dans mes activités politiques. De mon côté, je l'assiste dans notre élevage de poules pondeuses.»

Déjà à l'aise au milieu des 6000 gallinacées piaillantes, Magadis Richardet devra maintenant se faire respecter par les quelques coqs belliqueux qui pimentent la vie politique moudonnoise.

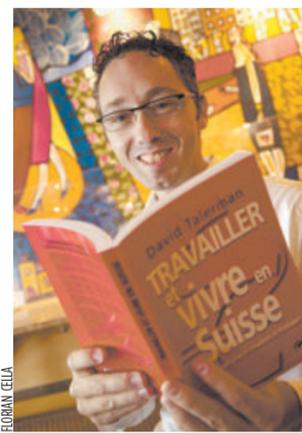
SYLVAIN MULLER

La Suisse expliquée aux expatriés

» **ÉDITION** Français d'origine, Pullièran d'adoption, David Talerman vient de publier un guide pour les étrangers qui souhaitent s'installer en Suisse.

«En tant que Français, on est facilement trompé en Suisse romande par des points de repères semblables comme la langue», analyse David Talerman, 35 ans. En arrivant de Paris, il y a cinq ans, pour travailler dans une banque de Lausanne, il ne s'attendait vraiment pas à rencontrer les difficultés qu'il a connues. C'était avant les accords bilatéraux, mais l'expérience lui a donné l'idée d'écrire un guide à l'attention de ceux qui, comme lui, songent à s'établir en Suisse.

Assurances, bail à loyer, permis de conduire... Les écueils admi-



David Talerman a écrit son guide pratique en marge de son emploi dans une banque.

nistratifs sont nombreux et le livre offre sur un plateau le fonctionnement à la sauce helvétique de tous les aspects de la vie courante. «Tout le monde connaît les

différences d'imposition entre les communes mais on ne m'a rien dit lorsque je cherchais un logement», illustre le banquier.

Mais pour lui, ce sont bien les différences culturelles qui sont les plus manifestes. «Ici, tout le monde se connaît, a suivi les mêmes écoles. En tant qu'expatrié, on vit une situation exactement inverse.»

Tiré à 4000 exemplaires, le guide sera disponible en Suisse dès le 15 septembre. «Oui, en Suisse, car il peut aussi être utile à ceux qui ne sont là que depuis deux ans», assure David Talerman. Intéressé, le Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO) évalue actuellement le livre et des versions allemandes et portugaises pourraient voir le jour. **A. DZ**

Travailler et vivre en Suisse. Guide pratique pour les résidents et frontaliers, Ed. Gualino. Sortie le 15 septembre.

VU POUR VOUS

CONFÉRENCE

Le Dr Etienne Pruvot a attiré un public nombreux, hier soir à l'Espace culturel des Terreaux, à Lausanne. Le cardiologue du CHUV a parlé de l'arythmie cardiaque et de son traitement. La conférence était organisée par 24 heures et la firme pharmaceutique Astra Zeneca, en collaboration avec la télévision locale Tvrl.

