

L'OmniBUS

Journal de la région d'Orbe

Centre Patronal Madame Pretre
Case postale 1215
1001 Lausanne

POSTCODE 1

Vendredi 1^{er} février 2013

N° 354

www.lomnibus.ch

Fr. 2.50

Journal officiel

Paraît le vendredi



CONCOURS

P. 5

Journée cantonale de glisse

Ils ont brillé en remportant 6 médailles.



BALLAIGUES

P. 6

Nouveaux habitants

Un village où il fait bon vivre.



MONTCHERAND

P. 9

Les Aînés

Un programme festif.

RÉGION – CONCOURS DU SIRHA

Par Pierre Mercier

Champions d'Europe!

Ils sont venus, ils ont vu, ils ont vaincu. Pour la première participation d'une équipe helvétique au concours du salon international de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation de Lyon, Justin Tschannen et Armand Stübly ont triomphé des cinq équipes françaises, d'une belge et d'une anglaise. Une sacrée récompense pour cette équipe qui s'entraînait depuis des mois. «Notre duo a bien marché. Nous nous sommes partagé le travail et nous avons terminé dans les délais malgré un certain stress en fin de course. Certaines pièces présentées n'étaient pas tout à fait comme nous l'avions imaginé. Et lorsque nous avons vu le travail de nos adversaires, il était bien difficile de penser que nous allions l'emporter. A la réflexion, nous pensons que le désosage et le parage (enlever les petits nerfs) a fait la différence car le jury passait de temps en temps parmi nous et il a pu se rendre compte de notre travail», nous dit le jeune boucher urbitgène.

Prix agneau presto

Arrivés au salon le dimanche à 9 h., les participants ont été informés sur les attentes du jury et équipés de pied en cap de manière uniforme. Puis, ils ont mangé ensemble avant d'entrer dans des boxes individuels à 13 h. 30 non sans qu'un certain stress les ait envahi. Mais le travail entamé, le calme est revenu et la difficulté est venue de la viande qui était plus flasque que prévu ce d'autant plus sous les spots qui éclairaient leur étal. Justin s'est attaché à préparer un rôti d'agneau qu'il a baptisé «Guillaume Tell» et qui allait remporter une récompense spéciale, le prix agneau presto. Il a aussi confectionné l'apéritif du boucher, les tournedos et les côtelettes d'agneau, son collègue Stübly s'occupant du reste.

Au son des cloches

Tout au long du concours, les représentants de la Suisse ont été encouragés par de jeunes apprentis de la profession qui avaient fait le déplacement avec leurs enseignants. Au son de cloches et sous des drapeaux



Armand Stübly (Vevey) et Justin Tschannen (Orbe), champions d'Europe de la boucherie d'étal.

à croix blanche, le plus jeune duo du concours a pu convaincre le jury qui était formé d'une panoplie des meilleurs ouvriers de France en boucherie. Nos deux compères ont notamment pu vaincre une équipe formée d'enseignants professionnels de l'école de boucherie de Paris. Au terme du concours, Justin et Armand ont reçu un trophée et un prix de 16 000

euros. Néanmoins, il n'est pas certain qu'ils participeront à la prochaine édition en 2015 car ils préparent tous les deux leur brevet de boucherie et cela leur prendra beaucoup de temps. Au terme de cette magnifique journée, parents et patrons ont pu fêter modérément les champions d'Europe car il fallait rentrer pour être au travail lundi matin!