

Terroirs

Esprit des lieux

A La Chiésaz, le vieux bourg est très fréquenté

La Chiésaz semble, depuis toujours, bercée entre Les Pléiades et le Léman. Ce n'est pas vraiment un village, ce n'est pas vraiment un quartier. Les personnes qui ont connu Saint-Légier - La Chiésaz comme deux bourgs distincts sont depuis longtemps enterrées dans le charmant cimetière qui borde l'église de la commune. Pourtant, à la fin du XIXe siècle, chaque entité possédait ses artisans, sa laiterie et ses propres commerces. Les frontières de La Chiésaz paraissent difficiles à délimiter précisément. «A l'est et au nord, le bourg s'arrête là où commence la commune de Blonay. Du côté ouest, je crois que c'est le ruisseau de la Scie et sur le bas ça doit sûrement être l'autoroute qui fait office de limite», explique Alain Bovay,

«C'est l'idéal pour les enfants, ils vont à pied à l'école et peuvent facilement faire du vélo»

Laurent Bader, pasteur de la paroisse

syndic. Le lieu est surtout marqué par les maisons du XVIIe siècle qui composent le bourg. Leurs occupants ne se revendiquent pourtant pas particulièrement de La Chiésaz.

«On ne fait jamais la distinction entre Saint-Légier et La Chiésaz. Par contre, au niveau administratif, la plupart des habitants ne mettent que Saint-Légier, je trouve cela un peu dommage», raconte Michel Heitz, habitant et entrepreneur à La Chiésaz. Dans son bureau, une pile de cartons empilés contre un mur d'époque souffre des attaques répétées d'un matou tigré. «C'est le chat du quartier. Parfois, il est ici, parfois à l'Auberge Communale ou chez les voisins, chacun lui donne un prénom différent.»

Même si on ne sépare plus les deux villages, il reste une tradition vieille de 253 ans propre à la poignée d'habitants des anciennes fermes du bourg. Tous les 24 décembre, ils reçoivent 4 livres de pain. «C'était un souhait du lieutenant Jean-Pierre Bonnard, il a fait une donation dans son testament. Aujourd'hui, nous nous retrouvons au carnotzet des pompiers pour recevoir notre pain, et partager un verre de blanc», souligne Laurent Bader, pasteur de la paroisse de Blonay - Saint-Légier - La Chiésaz. «La Chiésaz, c'est avant tout l'église. Mais bon, pour le peu que j'y vais...», résume de son côté Claude Visinand,



Laurent Bader, le pasteur, devant l'église au chœur double, née de la jonction de deux bâtiments en un.



Michel Heitz, entrepreneur et habitant de La Chiésaz.



Claude Visinand, un personnage bien connu du petit bourg.

retraité bricoleur et pince-sans-rire. L'édifice en question est très particulier, car il est composé d'un chœur double. La première église primitive date du XIe siècle, une chapelle fut ensuite construite au XIIIe siècle collée à l'autre. Un passage en diagonale relie les deux bâtiments. «Cela permettait aux nobles d'assister à l'office sans se mélanger et sans être vu par le peuple», explique Laurent Bader. L'église a ensuite été agrandie par une immense nef et les deux bâtiments se sont fondus en un seul, créant deux chœurs. La seule chose qui écorne l'image du bourg, c'est la circulation. Selon Michel Heitz, «la route qui traverse le village est très fréquentée et il y a un manque de places de parking». Les commerces locaux souffrent d'ailleurs de ce problème «S'il n'y a pas de places tout près, les gens ne s'arrêtent pas»,

souffle Claude Visinand. Un trafic automobile important qui casse un peu la vie sociale. Pour contrer ce phénomène, la Municipalité planche sur un nouveau centre qui permettra aux gens de davantage se rencontrer. Malgré cet inconvénient, les habitants s'accordent tous sur le plaisir qu'ils ont de vivre entre lac et montagne, en étant proches de la nature. «Une fois qu'on a traversé cette route, on est presque à la campagne. C'est l'idéal pour les enfants, ils vont à pied à l'école et peuvent facilement faire du vélo», souligne Laurent Bader. Des enfants qui créent souvent le tissu social dans le voisinage. «On se voyait à l'après avec les parents pendant que les enfants jouaient sur la place, se souvient Michel Heitz. Depuis qu'ils ont grandi, on profite de partir pour visiter le reste du monde.»

Romain Michaud Texte et photos



Au travail
Suzanne Brondy en pleine cueillette dans les environs de L'Isle.

Une recette



Réalisée par Thierry Brondy, son mari, ancien cuisinier, voici la panna cotta à l'aspérulle et aux fraises.

Ingrédients pour six: 60 cl de crème, 100 g de sucre, 2 feuilles de gélatine de 2 g, 6 g d'aspérulle séchée, fraises pour la garniture.

Préparation Dans une casserole, portez la moitié de la crème à ébullition avec le sucre, puis stoppez le feu. Ajoutez l'aspérulle et laissez infuser une nuit au frais.

Le lendemain, faites ramollir la gélatine dans l'eau froide. Essorez-la. Passez la crème infusée au chinois (passoire). Chauffez la crème restante, puis mélangez les deux crèmes et la gélatine au fouet. Répartissez dans six verrines et laissez prendre au frais. Avant de servir, lavez et équeutez les fraises, coupez-les en quatre, puis disposez-les sur la panna cotta froide.

Testé pour vous

Strongbow, c'est doux

Le cidre le plus vendu au monde est désormais disponible en Suisse, grâce à un géant du commerce de la bière, Heineken. Strongbow, c'est une recette délicate de cidre, qui joue habilement entre l'amer et le sucré. La boisson fermentée aux

pommes est ici traitée pour plaire au plus grand nombre, et le résultat est convaincant. Strongbow se décline en trois propositions. Le Gold Apple est la version



intégrée des jus de baies rouges, qui lui confèrent une fraîcheur plutôt agréable. **D.MOG.**

Strongbow, en pack de 4 bt de 33 cl, 7 fr. 50, chez Coop.



Les anciennes fermes du XVIIe siècle de La Chiésaz vues depuis le clocher de l'église.