

Le coin pique-nique

Un air de Canada

Sous ses airs de Canada helvétique, la Vallée de Joux recèle des lieux idylliques. N'ayez crainte, aucun ours ne viendra perturber votre pique-nique, sinon quelques papillons.

A seulement une heure de Morges, vous pourrez profiter d'un panorama dépayssant et ressourçant; un endroit magique pour se sentir en vacances.

La plage du Rocheray est un lieu calme et ombragé, apprécié des familles. Deux grils et quelques foyers sont à disposition de chacun ainsi que trois tables en bois. Une clairière permet de jouer au ballon. Et lorsque le niveau du lac est bas, il laisse apparaître une jolie plage de galets qui invite à lancer quelques ricochets ou à se rafraîchir dans l'eau entre 18 et 24 degrés, tout de même. Astuce pour les petons délicats, pensez à prendre des chaussures de rivière. Ainsi vous ne serez pas gêné par les cailloux et pourrez barboter tranquillement à votre aise.

La Vallée de Joux est accessible par deux cols: le Marchairuz et le Mollendruz. L'itinéraire que nous



vous proposons passe par ce dernier.

En train ou à pied

Depuis la sortie du village du Pont, il faut prendre la direction du Sentier. Traversez Les Charbonnières et Le Séchey. Puis, environ 700 mètres après Le Lieu, prenez la petite route sur votre gauche. Celle-ci descend au bord du lac. Suivez le chemin jusqu'à un parking aménagé. La plage du Rocheray est en face. A condition de marcher, le lieu est également accessible en train (arrêts «Le Rocheray» ou «Les Esserts de Rive»). En continuant sur la route, vous trouverez, à respectivement 400 et 500 mètres, un camping avec buvette et le Restaurant Bellevue. Bon à savoir pour les randonneurs: un sentier balisé passant par la suite les contours du lac. Il faut compter environ 6 heures de marche pour en faire le tour. **Marie Goy**



La toile de l'été

Moi, moche et méchant 2

«Moi, moche et méchant 2» revient après son énorme succès en 2010, qui avait classé le film dans le top 100 des plus gros succès commerciaux mondiaux. Avant abandonné ses activités criminelles pour se consacrer à la paternité et élever les trois adorables Margo, Edith et Agnès, Gru peine à se trouver de nouvelles occupations... C'est alors qu'une organisation ultrasécète vient frapper à sa porte et l'embarque dans une nouvelle mission: résoudre une série de méfaits spectaculaires. C'est avec sa nouvelle coéquipière Lucy que Gru se lance à la poursuite du vilain qui tente de conquérir le monde. Des minions d'une tout autre



nature font leur apparition: de couleur mauve, les dents acérées et au service du super-vilain.

On fond pour: La petite Agnès qui avait déjà marqué le public avec sa peluche licorne dans le premier film. Là, elle nous fait fondre avec son désir d'avoir une maman et la pression qu'elle met à Gru pour tomber amoureux de Lucy. Les minions, ces personnages jaunes en forme de pilule,

ultrasécète vient frapper à sa porte et l'embarque dans une nouvelle mission: résoudre une série de méfaits spectaculaires. C'est avec sa nouvelle coéquipière Lucy que Gru se lance à la poursuite du vilain qui tente de conquérir le monde. Des minions d'une tout autre

sont toujours aussi maladroits qu'attachants. On aime: La fraîcheur et l'absurdité de Lucy, la nouvelle recrue de ce second film. Avec Gad Elmaleh pour la voix française de Gru, Audrey Lamy pour celle de Lucy et Eric Cantona pour le terrible El-Macho. **A.S.**

Du texte à l'ouvrage: trois auteurs livrent leur parcours vers l'édition

Par Donatella Romeo

RÉGION | AUTEURS LOCAUX PUBLIÉS

Officiellement professeur, assistante de direction ou correctrice, trois auteurs du district livrent leur long parcours pour tenir un jour leur propre ouvrage dans leurs mains. Rencontres.

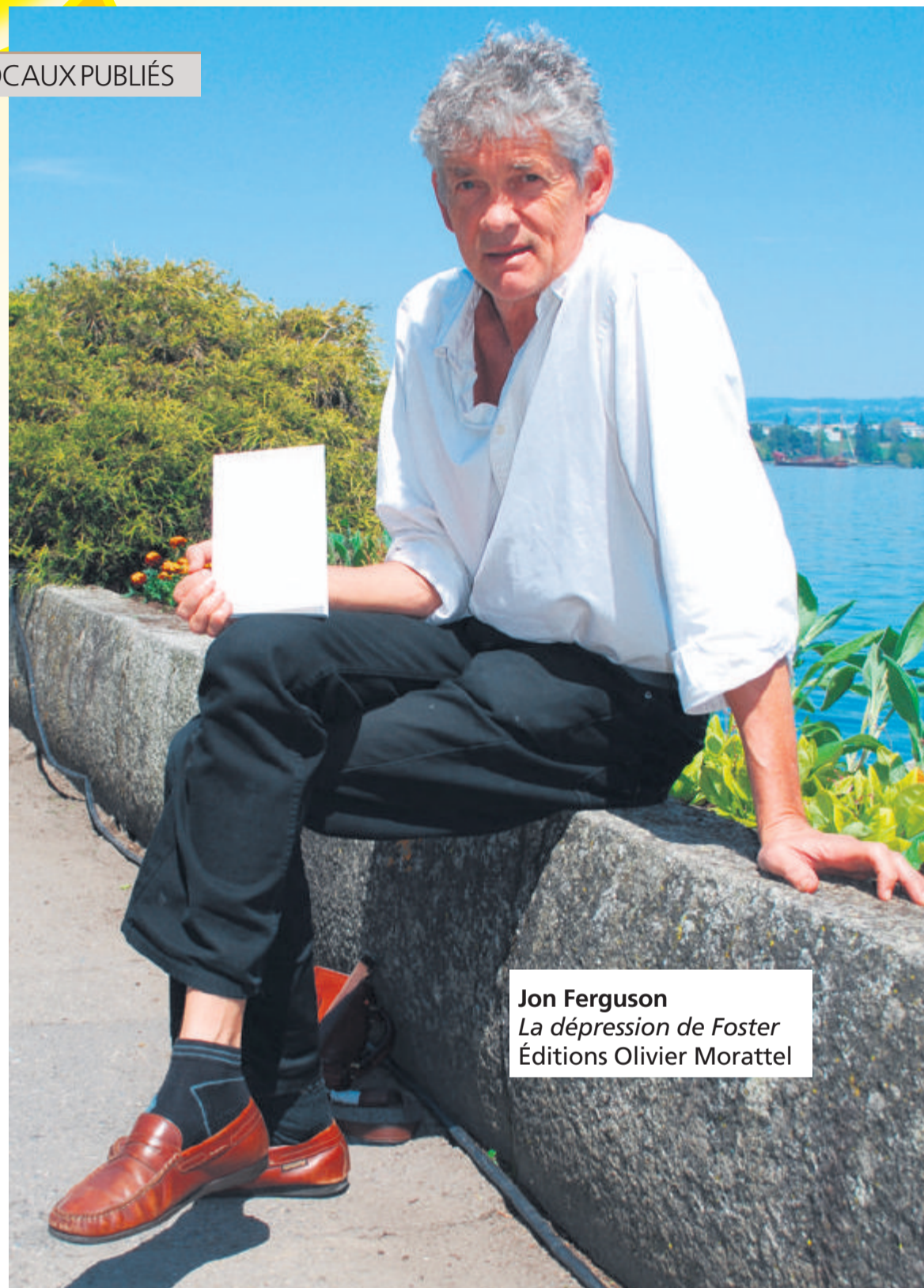
Tous ont un livre signé de leur nom. Tous ont une plume bien à eux. Et tous ont cette passion pour les mots. Mais surtout, Jon Ferguson, Claude Berdoz et Christine Grobéty ont tous trois connu la difficile étape de la première publication. Quand on est encore inconnu, comment passe-t-on le palier des maisons d'édition? Ils nous livrent leur parcours d'auteur.

Avec *Quelque chose s'est absenté*, Christine Grobéty signe pour la première fois un ouvrage de son seul nom. «Lorsqu'on décide enfin de poser la plume et que le manuscrit est soumis à des maisons d'édition, on s'attend davantage à des refus qu'à un oui, explique la correctrice de métier. La frustration n'est pas dans le non, mais dans la raison donnée. Comme cette maison d'édition qui prétendait que mon livre n'entraînait pas dans sa ligne éditoriale, alors que je l'avais choisie justement parce que mon texte était de la même veine que ceux qu'elle publie... des récits de vie poétiques plus que pragmatiques...» Un exemple de réponse parmi tant d'autres envois restés sans nouvelle. «Jusqu'au jour où j'ai entendu *C'est très beau ce que vous avez écrit* à l'autre bout du fil, poursuit-elle. J'ai alors ressenti une joie d'une intensité immense.» Hommage parmi les hommages, l'auteur ouvre, «Azalée», la nouvelle collection des Editions ASSA.

Pourtant, si l'homme a confié son dernier ouvrage, *La dépression de Foster* de Olivier Morattel Editeur, il garde quelques stigmates de *Farley's Jewel*. Ainsi, il décidait en 2012 d'autopublier *Te fous pas de moi papa*. «Je crois que ce livre touchera un jour le très grand public, c'est pourquoi je l'ai autofinancé, à lieu d'être lié à vie avec des droits envers une maison d'édition.»

**1ère leçon** Alors que Christine Grobéty connaît ce premier émoi, Jon Ferguson se souvient de 1998: «En Amérique, vous êtes obligé d'avoir un agent, sans cela, il est impossible de pouvoir accéder aux maisons d'édition. Cependant, l'une d'entre elles a accepté de prendre en charge mon premier écrit, à condition que je l'autofinance. C'est ainsi que *Farley's Jewel* a été imprimé». Un grand succès suit cette publication qui remporte le Prix «Discover Great New Writers Series» décerné par Barnes & Noble. Cependant, le sentiment de s'être fait duper par un éditeur qui a empêché des droits sans investir, reste de cette première expérience. Mais Jon Ferguson – qui tient une chronique

– qui, durant des années, s'est battue pour la santé de ses enfants et qui, après des années de traitements médicaux, a trouvé une solution dans la micronutrition. «En 2009, on ne parlait encore que très peu de la micronutrition, alors les éditeurs n'ont pas osé se lancer, analyse Claude Berdoz. Durant de nombreuses années, mon pharmacien a vu ma famille plonger. Interpellé par notre remontée et par la méthode qui l'a permise, il a décidé de m'aider à publier mon livre. Il s'agissait autant d'un besoin personnel, de mettre un terme à ces années de souffrance que de partager, sous caution médicale, les solutions que j'avais trouvées avec d'autres personnes.» *Déjouer les turbulences* paraît alors en 2009 et connaît un beau succès, à savoir 1500 ventes. «Des achats ont commencé à se faire en France et en Belgique, mais ma plus grande surprise et fierté



Jon Ferguson  
*La dépression de Foster*  
Editions Olivier Morattel

Jon Ferguson, le plus morgien des Américains, Claude Berdoz de Lonay, et Christine Grobéty, de Morges, ont tous connu la joie et les péripéties d'être publiés par des maisons d'édition. Romeo

ont été de voir deux achats à l'île de La Réunion», sourit la mère de famille. Si bien qu'en 2013, l'ouvrage est réimprimé par les Editions Indigo Montangero dans une version augmentée et qui raconte la suite de l'histoire de la petite famille, sous le titre *Aller simple vers la guérison*. «Publier un livre a été une joie, mais aussi une colère envers tous les sacrifices et les difficultés que cela a représentés.»

**Il s'ont demandé de modifier la fin. J'ai dit «Non merci Madame, mais je ne la changerai pas. Je ne pouvais tout simplement pas le faire»**

**2ème leçon** Mais le travail des trois écrivains ne s'est pas arrêté au moment où un éditeur a accepté d'imprimer leur texte. «En ce qui me concerne, j'ai eu beaucoup de chance, explique Christine Grobéty. Christian Piaget, mon éditeur, a respecté la mise en page, ainsi que mon texte. Hormis des petites retouches que nous avons convenues ensemble, seule la question du titre a dû être quelque peu discutée.» Mais l'homme s'est laissé convaincre: «Nous avons décidé et j'ai compris pourquoi elle tenait tant à *Quelque chose s'est absenté*. Aujourd'hui, je ne verrais pas d'autre intitulé possible à cette production littéraire.» Du côté de

Christine Grobéty, elle a eu une expérience similaire. «Lorsqu'on décide enfin de poser la plume et que le manuscrit est soumis à des maisons d'édition, on s'attend davantage à des refus qu'à un oui, explique la correctrice de métier. La frustration n'est pas dans le non, mais dans la raison donnée. Comme cette maison d'édition qui prétendait que mon livre n'entraînait pas dans sa ligne éditoriale, alors que je l'avais choisie justement parce que mon texte était de la même veine que ceux qu'elle publie... des récits de vie poétiques plus que pragmatiques...» Un exemple de réponse parmi tant d'autres envois restés sans nouvelle. «Jusqu'au jour où j'ai entendu *C'est très beau ce que vous avez écrit* à l'autre bout du fil, poursuit-elle. J'ai alors ressenti une joie d'une intensité immense.» Hommage parmi les hommages, l'auteur ouvre, «Azalée», la nouvelle collection des Editions ASSA.



Claude Berdoz  
*Aller simple vers la guérison*  
Editions Indigo Montangero



Christine Grobéty  
*Quelque chose s'est absenté*  
Editions ASSA



L'éditeur

En 1988, Eric Caboussat fonde les Editions Cabedita à Bière. Amoureux du terroir, il publie essentiellement des ouvrages historiques.

**Comment choisissez-vous les auteurs que vous publiez?**

«Il y a trois cas de figure assez distincts, en ce qui concerne Cabedita qui est, je le précise, spécialisée dans les livres historiques. D'abord, il y a les auteurs qu'on ne connaît pas, qui prennent contact avec nous avant la rédaction et qui nous exposent leurs idées. Ainsi, on peut les diriger et corriger le tir si nécessaire. Ensuite, il y a ceux qui nous envoient leur texte déjà rédigé. Très peu sont publiés, je dirais, peut-être, un sur 100. Enfin, nous avons l'habitude de travailler avec certains auteurs que l'on a repérés et que l'on rappelle en fonction de leur spécialité et du projet de livre que nous avons en tête.»

**Le manuscrit terminé, comment se passe sa validation?**

«Ma femme et moi le lisons, puis nous le transmettons au comité de lecture composé de trois personnes dont une est toujours spécialisée dans le thème de l'ouvrage. Soit le manuscrit passe immédiatement et va en impression, soit des recommandations sont faites à son auteur pour l'améliorer.

**Jusqu'où intervenez-vous sur le fond et la forme du texte?**

«En général, si un auteur est bon, il est bon, donc il y a peu d'intervention sur le style. Par contre, il arrive régulièrement que les écrivains peinent à trouver la bonne fin ou la bonne conclusion, alors on réfléchit avec eux sur ce point.»

La recette du chef avec...

Emilia Marques

MORGES

Dans la cuisine de La Caravela, Emilia Marques est la reine. Elle y propose des plats de brasserie mais aussi des mets traditionnels portugais.



«La viande de porc marinée aux palourdes est une spécialité du Sud du Portugal, la région d'où je viens. Mes grands-parents avaient l'habitude de laisser la viande marinée pendant trois jours au réfrigérateur en la retournant chaque jour. Le goût est alors différent, plus prononcé et épicé»

Tout d'abord, il convient de couper la viande de porc en petits dés. Puis, ajoutez deux gousses d'ail pressées, deux feuilles de laurier et deux cuillères à café de purée de poivron rouge. «On peut la préparer soi-même ou alors l'acheter dans une épicerie portugaise», conseille la cheffe.

Ensuite, arrosez le tout de deux cuillères à soupe de vin blanc et d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Saupoudrez de paprika doux. «Il faut ensuite mélanger patiemment afin que la viande s'imprègne bien de toutes ces saveurs.»

Dans une poêle, faites mijoter la viande avec une cuillère à soupe de saindoux à feu fort. «L'objectif est de la faire frire». Une fois la viande cuite, arrosez l'ensemble de deux cuillères à soupe de vin blanc et d'une pluie de coriandre fraîche-

ment coupées. C'est le moment d'ajouter les palourdes. «Les fraîches cuisent plus rapidement et sont meilleures». Couvrez le tout. Les palourdes pourront ainsi s'ouvrir grâce à la vapeur. Modérez le feu et mélangez jusqu'à ce que tous les coquillages soient ouverts.

En accompagnement, la cheffe propose une rissolee de pommes de terre. Coupez deux pommes de terre nouvelles en petits carrés. Faites-les ensuite revenir à la poêle.

Emilia Marques dresse l'assiette et la parsème de coriandre fraîche. Elle ajoute ensuite quelques olives, cornichons et oignons au vinaigre qui relèvent légèrement le goût. Quant à l'assaisonnement, la cuisinière recommande très peu de sel, mais cela reste libre selon les goûts de chacun.

Bien qu'originale, l'association de la viande et des coquillages se révèle succulente et séduisante.

Marie Goy

Porc mariné aux palourdes

INGRÉDIENTS

- pour une personne:
- 250 gr. d'échine de porc désossée
- 2 c. c. de purée de poivron rouge
- 2 gousses d'ail
- 1 c. s. d'huile d'olive
- 4 c. s. de vin blanc
- 1 c. c. de paprika doux en poudre
- Un bouquet de coriandre fraîche
- 2 feuilles de laurier
- 1 c. s. de saindoux
- 300 gr. de palourdes de taille moyenne
- 2 pommes de terre



Le plat fini, disposé et décoré selon les goûts du chef.



Tous les ingrédients.



La viande marinée.



La cuisson des palourdes.



Un peu de coriandre fraîche.



Quelques olives pour la décoration.