

No 4 Le petit Bachenard



Chers Bachenards et Chères Bachenardes.

Voilà ! C'est la nouvelle année ! Une année toute neuve, pas encore vécue, une année pleine de tous les possibles.

Souvent elle est le prétexte pour prendre de nouvelles résolutions, car une nouvelle année, c'est comme une page blanche qui attend d'être écrite, une toile qui patiente afin d'être peinte.

Nous ne savons pas de quoi elle sera faite, ni comment nos décisions l'influenceront, mais elle nous laisse le rêve de toutes les opportunités.

Pas après pas, jours après jours, artistes de notre vie, nous allons la créer selon notre cœur, nos souhaits, nos obligations et nos choix.

Et surtout, cette nouvelle année sera l'année du Giron de la Fédération des Jeunesses du District de Nyon à Bassins !

Le Petit Bachenard vous souhaite de faire de 2017 une belle création.

Christine Basso





Le Pain du Jura

Dan Josseron notre boulanger laisse filer un peu de farine entre ses doigts, elle est à peine grossière, avec des éclats de son. Le geste est délicat, respectueux, il semble manipuler de la poudre magique. Pour lui, on le comprend, ce n'est pas juste de la farine, c'est la farine de son pain, sa création.

Dan parle de son Pain du Jura avec tendresse, comme s'il s'agissait d'un membre de sa famille. Il est fier, sans prétention, heureux de sa création. Ce pain de la forme d'une petite montagne surmontée d'une pastille au nom du Parc Jura vaudois, n'est pas juste un pain, il y a derrière lui quelques longs mois de travail, mais aussi de tractations, tâches administratives et certifications.

Tout a commencé par une idée toute simple, venue tout naturellement, comme le font d'ailleurs souvent les idées. C'est arrivé au marché de Bassins au printemps dernier, lors d'une discussion avec Jean-Christophe Fallet, chef de projet Alpage et Agriculture au Parc Jura vaudois.

Le Parc cherchait à labéliser un pain, fabriqué de manière artisanale, dont la matière première et l'élaboration seraient faites dans le périmètre du Parc Jura vaudois.

14 boulangers montreront leur intérêt à créer un Pain du Jura, seul Dan ira jusqu'au bout, séduit par le concept. Son pain est le premier à être certifié Pain du Jura vaudois.

Pourtant, tout n'a pas toujours été facile pour Dan et sa femme Magali... Adopté par les Bachenards il y a bientôt 3 ans, notre boulanger, malgré la difficulté de se positionner après 2 générations de faiseurs de pain dans la famille Badel, se fait une place au village et c'est après 2-3 mois d'adaptation que l'affaire se met à tourner. Contrat signé pour la boulangerie, départ pour une nouvelle vie, déménagement, nouveau four, bébé, mariage, tout va très vite !

Enfin bien installé, un apprenti en formation, Dan est prêt pour ce nouveau défi.

Après quelques recherches, il opte pour le blé d'Alexandre Mestral à Gingins, moulu au moulin de La Vaux à Aubonne. Il aurait préféré une farine plus fine, mais il hésite encore, son pain plaît et a largement détrôné le très connu pain complet sur son étal.

Il lui souhaite une forme originale qui rappelle le Jura, ses petites montagnes et ses vallées. Avec un ami boulanger ils s'amuse, tirent les oreilles de la pâte, la pétrissent et recommencent, jusqu'à ce que, comme une évidence, cette forme de boule triangulaire naisse de leurs mains.

Du savoir-faire, quelques petits secrets bien gardés, et le Pain du Jura est né.

Où trouver le Pain du Jura ? A la boulangerie de Bassins bien sûr ! À l'épicerie de Le Vaud, ainsi qu'à Vich chez Nature en scène, merveilleuse petite boutique qui vient d'ouvrir ses portes.

Une bonne conservation, un goût exquis et croustillant sous un look rigolo, il n'en fallait pas plus pour en faire le chouchou des Bachenards.

Dan doit cependant se soumettre à quelques obligations. En plus des contrôles périodiques, il doit fournir la garantie que tous ses produits proviennent du Parc Jurassien vaudois (hormis le sel et la levure). Les pastilles apposées sur le pain sont comptabilisées et soumises à une redevance et les kilos de farine sont comptés afin qu'aucune contrefaçon ne soit possible.

Et pour clore cette belle aventure, le Parc Jura vaudois a proposé à notre boulanger d'installer des nichoirs pour martinets et hirondelles sous le toit de sa maison ! Plus qu'une affaire de pain donc !



Rédaction : Christine Basso

Contact : Groupement des Citoyens de Bassins 20 rue du Battoir

E-mail : journal@gcbassins.ch

Editeur : **GCB** (Groupement des Citoyens de Bassins)

janvier 2017

Les chasseurs de mauvais esprits du Nouvel An.

Sur les 11 membres que compte la Jeunesse de Bassins, ils sont 8 tambours et un porte-hotte, à renouer avec une tradition villageoise ancestrale, perdue depuis plus de 15 ans. Tellement perdue d'ailleurs que même les tambours étaient introuvables !

Une fois remis la main sur les instruments, cette joyeuse bande, dont seulement une poignée est musicien, se réunit une fois par semaine depuis septembre pour parfaire leur gamme. C'est que l'on veut de la virtuosité, de l'élégance ! Pas question de battre sans être accordés !

Le 28 décembre, fin prêts, le premier coup de sifflet est donné dans les rues de Bassins. Dans le froid de la nuit, les tambours se mettent en marche, faisant fuir les chats et trembler les chiens. Le cortège avance, concentré, chassant les mauvais esprits du bourg à grands mouvements de bras et ne leur laissant aucun répit.

Ils font une pause devant les maisons où ils sont bien accueillis et rejouent leur meilleur morceau. Disparaissent alors dans la hotte, bouteilles, chocolats et quelques pièces.

Les jours passent, ils prennent de l'assurance. Au 2 janvier, le village balayé de cette nouvelle énergie retrouve le silence et sa sérénité. Les mauvais esprits n'ont qu'à bien se tenir !

Et si, par le plus curieux des hasards, il devait rester ne serait-ce qu'un soupçon de génie malicieux dans les rues du village, celui-ci serait vite enfermé dans une petite fiole, qu'il ne faudrait surtout jamais ouvrir... C.B



Derrière: Cyril Pidoux Etienne Mercet Thomas Broggi Gil Badel
Devant: Antonin treboux Floriane André Laura Ramel
Mélissa Broggi Bastien Heiss