

Sévery

L'artisan huilier veille sur ses précieux filets d'or

Jean-Luc Bovey valorise son métier ancestral de producteur d'huile dans son moulin chargé d'histoire. Rencontre

Lauriane Barraud

En pénétrant dans le Moulin de Sévery, le sentiment de faire un bond dans le temps est saisissant. Alors qu'une vieille roue témoigne de l'activité du lieu, d'anciennes courroies cliquent à plein régime au plafond devant une machine en bois et un vénérable four allumé.

Jean-Luc Bovey, artisan huilier et patron des lieux, vérifie la pâte de noix fraîchement torréfiée. «Elle est presque prête, on va bientôt pouvoir passer au pressage pour produire de l'huile», glisse l'homme de 47 ans aux yeux bruns et aux cheveux châtains.

Depuis une vingtaine d'années, il veille au grain sur ce savoir-faire ancestral, directement transmis par son père, Paul-Emile Bovey. Pour lui, la tradition n'est pas un vain mot. Bien au contraire. Il la considère comme un véritable trésor. «Je représente la sixième génération à exercer ce métier, poursuit-il. Le premier Bovey est arrivé dans ce moulin au XVIIIe siècle. C'est dire si nous sommes ancrés dans ce village. Depuis, nous avons toujours vécu dans ce lieu chargé d'histoire.»

Depuis 1598

Car si la famille transmet cette profession depuis trois siècles, d'autres avant eux ont perpétué la tradition. «Nous avons retrouvé des écrits aux Archives cantonales, témoignant que de l'huile de noix est produite au Moulin de Sévery depuis 1598, poursuit ce passionné d'équitation, tout en précisant qu'il souhaite désormais protéger ce précieux liquide (*lire ci-contre*). Quant au moulin, nous avons trouvé une première trace écrite datant du XIIIe siècle.»

Cet endroit n'a plus aucun secret pour Jean-Luc Bovey. Petit, il accompagnait déjà son père pour presser l'huile de noix et de noisettes. «C'est un milieu qui m'a toujours fasciné. A l'époque, il y avait encore ma grand-mère, qui tenait les rênes de la société familiale avec ses deux fils.»

Lui, c'est à 25 ans, après un apprentissage de meunier au



Jean-Luc Bovey a toujours eu à cœur d'élaborer des produits du terroir et de valoriser les ingrédients locaux. VANESSA CARDOSO

Moulin de la Vaux, à Aubonne, qu'il est entré en piste. Depuis, il n'a eu de cesse de vouloir valoriser la noix tout en conservant le caractère historique du moulin, qui ne dispose plus de son mouvement hydraulique sur la Morges depuis 1972.

Des dizaines de produits

Alors que son père ne fabriquait que deux huiles, il propose aujourd'hui pas moins de 70 produits différents, dont des moutardes, des biscuits, des vinaigres ou encore douze sortes d'huile.

«Nous produisons quelque 150 000 bouteilles par année ainsi que 100 000 pots de moutarde, détaille encore l'artisan, divorcé et papa de deux filles de 18 et 20 ans. Mais nous n'avons pas la prétention de savoir tout faire, c'est pour cela que nous avons développé des collaborations avec d'autres artisans de la région qui élaborent certains produits avec nos propres recettes et nos ingrédients.»

La relève

Jean-Luc Bovey est tellement attaché à son moulin qu'il a de la peine à le quitter. «Je ne pars jamais plus de dix jours en vacances», assure celui qui travaille six jours sur sept. Et, pour veiller sur ce précieux patrimoine, il peut également compter sur la présence de onze collaborateurs. Il a appris le métier d'artisan huilier à trois d'entre eux. Cependant, ses deux filles, pour le moment en formation dans d'autres domaines, ont déjà émis le souhait de pouvoir reprendre le flambeau un jour.

«J'ai également transmis mon savoir-faire à la Fondation de l'huilerie de Sévery. L'un de ses principaux objectifs est de sauvegarder et de perpétuer ce vieux métier, car on ne sait jamais de quoi demain sera fait.»

Une huile de noix bientôt protégée

● Toujours soucieux de protéger son savoir-faire, Jean-Luc Bovey a lancé un vaste projet en 2009. Concrètement, celui-ci concerne la création d'une huile de noix de Sévery AOP. «L'essentiel est de préserver ce produit, et surtout son origine», explique le patron de l'huilerie artisanale, qui espère obtenir l'appellation

l'année prochaine. Et, pour développer son idée, il est allé voir quatre autres huileries artisanales du canton. «Si elles remplissent le cahier des charges et si elles désirent se lancer dans cette aventure, elles pourront produire de l'huile de noix de Sévery AOP. L'idée est vraiment de créer le pendant du gruyère avec ce

produit typiquement vaudois», poursuit-il. Au-delà de la simple protection pure de l'huile de Sévery, la démarche doit aussi permettre d'apporter une visibilité au moulin. Un objectif que remplissent déjà les nombreuses activités et manifestations du moulin. La prochaine, la Fête à la noix, aura lieu le samedi 19 septembre.

Bassins souhaite rouvrir son auberge en 2016

Le conflit avec le dernier tenancier n'est pas encore réglé, mais les autorités sont décidées à organiser déjà la réouverture

Le village de près de 1400 habitants retrouvera bientôt son auberge. «Nous la rouvrirons en 2016», lâche avec conviction le syndic de Bassins, Didier Lohri.

Depuis avril 2014, les passants assoiffés trouvent porte close à la Couronne. Le tenancier a quitté les lieux précipitamment et a lancé une action en justice contre la Commune. Il estime avoir été trompé sur l'état du restaurant. Il demande aux autorités, qui rejettent complètement les accusations, une somme de 400 000 fr. en guise de remboursement des loyers payés et de dédommagement.

Une séance est agendée au tribunal au mois d'octobre. Ce qui n'empêche pas la Commune de préparer la réouverture des lieux. La Municipalité planche actuellement, en collaboration avec GastroVaudo, sur un cahier des char-

ges précis pour le futur tenancier. Il sera notamment question des horaires de l'établissement public, qui devra être ouvert à certaines heures ou lors de certains événements comme après le Conseil communal. Il devrait par contre rester fermé les après-midi, qui sont peu fréquentés. «Nous imagi-

«Nous imaginons une synergie avec la piscine»

Didier Lohri
Syndic de Bassins

nons une synergie avec la piscine, explique Didier Lohri. Pourquoi ne pas offrir la possibilité d'un petit-déjeuner fitness avant ou après les séances d'aquagym? Ou alors un rabais sur les jus d'orange.»

Le futur tenancier sera choisi une fois que les autorités auront défini concrètement leurs attentes. Une mise au concours devrait intervenir dans les prochains mois.

R.E.

Le monde associatif morgien rêve d'un nid

La Maison des Associations continue à espérer une bâtisse pour les sociétés locales de Morges. La Ville en tiendra compte dans ses réflexions urbanistiques

Ils s'apprentent à descendre dans la rue pour valoriser le monde associatif. Mais pas de cortège ni de slogan scandé au mégaphone au programme. Le 26 septembre prochain, la Maison des Associations (MdA), faïtière des sociétés locales morgiennes, organise Festi'valeurs, premier festival du monde associatif communal.

Le temps d'une journée, une vingtaine d'entités du cru transformeront la rue Couvaloup en salon des associations. Derrière l'événement festif, la MdA compte également sur la manifestation pour afficher son dynamisme et rappeler ses buts, dont le principal est la création d'un espace, d'une maison à vocation culturelle. Un peu à l'étroit dans les locaux mis à disposition à la patinoire, la faïtière rêve d'élargir ses murs.

Dans les hauts de la ville, la Bergerie, qui abritait l'ancienne garderie, aurait pu faire l'affaire. Des discussions entre l'association et la Ville étaient en cours. Elles ont duré trop longtemps, le

bâtiment lorgné sera détruit. «Nous sommes encore en pourparlers, même si la Commune ne nous a rien promis», soupire Caroline Jobin, présidente de la MdA, qui imagine un vaste local avec salles de cours et ateliers pour la trentaine d'associations membres. «Une remise en état de la Bergerie, même sommaire, aurait coûté trop cher, rappelle Vincent Jaques, syndic, qui évo-

19

Soit le nombre de stands qui présenteront les activités des sociétés locales lors de la 1^{re} édition du Festi'valeurs

que des réflexions en cours pour tenter d'exaucer la Maison des Associations. J'ai récemment demandé à la Municipalité de réfléchir au développement urbain, notamment aux infrastructures pour la qualité de vie. Secteur par secteur, il s'agira de voir quels sont les bâtiments à disposition et ce qu'il convient d'en faire.»

E.BZ

Festi'valeurs, samedi 26 septembre, 9 h à 17 h 30, rue de Couvaloup

Coppet Non à une zone 30 km/h au Clos

Il y a une année, la conseillère Brigitte Fauran demandait à la Municipalité d'introduire une limitation de vitesse à 30 km/h sur le chemin du Clos, notamment parce que les riverains manquent de visibilité en sortant de leur propriété. Or, dans un rapport qui sera soumis aux élus au prochain Conseil, l'Exécutif relève que le tronçon concerné ne remplit pas les critères d'une zone à 30 km/h. Cette mesure ne peut en effet concerner qu'une seule route, dont la charge de trafic est par ailleurs assez faible (140 véhicules par jour). **M.S.**

Brocante de Rive

Nyon Chaque année au mois d'août, le quartier de Rive accueille une grande brocante appréciée des collectionneurs et amateurs d'antiquités. Depuis plus de vingt-cinq ans, des marchands venus de toute la Suisse y exposent des objets aussi rares qu'insolites. Samedi et dimanche dès 9 h 30. **M.S.**

Soirée de lecture

Rolle L'invité des «Derniers mardis du 05», adresse de la Grand-Rue où sont organisées des lectures en présence d'un auteur, sera l'écrivain lausannois Roland Buti, lauréat de nombreux prix littéraires, notamment pour son roman *Le milieu de l'horizon*. Mardi dès 20 h. Soirée ouverte à tous. **M.S.**

Saint-George Des repreneurs pour le Cavalier

Le Restaurant Au Cavalier est fermé depuis le 19 juillet, après le départ du couple qui y a travaillé un peu moins d'une année. Ce dernier n'a pas réussi à s'adapter à la vie villageoise et a décidé de regagner une ambiance citadine. L'établissement rouvrira le 1er septembre sous la conduite de Christiane et René Steiger, comme l'a révélé *La Côte d'hier*. Les nouveaux tenanciers tenaient précédemment un restaurant à Genève. A Saint-George, ils souhaitent proposer une cuisine de saison. L'établissement sera ouvert en dehors des repas. **R.E.**

Slalom agricole



Colombier accueillera durant tout le week-end un gymkhana de tracteurs qui se déroulera au bas du village. Les agriculteurs les plus agiles devront avancer sur un parcours semé d'embûches. Ce samedi, la compétition débutera à 13 h. Une fondue sera servie dans la soirée. Dimanche, il faudra être plus matinal, puisque le gymkhana démarrera à 9 h. A noter encore que les enfants pourront concourir dans l'après-midi. **L.B.**

Le chiffre

5,6
En millions de francs, il s'agit de la somme des quatre crédits que demandera la Municipalité de Saint-Prex à son Conseil la semaine prochaine, comme l'a relevé le *Journal de Morges*. A noter que la somme des deux préavis les plus importants se monte à 5,2 millions. Le premier, de 2,4 millions, concerne la réalisation de travaux routiers incluant le changement d'une conduite d'eau et la pose de collecteurs d'eaux claires route de Rolle. Le deuxième, qui demande 2,8 millions, prévoit la transformation du bâtiment de l'ancien arsenal. **E.BZ**

Morges Bientôt Le Livre sous les toits

La manifestation littéraire Le Livre sur les quais animera le bord du lac morgien dans deux semaines. Chaque année accompagné d'activités annexes, tables rondes et autres débats, l'événement, en partenariat avec littérature-romande.net, lance un nouveau concept pour la cuvée 2015: Le Livre sous les toits. Agendée le 3 septembre, la soirée propose de partager un repas intimiste, limité à dix participants, avec l'auteur suisse Peter Stamm et sa traductrice. Inscription obligatoire par e-mail à contact@litterature-romande.net. **E.BZ**

