



Fille de commerçants, Patricia Rama se nourrit depuis toujours de contact humain. Après avoir participé à la mise sur pied du marché estival de Bassins, elle pilote depuis octobre sa propre épicerie en ligne qui valorise les trésors du terroir. MICHEL PERRET

## L'artisanat local à portée de clic

**BASSINS** Le site de vente en ligne «C'est Patou» livre petits-déjeuners et produits régionaux à domicile. Du pain béni pour les locavores.

CLÉMENTINE ALEIXENDRI  
clementine.alexendri@lacote.ch

Des viennoiseries juste sorties du four, du beurre gastronomique, du miel de fleurs, des confitures maison, du lait et du muesli croustillant, le tout issu de productions locales et livré à votre porte, 7/7 jours, en deux clics de souris (ou trois). Vous en rêvez? Patricia Rama, fondatrice du site de vente en ligne «C'est Patou», à La Cézille (Bassins), l'a fait. «La livraison de petits-déjeuners existe déjà dans d'autres régions et j'ai toujours trouvé le concept génial, se réjouit la Bachenarde. J'ai également à cœur de promouvoir le travail des petits producteurs indigènes qui peinent souvent à se faire connaître faute de temps ou de moyens.»

Outre les petits-déjeuners, le site propose donc, depuis le 23 octobre, la livraison d'une large gamme de produits du terroir: bières de la Brasserie Cap'taine Mousse à Nyon, farines et huiles du Domaine Le Pontet à Gingins, fruits et légumes du maraîcher Biscotte à Vinzel, cosmétiques de la Distillerie de Bassins, rouleaux de printemps et nougat de Begnins, poissons de La Dullive à Gland, poulets fermiers de Longirod,

condiments du Moulin de Sévery, fromages de Trélex, douceurs caçotées du confiseur Absolutement Chocolat à Gland. Traçabilité, fraîcheur et équité garanties.

Petit plus: les autres trésors (non comestibles) de l'artisanat local également proposés à la vente comme les romans de la Bachenarde Rachel Dubois, les textiles des couturières Deux Filles en Aiguilles à Tartegnin ou encore les objets décoratifs de l'atelier Au Cœur du Béton à Grens. «Je ne voulais pas m'arrêter à l'alimentaire. Je fonctionne au fee-

taire médicale reconvertie dans le bénévolat après la naissance de ses deux enfants, ancienne présidente du comité d'organisation des fêtes de son village, elle a notamment participé à la mise sur pied du marché estival de Bassins qui réunit de mai à septembre la crème des petits producteurs d'ici. Une révélation. «J'ai eu l'occasion de rencontrer de nombreux artisans passionnés, ravis de se voir offrir l'opportunité de promouvoir le résultat de leur labeur. Je me suis dit qu'il fallait trouver le moyen de les réunir pour les mettre en lumière

commune. Une fonction pour laquelle elle s'est donnée corps et âme, jusqu'à l'épuisement. «Depuis, j'ai ralenti un peu la cadence pour me concentrer sur mon projet d'épicerie locale», confie Patricia Rama, qui a démissionné de son poste de municipale. L'entrepreneuse s'est donc mise en quête d'un local de vente (qu'elle cherche encore), sans succès. Qu'importe, elle a décidé de créer son épicerie en ligne avec l'aide d'une jeune as de l'informatique et est parvenue à fédérer les petits producteurs locaux.

Trois mois après son lancement, la plate-forme www.lacezille.ch a déjà enregistré plus de 120 commandes qui peuvent être passées la veille jusqu'à 18h et retirées 7/7 jours de 16h à 19h au siège de «C'est Patou» (rue de la Cézille 12) à Bassins ou livrées à domicile, de 7h à 12h (jusqu'à 20h du mardi au samedi).

Pas de quoi s'emballer mais suffisant pour encourager la commerçante 2.0 à poursuivre son activité. «Il est clair que je ne compte pas mes heures et que je ne peux pas encore en vivre. Mais tant qu'il y aura cette petite flamme qui me pousse en avant, je continuerai», sourit la Bachenarde, qui nourrit également le projet d'ouvrir un café littéraire ouvert aux parents comme aux enfants dans son village d'adoption. De la musique d'avenir. Mais la rêveuse Patricia Rama veut y croire. «Les projets, c'est la vie. Et la vie appartient à ceux qui osent.»

«Je fonctionne au feeling, au coup de cœur. J'écoute les envies de mes clients et je ne me fixe aucune limite.»

PATRICIA RAMA FONDATRICE DE L'ÉPICERIE EN LIGNE «C'EST PATOU»

ling, au coup de cœur, j'écoute les envies de mes clients et je ne me fixe aucune limite», glisse l'entrepreneuse de 54 ans qui vient également de lancer la livraison de plats préparés (foie gras, saumon gravlax, tartare de bœuf et de saumon), en collaboration avec le chef Claude Besnard, à Bassins.

**Une passion contagieuse**

Fille de commerçants haut-savoyards, établie à Bassins depuis bientôt vingt ans, Patricia Rama est une femme de contact. Secrète

toute l'année et simplifier l'accès à leurs produits pour les consommateurs qui n'ont pas toujours le temps de faire le tour des petits producteurs», explique cette hyperactive dévouée. Un moyen, selon elle, de court-circuiter la grande distribution et ses marges parfois colossales qui réduisent comme peau de chagrin le revenu des petits producteurs.

**Local recherché**

Dans l'intervalle, la Bachenarde a été élue municipale de sa

RECETTE

## Légumes d'ici et saveurs thaïes

LA CHEFFE



**Corinne Nyffenegger**, photographe et peintre amateur, sait

particulièrement bien ravir à la fois les papilles et les pupilles. Attachée à son potager autant qu'au marché de sa ville, cette Glandoise depuis 25 ans aime concocter une cuisine bonne, simple et efficace.

- le jus d'un ½ citron vert  
- un petit bouquet de coriandre ou de persil plat

**Préparer le bouillon**

Dans un litre de bouillon, laissez infuser 15 mn à feu doux les feuilles de kaffir préalablement déchirées pour exhaler un maximum d'arômes, le galanga coupé en tranches de 2 à 3 mm, les tiges de citronnelle dont la surface blanche est légèrement écrasée au marteau, ainsi que les piments oiseau légèrement martelés.

Pendant ce temps, mettre les champignons à tremper dans de l'eau à température ambiante, préparer la brunoise de légumes et confectionner de petites boulettes de viande (moins de 2 cm de diamètre) avec la viande hachée.

Une fois le bouillon infusé, filtrez-le et remettez-le sur le feu. Versez la brunoise de légumes, les champignons essorés et coupés en morceaux ainsi que les boulettes de viande. Laissez cuire à feu doux pendant une dizaine de minutes. Mettre les vermicelles

Les plus belles rencontres se font quelques fois à deux pas de chez soi. Cette recette de soupe de légumes, vermicelles et boulettes de viande s'est enrichie de saveurs thaïes sur les conseils de Patrick Baudet, alias «chef Paddy», chef à domicile à Gland. Doux et peu épicé, le Tom Kah est une soupe traditionnelle à laquelle il n'est pas indispensable d'ajouter du lait de coco. En revanche, l'explosion de saveurs ne se fera qu'à la condition d'y ajouter trois ingrédients indispensables:

- **Les feuilles de citron kaffir** (ou combawa). Leur forme et leur odeur sont très reconnaissables. On peut se servir de son écorce mais pour cette recette, on n'utilisera que les feuilles. Il est assez facile de les trouver congelées dans les magasins de produits asiatiques.

- **Le galanga**, un légume racine proche du gingembre, que l'on trouve également dans les cuisines indienne, chinoise et indonésienne.

- **Des tiges de citronnelle.**

**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES**

Pour le bouillon

- 1 l de bouillon (poulet ou légumes)  
- 3 tiges de citronnelle  
- 80 g de galanga frais  
- 8 feuilles de citron kaffir fraîches ou congelées

- 1 ou 2 piments oiseau (facultatif)  
Pour la soupe,  
- 400 g de légumes d'hiver coupés en brunoise (poireaux, carottes, navets, choux, etc.)  
- 100 g de champignons déshydratés (shitaké ou «noirs chinois»)

- 400 g de viande hachée (mélange bœuf-porc pour un peu de moelleux ou 100% bœuf)

- 100 g de vermicelles de soja  
- 1 cs de sucre  
- sauce soja



Rien de tel qu'une soupe mariant produits d'ici et saveurs thaïes. DR

les de soja à tremper dans de l'eau à température ambiante pendant 7 mn (selon la taille des vermicelles).

Une fois cette première cuisson terminée, ajustez le goût en ajoutant 1 cs de sucre, de la sauce soja, le jus d'un citron vert. Goûtez, réajustez si nécessaire. Pour 5 mn de cuisson supplémentaires, versez les nouilles de soja préalablement essorées. Ciselez la coriandre ou le persil plat, versez sur la soupe et servez sans plus attendre!

**INFO**

**Marché de Gland**

Les marchés d'hiver reprennent le mercredi 31 janvier 2018 - 16h-19h.

PUBLICITÉ

**MAGIC TOMATO.CH**  
Vos courses locales livrées le jour même!

15.- OFFERTS\*  
livraison gratuite

\*pour votre 1<sup>ère</sup> commande d'un montant minimum de 60.