

# Bassins: un portrait fruité et sucré

**CUISINE** La championne des confitures, Anne-Thérèse Majkowiez, nous livre l'inspiration de ses recettes, et sa passion pour cette douceur.

PAR FABRIENNE.MORAND@LACOTE.CH

Pour parler d'elle, la Bachenarde Anne-Thérèse Majkowiez n'est pas partante. Par contre, une fois le mot magique – confiture – lâché, elle devient intarissable. Il y a une dizaine de jours, elle a remporté, pour la seconde année consécutive, le prix du jury du concours amateur de la meilleure confiture organisé lors du marché de Gland. L'an passé, c'est sa recette à base de myrtilles des bois qui a rendu gaga les juges. «J'avais hésité avec la gelée de framboises des bois qui est, pour moi, la meilleure, mais je me suis dit que celle aux myrtilles était plus originale». Selon elle, le goût n'est pas comparable aux baies issues du commerce. Du coup, cette année, elle a logiquement présenté sa recette favorite. «C'est le top du top, l'arôme de la framboise des bois est incomparable», ajoute la toute jeune retraitée qui cueille elle-même les fruits lors de ses balades avec une amie. «Ah, vous pensez bien que mon choix pour 2020 reste top secret», rit-elle à la question de sa sélection pour l'an prochain. Bien entendu, «la bonne Vaudoise de mère et père», comme ne laisse pas deviner son nom de mariage, a plus d'un pot dans son sac et saura sans en douter faire à nouveau chavirer les papilles des dégustateurs.

## Du sucre pur et pas de gélifiant

La championne du marché de Gland ne se considère de loin pas comme une professionnelle qui cherche l'originalité. Elle sourit quand elle entend les gens parler d'ingrédients secrets et se dit contente que ce soit une «classique» qui



La discrète Anne-Thérèse Majkowiez aime confectionner des confitures aux fruits divers et variés. ARCH. GILLES BIÉLER

sorte du lot. Car ses recettes sont basiques: des fruits et du sucre blanc, plus rarement du brun. «La mode est de diminuer le sucre et d'ajouter du gélifiant, mais je n'aime pas car il contient des additifs. Si on veut manger moins sucré, on mange moins de confiture; et pour réussir la gelée, je cuis de petites quantités à la fois», soulève celle qui distribue ses confitures à ses proches dont elle connaît par cœur les préférences. Par exemple, celle au cassis est pour son frère et sa belle-mère. En dehors des classiques aux coings, pruneaux et abricots, Anne-Thérèse Majkowiez a testé la confiture aux raisins, «mais je n'ai pas trop aimé. Je l'ai trouvée très douceâtre. Par contre, cette année,

j'ai essayé celle à la rhubarbe, sucre brun et vanille et elle était très, très bonne».

## Plein d'idées

Depuis dix ans, l'ancienne maman au foyer œuvre pour Pro Infirmis et les personnes qu'elle accompagne ont parfois droit à un bocal de sa production. Mais pas question de se lancer dans la commercialisation, même pour un marché, sinon le plaisir n'est plus le même pour Anne-Thérèse Majkowiez qui aime aussi réaliser son sirop de fleurs de sureau. Cette année, elle s'est aussi lancée dans les glaces et sorbets maison. Après cet échange tout en douceur, il ne reste plus qu'à trancher le pain et sortir le pot de confiture. Bon appétit.

## La recette

Pour 1kg de fruits, elle met «à l'œil» environ 800 grammes de sucre. La quantité varie selon l'acidité du fruit. Tout est mélangé et cuit, sauf pour les fraises qu'elle laisse parfois macérer un moment dans le sucre. Si les fruits du commerce sont lavés, les baies sauvages ne le sont pas évitant ainsi de «remplir» d'eau. La durée de cuisson est en général de 15-20 minutes. «Par contre, pour la gelée des fruits des bois, je la surveille, jamais plus de 6-7 minutes».

## ROLLE

### Grand élan de soutien pour le Challenge Zoé4life



Rolle a vécu samedi au rythme des animations concoctées par l'Association Zoé4life sur la place du Château en faveur des enfants atteints de cancer. Tous ensemble pour cette cause. LC

## «Nous sommes aux abois»

### COPPET

Le Conseil devra se prononcer sur une hausse de deux points de l'impôt. Le syndic s'explique.

«Cette fois nous n'avons plus le choix, nous sommes aux abois.» Gérard Produit, syndic de Coppet, ne mâche pas ses mots à une semaine d'un vote qui s'annonce mouvementé. Lors de la prochaine séance du Conseil, les élus auront à se prononcer sur une augmentation de deux points de l'impôt communal, faisant ainsi passer le taux de 53 à 55%.

«En matière de politique fiscale, ma philosophie a toujours été la même: je ne prends pas si je n'en ai pas besoin. Mais aujourd'hui, nos réserves sont méchamment entamées et nous devons anticiper afin d'équilibrer notre budget», développe Gérard Produit. Avec des investissements qui s'annoncent massifs, notamment pour la piscine-patinoire et la future auberge communale, la prudence est plus que jamais de mise, selon le syndic copétan.

### Mauvaise surprise

D'après les calculs de la commune, en se basant sur les comptes 2018, une augmentation de quatre points aurait même été nécessaire. Mais avec la prise en charge totale des coûts de l'Avasad par le canton – ce qui représente un gain estimé de 1,5 point pour les communes – une hausse de 2 points a été estimée suffisante. Sauf qu'une mauvaise nouvelle en provenance du canton est venue compliquer la

donne. Pour les années 2018 et 2019, la participation maximale d'une commune à la péréquation et à la facture sociale ne pouvait excéder 45 points de son propre impôt communal. Début septembre, le canton a annoncé que ce plafond allait passer à 48 points en 2020 et 2021.

### Éviter d'aller dans le mur

«Pour nous c'est une catastrophe, cela représente un peu plus d'un million de francs supplémentaire à verser au canton», se désole Gérard Produit. Mais l'option de répercuter cette ponction additionnelle sur



**Aujourd'hui, nos réserves sont méchamment entamées et nous devons anticiper afin d'équilibrer notre budget.»**

GÉRARD PRODUIT  
SYNDIC DE COPPET

l'impôt communal alors qu'une hausse de deux points est déjà demandée a, pour l'heure, été écartée.

«Notre stratégie consiste à proposer l'augmentation la plus indolore possible pour le contribuable, tout en permettant à la commune d'améliorer l'état de ses finances. Trop tirer sur la corde risquerait de nous faire aller dans le mur», analyse le syndic de Coppet. Un jeu d'équilibriste indispensable pour minimiser les risques d'un vote négatif du Conseil et éloigner le spectre d'un référendum, comme ce fut le cas incidemment à Nyon. GBT

## Bussy-Chardonney: un forcené sur un toit tient la police en haleine

**FAIT DIVERS** L'homme tenait des propos menaçants. Il a pu être maîtrisé vers 2 heures du matin.

Nuit très mouvementée pour les habitants de Bussy-Chardonney. Vers 20 heures, samedi, un homme de 31 ans, très perturbé, s'est mis à tenir des propos menaçants et incohérents depuis un appartement situé dans une maison. Les voisins inquiets ont aussitôt prévenu la police. L'homme est ensuite monté sur le toit d'où il hurlait, expliquant un témoin de la scène.

En peu de temps, la police cantonale, les pompiers, et également l'unité d'intervention du détachement d'action rapide et de dissuasion (DARD) étaient présents sur place pour tenter de le faire descendre.

Après de longues discussions menées par un négociateur de la police, le forcené a pu être maîtrisé vers 2 heures du matin. MCF



Gros déploiement de force durant cette soirée agitée. CÉDRIC SANDOZ