

Blonay - Saint-Légier

Un municipal électrise la campagne en s'affichant contre la fusion



Christophe Schneider arbore sa fierté d'être blonaysan dans son jardin. À un mois du vote populaire sur la fusion avec Saint-Légier, le municipal rompt la collégialité et s'affiche en faveur du non. PATRICK MARTIN

À un mois du vote, l'Indépendant blonaysan Christophe Schneider rompt la collégialité et prête sa voix «aux gens contre et aux indécis».

Karim Di Matteo

Jusqu'ici, le débat sur la fusion entre Blonay et Saint-Légier ressemblait à un grand soleil au milieu d'un ciel bleu. Tout au plus le Conseil communal de Blonay a-t-il vu passer un nuage gris en janvier dernier sous la forme d'un rapport de minorité au moment de valider la convention de fusion. Le texte n'en avait pas moins passé avec une confortable majorité (38 oui, 18 non et 3 abstentions). Aujourd'hui, à un mois du vote populaire du 27 septembre qui scellera ou non l'union sacrée prévue pour janvier 2022, la flèche du baromètre aurait pourtant ten-

dance à pencher vers «orangeux». En effet, un éclair inattendu vient d'électrifier la campagne: le municipal blonaysan Christophe Schneider (Indépendant) a rompu la collégialité pour clamer ses arguments, qui sont aussi ceux du comité Non à la fusion. «Jusqu'ici, seul le discours du oui a été entendu. Or, il y a beaucoup de gens contre et d'indécis», lance l'élu.

Le seul non-PLR

Au village, l'avis du municipal dissident - le seul non-PLR dans un Exécutif à cinq membres - n'est pas vraiment un secret. Au sein de la Municipalité, il a fait part de son point de vue dès l'entame du processus de fusion. Du côté de la population, le «J'aime Blonay» arboré sur la banderole bien visible depuis son jardin n'est pas passé inaperçu. Pour sa part, Dominique Martin, syndic de Blonay, dit «regretter cette rupture de collégialité inédite, même si le sujet est très émotionnel. La Municipalité espère simplement que M. Schneider saura respecter un certain devoir de réserve». Le choix de sortir du bois maintenant ne doit rien au hasard: à quelques jours du premier des

«Blonay-Saint-Légier favorisera largement un grand parti politique et minorisera les petits partis qui n'auront plus grand-chose à dire»

Christophe Schneider, municipal à Blonay (Indépendant)

«Notre analyse a montré qu'il y avait davantage de bénéfices que de pertes à tirer d'une fusion»

Dominique Martin, syndic de Blonay

deux débats contradictoires organisés sur le sujet, à une semaine de l'envoi du matériel de vote aux citoyens blonaysans et tyalos, à l'entame de la dernière ligne droite qui mène au 27 septembre.

Un projet «incohérent»

Son argumentaire pour démontrer «une fusion sans élément phare majeur» tient en six points. À son sens, ce mariage «incohérent» ne serait bon ni pour les finances des mariés ni pour «notre patrimoine qui n'a pas vraiment été intégré à sa juste valeur dans ce processus». L'élú continue en prédisant un taux d'imposition prenant l'ascenseur, une perte d'influence au sein d'instances intercommunales qui fonctionnent bien et un service de proximité réduit. Enfin, ajoute-t-il, une Municipalité de «Blonay-Saint-Légier» prévue à sept «favorisera largement un grand parti politique», le PLR pour ne pas le nommer, «et minorisera les petits partis qui n'auront plus grand-chose à dire» et dont certains «vont certainement disparaître». Sans surprise, Dominique Martin ne souscrit en rien à cette analyse. «Dans le contexte actuel de la péréquation, les chiffres disent que



Une balade du four au moulin pour redécouvrir le pain

Troistorrents (VS)
Le 29 août, le village fête la star de son patrimoine culinaire. Au programme, six haltes pour tout savoir de sa fabrication, du champ à l'étal.

Si Fully est la capitale valaisanne de la châtaigne et Saxon celle de l'abricot, Troistorrents aspire à devenir celle du pain. La commune du val d'Illiez ne manque pas d'arguments: à l'arrêt depuis 1949, les moulins de La Tine ont repris du service en 1997. Depuis, deux fours banaux - sur les huit répertoriés dans ce secteur par une source de 1450 - ont été restaurés par deux associations. Enfin, en 2018, l'orge et le blé étaient semés au village, vraisemblablement pour la première fois depuis une septantaine d'années.

Les outils et la matière première de retour, il ne manquait plus qu'à nouer la gerbe en présentant au public l'entier du processus. Ce sera chose faite samedi 29 août à l'occasion de la première Balade au fil du pain. Une Fête du pain sera mise sur pied dès l'an prochain. «La balade débutera à la Lavagne (*ndlr: magasin servant de vitrine aux produits agricoles de la vallée*), où l'association Au-Delà du grain cultive des céréales, explique Corinne Cipolla, vice-présidente de Troistorrents et membre du comité d'organisation. Les participants pourront ensuite visiter les fours de Propéraz et de Collaire.»

Ce dernier vient d'être remis en service, après sept ans de démarches. Selon Michel Hehlen, président de l'Association pour la sauvegarde du four banal de Collaire et coprésident du comité d'organisation, l'édifice, entièrement restauré, se dressait déjà là avant 1435. «Un texte indique qu'une villageoise cherchait alors à vendre sa part d'un four banal. Tout porte à croire qu'il s'agit de celui-ci.» Le pain cuit dans les deux fours accompagnera les mets servis aux marcheurs. Enfin, on pourra assister à la mouture du grain dans les gorges de La Tine, avant de rejoindre le centre du village.

Pourquoi un lien si fort entre le Troistorrents et le pain? «Il y a sans doute une conjonction de circonstances: entre un climat favorable à la culture des céréales et la force des eaux de La Tine, les anciens ont compris que l'endroit était propice et que tout le processus pouvait être réalisé sur place», estime Corinne Cipolla. La culture de céréales est en tout cas attestée jusqu'au début du XX^e siècle et des prélèvements aux abords des moulins indiquent que le millet y poussait notamment. Certains y voient d'ailleurs l'origine du sobriquet des indigènes: les Chorgues, référence possible au mot celtique sorgo, désignant le millet ou le seigle. Il faudra toutefois encore patienter un peu avant de déguster un pain 100% chorgue. Au-Delà du grain vient de récolter le blé noir et l'orge à six rangs - deux espèces indigènes - semés sur le champ de 1500 m² mis à sa disposition par un privé. «Des tests sont en cours pour élaborer ce pain local, mais nous devons encore augmenter notre production pour y parvenir», explique la présidente l'association, Fabienne Berthoud. **D.G.**

Balade au fil du pain, sa 29 août, dès 10 h 30. 40 francs (adultes) et 20 francs (enfants), repas et dégustations compris. Inscription nécessaire. regiondentsdumidi.ch

Avenches

Crédit d'études sollicité pour le futur musée

Un laboratoire de conservation-restauration, un dépôt archéologique, une bibliothèque, des espaces réservés aux études et à la médiation culturelles, à l'accueil du public et surtout des surfaces d'exposition permanente et temporaire adaptées aux besoins formeront bientôt le futur Site et Musée Romain d'Avenches (SMRA). Pour rappel, le Canton envisage de longue date de présenter les collections romaines dans un nouveau bâtiment à implanter sur le site du théâtre du Selley et pour lequel un plan d'affectation cantonal (PAC) est lancé. Lors de sa séance de mercredi, le Conseil d'État a sollicité un crédit de 100'000 francs pour poursuivre les études en vue de la réalisation du projet. Il s'agit notamment de planifier son volume et l'accès au lieu. Selon le calendrier, le PAC devrait être ficelé en 2023 et le musée sortir de terre les années suivantes. **S.G.**

Signé Riviera

Un nouveau lieu de culte pour les amateurs de mousses

Derrière le comptoir

Belgique, Allemagne, Royaume-Uni, États-Unis, Slovaquie, Italie, Pologne... L'autoproclamé «Ambassadeur de la bière» offre depuis une semaine un tout nouveau consulat au monde brassicole, dans les anciens locaux du groupe Lapeyre à Saint-Légier. L'entreprise Amstein SA, active depuis quarante-sept ans dans l'importation de mousses spéciales, a inauguré son nouveau magasin, à une centaine de mètres de son dépôt, dans la zone industrielle de la Veyre.

Les amoureux de l'ancienne échoppe aux allures de caverne d'Ali Baba mal éclairée devront s'habituer au nouveau décor, vaste et lumineux. Pour le reste, ni les prix ni la politique en matière de choix pour composer l'assortiment n'ont changé, as-

Le patron Yan Amstein dans son nouveau magasin. F. CELLA

sure Yan Amstein, directeur de l'entreprise. Sur 595 m², l'endroit propose la bagatelle de 850 à 900 références (contre environ 600 dans l'ancien dépôt). Une vingtaine de brasseries suisses sont représentées. Bières sans

gluten et sans alcool figurent en bonne place entre les habitués stouts, IPA, Tripel ou Weizen. Dans ce temple du malt, le raisin a aussi sa place: environ 600 crus régionaux sont disponibles, soit une augmentation de 25%.

Le Covid a accéléré ce déménagement, en gestation depuis plusieurs années. Face à la baisse drastique de chiffre d'affaires induite par la fermeture des restaurants et bistrots, l'entreprise familiale a travaillé à la création de l'espace de vente, qui abrite désormais également l'administration. «Le nouvel espace va nous permettre d'élargir encore le choix ces prochains mois, annonce le patron. Il nous permet aussi de résoudre le problème de la sécurité en matière de Covid, en séparant totalement la partie vente de la logistique et en offrant bien plus d'espace à nos clients.»

À noter que le drive-in, inauguré durant le confinement, est désormais à 100% opérationnel: il est maintenant possible de commander en ligne et de récupérer sa commande sans sortir de son véhicule. **D.G.**