

Nouvelle école de Verdeil mise à l'enquête

Payerne
Les 40 élèves de la fondation bénéficieront bientôt de nouveaux locaux adaptés

Un bâtiment de 1100 m² au sol comprenant six salles de classe, trois salles spécialisées, des bureaux, une cuisine avec un réfectoire pour 60 personnes, ainsi qu'une buanderie-blanchisserie. Les quelque 40 élèves de l'école en Guillermaux de la Fondation de Verdeil à Payerne bénéficieront de nouveaux locaux, probablement en 2020. Le projet Verdeillante, choisi en mars dernier suite à un concours lancé par la fondation, est soumis à l'enquête publique depuis hier.

À terme, ce nouveau bâtiment dévisé à 6,1 millions de francs se construira à l'arrière de l'ancien Institut Jomini. Trop vétuste, celui-ci sera rasé à l'issue des travaux et laissera place à des jardins, ouverts à la population broyarde. **S.G.**

Lire aussi en page 29

mille paysanne à La Sarraz. Les chars étaient encore tirés par des chevaux ou des bœufs. Je me suis dit que j'aurais pu naître en Roumanie. J'ai vraiment été choquée. Ma vie en a été bouleversée. De retour en Suisse, j'ai mis des mois

compte plus que trois communes et 18 associations, surtout en Suisse romande (cinq dans le canton de Vaud). Il reste en revanche une trentaine de membres individuels. «Ce sont des gens qui ont tissé des

échelle plus régionale, par exemple avec la création de centres d'intervention incendie. Aujourd'hui, le problème, c'est la relève, car les membres qui se sont engagés en 1989 sont maintenant âgés.»

tion des fondues annuelles, de 18 marchés aux fleurs, de huit marchés de Noël et de sept concerts, sans compter les ventes de photos et les marchés aux puces de Nyon, auxquels Danielle Ernst continue de participer.

À 18 ans, cette habitante de Bremblens enchaîne les concours et les victoires en boulangerie-pâtisserie

Distinction
Dimanche 21 janvier, Mélissa Pittet a été sacrée championne romande au salon Sirha à Genève

Dix-huit ans et déjà une championne dans l'âme. Depuis novembre 2016, Mélissa Pittet enchaîne les distinctions. L'habitante de Bremblens a remporté la finale vaudoise des jeunes boulangers-pâtisseries, s'est classée deuxième au concours national, a remporté le titre de meilleure apprentie du canton lors de ses examens de CFC en juin dernier et a donc décroché, dimanche dernier, le titre de championne romande. Avec, en prime, le Prix Richemont, qui récompense la création coup de cœur.



Mélissa Pittet en 2016 lors du concours cantonal.

Les concours, Mélissa Pittet adore ça: «J'ai ce goût du challenge. J'aime créer de nouvelles choses, mais aussi pouvoir ren-

contrer des gens et apprendre de nouvelles techniques.» Face à des concurrents tous plus âgés qu'elle, la jeune boulangère impressionne par sa maîtrise, mais également par son calme durant les épreuves: «Je n'ai jamais été quelqu'un de trop stressé, confie-t-elle. Quand c'est des choses que je sais faire, il n'y a pas de raison de paniquer. Je m'entraîne pour ces événements, donc quand j'arrive, je suis prête à affronter tout ça.»

La Vaudoise compte bien poursuivre sur sa lancée. «Je fais actuellement un complément pour obtenir le papier de pâtissière-confiseuse et on m'encourage déjà pas mal à faire les concours aussi en confiserie. J'hésite encore, mais ça pourrait bien me tenter.»

Il faut dire que la jeune femme est une passionnée «tombée dans

la marmite» dès l'enfance. «Ma maman fait du service traiteur. Du coup, depuis toute petite, j'aide à faire les plats, je lui donne un coup de main. J'ai toujours su ce que je voulais faire.»

Après trois années passées au sein de l'entreprise Jowa à Ecublens et un certificat décroché haut la main, Mélissa Pittet travaille actuellement à la Chocolaterie de Gruyères, dans le canton de Fribourg. «Je fais les trajets. Mes journées sont bien remplies», rigole la jeune femme, qui ne manque pas d'ambition. «Évidemment, j'aimerais avoir un jour ma propre enseigne. D'ici là, pourquoi pas faire un brevet fédéral pour pouvoir ensuite former des apprentis? Tout est ouvert, mais ce qui est sûr, c'est que je veux continuer dans cette voie.» **S.R.**