

RESTAURATION

Le Marché-Concours côté cuisines

Nourrir et abreuver les participants à la manifestation sur le week-end n'est pas une mince affaire. Depuis plusieurs mois, le comité des vivres organise le bon déroulement de la manifestation côté stands et cuisines dans l'enceinte du Marché-Concours.

En pleine effervescence d'un Saignelégier métamorphosé pour un week-end, le comité des vivres s'implique dans l'organisation de la restauration du Marché-Concours. «Une partie des précommandes est faite en amont, mais le gros du travail se fait sur la dernière semaine», relève Julien Froidevaux, président du comité. Pour faire face à l'événement, ce dernier peut compter sur les forces vives de plusieurs sociétés de la région.

En chiffres

Sur l'ensemble de la manifestation, 4200 repas sont servis. Les différentes sociétés engagées pour prêter main-forte au comité mobilisent environ 400 personnes.

Quelque 10 kg de tête de veau à la vinaigrette sont servis au banquet du samedi. Les cinq stands extérieurs du comité écoulent 13 000 litres de boissons minérales et quelque 6000 litres de bière.

Le nombre d'ustensiles servis se situe dans une fourchette de 80 000 à 100 000 au total.



La mise en place pour le repas de samedi midi.

PHOTO OLIVIER NOAILLON



Le gros du travail se fait sur la dernière semaine.»

Une conscience écologique ancrée

Cela fait douze ans que le comité des vivres du Marché-Concours a mis en place un système de consignes afin de limiter les déchets qui encombreront l'enceinte au terme de la manifestation. «Je crois que l'on peut dire que pour des événements de cette envergure, nous étions précurseurs dans la démarche», note le président du comité. «Les gens ont un peu râlé au début

mais aujourd'hui, tout le monde ou presque s'y est fait», remarque une personne engagée à la réception de la vaisselle consignée. Une autre membre du personnel note que les Suisses romands y sont tout de même plus réticents que nos compatriotes alémaniques en général.

Opter pour un système de vaisselle consignée est avantageux à plusieurs égards. D'abord, la quantité de déchets est considérablement réduite, ce qui profite à la fois à la planète et au personnel responsable du nettoyage de l'enceinte. Le site officiel du Marché-Concours attire l'attention sur le fait que la seule réutilisation des verres permet une diminution de 80% des déchets lors d'une manifestation.

Avec seulement six à dix centilitres d'eau nécessaires au nettoyage d'un verre, le progrès écologique est remarquable: la solution est 25 fois moins polluante que l'utilisation d'ustensiles jetables et 20 fois moins polluante que la

vaisselle biodégradable. Autre atout: ce système est simple d'utilisation pour les clients et facile à gérer par les organisateurs. Toujours selon le site officiel du Marché-Concours, la machine à laver industrielle privilégie un modèle respec-

tueux de l'environnement grâce à une utilisation d'eau réduite, un système de séchage à basse température et une faible consommation électrique.

Une année placée sous le signe de la nouveauté

Si cette année semble identique aux autres sur la forme, de nombreux changements sont néanmoins survenus pour les organisateurs. Pour la première fois, la vaisselle ne sera pas lavée sur place mais ramenée dans le canton de Vaud pour un lavage en machine fixe. Auparavant, une machine à laver ambulante assurait un lavage sur place. Autre bouleversement notable: la tête de veau n'est plus cuisinée sur place mais préparée chez un traiteur et amenée juste avant le service. «Pour les gens, rien ne change en principe, mais pour nous ces changements constituent une toute nouvelle expérience», témoignent Nicole Schaffner, Aline Fleury et Estelle Fleury, toutes trois membres du comité.

RACHEL PRÊTRE

De la grogne chez les commerçants locaux

Traditionnels fournisseurs du Marché-Concours depuis de nombreuses années, le boucher Romain Paratte et le boulanger David Parrat sont remontés cette année. Quelques kilos de jambon pour le premier, pas le moindre kilo de pain pour le second: le comité des vivres du Marché-Concours s'est tourné vers des commerçants extérieurs pour la marchandise commandée, particulièrement vers de grandes sociétés. Ulcéré, David Parrat nous dit ne pas comprendre cette politique: «Vous vous rendez compte, on a perdu le marché au profit de l'in-

dustrie! Pour une manifestation qui plonge ses racines dans la paysannerie et la ruralité, c'est un comble. Ils devraient montrer l'exemple, défendre le tissu économique de la région. Pour moi, ce n'est pas une question d'argent, c'est une question d'éthique.»

Selon les deux commerçants, plusieurs membres du comité n'étaient pas au courant de ces décisions et ont fait part de leur désapprobation: «Nous allons demander une entrevue au comité, pour parler de l'avenir, en toute sérénité», nous précise Romain Paratte. **PJN**

«Eh, Lion, tu te présentes aux élections?»

SUR LE VIF Durant la journée de samedi, le comédien Lionel Frésard a arpenté les travées du Marché-Concours et les rues de Saignelégier en compagnie du vidéaste Nicolas Chèvre, saisissant sur le vif témoignages et impressions du public et des acteurs de la fête du cheval pour l'émission spéciale de la RTS consacrée au Marché-Concours. *Le Quotidien Jurassien* les a accompagnés dans leurs pérégrinations, de l'exposition des chevaux au banquet campagnard, où les connaisseurs se régalaient de la fameuse tête de veau.

«Je vais sortir mon allemand de cuisine»

«T'as vu la dame avec le beau chapeau? C'est une Argovienne, tu crois? Allez, on essaie.» Ni une, ni deux, les deux complices, l'un micro au poing, l'autre caméra à l'épaule, s'approchent de l'élégante vêtue d'un costume folklorique. «Je vais sortir mon allemand de cuisine, tu verras, ça va le faire», rigole Lionel Frésard. Deux minutes plus tard, les images sont dans la boîte, et la dame est ravie. Il faut dire que le Franc-Montagnard sait y faire pour charmer son monde.

Comment fait-il pour choisir ses interlocuteurs? «En me baladant, j'écoute un peu les gens causer, et j'essaie de repérer ceux qui me semblent intéressants. Mais ça ne marche pas toujours, des fois on tombe sur des gens qui disent *gar nüt*.»

Un peu plus loin, dans la foule qui assiste aux concours, se tient un monsieur arborant un T-Shirt estampillé «comité régional d'équitation Bourgogne Franche-Comté». «On se le fait celui-là?» Allez, on se le fait.

«Les chevaux? J'y connais rien»

«En fait, les chevaux, j'y connais rien. Ado, je venais au Marché-Concours, mais j'y ai jamais



Nicolas Chèvre et Lionel Frésard en compagnie de Claude Schauli, le réalisateur du «CHeval de chez Nous». PHOTOS OLIVIER NOAILLON



Avec Gérard Queloz, le président du Marché-Concours.

vu le cul d'un cheval, j'étais plutôt au bar. C'est seulement une fois que j'ai eu des enfants que je suis allé avec eux sur le champ de courses. Parce que j'ai quand même envie de leur transmettre ça. Même si je ne suis ni éleveur, ni paysan, cela fait partie de mon ADN de Franc-Montagnard.»

S'il ne connaît rien aux chevaux, Lionel Frésard est par contre un expert en relations humaines. Et celles-ci le rendent heureux: «J'adore ça, c'est tellement beau, ces rencontres. Et puis la passion est passionnante.» Et d'ajouter: «Tout à l'heure, un éleveur m'a dit, en parlant d'une pouliche, *elle a du dimanche*. Quelle belle expression!» Cet amour, les gens le lui rendent bien. Il ne peut pas faire trois pas sans être in-

terpellé: «Eh, Lion, tu te présentes aux élections?», lui demande un vieux pote, tandis qu'un autre lui glisse «toi, t'es un Frésard des Enfers, comme moi!»

«Faut pas chercher, c'est la tradition»

Un peu plus tard, nous les retrouvons sous la tente où est servi le banquet campagnard. Il règne un brouhaha indescriptible, ça ne va pas être facile question son.

Une queue se forme pour le deuxième service de la tête de veau. Ce plat est traditionnellement servi en entrée, suivi d'une assiette de rôti. Mais pour les vrais aficionados, seule la tête de veau compte. Ils peuvent se faire resser-

vir une deuxième portion, mais il faut se déplaquer pour ça. «On va essayer de demander aux gens s'ils savent pourquoi on sert la tête de veau au Marché-Concours», explique le comédien.

Mais il fait chou blanc: «Faut pas chercher, c'est la tradition», s'exclame Vincent Wermeille, le maire de Saignelégier, tandis qu'un autre avance «vous voulez quand même pas qu'on mange du cheval, ou bien?»

Derrière eux, le conseiller aux États Charles Juillard reste prudent: «Ce n'est pas un Ajoulot qui va dévoiler les secrets des Francs-Montagnards.»

Manquerait plus que ça, en effet.