

ÉPICERIE LONAY DE

AUX 4 SAISONS

feuille de communication

automne 2017

Voici bientôt dix ans que notre Epicerie fonctionne grâce à l'engagement fidèle de tous nos bénévoles. D'un projet un peu utopique, il faut bien l'avouer, l'association pour l'Epicerie de Lonay a réussi à créer autour d'elle une belle dynamique participative.

Quel plaisir de venir faire ses achats au centre du village et d'être accueilli par nos épiciers et épicières. Un petit café ou l'apéritif de fin de semaine, c'est bien sûr à l'Epicerie que cela se passe. Une manifestation est organisée au village, il est évident que l'association doit être présente et participer à la vie du village. Une invitation et il faut trouver un petit présent à amener, l'Epicerie regorge de produits représentatifs des spécialités de notre terroir et toujours gage de qualité.

C'est dans cette optique que le comité et l'ensemble des bénévoles s'engagent chaque jour de l'année pour faire vivre notre association dont nous sommes si fiers.

En lien avec le développement de notre beau village, l'Epicerie de Lonay fera tout pour rester un acteur vivant et incontournable. Et l'association continuera de s'engager pour le développement des activités festives et communautaires de par chez nous.

Merci donc à vous tous et toutes qui permettez à notre association d'être ce qu'elle est!

Laurent Venezia, président

Un produit de l'Épicerie : le jus de pomme

Le jus de pomme est apprécié en Suisse comme nulle part ailleurs au monde. Nous vous proposons deux producteurs de jus de pommes de notre région à l'Épicerie de Lonay.

Le Pressoir de Grancy, situé dans le district de Morges, existe depuis 1995. Il s'agit d'une entreprise familiale dirigée par deux frères, Antoine et Cédric Joyet. Grâce à des installations modernes et un riche savoir-faire, ils fournissent des jus de pommes de grande qualité, plusieurs fois distingués dans des concours régionaux. Ils assurent le pressurage des fruits, suivi de la pasteurisation permettant aux jus obtenus d'être filtrés avant de passer en cuve. Ils effectuent le conditionnement dans des bouteilles ou des Bag-in-Box de plusieurs contenances. Pommes, poires, raisins, coings et kiwis... ils procèdent également au pressage en vrac des fruits de votre récolte et vous pouvez ainsi réaliser vos propres jus de fruits!

Le Domaine de Philippe et Laurence Jobin à Echichens est situé en bordure du village d'Echichens sur Morges. Il compte une surface agricole de 42.5 hectares entièrement consacrée aux cultures.

Le domaine se répartit entre des vergers, des champs de céréales et de la betterave à sucre. Au printemps, les arbres fruitiers resplendissants réjouissent les yeux des promeneurs. Mais ces arbres jouent aussi un rôle écologique fondamental : bon nombre d'espèces d'oiseaux, dont certaines sont en voie de disparition, y trouvent un endroit vital pour nicher. Le pommier ne fait donc pas seulement partie de notre vie. Pas étonnant que le jus de ses fruits nous soit particulièrement cher!

Selon les régions, ce produit authentiquement suisse reçoit divers surnoms. Le jus de pomme est connu comme cidre doux, jus de paradis, étancheur de soif ou de cola national... De toute façon, il est cent pour cent naturel et fournit une délicieuse énergie. Ce n'est pas pour rien que l'on répète: en pleine forme avec le jus de pomme!

Pour plus d'information vous pouvez consulter le site

<http://www.jusdepomme.com/> ou <http://www.joyet-freres.ch/fr> , et vous découvrirez la gamme de produits de ces producteurs de notre région



100

C'est le nombre de membres que compte aujourd'hui l'association Epicerie de Lonay.

Mais qui est ce centième membre ?



Né de mère suisse et de père italien, ce personnage polyglotte a bourlingué dans le vaste monde, passant notamment quatre ans au Pérou pour la Coopération technique suisse et cinq ans en Thaïlande avec sa famille (pays d'origine de son épouse). Ancien professeur d'histoire et de géographie au gymnase de Morges, il s'est trouvé depuis peu une passion : les fresques anciennes qui regorgent dans les églises et plus

particulièrement en Suisse. Intéressé ? Allez donc visiter son site où il expose notamment ses carnets de voyage www.ususmundi.info.

Il ne délaisse pas pour autant la gastronomie et adore faire la cuisine avec des recettes italiennes (ses pizzas sont paraît-il incontournables) et il adore les vol-au-vent, les spaghettis à la tomate ou le tom yam (potage thaïlandais).

Comme il habite à un jet de pierre de l'Epicerie, il ne manque pas de la fréquenter le plus souvent possible et apprécie tant la qualité des produits que la variété de l'assortiment. Il y achète du jambon (presque trop bon pour ses pizzas), de la viande fraîche, des rillettes de poissons et évidemment des glaces de chez Loom. Une pointe de regret : l'absence de tarte aux pommes, raison pour laquelle le comité s'est fait un immense plaisir de lui offrir un exemplaire spécial lors du concours de gâteaux du 10^{ème} anniversaire.

Pour lui l'Epicerie se résume en deux qualificatifs : bien reçu et bien servi !
Bravo Monsieur Nocera

LES INFORMATIONS DE L'ASSOCIATION DE L'EPICERIE

La Semaine du Goût : Concours de gâteaux du 10^{ème} anniversaire

Voilà les résultats tant attendus du Jury des « Gourmands Goûteurs » des gâteaux d'anniversaire de la soirée du jeudi 21 septembre organisée dans le cadre de la Semaine du Goût. Le jury a octroyé des définitions goûteuses aux neuf gâteaux proposés à la dégustation.

Merci aux pâtisseries de l'événement :

1. Pascale Gigon, 2. Christel et Rose- Marie Detraz, 3. Camille Derungs, 4. Marianne Morier, 5. Clara et Emma De Francesco, 6. Clémence Danesi, 7. Maryline Sordet, 8. Carole Gindroz, 9. Fabienne Pelet



1. Automnal
2. Fondant, chocolaté, moelleux à souhait, décoré, beuuur et bon
3. Moelleux, coloré et si beau
4. Divin, croquant, tendre, on y revient, avec une pointe de sel, léger dans sa richesse, miam, sublime et efficace
5. Supercalifragilistique, spéculosé et citronné
6. Capillotracté, une douceur filiale, poiré et sablé
7. Flateur pour les papilles, un plaisir au goût et à la vue
8. Dégoulinant à souhait
9. Le plus frais, le plus léger, rapicolant, sublime, magnifique, reviens-y. Et point final.

