

Des sushis d'ici au saucisson et au papet

Gastronomie

Cyrille Hoarau et Laurent Arn ont créé une gamme de bouchées apéritives mêlant allures japonaises et recettes du terroir local. Swiss In Sushi est en lice pour un prix des Mérites de l'économie Riviera-Lavaux.

| Anne Rey-Mermet |



Cyrille Hoarau et Laurent Arn se sont lancés dans l'aventure il y a près d'un an.

| F. Cella - 24heures

La forme est connue, les recettes aussi, mais l'ensemble forme un tout original. Dans leurs locaux de Villeneuve, Laurent Arn et Cyrille Hoarau élaborent des sushis au saucisson vaudois, vacherin et papet, notamment. A l'image de leurs cousins japonais, les petites bouchées arborent différentes formes, de la rondeur du maki au papet à l'allongé nigiri. Les deux amis cuisiniers, passés par de prestigieuses maisons, ont concrétisé Swiss In Sushi il y a bientôt un an. La jeune entreprise fait partie des finalistes en lice pour le prix «Proximité» des Mérites de l'économie Riviera-Lavaux décernés par Promove (lire encadré). «J'avais déjà fait un essai avec des rösti et du saucisson vaudois

il y a des années, mais c'était un simple boudin. Je n'étais pas allé plus loin, mais je me disais qu'il suffirait de couper des tranches pour que ça ressemble à des sushis. Dix ans après ça, Laurent et moi cherchions une idée pour lancer quelque chose ensemble», explique Cyrille Hoarau. «On était en train de manger une planchette et on se disait que c'était un peu dommage de manger toujours les mêmes choses pour l'apéro», ajoute son complice.

Des moules faits maison

Si l'idée paraît relativement simple, la réalisation s'avère bien plus compliquée. Les deux cui-

siniers, qui se sont rencontrés en 2007 devant les fourneaux des Trois Couronnes, ont fait de multiples tests pour trouver comment préparer le sushi suisse parfait à partir de pommes de terre, de poireaux et d'autres produits bruts. Pas d'adjuvant pour que les maki et nigiri gardent la forme. «Nous avons mis au point des techniques de cuisson pour arriver à ce résultat. Les recettes évoluent encore: pour le sushisson, il y avait quatre étapes de cuisson à l'origine et on a réussi à en supprimer une», illustre Laurent Arn.

Dans leur petite entreprise, les deux compères font tout: de

la cuisine à l'administratif en passant par le marketing, la commercialisation... et la création de moules sur mesure. «J'en ai fabriqué avec une imprimante 3D, ça nous a permis de faire de belles économies et d'être très précis», explique le touche-à-tout. «Pour un prototype, ça nous aurait coûté 4'500 francs, alors imaginez pour des produits finis», détaille Laurent Arn.

Stand lors de Vevey Noël

Swiss In Sushi a fait un premier test dans le cadre de Vevey Noël l'an dernier. Le duo n'a pas encore de pied à terre, mais peut comp-

Près de soixante dossiers déposés pour les Mérites économiques

Swiss In Sushi a été sélectionnée pour le prix «Proximité» des Mérites économiques Riviera-Lavaux décernés par Promove. L'organisme dédié à la promotion économique dans la région décernera également des récompenses dans les catégories «Impact», «Entreprendre» et «Rayonnement», ainsi que deux prix spéciaux: «Développement durable» et «Femmes PME». Au total, près de soixante dossiers ont été déposés.

Promove a jusqu'ici dévoilé les finalistes de deux catégories. Aux côtés des deux acolytes de Swiss In Sushi, en lice pour le prix «Proximité» figurent la ferme de Praz-Romond La Brebisane et le restaurant Là-Haut à Chardonne. Pour le mérite «Entreprendre», ce sont le Centre Ados Riviera, MycoSense et Perle rare qui ont été sélectionnés pour la dernière ligne droite. Verdict le 17 novembre.

ter sur les cuisines des copains pendant les jours de fermeture de leur restaurant. L'expérience s'avère tout à fait concluante, les deux complices retourneront au Marché de Noël cette année.

Explorer d'autres terroirs

Les sushis du terroir sont proposés surgelés, afin d'éviter au maximum les pertes alimentaires. Jusque-là, les deux acolytes ont surtout travaillé avec des bars à vin, des restaurants, des hôtels, des privés ou des événements. L'un de leurs prochains objectifs est de commercialiser leurs produits dans des petites boutiques, pour commencer. «Pour passer

aux plus grands commerces, ça demande beaucoup de débit. On ne peut actuellement pas produire plus que tant de pièces par jour, notamment en raison des différentes étapes de cuisson», souligne Cyrille Hoarau.

Si les deux entrepreneurs se sont lancés avec des spécialités plutôt vaudoises, qu'ils connaissent par cœur, ils aimeraient étendre leur gamme et s'attaquer à des produits d'autres terroirs locaux. «C'est dommage, on ne trouve pas de saucissons à cuire en Valais, il n'y a que des saucissons secs!», sourit Laurent Arn. Mais on peut toujours envisager un makiclette.

Un vénérable fait peau neuve

Chemins de fer

Après plus de 115 ans de bons et loyaux services, le tunnel des Avants est en cours de démolition afin de faire place à un ouvrage aux dimensions plus grandes.

| Xavier Crépon |

Situé sur le tracé Montreux-Interlaken du futur GoldenPass Express, le tunnel sur les hauts de Montreux accuse le poids des années. Ce centenaire a déjà dépassé sa date limite depuis plus de quinze ans et montre des signes de faiblesses. La compagnie du chemin de fer Montreux Oberland bernois (MOB) a ainsi mandaté un bureau d'ingénieurs pour réaliser un nouvel ouvrage: murs,

voie ou encore ligne de contact, l'ensemble de ces installations est en cours de rénovation pour un coût de 11 millions de francs, supporté entièrement par l'Office fédéral des transports.

Le chantier qui a débuté en mars 2021 est entré dans une phase importante dimanche dernier. L'ancien tunnel doit être démolé pour laisser place à une structure plus spacieuse qui est

déjà terminée. Cette intervention nécessite l'interruption du trafic ferroviaire entre Les Avants et Allières jusqu'au samedi 19 novembre. Un service de bus est actuellement proposé jusqu'à la fin des travaux. Les voyageurs sont priés de consulter les horaires des bus en ligne sur le site www.mob.ch.

Des trains plus larges

«Cela fait des années que nous réalisons des entretiens de plus en plus nombreux et coûteux. La structure n'est plus en bon état. La question ne se posait plus, il était temps de le remplacer», explique Benoît Calcoen, chef de projet au MOB. Ces travaux étaient également actés pour des raisons de gabarit: «Actuellement, nous avons des espaces de dégagements limités

dans ce tunnel qui était prévu autrefois pour des trains plus étroits. Au fil des ans, ils sont devenus de plus en plus larges. Si le convoi doit s'arrêter en cas d'avarie ou d'incendie, une évacuation est aujourd'hui possible, mais difficile.»

Un terrassement a ainsi été effectué pour pouvoir ensuite réaliser des parois de pieux ainsi qu'une couverture en béton autour de l'ouvrage existant. «Nous allons maintenant détruire l'ancien depuis l'intérieur. Cela nous permettra de gagner un bon mètre en hauteur et de chaque côté. Ce tunnel de 153 mètres de long sera désormais aux normes avec une hauteur de 6 m et une largeur de 6 m 20». La ligne sera ensuite rétablie alors que des travaux de finitions s'étaleront encore jusqu'à l'été 2023.

En image



khriessyphotography

Bâtiment multi-générationnel concrétisé

La Commune de Veytaux a inauguré samedi dernier sa structure multi-générationnelle. Initié depuis plus de dix ans, ce projet comprend des appartements protégés, un espace pour de l'accueil parascolaire, une salle communale ainsi qu'une crèche privée. Cette dernière ouvrira au début de l'année 2023. **XCR**

Pub

SBB CFF FFS

Horaires modifiés entre Lausanne et St-Maurice.



Tous les week-ends du mois de novembre 2022.

- Le RegioExpress (Annemasse/Genève-Vevey/St-Maurice) est supprimé entre Lausanne et Vevey/St-Maurice.
- La ligne S2 du RER Vaud (Vallorbe-Aigle) est prolongée jusqu'à St-Maurice avec arrêt à Bex.
- La ligne S5 du RER Vaud (Grandson-Aigle) circule sans arrêt entre Cully et Vevey. Epesses, Rivaz et St-Saphorin sont desservis par des bus de remplacement.

➔ En savoir plus: cff.ch/lavaux-travaux

Veillez consulter l'horaire en ligne avant d'entreprendre votre voyage.