

Saint-Saphorin

Les soirées 2025 du Chœur de Rivaz - Saint-Saphorin

Le Chœur de Rivaz-St-Saphorin présente

**PARIS - ST-SAPHORIN
UN VOYAGE AVEC GILLES**

Chansons: **JEAN VILLARD GILLES**

Direction: **FRANÇOIS MONTEVERDE**

Mise en scène: **SOPHIE PASQUET-RACINE**

Reservations: **monbillet.ch**
024 543 0074

2025

Vendredi	28 mars et 4 avril	20h15	Prix Adultes 30 - Enfants 20 - de 7 à 16 ans
Samedi	29 mars et 5 avril	20h15	
Dimanche	30 mars et 6 avril	17h00	

Eglise St-Saphorin

CopyPress

Cette année, le Chœur mixte de Rivaz - Saint-Saphorin propose de faire un voyage avec Gilles de Paris à Saint-Saphorin.

A Lavaux, dans le canton de Vaud, et bien au-delà, Jean Villard dit Gilles est un monument de la chanson française. Poète, chansonnier,

comédien, écrivain et compositeur. Pour plusieurs générations de Vaudais, il incarne la retenue et l'humour taquin, propres au Pays de Vaud.

Ses chansons les plus célèbres sont: *Dollar*, *Les Trois Cloches* (interprétée dès 1946 par Edith Piaf et les Compagnons de la chanson), et une dizaine de chansons interprétées par les Frères Jacques. Et qui ne connaît pas le célèbre poème *La Venoge*, ce véritable hymne au canton de Vaud?

Il a vécu les 20 dernières années de sa vie dans son bien-aimé village de St-Saphorin.

C'est dans l'église de Saint-Saphorin les vendredis 28 mars et 4 avril à 20h15, les samedis 29 mars et 5 avril à 20h15 et les dimanches 30 mars et 6 avril à 17h que les spectateurs pourront suivre le parcours d'un livre de chansons de Gilles, retrouvé par hasard, qui va passer de main en main parmi les choristes qui vont découvrir ou redécouvrir le parcours de Gilles de Paris jusqu'à Saint-Saphorin avec: *Mon vrai Paris*, *Le 14 Juillet*, *Dollar*, *Le Voyage sans retour*, *Les Vaudais*, *La Venoge*, *A mes chansons*, et encore bien d'autres.

Le plus étonné de la richesse du contenu des chansons de Gilles, est peut-être le jeune et nouveau directeur du chœur, François Monteverde, qui va au-devant d'une vraie découverte tant sur le plan musical que poétique que pour sa première expérience à la tête d'un chœur villageois.

La sobre mise en scène faite par Sophie Pasquet-Racine est tribulaire du lieu, mais elle colle parfaitement au voyage intime de ce livre passant de choriste en choriste.

Le Chœur et les cœurs de Rivaz - Saint-Saphorin battent déjà au rythme des chansons de Gilles et se réjouissent de divertir le vôtre!

Alors, sans tarder, réservez vos billets sur le site: **monbillet.ch** ou au 024 543 00 74
Adultes: Fr. 30.-
De 7 à 16 ans: Fr. 20.-

Et, pour en savoir plus, et pourquoi pas rejoindre la joyeuse troupe de chanteuses et de chanteurs, une visite sur le site internet **www.choeurivazststaph.ch** s'impose absolument.

Jean-Pierre Lambelet

Musiques

Maryline Spycher au comité d'accordeon.ch



L'accordeon de notre région résonne désormais à l'échelle nationale: Maryline Spycher, habitante des Cullayes et enfant de Forel (Lavaux), a été élue vice-présidente d'**accordeon.ch**, la fédération suisse des accordéonistes, lors de son assemblée générale à Kreuzlingen ce dimanche.

Une belle reconnaissance pour cette passionnée qui n'a jamais cessé de s'investir pour faire vivre et enrichir la musique dans notre canton et au-delà.

Présidente de la Fédération cantonale vaudoise des accordéonistes (FCVdA) et membre du comité de Vaud Associations, la fédération du milieu associatif d'amateurs vaudois, elle est bien connue dans la région pour son engagement en faveur de la musique et du monde associatif. Elle a été présidente pendant plus de dix ans des Rossignols de Forel (Lavaux), société réputée pour son engagement dans la promotion de l'accordeon auprès de toutes les générations. Elle y reste très active et participera à leurs soirées annuelles des 29 mars et 5 avril, en tant que musicienne et aussi comme membre de l'équipe de la pièce de théâtre, une tradition des soirées des Rossignols.

Dans ses nouvelles fonctions, Maryline Spycher aura à cœur de promouvoir la pratique de l'accordeon auprès des jeunes, de renforcer les liens entre les sociétés, fédérations cantonales et **accordeon.ch**, et de contribuer à l'organisation d'événements pour valoriser cet instrument emblématique.

«L'accordeon fait partie de notre patrimoine et mérite d'être mis en lumière. J'ai envie de contribuer à son rayonnement et d'attirer de nouveaux accordéonistes de tout âge, horizon et niveau», explique-t-elle.

Son parcours montre que notre région regorge de talents et de forces vives prêtes à porter haut les couleurs de la vie associative. Une élection qui fait écho bien au-delà des cercles d'accordéonistes!

Pour le comité, MS



Pully

Le Gruyère AOP, on l'adore dans 60 restos !

Répartis dans tous les cantons romands, ainsi que dans quatre cantons alémaniques, quelque soixante restaurants, associés au label «Fait Maison», dont une bonne demi-douzaine dans notre région, participent, en ce mois de mars, à une vaste campagne de mise-en-valeur du Gruyère AOP.



Carine Rouge, directrice du label «Fait Maison» dont le siège est à Pully

Intitulée «Le Gruyère AOP, on l'adore dans...», cette action inédite, consistant à proposer, en salle ou en ligne, des recettes originales au Gruyère, réserve de magnifiques surprises gourmandes.

«L'interprofession du Gruyère AOP nous soutient depuis 2019. Nous avons imaginé cette opération ensemble, et nous sommes enchantés, par cette importante participation», nous a confié Carine Rouge, directrice du Label «Fait Maison», rencontrée à Pully, au siège de son association qui encourage les restaurants à

proposer des plats entièrement cuisinés sur place, à partir de produits bruts ou traditionnellement utilisés en cuisine. Elle ajoute: «Même le Valais, fief de la raclette, est dans le coup...»

Mais le contentement de Carine Rouge ne s'arrête pas là: «Ce qui nous a fait vraiment plaisir, c'est de voir l'enthousiasme manifesté par les chefs qui se sont lancés dans cette campagne. Les recettes proposées, en entrée, en plat principal ou en dessert, sont vraiment surprenantes... Elles peuvent bien sûr être dégustées dans les établissements qui jouent le jeu,

mais aussi, pour celles qui sont en lignes, réalisées par celles et ceux qui ont envie de les préparer pour les savourer à la maison. C'est génial!»

Impossible de passer ici en revue toutes ces savoureuses recettes inédites. En toute subjectivité, dans notre coin de pays, citons à titre d'exemple les Croustillants de Gruyère AOP à la truffe noire, salade de poireaux et pommes de terre, imaginés par Julien Konrad, chef de l'Auberge communale de St-Légier, ou encore le Duo d'asperges au nori et lard sec du Valais IGP, avec une mousse et un cornet croustillant de Gruyère AOP BIO de Palézieux-Village, concocté par le chef Fabrice Hochart de l'Auberge de l'Union, à Palézieux (VD).

Pour mémoire, le label «Fait Maison» a été créé conjointement par Gastro Suisse, la Semaine du goût, Slow food

(Suisse) et la FRC, l'association des consommateurs et consommatrices, afin de répondre au désir de transparence des consommateurs, lutter contre l'uniformisation des goûts, valoriser le savoir-faire de la gastronomie suisse et encourager la proximité et la saisonnalité. «Actuellement nous comptons 430 adhérents dans la restauration et 130 dans la restauration collective. Mais la liste s'allonge de jour en jour... De très nombreuses candidatures sont en cours d'examen», nous a précisé Carine Rouge.

Georges Pop

La liste des restaurants participant
<https://labelfaitmaison.ch/wp-content/uploads/2025/03/Liste-des-participants-FR-3.pdf>

Informations:
<https://labelfaitmaison.ch>



Duo d'asperges au nori et lard sec du Valais IGP, avec une mousse et un cornet croustillant de Gruyère AOP BIO de Palézieux-Village