

La Côte

La Sarraz



Cyril Romand s'apprête à sillonner les routes à bord de son ancien camion de l'armée suisse entièrement retapé et transformé en installation de torréfaction itinérante. Les cafés viennent du Costa Rica, d'Éthiopie, du Salvador ou d'Inde. PHILIPPE MAEDER

Un torréfacteur dévoile en camion les secrets du café

Vous saurez tout sur votre espresso avec Cyril Romand, patron des Cafés Roger, qui ira dans les marchés à bord d'un ancien véhicule de l'armée suisse.

Lauriane Barraud

«Saviez-vous que le café ne pousse pas directement en capsules sur un arbre?» Derrière la boutade, Cyril Romand, patron de la société Cafés Roger, est bien déterminé à le démontrer au grand public. Pour y parvenir, l'homme vient de lancer un tout nouveau concept: la torréfaction itinérante, qui a pris place dans un ancien camion rutilant de l'armée. Avec son look rétro et sa belle parure boisée, le véhicule ne passe pas inaperçu.

Ce point de vente mobile, officiellement inauguré vendredi soir au château de La Sarraz, permet à tout un chacun de comprendre la fabrication du café depuis sa récolte jusqu'à sa consommation. Le tout en buvant un café, ou en

achetant un sachet de café en grains ou moulu, au gré de ses envies. «Je me suis rendu compte que beaucoup de gens ignoraient ce processus de fabrication», explique Cyril Romand dans son camion, devant le torréfacteur, qui transforme la graine de café vert en un grain bronzé après vingt scrupuleuses minutes de cuisson à plus de 200 degrés.

Une histoire de famille

Pour attirer l'œil dans les foires et les marchés, Cyril Romand et son épouse, Sonia Alberino, n'ont pas lésiné sur les moyens. «Il y a deux ans, nous avons acheté un camion de transmission de 1941 de l'armée suisse à Zurich, précise le torréfacteur. Nous avons pu compter sur un carrossier et un menuisier de Concise pour le retaper entièrement. Tout a été refait et la difficulté était de le calibrer pour qu'il soit à la hauteur des clients. Nous avons aussi dû trouver un torréfacteur qui ne soit pas trop grand pour le camion. Notre machine, d'origine hollandaise, peut torréfier un kilo et demi de café à la fois.»

Le choix de ce véhicule pour lancer ce nouveau concept ne doit rien au hasard. Pour Cyril Romand, c'est même un clin

d'œil familial. «Dans les années 1940, mon grand-père a commencé à vendre du café, qu'il torréfiait chez lui, en faisant du porte-à-porte avec son camion, poursuit-il. Il a ensuite créé la société Cafés Roger en France en 1956. Puis mes parents ont repris le flambeau. Je suis né et j'ai toujours baigné dans ce milieu.»

Cela ne l'a pas empêché de sui-

«Nous serons présents dans deux ou trois marchés par semaine»

Cyril Romand, patron des Cafés Roger

vre, en premier lieu, une voie tout autre. Durant plus de vingt ans, Cyril Romand a été pâtissier, notamment à Aubonne. «Puis j'ai eu envie de changer de métier et de devenir aussi torréfacteur, car je disposais déjà de solides bases. J'ai repris le nom de l'entreprise familiale en hommage à mon grand-père. Il y a un côté sentimental. Aujourd'hui, je me rends compte que les deux professions ne sont pas aussi opposées que

cela. Tout comme le métier de pâtissier, celui de torréfacteur tourne autour de la cuisson et des assemblages de saveurs.»

Plate-forme en ligne

Pour démarrer, le patron des Cafés Roger a choisi de proposer six sortes de café d'origines différentes, comme le Costa Rica, l'Éthiopie, le Salvador ou encore l'Inde. «Nous achetons directement la matière première à des importateurs», poursuit-il.

Enfin, les amateurs de petits noirs pourront suivre, via le site internet de la société, le trajet du camion pour savoir où il se trouve en temps réel. «Nous serons présents dans deux ou trois marchés par semaine en Suisse romande et nous comptons aussi faire quelques manifestations le week-end», explique encore Cyril Romand. Toujours au chapitre numérique, le couple a le projet de lancer une plate-forme de vente en ligne.

www.cafesroger.ch

Notre galerie photo du camion torréfacteur
roger.24heures.ch

La rythmique a perdu l'une de ses pionnières

La Nyonnaise Liliane Favre-Bulle est décédée jeudi. C'est grâce à elle que la plupart des élèves vaudois ont pratiqué la méthode Jaques-Dalcroze à l'école

Le 28 juin, Liliane Favre-Bulle avait été émue aux larmes en assistant au spectacle de l'École de Rythmique-Solfège Jaques-Dalcroze de Nyon, qu'elle avait fondée en 1947. «Elle m'avait confié avoir vu sa vie défiler devant ses yeux», témoigne Léo Barblan, docteur en psychologie et logopédiste, qui participait à la représentation. Jeudi dernier, Liliane Favre-Bulle s'est endormie paisiblement, à l'âge de 90 ans.

Son décès laisse un vide dans le monde de la rythmique. Car cette Nyonnaise en était une pionnière et s'est battue pour faire rayonner cette méthode d'éducation à la musique mettant en relation les mouvements naturels du corps, les rythmes et l'imagination. C'est grâce à elle que les élèves vaudois l'ont pratiquée dans le cadre sco-

laire. Elle l'avait enseignée pendant une vingtaine d'années à l'École normale de Lausanne.

Cette passion pour la rythmique était née en rencontrant à 17 ans Emile Jaques-Dalcroze, le créateur de la méthode, qui avait ouvert un institut à Genève. A 25 ans, Liliane



Liliane Favre-Bulle était une élève d'Emile Jaques-Dalcroze, qui l'a beaucoup inspirée

Favre-Bulle ouvre à son tour son école privée de rythmique, la seule en Suisse. La salle de la rue de la Colombière à Nyon a accueilli des milliers d'enfants depuis 1947. Elle a été reprise dans les années 1980 par une de ses anciennes élèves, Sylvie Rutschmann. R.E.

Déposez vos messages de condoléances sur
Hommages.ch

Morges

Concours photo sur la région

Il ne reste plus que quelques jours pour participer au concours photo lancé par l'Association de la Région Cossonay-Aubonne-Morges (ARCAM), le délai étant fixé au 25 juillet à minuit. L'objectif est de mettre en valeur toutes les beautés du district de Morges. Les thèmes retenus sont les suivants: paysages d'ici, la région insolite, lieux de vie ainsi que la région en mouvement. Le photographe décide librement de la catégorie de son cliché. Informations complètes sur www.arcam-va.ch. L.B.

Le chiffre

0,9

C'est le pourcentage de logements vacants au 1er juin dans les districts de Morges et de Nyon. Une année plus tôt, ce taux était encore dans les deux cas de 0,6. S'il y a une embellie, la pénurie n'est pas résorbée. Il y a 299 logements inoccupés dans le district de Morges et 385 dans celui de Nyon. A chaque fois, ce sont les quatre-pièces qui sont les plus nombreux, avec respectivement 89 et 111 objets. Le canton dans son ensemble compte 2606 logements vacants, pour un taux de 0,7% (0,6% en 2013). R.E.

Il a dit

«On n'entre pas avec les pieds dans un tableau. On entre avec l'esprit»

Pietro Sarto, peintre, à propos de son tableau sur Denens



Ateliers au château

Prangins Les mardis au Musée national du château de Prangins se déclinent en trois ateliers réservés aux 7-12 ans. Les thématiques du programme sont, respectivement, *Potager des cinq sens*, *De la lumière à la photographie*, et une *Chasse au trésor*, les 15, 22 et 29 juillet entre 14 h et 16 h 30. Inscriptions au 022 994 88 90. Y.M.

Thé dansant

Aubonne Michy Titone, au synthétiseur et au chant, animera le thé dansant du lundi 14 juillet qui sera organisé à l'Arbr'Espèce de l'Arboretum entre 14 h 30 et 18 h. Le suivant aura lieu le 28 juillet avec Jean-Claude Corpataux. Y.M.

Crassier La fête de l'Abbaye La Sentinelle Fédérale



1. Le couronnement de Santo Sidoti, roi du tir 2014, par la reine, Mélodie Keuffer.
2. Mélodie Keuffer, reine (à g.), et Aurélie Gautier, vice-reine.
3. Jean-Marc Guibert (à g.) et Calixte Melly.
4. Le roi du tir, Santo Sidoti (à dr.), et le vice-roi, André Bory.
5. Melissa Broggi (à g.) et Claire Cornaz, demoiselles d'honneur.

Photos Philippe Maeder

Retrouvez toutes les photos sur clic-clac.24heures.ch