

Carton plein pour les « lifteurs »



Les « lifteurs » du Pays-d'Enhaut, ici avec leur coordinatrice Carole Ramel (à g.), ont monté une pièce de théâtre pour évoquer leur parcours. DR

PAYS-D'ENHAUT

Les ados ayant participé au programme «LIFT» ont reçu leur certificat le 27 juin: le projet est très bien accueilli, tant par les stagiaires que par les entreprises.

Valérie Passello

En place depuis 5 ans au Pays-d'Enhaut, l'Association LIFT est victime de son succès. Une quinzaine de jeunes ont achevé leur parcours cette année. Pendant leur temps libre en-dehors des heures d'école, ces ados ont suivi des stages de trois mois en entreprise (voir *Le Régional* n°844), ce qui représente 250 heures cumulées de travail. Cet engouement réjouit la coordina-

trice et coach de vie Carole Ramel: «Nous avons la chance de collaborer avec 89 entreprises. Et tout le monde y trouve son compte: l'expérience est très enrichissante pour les jeunes, mais elle contribue aussi au maintien de l'activité économique du Pays-d'Enhaut. D'ailleurs, depuis que le programme existe, beaucoup d'entreprises ont intégré comme apprentis d'anciens stagiaires LIFT», raconte-t-elle.

Pour faire la différence

L'intérêt pour LIFT est si grand au sein des élèves du Pays-d'Enhaut que l'association doit se limiter à une sélection de 10 participants par an - la volée 2017 était exceptionnelle - afin d'assurer un suivi de qualité. Car on ne s'engage pas à la légère, précise Carole Ramel: «Les patrons sont sou-

«Au fil du programme, on voit leurs épaules qui remontent, la confiance qui s'installe.»

C. Ramel, coordinatrice LIFT

vent étonnés de voir à quel point les jeunes sont bien préparés. Pendant le stage, je vois les «lifteurs» une fois par semaine. Chacun doit présenter un rapport devant les autres, ce qui permet d'aborder les éventuels problèmes rencontrés, mais surtout de partager les expériences». Lors de la remise des certificats le 27 juin, les jeunes ont créé une pièce de théâtre caricaturant les différences entre «lifteurs» et «non-lifteurs». Carole Ramel commente: «La pièce était drôle, mais tout de même représentative. Au fil du programme, on voit leurs épaules qui remontent, la confiance qui s'installe. J'aime bien les filmer lors de notre première rencontre; je leur montre les images à la fin et ils réalisent à quel point l'expérience les a changés».

Un Pique-Assiette dans le Chablais

AIGLE

Le chef montheysan Mauro Capelli a retrouvé Annick Jeanmairet au domaine de la Perrole pour concocter un pique-nique estival: à voir et à déguster le 15 juillet à 18h40 sur RTS1.

Entretien: Valérie Passello

C'est au Restaurant du Théâtre du Crochetan à Monthey que le chef Mauro Capelli officie traditionnellement. Mais il a accepté de quitter son piano pour la série estivale «Les Pique-niques de Pique-Assiette». Interview.

Pourquoi avoir choisi la Perrole à Aigle?

➤ J'avais déjà participé à une émission de Pique-Assiette, proposant un

taboulé de petit épeautre. Comme Annick Jeanmairet trouve cette céréale extraordinaire, elle m'a invité pour sa série d'été, où elle choisit des producteurs locaux chez qui elle se rend pour cuisiner avec des chefs. Cette démarche correspond à ma philosophie: moi-même, je me fournis à la Perrole et je vais beaucoup sur les marchés, utilisant le plus possible de produits locaux. D'ailleurs, dans ma recette, il y a même du sel de Bex!

Parlez-nous de votre taboulé de petit épeautre aux deux tomates

➤ Le concept est de présenter une recette simple et facilement transportable pour un pique-nique. Même si je propose de réaliser soi-même un bouillon de légumes pour faire cuire le petit épeautre, ma recette peut être adaptée facilement.

Au Moyen-Orient, le taboulé est, à la base, une salade d'herbes: j'y ai donc mis pas mal de persil et de menthe. Quant aux deux tomates, c'est la même variété, mais il y en a une mûre et une verte. Le goût acidulé de la verte est intéressant, je m'en sers plutôt comme assaisonnement.

Quel souvenir garderez-vous de ce tournage au grand air?

➤ Comme je suis allergique au pollen, j'en ai ramassé une grosse dose (rires)! En plus, nous avons eu du vent, du soleil et même de l'orage. Un tournage est toujours long et fastidieux: il faut recommencer plusieurs fois les scènes en gardant sa spontanéité. Mais c'est une expérience passionnante et sympathique. Annick Jeanmairet est très pointue, elle connaît bien la cuisine. Dans son émission, il y a beaucoup de clins d'œil et de 2ème degré.



Mauro Capelli et Annick Jeanmairet mettront en valeur les produits du Chablais lors de l'émission «Les Pique-niques de Pique-Assiette» le 15 juillet sur RTS1. DR