

[Lire en ligne](#)

Ordre: 1087983
N° de thème: 808.005

Référence: 93747044
Couverture Page: 1/2

A la découverte du Jorat

30.10.2024, JEAN-MICHEL ZUCCOLI

La région du Jorat est l'hôte d'honneur du Comptoir de Payerne qui ouvre ses portes ce vendredi 1er novembre. Elle regorge de produits du terroir et d'un savoir-faire que le public pourra découvrir durant les dix prochains jours.

BROYE

«Nichée entre le Gros-deVaud et la Broye, la région du Jorat dévoile ses trésors culturels, économiques et gastronomiques, invitant les visiteurs à explorer des richesses insoupçonnées.» Telle est la promesse des organisateurs du Comptoir de Payerne en présentant sur leur site leur hôte d'honneur: le Jorat.

Le territoire s'étend sur quatre districts, dont celui de Broye-Vully. La région est connue pour le bois du Jorat, le plus grand massif forestier de plaine en Suisse. Avec au cœur de celui-ci, le parc naturel du Jorat, classé d'importance nationale. Mais aussi pour les Brigands du Jorat qui dévalisaient les voyageurs durant le Moyen Age et jusqu'au XVIIIe siècle. Le Jorat compte aussi des entreprises qui promeuvent un savoir-faire et des produits du terroir.

Un concept fédérateur C'est une rencontre lors du Comptoir Broyard de l'année dernière entre le président Olivier Schneider et Jonas Porchet, cofondateur de Jorat Viandes Sàrl, ainsi qu'Henri Jung, directeur associé de la Brasserie du Jorat SA, qui a permis au projet d'exister: présenter le Jorat au Comptoir de Payerne. «Nous avons ensuite réuni plusieurs entreprises de la région pour voir si l'intérêt était présent», explique Henri Jung devenu coordinateur pour le Jorat.

Si plusieurs d'entre elles se sont tout de suite montrées prêtes à se lancer, d'autres ont hésité dans un premier temps. Au final ce sont 18 entreprises qui ont adhéré au concept, issues d'horizons différents. «C'est devenu un projet fédérateur», se réjouit Henri Jung. Les métiers de bouche seront présents avec notamment des fromages, des malakoffs, de la viande, des glaces, du vin de Corcelles issu de Lavaux ou des bières. Mais aussi les entreprises axées sur le loisir ou la culture comme le zoo de Servion, le Tropicarium, le Théâtre du Jorat ou le Café-Théâtre Barnabé y participeront. Et bien d'autres évidemment.

Création d'une identité Particularité, l'identité du Jorat n'existait pas encore et a dû être créée. «Il n'y a pas d'office du tourisme du Jorat comme celui du Pays-d'Enhaut Région qui promeut sa région. C'était ainsi une belle opportunité de réunir tous ces acteurs sous l'identité A la découverte du Jorat», se réjouit Henri Jung. Une identité qui pourra être réutilisée dans le futur pour d'autres événements.

Si le risque financier est assuré par les initiateurs du concept, ceux-ci ont tout de même trouvé un soutien auprès de quelques communes du Jorat, mais aussi auprès de l'Office du tourisme de Moudon qui promeut entre autres la région du Jorat. «Ils ont réalisé un teaser des entreprises partenaires qui sera diffusé sur les réseaux sociaux et sur notre stand au comptoir.»

Ce stand de 120 m2 avec caveau, zone de vente à l'emporter et zone de présentation des entreprises du Jorat sera à découvrir du 1er novembre au 10 novembre. Avec pour commencer une prestation de la Fanfare du Jorat.

Heures d'ouverture Du lundi au jeudi: stands de 18 h à 22 h 30; restaurants de 18 h à 24 h; bars de 18 h à 2 h. Vendredis: stands de 18 h à 22 h 30; restaurants de 18 h à 1 h; bars de 18 h à 3 h: Samedis: stands de 13 h à 22 h 30; restaurants de 11 h à 1 h, bars de 13 h à 3 h. Dimanches: stands de 13 h à 18 h, restaurants de 11 h à 22 h, bars de 13 h à 1 h.



Henri Jung, coordinateur du concept A la découverte du Jorat. PHOTO JMZ