

info



- **Christmas Midnight Run**
La course des Pères Noël
- **Repas de Noël**
Le 14 décembre aux Berges du Léman
- **Vevey Natation**
Sponsor depuis 2004
- **Recyclage**
L'entreprise Annen
- **2011 année de rénovations**
Travaux aux Pergolas
- **Recette du chef**

EDITORIAL



Une nouvelle année ?
Soit...mais qu'est-ce qui a bien pu changer ?

Souvent c'est l'occasion de faire le point et de prendre de nouvelles résolutions qui sont souvent, je dois le dire pour moi, peu tenues mais qui auront eu le mérite de me faire rentrer de plein pied dans cette nouvelle année.

La nature, quant à elle, ne s'est certainement rien promise et continue son bonhomme de chemin sans se préoccuper des dates que les humains ont bien voulu se fixer.

Il n'empêche que notre société, comme dame nature, va poursuivre son évolution en gardant à l'esprit son objectif premier qui est de répondre à vos besoins et exigences afin de vous assurer la meilleure qualité.

Pour cela nous avons mis en place les principaux objectifs pour l'année :

Sécurité : salubrité des produits, durée de vie, respect de la législation en vigueur

Satisfaction : choix des produits, recettes, variété et créativité des menus, équilibre alimentaire

Service : délai de livraison, respect des quantités commandées et des menus, informations techniques

Suivi : écoute et souplesse auprès de la clientèle

Régularité : produit de qualité identique dans une gamme donnée

Mais quoi qu'il en soit la santé reste la condition prioritaire à une vie de qualité et il y a lieu de rester attentif tant à son hygiène de vie qu'à des repas équilibrés sans ôter le plaisir de la table si bon pour le moral.

Je vous souhaite mes vœux les meilleurs en espérant que le calendrier Maya ne vienne pas perturber la production de nos repas en décembre prochain...



Roger Hartmann, Directeur-Administrateur

En bref...



Sprint final pour nos infatigables équipes de cuisine...

Comme chaque année, nos cuisines ont tourné à plein régime durant toutes les fêtes ...

Apéritifs, repas de Noël et cocktails de fin d'année se sont succédés pour que notre fidèle clientèle collectivité puisse fêter dignement et goûteusement la fin 2011...

Avec un agenda aussi bien rempli, impossible d'accepter d'autres manifestations, hormis l'incontournable Christmas Midnight Run du 17 décembre (voir ci-contre), d'où la brièveté de nos actualités de fin d'année.



Nous profitons donc de cet espace inaccoutumé pour vous souhaiter à tous :

*une savoureuse
année 2012
pleine de joies et de bonheur !*





17.12.2011, Christmas Midnight Run la célèbre course des pères Noël...

Pour la 2ème année consécutive, nous nous sommes occupés de la partie restauration de la célèbre course lausannoise qui se déroule chaque fin d'année depuis déjà 6 ans.

Organisée par le service des sports de la Ville de Lausanne, la Christmas Midnight Run propose différentes courses dont la plus spectaculaire est sans nul doute celle des participants déguisés en Père ou Mère Noël...

La Christmas Midnight Run, c'est en bref :

- Plus de 2000 coureurs à la dernière édition
- 4 parcours de 2,5 à 7,5 km à travers la ville, avec des départs entre 21h00 et 23h00
- Le Village de Noël, à la place de la Riponne, où nous tenons différents chalets de nourriture et boissons.
- Toutes sortes d'animations et de concours durant la soirée

Et surtout une ambiance très, très sympathique !

Tous les détails de cette manifestation sur : www.midnightrun.ch



Repas de Noël aux Berges du Léman à Vevey

Exploité depuis 2003 par la Fondation Claire Magnin, puis racheté en 2008, l'EMS des Berges du Léman accueille aussi une de nos 6 cuisines.

Nous fournissons leurs repas journaliers et comme chaque année nous organisons aussi leur repas de Noël, en voici quelques images.



de belles décorations...

et une salle magnifique...
les résidents et leur famille
invitée pour l'occasion,
tout le monde est prêt !



notre chef, donne les dernières
instructions...

les cuisiniers ont
le sourire...c'est la
fête ce soir...





le coup de feu...on se concentre pour faire de belles assiettes...c'est parti...



MENU

*Feuilleté aux délices
des Bois et pétoncles*

*Mignon de bœuf
aux trois poivres
Pommes Berry
Duo de légumes*

*Aumônière aux poires et
raisins de Corinthe
et sa crème anglaise*



Bon appétit !



Mmmmhhh...

Joyeux Noël !

Vevey-Natation - Sponsoring

Sponsor officiel du Vevey Natation depuis août 2004, c'est avec plaisir que nous suivons attentivement les évolutions de ce club. Notre devise santé « manger équilibré et bouger » nous a amené tout naturellement à utiliser notre budget sponsoring principalement à la promotion du sport. Le Vevey Natation a été le premier club à bénéficier de notre soutien.

Vevey Natation Tradition et excellence depuis 1919 !

Fondé en 1919, le Vevey Natation Riviera est un club au passé prestigieux. Son but est, et sera toujours l'émulation par le sport ainsi que l'équilibre de l'individu, tant sur le plan physique qu'intellectuel.

Le Vevey Natation compte plusieurs sections et compte plus de 200 nageurs et plus de 400 stagiaires de l'école de natation. Le Vevey Natation reste attentif à offrir à tous un encadrement professionnel optimal quelles que soient les ambitions sportives.

En 2000 à Sydney, Yves Platel et Karel Novy ont concrétisé leur rêve et ambition: participer à des Jeux Olympiques comme avant eux leurs prédécesseurs : Robert Chenux (Rome 1960), Elliot Chenux et Pano Capéronis (Tokyo 1964), Aris et Pano Capéronis, Gérald Evard et Nicolas Gilliard (Mexico 1968), Félix Morf (Los Angeles 1984), Patricia Brülhart et Patrick Ferland (Séoul 1988).

En septembre 2002, le club a été promu par la Fédération Suisse de Natation avec le titre de « Centre d'entraînement pour la promotion des espoirs », nouveau concept d'encadrement dont l'objectif est de renforcer la qualité de la formation.



de l'Ecole de natation



à l'Elite, le plaisir est de mise....



Le Vevey-Natation, un nouveau staff, toujours la même ambition....

En additionnant leurs âges, On arrive juste à 50 ans !.... Ils sont jeunes et ont de l'ambition, pour eux...pour l'équipe... et pour le VN.

Ils arrivent à transmettre leur passion tout au long de l'année à plus de 120 jeunes qui passent entre leurs mains. Maël Cosendey, arrivé il y a une année, et Nicolas Messer engagé en août dernier pour palier le départ de Chris Morgan ont rejoint Eglantine Clément et c'est ensemble qu'ils construisent la pyramide de la performance.....

De l'école de natation (Eglantine, avec une douzaine de moniteurs) aux kids et compétition (Maël, Eglantine), aux Espoirs et Elites (Nicolas et Maël) en passant par la filière B (Eglantine et Maël) l'objectif premier est le plaisir, le travail et la motivation.

Au vu des premiers résultats, la sauce a pris et, avec nos deux équipes en LNA. Deux nageurs sont qualifiés pour les Championnats d'Europe en petit bassin et les espoirs se sont qualifiés pour la finale du Championnat Suisse des clubs espoirs. La saison 2012 s'annonce palpitante...

Quelques souvenirs où nous étions présents... meetings du lac, 90ème anniversaire...



Les prochaines manifestations du Vevey-Natation

18 et 19 février 2012: Meeting Lémanique en collaboration avec Montreux et Lausanne, à Montreux
16 mai 2012 : Meeting d'Ouverture, à Vevey-Corseaux Plage
23-24 juin 2012 : Meeting du Lac, à Vevey-Corseaux Plage
Août 2012 : Tout Vevey Nage, Centre nautique et balnéaire de Vevey

www.vevey-natation.ch

Recyclage écologique : L'entreprise Annen à Gollion

En collaboration depuis 2006 avec l'entreprise Annen pour le ramassage de nos déchets alimentaires, qui étaient destinés à nourrir les porcs, nous sommes ravis de savoir que depuis mai 2010 l'entreprise a mis en place un concept de production de bioénergie (biogaz et électricité) en recyclant ces mêmes déchets.

M. Daniel Annen, qui avait déjà fait une première étude de faisabilité en 2000, était loin de s'imaginer à cette époque qu'une loi interdisant de nourrir les porcs avec ces déchets allait entrer en vigueur dès juin 2011.

Quelle bonne anticipation, car il lui a fallu 10 ans pour la réalisation de ce projet et bien du courage pour ne pas baisser les bras devant toutes les démarches administratives et techniques nécessaires pour mener à bien son initiative dans le canton de Vaud.

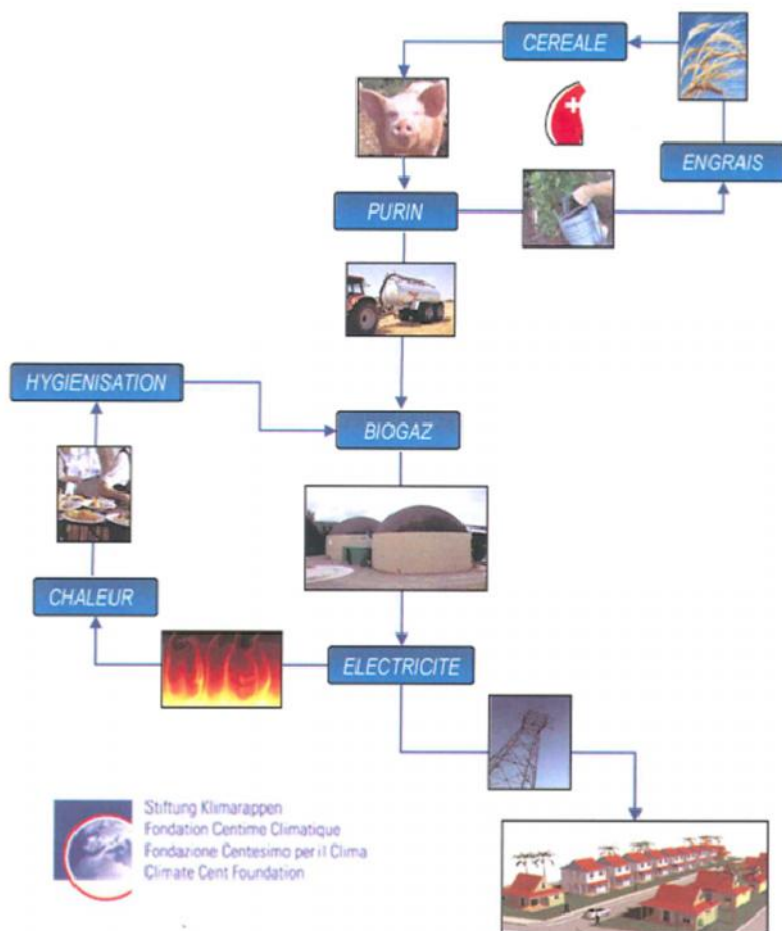
Annen-BioEcoEnergie assure le ramassage de déchets organiques dans la plupart des régions Romande.



M. Daniel Annen

www.annen-bioecoenergie.ch

Comment ça marche ?



1. Ramassage des déchets alimentaires
2. Hygiénisation (nettoyage par la vapeur pour tuer les mauvaises bactéries)
3. Transfert des déchets « propres » dans le digesteur
4. Ramassage du purin qui est mis tel quel dans le digesteur

L'association des deux (biomasse) donne une réaction chimique qui produit le biogaz

5. Le biogaz est envoyé dans un moteur qui produit de l'électricité. Une partie est utilisée en chaleur pour l'hygiénisation (point 2) et l'autre partie est utilisée pour alimenter les habitations en eau chaude et électricité.

6. Les matières restantes dans le digesteur après transformation constituent un excellent engrais bio qui sera utilisé pour fertiliser les champs où pousseront des céréales pour nourrir les cochons...avec l'avantage d'être inodore..

et la boucle est bouclée !

Une technologie indispensable...

Bien sûr le processus semble simple mais l'équilibre de transformation est subtile et cela nécessite tout de même toutes sortes de technologies de mesure et de surveillance pour que le cycle se fasse correctement.



du digesteur où se fermente la biomasse, le biogaz se stocke sous la double membrane souple avant d'être acheminé vers un refroidisseur...



Le biogaz est refroidi, puis passé dans un filtre à charbon pour enlever les résidus de soufre avant d'être envoyé dans un énorme moteur...



Le biogaz alimente cet énorme moteur qui va générer l'électricité et la chaleur...



L'électricité et la chaleur (eau chaude) vont être ensuite distribués en partie pour faire tourner l'installation, et l'autre partie pour l'alimentation du village et des habitations.



Une surveillance constante des différentes étapes...

Composition de la biomasse :

La biomasse regroupe l'ensemble des matières, solides ou liquides, d'origine organique. Elle est constituée de matières brutes d'origine végétale et de sous-produits divers (résidus) :

Pratiquement il s'agit de :

- restes alimentaires crus ou cuits, déchets de cuisine et restes de repas des restaurants et collectivités, déchets de fruits et légumes et invendus des grandes surfaces
- sous-produits laitiers (lait écrémé, petit-lait, etc...)
- déchets des poissonniers
- déchets des boulangers, pain sec, déchets et invendus de confiserie
- déchets de jardin, mauvaises herbes, tontes de gazon, feuilles mortes, aiguilles de conifères, fleurs fanées, plantes d'intérieur
- Fumier et purin de porcs, bovins, volailles, etc...



Convaincus que cette manière de faire est une excellente solution pour préserver notre planète, nous ne pouvons qu'encourager ce genre d'entreprise et espérer qu'il y aura de plus en plus de personnes offrant des solutions écologiques aux problèmes d'énergie.

2011, a été l'année des rénovations...

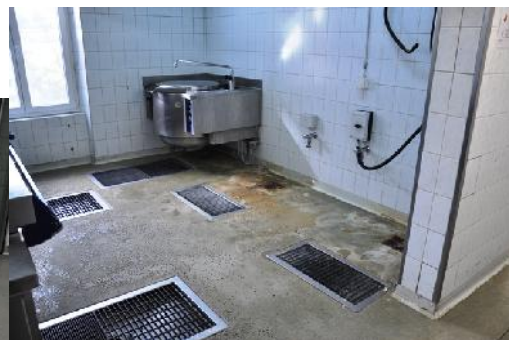
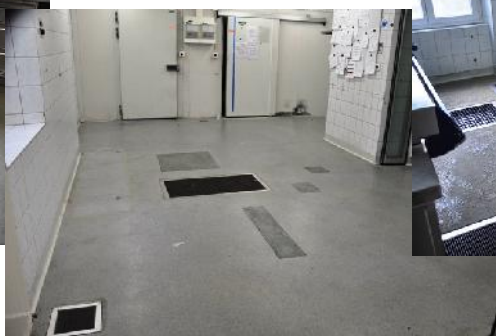
Comme vous avez pu le voir dans notre numéro précédent, les sols de notre cuisine des Berges du Léman à Vevey ont été entièrement refaits en juillet.

Mi-octobre c'était le tour de notre cuisine des Pergolas qui en avait aussi grandement besoin.

Du 17 au 31 octobre, le personnel a déménagé sur notre site de Crissier pour laisser le champ libre aux ouvriers... joli résultat !



quelques photos ...avant...



...et...après...



...une cuisine presque neuve !



Conseillé par l'entreprise Famaflor, tous nos sols ont été rénovés avec un revêtement coulé, sans joints, en Epoxy, avec une adjonction de sable de quartz.

Le mieux pour nos cuisines car la matière est hygiénique et décontaminable, antidérapante pour éviter les accidents, étanche donc facile d'entretien et en plus elle présente une bonne résistance aux chocs.

Contents de revenir sur Chexbres, notre équipe a réintégré les locaux le lundi 31 octobre sur un lieu de travail tout propre...

Recettes du chef

M. Leboeuf, vous propose cette fois une recette exotique, de l'île de la Réunion qu'il est allé visiter en octobre dernier...



Le cari de thon et son gratin de chou-chou (quantités pour 4 personnes)

Cari de thon :

4 tranches de thon

Sauce :

200 gr. tomates
3 oignons nouveaux
50 gr. ail
50 gr. gingembre
1 petit piment *
1 c.s de zeste de combava
1 c.s. de curcuma
1 c.c de thym

-Enlever la peau des tomates et les couper en petits dés
-Emincer les oignons, l'ail, le gingembre, le piment et les zestes de combava, faire revenir le tout dans un peu d'huile et ajouter les dés de tomates
- Ajouter 1/2 verre d'eau avec le curcuma et le thym et faire mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes.

Assaisonner (sel-poivre) selon vos goûts.

* le piment est à choisir en fonction de votre envie d'un plat très épicé ou pas trop.

-Griller le thon et napper avec la sauce.



combava



Gratin de chou-chou :

1 kg de chou-chou
100gr. de lard en dés
3 oignons nouveaux
30 gr. ail
20 gr. de persil
40 gr. de beurre
50 gr. de gruyère râpé
1 c.s. de farine
1 dl de lait
2 feuilles de laurier
1 branche de thym

-Couper le chou-chou en deux, enlever le noyau et le blanchir dans l'eau bouillante salée avec les feuilles de laurier et le thym pendant environ 40 minutes.

-Evider la chair et garder la peau (attention la peau est très fine)
-Mixer (écraser) la chair

Farce :

-Faire revenir quelques minutes dans le beurre, les oignons, l'ail, le lard puis y ajouter la chair du chou-chou
-Délayer la farine dans le lait et l'ajouter à la farce pour lier le tout
-Ajouter le persil émincé
-Farcir la coque et parsemer de gruyère râpé
-Mettre à gratiner env 30 min à 170°.



Chou-chou (appelé aussi chayotte ou christophine)

Bon appétit !

à bientôt !

L'équipe Concordance

Concordance SA
Rte du Vergnolet
CP 8
1070 Puidoux

Tél. +41 (0) 21 946 04 60
Fax +41 (0) 21 946 04 70
No gratuit 0800 00 10 10

Email : info@concordance.ch
site : www.concordance.ch