

A la recherche de la recette magique

Forel Les traditionnelles 12 heures du röstli ont rencontré à nouveau un immense succès. Mais quelle est la recette secrète de cette réussite?



Samedi dernier, les membres de l'Amicale des pompiers des Trois Chênes ont préparé 550 kg de röstli!

Mais quel délice! Samedi dernier, les membres de l'Amicale des pompiers des Trois Chênes ont revêtu leur plus beau tablier de cuisine, parés de leur magnifique toque immaculée. En effet, le 3^e samedi du mois d'octobre rime avec les 12 heures du röstli.

Pour cette 11^e édition, des centaines de villageois mais également de fidèles gourmands se sont déplacés au stand de tir de Forel pour apprécier ce plat typiquement suisse. On ne rate-rait pour rien au monde un bon röstli concocté par l'Amicale des Trois Chênes! A midi, 300 assiettes avaient déjà été vendues. «Et nous prévoyons encore d'en préparer 350 - 400 d'ici ce soir», estimait Jean-Michel Tardy, l'un des 39 membres de l'Amicale des Trois Chênes.

Mais que faut-il pour réussir un bon röstli? En cuisine, les réponses furent diverses: «Tout réside dans la patate», expliquait Willy Corpataux, l'un des cuistos. Selon Eric Givel, président de l'Amicale, d'autres subtilités améliorent encore la qualité du röstli: «Le coup de spatule et une grande dose de bonne humeur!».

Et dans la salle à manger, que de compliments! «Ils sont dorés comme je les aime» ou «Juste parfaits, ni trop

secs ni trop gras» ou «La quantité et la qualité sont présentes». Les convives ont passé un repas empreint de convivialité.

Chaleur tropicale

Ces valeureux cuisiniers ont eu du mérite car il a fallu gérer l'affluence, cuire sous une chaleur digne des tropiques (7 poêles de 92 cm de diamètre!) tout en gardant le sourire et la joie de cuisiner, il fallait le faire. Chapeau messieurs! De plus, les röstis ont été servis avec des accompagnements appétissants: des oeufs, des saucisses ou une cassolette de champignons. «En tout, nous avons cuit 550 kg de pommes de terre, 70 kg de saucisses et 510 oeufs», précisait le président.

Et pour ceux qui avaient encore un p'tit creux, les compagnes de ces messieurs de l'Amicale avaient préparé de nombreuses délicieuses pâtisseries.

Elan de générosité

Outre d'être d'excellents spécialistes du röstli, les membres de l'Amicale ont également la main sur le coeur. Comme chaque année, ils reversent une partie de leurs bénéfices à une association caritative. Ainsi, c'est la fondation Just for Smiles qui bénéficiera

d'un soutien financier cette année. Pour rappel, elle propose des activités aux personnes en situation de handicap, comme faire des tours de piste à bord d'un karting ou de naviguer sur un catamaran. **JMZ**



Un p'tit moment convivial. A votre santé!



Sébastien Barras s'est occupé de la cuisson des oeufs



Cornelia et sa fille Océane ont participé à la confection des délices gourmands



Les röstis ont été appréciés à leur juste valeur!



Les pompiers du CR-CSPI d'Estavayer n'ont pas hésité à faire un p'tit arrêt à Forel