

Coronavirus oblige, la rédaction du Régional tient sa séance hebdomadaire en mode télétravail, ensuite de quoi les sujets retenus sont soumis par téléphone à l'appréciation de nos invités qui choisissent leur sujet «coup de coeur» et «coup de sang» et les commentent.

DAVID CHAMOSO

« Le repas est un moment de partage essentiel »

Qui est-il ?

- Né à Aigle en 1979, et originaire de Bex
- Cuisinier de formation
- Directeur associé d'Habitat & Confort à Corseaux
- Directeur général du Lab depuis 2018

Son actu à lui

- Cours de cuisine en direct sur les réseaux sociaux du Lab en mai
- Finale du concours de cuisine avec le Chef Stéphane Décotterd, le 27 juin
- Nouveaux cours pour la rentrée: «La cuisine en 30 minutes avec des produits régionaux et sains.»

Le directeur du Lab à Corseaux n'attend plus que la réouverture de ses ateliers cuisine, mais craint l'appréhension des clients à retourner dans les restaurants lors des premières semaines du déconfinement

Par Xavier Crépon

SON COUP DE CŒUR

David Chamoso trouve intéressante la comparaison entre la guerre mondiale de 39 - 45 et la lutte contre le Covid-19. «Le monde entier est touché et je suis très fier de voir comment nous combattons cet ennemi invisible. Pas d'armes, pas de bombardements, pas de sang, juste de la générosité, de la solidarité et une vraie prise de conscience individuelle.» Le cuisinier conçoit que la phase de liberté qui approche est très attendue, mais elle devra être menée de main de maître. «Il reste encore beaucoup de défis, d'incertitudes, de peur à affronter dans les prochains mois avant le retour du soleil. Serrons-nous les coudes.»

► Lire en page 9



Vu les mesures actuelles, nos invités se photographient eux-mêmes depuis chez eux.

SON COUP DE SANG

L'après confinement inspire le quidragénaire. «On pense que tout va changer, mais j'ai plutôt l'impression que nous garderons une approche quotidienne similaire à ce que nous connaissons.» Le cordon bleu est aussi sceptique sur le déconfinement par étape. «Ouvrir uniquement les magasins de bricolage et les Garden-Centre dans un premier temps, je ne suis pas sûr que ce soit le bon choix. Bon nombre de commerçants seront désavantagés.» Quant à la restauration, le directeur associé du Lab espère que les clients ne resteront pas chez eux dès la réouverture, mettant ainsi encore plus en difficulté le secteur.

► Lire en page 3

SES THÈMES DE PRÉDILECTION

Au plus proche de ses racines, le gourmet est un mordu de gastronomie et d'entrepreneuriat. «Je lis en priorité les articles sur l'alimentation et l'économie des PME.» Avec le café de bonne heure, il dévore le journal avec un faible pour l'information locale. «Élu au Conseil communal de Morrens, je m'intéresse tout particulièrement à la politique régionale avec le 24 heures, l'Echo du Gros-de-Vaud, ou encore Le Régional.» Pour la presse spécialisée, le cuisinier s'informe principalement via l'Agefi, PME Magazine ainsi que sur les réseaux sociaux.

PUB



Merci pour votre précieux soutien aux enfants du Niger!

L'Association «Au Coeur du Niger» sur le terrain...

- Scolariser, éduquer, soigner et nourrir les enfants orphelins, les enfants albinos et les filles-mères avec leur bébé.
- Les former à la couture, tricot, broderie, fabrication de savons, de piment, au jardinage et à l'élevage de chèvres et de poules.
- Plus de 255 élèves et jeunes filles sont encadrés par 47 employés locaux.

Possibilité de parrainer un enfant orphelin, de devenir membre de l'Association, de soutenir nos projets et activités par un don.

ASSOCIATION



Plus d'infos :
www.AuCoeurDuNiger.ch