

INVENTION À SAINT-CERGUE

# Le paravent à fondue

Plus de problème de température pour ceux qui désirent savourer le fromage fondu dehors.

● Christian Milleret, tenancier du Restaurant de Basse-Ruche, à Saint-Cergue, pourra désormais satisfaire ses clients qui aiment déguster la fondue dans la fraîcheur d'une terrasse. Il vient d'obtenir un brevet suisse pour un ustensile qu'il a lui-même mis au point. Sa trouvaille consiste en un anneau de

plexiglas entaillé d'une encoche sur l'arête supérieure ainsi que deux autres, plus petites et plus étroites, sur le bord inférieur entourant le réchaud pour former une cheminée cylindrique. L'encoche supérieure permet de laisser passer le manche du caquelon tandis que les petites ouvertures du bas sont destinées à faciliter la combustion. Christian Milleret, sur sa demande de brevet, en a revendiqué la fabrication dans tous les matériaux. «N'importe quelle matière légère et antichoc convient, explique-t-il. Ces paravents prennent peu de place une fois rangés et peuvent même servir de support publicitaire.»



Ingénieuse parade pour que la fondue ne tranche plus au froid.

Georges Meyrat

La protection cylindrique autour du réchaud et du caquelon crée une isolation thermique qui maintient le récipient et son contenu dans de bonnes conditions caloriques. «Une fondue que l'on sert sur une terrasse tranche généralement après quelques minutes à cause de la fraîcheur ambiante, poursuit Christian Milleret. Nous avons testé l'été dernier avec succès un système semblable, mais en carton.» Le restaurateur saint-cerguois, spécialiste des trouvailles en tous genres, va-t-il bientôt dénicher le moyen de protéger les estomacs sensibles contre d'éventuelles indigestions?

D. K.-cr □

24 heures

JEUDI 27 FÉVRIER 1992