

Gravement brûlé, il aide à présent ceux qui l'ont soutenu

CORGÉMONT Patron de la brasserie Bières & Co, Raffaele Grosso a été victime d'un grave accident professionnel l'hiver dernier. Au travers de «ventes spécial Flavie», il soutient aujourd'hui l'association qui l'a aidé.

PAR SALOMÉ DI NUCCIO

Dans une gorgée de bière, il peut y avoir parfois la saveur d'une bonne cause... Chaque dernier samedi du mois à la brasserie Bières & Co de Corgémont, c'est jour d'action spéciale en faveur de l'association romande Flavie, active dans le soutien aux personnes victimes de brûlures. Patron de Bières & Co, Raffaele Grosso reverse la somme de 2 francs sur chaque bouteille de bière ven-

Raffaele Grosso se sent sorti grandi de cette épreuve, et tout aussi entreprenant envers l'équipe qui l'a soutenu. Pour expliquer aux clients le leitmotiv de ces «ventes spécial Flavie», il a misé sur le «dialogue avec les gens».

Inévitablement, il revient sur ce fichu 11 décembre, lorsque sans raison déterminée, la machine à brasser a basculé, déversant sur lui un tsunami d'eau bouillante. «J'ai eu le réflexe de m'éjecter sur le côté droit, mais toute la partie gauche de mon corps a repris 160 litres de bière à 87°.»

Encore aujourd'hui, sous la manchette et le short compressif, les stigmates de ses brûlures lui rappellent d'intenses douleurs. «J'ai été brûlé sur les 45% du corps. Au 3e degré sur la cuisse et le flanc, où j'ai subi 5% de greffes de peau, et au 2e degré sur le dos, le bras et la main.»

Onze interventions

Hélicoptère au CHUV (Centre hospitalier universitaire vaudois) à Lausanne, le jeune brasseur a séjourné quasi deux mois au Centre romand des brûlés. Placé en coma artificiel puis en quarantaine, il y a passé quatre semaines aux soins intensifs, ponctués par 11 passages au bloc opératoire. «J'ai notamment attrapé une infection aux poumons, ainsi que la classique infection urinaire à cause de



Sous la manchette et le short compressif, les stigmates des brûlures rappellent à Raffaele Grosso d'intenses douleurs. SALOMÉ DI NUCCIO

la sonde.» De la part des membres de Flavie, il décrit une information précieuse et une omniprésence. «Dès que l'un d'entre nous avait le moral qui chutait, il pouvait demander à tout moment le soutien d'un médiateur.» De retour dans sa famille en février, Raf-

faele Grosso n'a repris que début mai ses activités au sein de Bières & Co. Entre la gestion de la boîte et la mise en bouteille, il évite du moins le brassage, qu'il préfère déléguer à son collaborateur Gaël. Une retenue qu'il met sur le compte du choc post-trauma-

tique. «A la maison, au tout début, je laissais même à ma femme la cuisson des spaghetti.»

Magie de la solidarité

En soutenant chaque mois l'association par ces «ventes spécial Flavie», le jeune pa-

Les missions Flavie

Fondée à Lausanne en 2002, l'association Flavie se compose d'une équipe pluridisciplinaire, qui s'est donnée mission de venir en aide aux grands brûlés et à leurs familles. A l'aide d'une permanence téléphonique ou sur le terrain, ils interviennent sur les plans psychologique, social, financier et juridique, tout en favorisant l'entraide entre patients, ainsi que l'intégration scolaire des enfants. Au niveau scientifique, Flavie contribue aussi aux recherches dans les cultures de cellules de peau destinées aux greffes.

www.flavie.ch

tron n'a pas hésité à rogner sa marge commerciale. «Sur les 1,90 franc qu'on gagne sur chaque bouteille, il nous reste environ 90 centimes.» Cela d'autant plus qu'en parallèle, une seconde action est menée de façon permanente à la brasserie. Sur chaque forfait des visites-dégustations, Raffaele Grosso prélève une thune en faveur de l'association.

Et force est de constater que dans l'ensemble, la magie de la solidarité opère. «Le boulanger du village a par exemple fait un don de 50 francs.»



J'ai été brûlé sur les 45% du corps. Au 3e degré sur la cuisse et le flanc, où j'ai subi 5% de greffes de peau, et au 2e degré sur le dos, le bras et la main.

RAFFAELE GROSSO
PATRON DE BIÈRES & CO

due. A ses yeux, c'est une manière de renvoyer l'ascenseur à ceux qui l'ont épaulé. «En tant que papa d'un enfant de deux ans, j'ai quand même traversé une période assez dure.»

Tsunami d'eau bouillante

On dit que les drames qui ne tuent pas rendent plus forts. Neuf mois après l'accident qui a failli lui coûter la vie,

PÉRY

Heureux petits papillons



La garderie «Les Papillons», de Péry, a tenu récemment sa 20e assemblée générale en présence d'une dizaine de personnes et sous la présidence de Sabrina Vallera. Pour sa dernière année au comité, la vice-présidente, Séverine Vogt, a rappelé les différentes sorties du groupe d'enfants durant la dernière année d'activités. Elle sera remplacée par Annamaria Nuzzo au comité. Les petits papillons sont actuellement au nombre de 17 à profiter de l'expérience de l'animatrice Nicole Keller. Isabel Caballero, trésorière, a, de son côté, présenté des comptes sains avec un bénéfice de plus de 3500 fr. Le budget pour l'année scolaire 2018/19 devrait dégager un résultat positif de plus de 600 fr. Sur la photo, de gauche à droite: Sabrina Valera, Nicole Keller, Priscilla Ruggeri, Isabel Caballero et Annamaria Nuzzo. JCL

Ricochet parfait du Galait à Lucerne

SAINT-IMIER Agnès Spielhofer Beroud décroche la timbale aux Championnats de Suisse du fromage, en catégorie pâte molle à croûte emmorgée.

Agnès Spielhofer Beroud, de Saint-Imier, n'est pas revenue les mains vides de Lucerne dimanche. Des Championnats de Suisse du fromage, elle a ramené une magnifique première place grâce à son produit baptisé Galait. «Un tel prix est toujours une surprise», commente-t-elle, ravie. «Le challenge, c'est de garder la qualité sur la durée!»

Cette récompense, elle l'a obtenue en catégorie Fromages à pâte molle à croûte emmorgée. Un libellé barbare pour les profanes. «Contrairement aux fromages à croûte fleurie qui sont uniquement retournés en cave, ceux-ci sont régulièrement brossés avec de l'eau salée jusqu'à ce que la croûte se développe bien», vulgarise la championne, âgée de 30 ans. S'il n'a pas été honoré pour cette raison, le lauréat porte un sympathique nom, né d'un jeu



Une belle récompense pour Agnès Spielhofer Beroud. MICHAEL BASSIN

de mots relatif à sa forme de galet et ses arômes fins de lait. Dans le circuit depuis environ trois ans, il porte clairement la touche de sa conceptrice, fille de Michel Beroud, célèbre fromager de Rougemont. «J'ai

grandi avec les fromages à pâte molle, dont la tomme fleurette. Les pâtes molles sont en quelque sorte ma spécialité», explique-t-elle. Normal, donc, qu'en épousant Florian Spielhofer, de Saint-Imier, avec qui elle a fondé

la société O'lait, elle ait eu envie de développer ce secteur.

Galait est fabriqué avec du lait, cru en l'occurrence, produit par une demi-douzaine d'agriculteurs de Mont-Crosin. Il est affiné en cave durant deux semaines, puis conditionné. Au fil des jours, il développe ensuite une texture très crémeuse.

Au total, 965 fromages se sont affrontés lors de ces Swiss Cheese Awards, organisés tous les deux ans. Les meilleurs des 28 catégories ont été désignés «dans le cadre d'une procédure de sélection rigoureuse», selon les organisateurs. Dans la catégorie tête-de-moine AOP, la palme est revenue à Jean-Philippe Brahier, de la fromagerie Kälin au Noirmont. Le champion toutes catégories confondues est le gruyère d'alpage AOP de Maurice et Germain Treboux, produit à l'alpage La Bassine (VD). MICHAEL BASSIN