

# LE

LA REVUE  
DU VIN  
VAUDOIS

N°64 - ÉTÉ 2024  
REVUELEGUILLON.CH

# GUILLON

CONFRÉRIE  
LES FEMMES FONT  
LEUR ENTRÉE AU  
CONSEIL DU GUILLON

ŒNOTOURISME  
30 KM DE SENTIER  
DES VIGNES DANS  
LE CHABLAIS

PORTRAIT  
PIERRE-YVES  
POGET DE LA  
CAVE MIRABILIS

DOSSIER  
APÉRO!  
✧ ✧





# TERRAVIN

*Chaque vin Terravin est analysé pour vous garantir son excellence*

*Rendez-vous sur : [terravin.swiss](http://terravin.swiss)  
pour commander vos vins Terravin*



CHEZ LE VIGNERON, LE RESTAURATEUR ET L'ÉPICIER • LES CRUS PRIMÉS SUR: [WWW.TERRAVIN.SWISS](http://WWW.TERRAVIN.SWISS)



# L'art de l'apéro



**S'**il se pratique naturellement en toutes saisons, l'art de l'apéro vit son pic à l'approche des beaux jours. Même plus besoin d'une occasion à fêter, il suffit d'un rayon de soleil et de quelques victuailles solides et liquides posées sur une surface à peu près plane – certains jours, la table devient un vrai luxe et une souche d'arbre ou un bout de mur apparaissent très accueillants. Sans oublier le plus important ! L'apéro ne se conçoit qu'en groupe de minimum deux personnes. Le solitaire peut bien sûr s'offrir un délicieux breuvage et quelques produits du terroir en solo, mais alors il parlera tout au plus de moment de réconfort ou de contemplation. Car l'apéro ne désigne pas qu'un ingrédient à boire ou à manger, il qualifie surtout un échange convivial. Ça n'a pas de prix ! En 2024 plus que jamais !

A l'isolement de la pandémie ont directement succédé les difficultés financières de la récession, les horreurs de la guerre et les craintes de l'intelligence artificielle. Décidément, les débuts de cette décennie n'ont pas été tendres avec nous. Piètre consolation, mais consolation quand même, les « apéros zoom » sont au moins de l'histoire ancienne... En y repensant, quelle hérésie ! Car, qu'importe la boisson ou le contenu de l'assiette, le contact humain reste le bénéfice principal de cette pratique sociale par excellence. Un moment hors du temps, un sas de décompression... Tous les amis d'amis y sont bienvenus et parfois même aussi des passants souriants et engaillardis par l'air de vacances de la saison estivale. On y parle quand même un peu boulot, bien sûr, et quelques débats géopolitiques peuvent surgir ici ou là par mégarde. Mais ces sujets ne s'installent jamais très longtemps, car il y a toujours un gai luron pour interrompre des discussions trop sérieuses par un « je retourne chercher des flûtes » !

Dans le terroir vaudois, l'apéro transcende les simples plaisirs gustatifs pour s'élever au rang de véritable institution. Sous le règne incontesté du chasselas, cet instant joyeux dépasse largement les frontières du simple rituel pour devenir une célébration de la convivialité et du lien social. Au-delà de l'arôme délicat des cépages locaux, c'est la magie de la rencontre humaine qui opère. Aucun écran ne peut rivaliser avec cette communion authentique où les regards se croisent, les voix se mêlent, et les conversations s'animent. L'apéro est un art et il incarne un précieux rappel de notre besoin fondamental de connexion réelle.

Santé et bel été !

**Gisèle Ferrot et Anick Goumaz**



**S'ABONNER EN UN CLIC**

2 éditions / année → CHF 30.-

[www.revuelequillon.ch](http://www.revuelequillon.ch)



38

Balade à travers  
le Chablais

26

L'apéro solide



03 ÉDITO

07 COURRIER  
DES LECTEURS

08 BRÈVES

10 AGENDA

12 LE VIN VAUDOIS ET MOI  
Pascal Meyer

## DOSSIER

15 L'histoire de l'apéro

16 Ce qui se passe au carnotzet...

21 Juste un petit verre

23 L'apéro des experts

24 Quelques idées de vins d'apéritif

26 L'apéro, ça se mange aussi

30 PORTRAIT

Pierre-Yves Poget,  
cave Mirabilis à Agiez

34 PAROLE DE CHEF

Laetitia et Johann Stauffacher

38 ŒNOTOURISME

Balade à travers le Chablais

24

L'apéro liquide



Pierre-Yves Poget,  
cave Mirabilis

30



68

Trois femmes en robe



Les ressats  
de la Rauracie

62



  
Confrérie du Guillon  
Fondée en 1954 Les vins vaudois

- 61 **LE MOT DU GOUVERNEUR**
- 62 **LES RESSATS DE LA RAURACIE**
- 68 **LES FEMMES ENTRENT AU CONSEIL**
- 70 **LE PETIT CONSEIL**
- 74 **COTTERD** Guillonneur de Berne
- 77 **QUATRE HEURES DU VIGNERON** Lutry
- 79 **AUX ARRIÈRES** L'imagier
- 81 **IL ÉTAIT UNE FOIS** Gilles
- 82 **LE BILLET DU CHANCELIER**



WYSCHIFF.CH  
BE DIFFERENT. BE SWISS.

# Wyschiff on tour

Reise in die Erlebniswelt der Schweizer Weine

Voyage découverte dans le monde savoureux des vins suisses



Schweiz. Natürlich.

Kommende Anlässe / prochains événements 2024:

Solothurn / Soleure 07. – 10.11.2024

Zug / Zoug 14. – 17.11.2024

Lausanne 22. – 23.11.2024



Verein Wyschiff Schweizer Winzer | Association Wyschiff Vignerons Suisses | wyschiff.ch

Wein massvoll genießen



*Cher Gouverneur,  
Mesdames les  
Rédactrices  
de la Revue,*

*La Confrérie du Guillon  
m'est chère et je tiens  
à vous dire combien je  
vous suis reconnaissante de  
la soutenir avec autant de  
dynamisme! Votre revue est lue  
et même attendue!*

*Je peux mesurer le chemin  
parcouru à travers quelques  
décennies. Et oui, j'ai été la  
première secrétaire de la confrérie,  
engagée par le gouverneur Robert  
Anken en 1972. Un pas audacieux  
à l'époque, une femme parmi  
les conseillers!*

*J'ai vécu des moments magnifiques  
et rencontrés de grands  
personnages de la politique,  
des arts et de la diplomatie  
notamment. La confrérie est  
porteuse de rencontres et  
le vin vaudois unit.*

*Françoise Gaemperle*

**Merci pour vos mots touchants! Le temps s'écoule, le vin coule, unit et réjouit toujours autant. Et cette année, les femmes sont non seulement secrétaires, mais également conseillères.**

*Ce petit mot pour vous féliciter pour l'excellent numéro du Guillon dont je viens de terminer la lecture avec beaucoup de plaisir. Riche, plein d'informations diversifiées, aéré... bref, un vrai plaisir!*

*Conrad Briguet*

**Merci Monsieur le directeur de Changins pour vos mots qui motivent toute l'équipe de rédaction à donner le meilleur d'elle-même afin de proposer deux fois l'an une publication de qualité.**

**Nous nous réjouissons de recevoir vos courriers de lecteurs!**

# Vous disiez?

*Cette rubrique se veut une petite «place du village», entre vous et nous. Dès maintenant, envoyez-nous vos courriers et nous nous ferons un plaisir de les publier et d'y répondre.*

**NOUS SOMMES  
4000**



Dans la dernière édition de notre revue, nous faisons mention de 3720 compagnons et dames compagnons. C'était sans compter l'ensemble des honorés et autres compagnons ministériels. Il fallait bien corriger ce chiffre cumulé et relever une fois encore que la Confrérie du Guillon est la deuxième confrérie bachique au monde après celle des chevaliers du Tastevin (Bourgogne).

**BLANC  
SUR ROUGE,  
RIEN NE  
BOUGE**



Débat animé en séance de rédaction ce printemps. L'expression bien connue voudrait-elle dire que le blanc se boit après le rouge, ou avant le rouge? Deux écoles de pensée s'opposent. Il semble que l'origine de l'expression vienne de la Marine: si le pavillon blanc est au-dessus, c'est quartier libre car la mer est calme. A l'inverse, si le pavillon rouge est au-dessus, la mer est agitée et on reste à bord. Donc on commence par le blanc pour passer ensuite au rouge. Mais les adeptes de la rincette préfèrent largement l'autre explication: on finit par le blanc. Surtout dans le canton de Vaud.

Et vous, qu'en pensez-vous?

[revue@guillon.ch](mailto:revue@guillon.ch)

Revue Le Guillon

Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6

1052 Le Mont-sur-Lausanne

## Lausanne à Table fête ses 10 ans

Célèbre pour ses tables éphémères installées dans des endroits insolites et pour son « Miam Festival », l'événement qui réunit pléthore de rendez-vous gourmands fête cette année ses dix ans. Il y en a pour tous les goûts dans l'impressionnant programme épicurien. Les fans de vins vaudois plébisciteront la Fête des Vignerones (8 juin), la table des Vigne.Rhône.s (19 juin) ou encore le Skinny dipping dans les vignes (13 juillet), un menu régressif où la sauce prend une place de choix. [www.lausanneatable.ch](http://www.lausanneatable.ch)

# 90 000

PERSONNES ONT  
PARTICIPÉ AUX  
CAVES OUVERTES  
VAUDOISES

Joli succès pour les caves ouvertes vaudoises durant le week-end de Pentecôte malgré une météo capricieuse, Plus de 260 vigneronnes et vigneron de tout le canton participaient à cette 14<sup>e</sup> édition.



## Deux chasselas vaudois parmi les meilleurs vins Parker



De plus en plus pointu, le guide Robert Parker a dévoilé les 50 vins internationaux les mieux notés, alors qu'il y a deux ans cette sélection comprenait 200 références. Les Vaudois peuvent être d'autant plus fiers, car dans cette liste

resserrée figurent deux chasselas de La Côte AOC : le Morges Vieilles Vignes 2022 de la Cave de la Côte et le Premier Grand Cru 2021 du Château de Malessert. « La Suisse fait des vins de classe mondiale », a déclaré à la presse Stephan Reinhardt, représentant du guide Robert Parker Wine Advocate en Suisse.

## YVORNE

En passe de devenir la  
première commune viticole  
100% écoresponsable



Depuis trois ans, l'association Yvorne Grandeur Nature s'engage activement dans un projet ambitieux : faire d'Yvorne la première commune viticole suisse pratiquant une viticulture 100% durable et respectueuse de la faune et de la flore. Sous la supervision scientifique de la Haute Ecole de Changins, ce projet vise à faire évoluer progressivement les pratiques culturales en faveur de l'environnement et de la biodiversité. Les premiers résultats de cette initiative sont déjà visibles, marquant ainsi le début d'une transformation significative dans le paysage viticole de la région.



## Yves-Alain Perret, victorieux au concours du Plant Robert

Lutry se distingue avec la victoire d'Yves-Alain Perret lors de la deuxième édition du concours du meilleur Plant Robert. Il succède ainsi au Domaine Potterat, lauréat en 2023. Organisé par l'Association Plant Robert en partenariat avec Slow Food Vaud, cet événement célèbre le cépage rouge iconique de la région de Lavaux. Une troisième édition est déjà programmée pour 2025. Une occasion supplémentaire de mettre en lumière ce cépage et renforcer sa renommée.

## Les jeunes de Lavaux, ensemble pour un « Coup d'Blanc »

Avoir moins de 25 ans, vivre entre Villette et Chardonne et reprendre un jour le domaine familial : voilà les critères permettant de rejoindre l'Association des jeunes vigneron·nes de Lavaux. Fraîchement fondée, elle réunit 18 jeunes de 15 caves. Ces derniers ont tout de suite scellé leur union par une action concrète consistant à élaborer une cuvée commune. Sous le nom accrocheur de « Coup d'Blanc », c'est un chasselas de Lavaux assemblé, élevé sur lies et vendu 20 francs la bouteille. Une part de 10% des recettes sera reversée à la Fondation Changins pour encourager la formation. [www.coupdblanc.ch](http://www.coupdblanc.ch)



## HUMUS & WINE

### C'est reparti en 2024

Les sessions «Humus & Wine» marient le vin et la musique dans des lieux d'exception.

Organisées par le label Humus et la Brasserie de Montbenon, elles offrent des concerts intimistes dans des domaines viticoles, des châteaux et des musées. Pour cette nouvelle et quatrième saison, rendez-vous au Château de La Sarraz (23.06), au Clos de la République à Eppesses (01.09) ou à la Tour de Marsens à Puidoux (08.09). [www.humusandwine.ch](http://www.humusandwine.ch)



*« L'augmentation de la vente de vins suisses en 2023 démontre que lorsque le monde politique débloque des moyens, les répercussions économiques suivent. »*

Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion, à propos de l'augmentation de la consommation de vins suisses de +3.8% en 2023

# 2024

Vins vaudois (blancs, rouges, rosés, mousseux et liquoreux) ont été dégustés par le jury de la Sélection des Vins Vaudois, qui a décerné 222 médailles, dont 74 or et 148 argent.



## La future capitale mondiale du chasselas, c'est Aigle!

Le château d'Aigle a révélé ce printemps sa nouvelle stratégie. La nouvelle Association du Château d'Aigle et de ses Musées (ACAM) vise à hisser Aigle au rang de capitale mondiale du chasselas. Ce projet comprend la transformation de la maison de la Dîme en Maison internationale du chasselas et la création d'un Musée international de l'étiquette pour exposer une collection exceptionnelle de plus de 350'000 pièces. Cette transition implique également un remaniement organisationnel, marqué par le départ du directeur-conservateur.

2024


  
**GUILLON**

## Quatre heures du vigneron

**31 août et  
7 septembre**  
Lutry

## Guillonneur de Savoie

**13 septembre**  
La Chapelle  
d'Abondance (FR)

## Ressats de Platine

**25, 26 octobre  
1, 2, 8, 9, 15, 16, 22 et 23  
novembre 2024**  
Château de Chillon

# AGENDA

**AUTOUR  
DES VINS  
VAUDOIS**
**30 juin**

**SENTIER  
GOURMAND LAVAUX**  
[sentiergourmandlavaux.ch](http://sentiergourmandlavaux.ch)

**2 juillet**

**REMISE DES PRIX  
DE LA SÉLECTION  
DES VINS VAUDOIS**  
CUBE à Morges  
[selection-vins-vaudois.ch](http://selection-vins-vaudois.ch)

**20 juillet**

**BALADE GOURMANDE  
DE VULLY-LES-LACS**  
[balade-gourmande-vully-les-lacs.ch](http://balade-gourmande-vully-les-lacs.ch)

**7 septembre**

**SEMI-MARATHON DES  
CÔTES DE L'ORBE**  
[semi-marathon-des-cotes-de-l-orbe.ch](http://semi-marathon-des-cotes-de-l-orbe.ch)

**15 septembre**

**BALADE GOURMANDE  
D'ARNEX-SUR-ORBE**  
[yverdonlesbainsregion.ch](http://yverdonlesbainsregion.ch)

**27 au 29 septembre**

**76<sup>e</sup> FÊTE DES  
VENDANGES DE LUTRY**  
[fetedesvendanges.ch](http://fetedesvendanges.ch)

**30 octobre au 3 novembre**

**SALON SUISSE DES GOÛTS  
ET TERROIRS**  
Retrouvez de nombreux  
vignerons vaudois à Bulle  
[gouts-et-terroirs.ch](http://gouts-et-terroirs.ch)

**1<sup>er</sup> et 2 novembre**

**DIVINES! SALON SUISSE  
DES VIGNERONNES**  
Rolle  
[divines.ch](http://divines.ch)

**2 et 3 novembre**

**LE BOURRU (CAVES  
OUVERTES DE BEGNINS,  
LUINS, VINZEL ET BURSINS)**  
[caveau-luins-vinzel.ch](http://caveau-luins-vinzel.ch)

**7 au 10 novembre**

**DIVINUM AIGLE**  
[aigle.salon-divinum.ch](http://aigle.salon-divinum.ch)

**8 et 9 novembre**

**LE SALON DES  
CÔTES DE L'ORBE**  
Daillens  
[lesalondescotesdelorbe.ch](http://lesalondescotesdelorbe.ch)

**14 décembre**

**MISE AUX ENCHÈRES DES  
VINS DE LA VILLE  
DE LAUSANNE**  
[lausanne.ch](http://lausanne.ch)

Événements complets. Information et  
inscription sur liste d'attente : [www.guillon.ch](http://www.guillon.ch)

Retrouvez tous les événements de la vigne  
et du vin vaudois en ligne : [www.ovv.ch/agenda](http://www.ovv.ch/agenda)

# Balade dégustation: « Des vignes au banquet »

Chaque premier samedi du mois, de 10h30 à 12h15.

Parcourez le terroir du « Clos de Chillon », le Grand Cru récompensé ! Regagnez les caves de la forteresse, en passant par les salles emblématiques. À la fin de la visite guidée, place à un moment convivial avec dégustation des vins et apéritif !



Réservation sur [www.chillon.ch](http://www.chillon.ch)



#chillon #closdechillon #desvignesaubanquet

© FCC Chloé Chaudet



30.10 –  
03.11.2024  
ESPACE GRUYÈRE  
BULLE

GOUTS-ET-TERROIRS.CH  
goutsetterroirs   



INVITÉS D'HONNEUR



PARTENAIRES



RAIFFEISEN

PARTENAIRES MÉDIA

le matin.ch

Terre Nature

**P**ascal Meyer ne se cache pas derrière une appellation prestigieuse ou une étiquette gaufrée aux lettres calligraphiées. En fait, l'entrepreneur jurassien, Vaudois d'adoption et fou de vin ne se cache jamais, bien au contraire. Il se présente avec une poignée de main ferme, un sourire jovial et se raconte avec des mots simples, vrais. Une rencontre avec le patron de QoQa, c'est comme une dégustation à l'aveugle : on va de surprise en surprise, on aime se laisser désarçonner et on repart avec un formidable goût de passion qui persiste longtemps...

Le gamin du Jura n'était clairement pas prédestiné à devenir un amoureux transi du vin (qu'il appelle d'ailleurs parfois « pinard », mais sans jamais vouloir lui manquer de respect). « Où j'ai grandi, on boit vite des trucs très forts. Donc oui, j'ai goûté à la Damassine avant de boire mon premier verre de vin ! » Evidemment que son canton d'origine n'est pas réputé pour ses grands crus, mais Pascal Meyer insiste sur le fait que les choses évoluent, que les vignes jurassiennes prennent de l'âge et les vigneron... de la bouteille!

Comme beaucoup, il a ensuite voulu jouer au grand. « C'est marrant parce que quand tu deviens adulte, vers 18-20 ans, tu aimes vraiment des vins qu'aujourd'hui je qualifie de « confiture ». Des vins hyper simples, assez sucrés, avec des goûts de caramel. Tu frimes, tu dis que c'est génial, tu fais le connaisseur. Ensuite tu évolues et tu pars sur des trucs vachement plus techniques, tu fais des dégustations avec des gens bien plus pros. Dans le cadre de QoQa, on a cinq experts en vins. La première fois, tu te fous du gars et de ses « belles minéralités » ou de ses « arômes de sous-bois » avant de dire « waow » en découvrant un monde de technicité et de complexité. »

C'est en venant s'installer dans le canton de Vaud et en côtoyant énormément d'amis en Lavaux que Pascal

# Pascal



## L'ENTREPRENEUR NOVATEUR

Entrepreneur à contre-courant, Pascal Meyer est le patron de QoQa. Avec son entreprise, en 2012, ils ont réalisé la première cuvée de vin interactive au monde : la QV 2.0. Lors de chaque étape de fabrication du vin, ils faisaient une vidéo pour faire voter leur communauté sur les choix à faire, comme le cépage par exemple. C'était ludique, mais en même temps ils faisaient découvrir la fabrication du vin à un large public. Ils ont travaillé avec la cave Beetschen à Bursins et leur blanc a gagné une médaille d'argent au Grand Prix du Vin Suisse et leur rouge, composé principalement de cabernet franc, un cépage que Pascal Meyer adore, une médaille d'or.

*« Je suis fan des bouteilles grand format ! C'est tellement plus simple, ça évite de trop déboucher et le vin est meilleur. J'aime au minimum servir des magnums. C'est fun, festif et vraiment généreux ! »*

# Meyer

Meyer change du tout au tout. « Je suis devenu un grand grand grand buveur de vin. Dès que j'ai commencé à en boire, j'ai arrêté la Damassine et tous les alcools forts et je me suis mis à découvrir ce monde. Je suis devenu presque sectaire, au point où je bois très peu de bière. Si j'en bois, c'est des bières de soif, totalement inintéressantes pour les connaisseurs. Je le fais quand le cadre s'y prête, comme lors d'un match de hockey. Ici à QoQa on a une brasserie, mais je ne bois pas les bières que l'on produit, elles sont trop techniques pour moi. Et jamais, jamais cela ne vaudra un verre de vin. Aujourd'hui, je suis hyper exigeant sur les blancs. Je suis devenu un vrai fan de chasselas : il y en a plein que j'adore. Au point que je renoncerais à prendre une raclette si je ne peux pas l'accompagner d'un verre de chasselas. »

Mais dans le cœur et sur les papilles de Pascal Meyer, le chasselas a dû faire de la place au vin rouge. « C'est ce que je bois à 90% du temps, sauf quand il y a

du fromage fondu ! Et sur ces 90%, bien la moitié sont des rouges suisses. Dans le cadre de Qwine, on a fait pas mal de ventes avec des vigneron suisses et c'est génial, parce que ça nous a permis de mettre en avant plein de nouvelles caves. »

Il avoue qu'avec QoQa, il fait ce qu'il aime lui, c'est-à-dire raconter l'histoire d'un domaine, d'une famille de vigneron et rester en perpétuelle quête d'authenticité. Pour Pascal Meyer, le vin est social et convivial, « mais je l'aime aussi pour lui-même, même si je ne bois jamais seul. J'ai la chance d'avoir une épouse qui adore aussi le vin, ce qui fait que je pense avoir passé au maximum deux jours sur les 18 derniers mois sans avoir débouché une bouteille... »

Le bouillonnant entrepreneur aime faire voyager ses invités partout dans le canton en leur faisant déguster des cépages. « On part avec des vins typiques de la Côte avant de venir en Lavaux, puis de repartir du côté d'Aigle... Partout il y a des vins fantastiques ! Le dynamisme des vigneron vaudois m'impressionne vraiment ! »

Les gens savent que s'ils sont invités chez Pascal, ils vont faire de superbes découvertes, mais cela ne leur met pas pour autant la pression au moment de choisir quel flacon lui offrir. « On est toujours très chill à la maison. Mes potes aiment bien venir avec quelque chose à me faire découvrir, pour me surprendre, plutôt qu'un grand vin de Bordeaux hors de prix, pourtant Dieu sait si j'adore le bordeaux ! »

La passion de Pascal Meyer ne s'arrête pas au contenu des bouteilles, mais s'étend à tout ce qui existe autour du vin. « Bien sûr que je suis fan de gadgets ! Comme ce truc génial qui s'appelle Aveine, c'est un décanteur digital, un aérateur de vin. Tu le mets sur ta bouteille, tu mets le nombre d'heures que tu aimerais que ça décante et en fait quand tu verses, ça t'injecte le taux d'oxygène correspondant. Ça évite d'attendre après avoir débouché ! »

## 1980

Naissance  
le 7 mai

QUELQUES  
DATES

## 2005

Création de QoQa  
le 13 décembre

## 2015

L'année où QoQa a dépassé le million de bouteilles de vin vendues

## 2016

Naissance de sa fille Lily au mois d'avril

## 2020

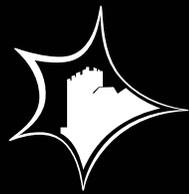
Plus de 60'000 bouteilles de vin vaudois vendues sur QoQa (hors opération WelQome)

## 2024

Intronisation au Guillon le 3 mai en tant que compagnon d'honneur

UN COUP  
DE CŒUR

Il avoue avoir de la peine à choisir, tant il a fait de belles rencontres et découvert des superbes vins. Il opte donc pour quelque chose de plus confidentiel, même s'il adore Raymond Paccot, par exemple. Son choix se porte donc sur le Plan Robez, soit le Plan Robert de Blaise Duboux. Il aime son côté accessible en bouche et son histoire qui en font un vin étonnant.



Grands Crus et Tradition  
**Les Frères Dubois**

La passion du vin depuis 1927



**Diablement bon !**

[WWW.LFD.CH](http://WWW.LFD.CH)

Ch. de Versailles 1 • 1096 Cully • 021 799 22 22

*Notre dossier spécial rend hommage à la tradition de la « verrée vaudoise », inscrite à l'inventaire cantonal du patrimoine immatériel. Son histoire, ses lieux, ses ingrédients : vous saurez tout sur l'apéro !*

# apéro

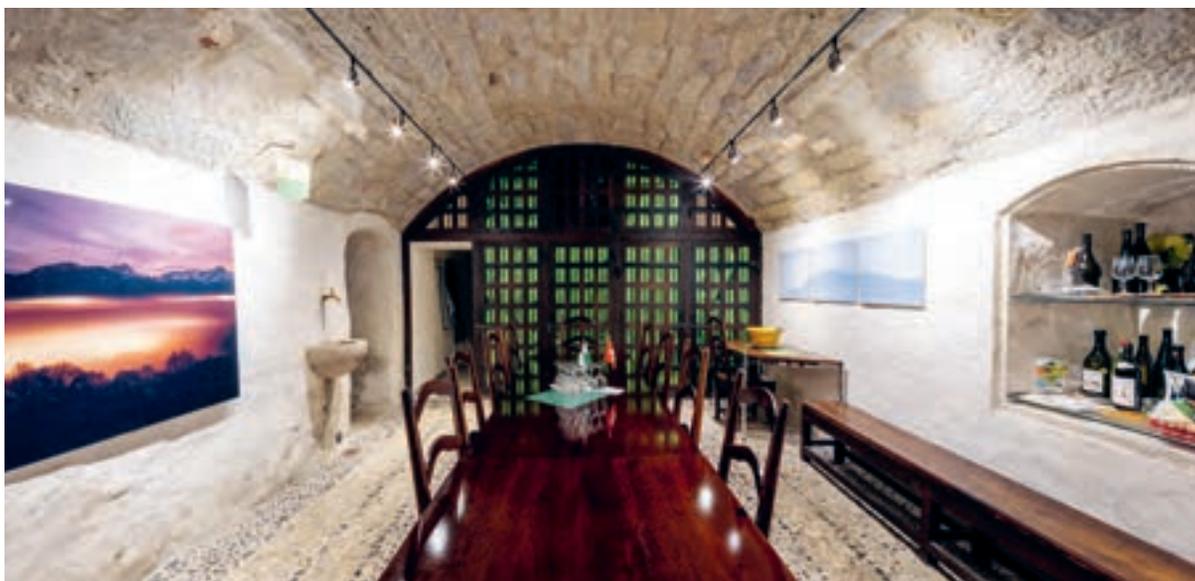
**L**a tradition de l'apéro forme une bulle de convivialité pour clore de manière informelle une journée de travail ou lancer un bon moment entre amis. Elle est si ancrée qu'on la pense immuable, depuis la nuit des temps et partout sur la planète. Et pourtant... Le mot « apéritif » vient du latin « aperire », qui signifie « ouvrir ». Dès son apparition, c'est bel et bien sa mission, celle d'ouvrir les appétits. Sa pratique date du Moyen Age, période à laquelle la boisson apéritive s'apparente plus à un médicament à base d'herbes. A en croire l'âge séculaire des vignobles vaudois, il serait imaginable que notre coutume de l'apéritif remonte à des temps immémoriaux. Mais, rappelons que le vin était connu à l'origine surtout par les moines et les familles productrices qui le préféraient à l'eau, vecteur de maladies. L'histoire ne dit pas si ces premiers consommateurs s'accordaient un verre de vin lors d'un moment festif précédant le repas... Quoi qu'il en soit, l'Etat de Vaud a inscrit la « verrée » dans son inventaire cantonal du patrimoine immatériel. Sur son site internet, on apprend que « c'est seulement au dé-

but du 20<sup>e</sup> siècle que l'alcool s'invite à l'apéro ». Autre fausse croyance : celle qui voudrait que la tradition de la bouteille de vin partagée sur les coups de 11h soit commune à toutes les régions viticoles européennes. Au contraire, en France ou en Italie, qui dit « apéritif » pense en priorité au pastis ou au vermouth. Un blog spécialisé parle même de la « nouvelle tendance du vin à l'apéritif », en citant quelques chiffres : près de 30% des Français boivent du vin à l'apéritif moins d'une fois par mois et seuls 47% des vins dégustés avant le repas sont du blanc ou du rosé. La Suisse s'y est mise aussi, grâce à son « Stimulant », devenu le « Stim » lors de sa renaissance en 2021. Il entre dans la famille des quinquinas, soit un vin fortifié à la quinine (ingrédient naturel caractéristique des tonics). On dit qu'au début du 20<sup>e</sup> siècle, il s'en vendait plus de 1000 litres par jour ! Chasselas, Stim, flûtes, bricelets, gruyère : chacun garde ses petites habitudes apéritives. Mais la convivialité reste l'élément indispensable où que l'on soit et qu'importe le contenu du verre ou de la planchette. Venez comme vous êtes et partageons un bon moment ensemble au fil de ce dossier spécial aux airs festifs. Santé !

TEXTE  
Anick Goumaz

PHOTOS  
Anthony Demierre

LEQUILLON  
ÉTÉ 2024



# Ce qui se passe au carnotzet...

*Ce petit lieu dédié aux apéros pris en catimini est bel et bien une invention vaudoise. Le canton en dénombre beaucoup et pas toujours là où on les attend...*

**U**n escalier que personne n'emprunte jamais, un couloir improbable, une porte invisible ou au contraire lourde comme celle d'une geôle : les chemins qui mènent au carnotzet prennent différents atours. Dans l'imagerie populaire, les carnotzets restent plutôt exigus et souterrains, même s'il y a des exceptions.

## Etat de Vaud (12 bis) ↵ ↑

En première ligne, l'Etat de Vaud se devait bien d'entretenir la tradition. Armé d'un imposant trousseau de clés, Didier Colliard, huissier-chef, nous ouvre une pittoresque porte de bois verte. Elle protège le carnotzet familièrement appelé le « 12 bis », dans le quartier lausannois de La Cité. En bas de quelques marches, deux salles, deux ambiances : une vaste pièce au plafond haut avec un sol en brique rouge et une deuxième, plus petite et plus basse. La première date de 1803 et appartenait à l'ECA, qui y entreposait ses archives. Toujours propriétaire, ce dernier met l'espace à disposition de l'Etat de Vaud depuis déjà une quarantaine d'années. Beaucoup plus ancienne, la deuxième salle était rattachée à l'école de gendarmerie et jouait le rôle de cellule. Loin de ce passé un peu trouble, elle s'apparente aujourd'hui presque à un musée avec photos, archives et objets gravés. Tous ces objets chargés d'histoire comptent de moins en moins d'admirateurs ; nos ancêtres descendaient plus souvent au carnotzet que nous. Heureusement, comme nous le confie Didier Colliard, reste la tradition de la dernière session de Noël : à cette occasion, les conseillers d'Etat descendent au « 12 bis » pour partager une fondue.

## ECAL ↗

Certains éléments de décoration du « 12 bis » ont été réalisés début 2000 par l'ECAL (Ecole Cantonale d'Art de Lausanne) et son emblématique directeur, Pierre Keller. Cette collaboration lui a peut-être donné l'idée d'aménager lui-même un carnotzet dans son école,





# ... reste au carnotzet !

au moment de son déménagement à Renens. Dès les premiers pas dans ce lieu caché et méconnu, la sensation est familière : les pieds crissent sur un sol de graviers. « Ceux qui sortent du carnotzet laissent des traces de pas blanches sur la moquette », sourit le directeur, Alexis Georgacopoulos. Impossible d'en repartir en catimini. Membre du conseil de la Confrérie du Guillon et ancien directeur adjoint de l'ECAL, Claude-Alain Mayor revient pour la première fois sur les lieux (du crime?). Il avoue que l'endroit était « très fréquenté du temps de Pierre Keller. Il voulait une ambiance de carnotzet, mais avec la touche ECAL ». L'objectif a bien sûr été atteint : la pièce se montre simple, minimaliste, mais décorée avec goût. Même si les grandes tables de bois voient moins de visiteurs aujourd'hui, la tradition demeure, particulièrement lorsque des experts des quatre coins de Suisse et d'Europe se réunissent pour constituer le jury des examens de fin d'études. Le cadre se prête à la détente après ces longues journées et quelques commentaires moins formels sont parfois lâchés. « Ce qui se passe au carnotzet reste au carnotzet. »

## EHL →

Non loin de là, une autre école mondialement connue dispose également de son carnotzet. L'EHL Hospitality Business School (anciennement Ecole Hôtelière de Lausanne) se devait en effet de consacrer un coin de son sous-sol à l'art de l'apéritif en petit comité. Ici, pas d'ambiance vigneronne typique, mais plutôt le standing de cette école de l'excellence. Là encore,

Pierre Keller était dans le coup. En 2014, alors qu'il était président de l'Office des Vins Vaudois, il s'est associé à l'EHL pour y ouvrir le « Carnotzet des Vins Vaudois ». Si le nom et le logo de l'OVV figurent toujours sur les murs, la collaboration a cessé et les crus de la région ont fait un peu de place aux belles bouteilles du monde entier. Un mal nécessaire pour cette école reconnue tout autour du globe et qui réunit des étudiants de 127 nationalités différentes. Comme à l'ECAL, on ne pénètre céans qu'en compagnie de membres de la direction et les élèves sont proscrits. Des personnalités y lèvent épisodiquement leur verre : ambassadeurs, consuls, conseillers fédéraux font partie des visiteurs de marque.



Robert Parker  
WINE ADVOCATE



MERLOT RÉSERVE  
Inspiration

La Côte AOC 2020



Chemin du Saux 5  
1131 Tolochenaz



cavedelacote.ch



Denis Meier  
viticulteur, Neuchâtel

Une gestion globale des risques est indispensable pour l'agriculture. C'est pourquoi nos vignes sont assurées auprès de la Suisse Grêle.



Schweizer Hagel  
Suisse Grêle  
Grandine Svizzera

www.grele.ch

L'assureur agricole

**Payerne ↓**

Lausanne et ses environs n'ont bien sûr pas le monopole du carnotzet. En digne propriétaire de vignes et productrice de vin, la Ville de Payerne ne pouvait pas passer à côté de la tradition. Les habitués connaissent déjà bien l'espace vithèque flambant neuf et l'imposante cave séculaire. « C'est notre carte de visite, raconte le municipal Jacques Henchoz. On y organise les réceptions communales, mais le public n'y a pas accès. » A quelques pas de là se cache un carnotzet exigü. Réaménagé en 1977, il est protégé par une lourde porte. Il est décoré sobrement avec des photos des municipaux actuels et passés, ainsi qu'une alignée de bouteilles (vides) datées de 1983, année durant laquelle les étiquettes ont été changées. Sa visite n'est possible qu'en présence d'un municipal en fonction. « Des Payernois de naissance connaissaient son existence, mais n'y étaient jamais venus. Quand je les ai invités, ils étaient émus aux larmes ! » La petite pièce a tout d'un carnotzet (même si elle ne se situe pas au sous-sol), mais ici on l'appelle plutôt le « caveau de la municipalité ». Ancien municipal, André Jomini se souvient : « Lorsque j'ai été nommé inspecteur du bétail en 91, le syndic Pierre Hurni m'a remis mon attestation au caveau. C'était le protocole. »

Si les mœurs et le protocole ont changé, les traditions demeurent. Même en 2024, la réputation des carnotzets perdure : on sait quand on y descend, mais on ne sait jamais à quelle heure on en sortira. Dans notre société au rythme effréné, ces moments hors du temps n'ont pas de prix.



## INTERVIEW DE BRUNO CORTHÉSY

Historien et auteur de l'article

« Le carnotzet. Santé et conservation. »

### De quand date la tradition du carnotzet ?

Le concept, l'objet et son nom sont inventés en 1894, à l'occasion

de l'Exposition cantonale vaudoise d'Yverdon.

Le terme carnotzet est exhumé pour l'occasion. Parfois orthographié « carnotset », il désigne un compartiment de petite taille, situé dans un

meuble, à l'étable ou même à l'église, pour indiquer les places réservées aux notables. Il peut aussi être appliqué à des équipements modernes, comme un compartiment de chemin de fer, et prendre un sens métaphorique, pour parler d'un recoin du cerveau.

### Pourquoi tous ces carnotzets mythiques se situent-ils en ville et pas dans les régions viticoles ?

La Suisse vit une forte industrialisation au 19<sup>e</sup> siècle. La majorité de la population bascule dans les villes et on observe un phénomène de compensation, une certaine nostalgie de la campagne.

### Quelle est la différence entre caveau et carnotzet ?

J'ai mis du temps à comprendre cette différence. Historiquement, les régions viticoles comptaient plus de caveaux que des carnotzets. Autour de 1900, les pressoirs mécaniques remplacent leurs ancêtres en bois. La place ainsi libérée se mue en local d'accueil pour la clientèle. C'est la naissance des caveaux. A Lavaux, j'ai parfois remarqué trois niveaux : d'abord les caves, puis le caveau et pour finir, tout en bas, le carnotzet. Plus on descend, plus on gagne en intimité.





A chaque

# MOMENT

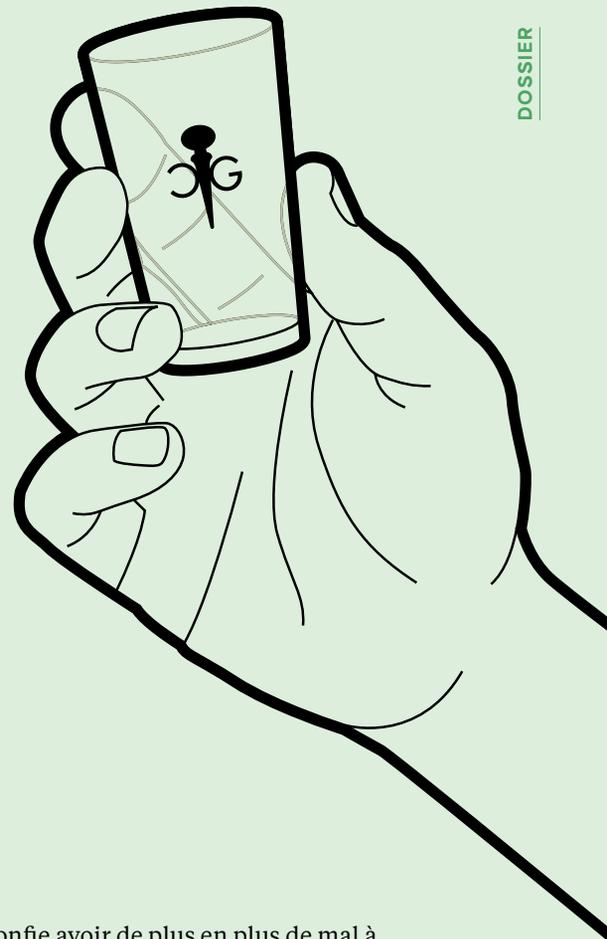
SA MAGIE



**LA LICORNE**  
BOLLE & CIE · DEPUIS 1865

la-licorne-vins.ch

# Juste un petit verre



DOSSIER

*Autrefois inséparable de la bouteille de chasselas à l'heure de l'apéro, le petit verre à vin blanc vaudois garnit aujourd'hui surtout les étagères des collectionneurs.*

**L**a Fête des Vignerons, les blasons des communes et même les logos des entreprises régionales : les décors des petits verres à vin blanc se déclinent de 1001 manières. Dans le canton de Vaud, leur contenance ne dépasse généralement pas 0,6 dl. En Valais et à Genève, on peut y mettre un peu plus de chasselas. Eh non, le Pays de Vaud n'a pas le monopole de ces mignons petits calices. Autrefois, les vigneron les utilisaient pour goûter leur vin en cave. Certains disent aussi qu'ils étaient bien pratiques à l'époque où les Bernois interdisaient nos pauvres ancêtres vaudois de se réunir à l'apéro. Qu'à cela ne tienne, le petit verre se glisse facilement et discrètement dans toutes les poches ! « On en a toujours dans la voiture, on ne sait jamais ce qui peut arriver », avoue en riant Françoise Barbay. Au Domaine de Sarraux-Dessous, à Begnins sur La Côte, cette collectionneuse dans l'âme possède environ 500 petits verres à vin blanc vaudois. Toute la série de la Fête des Vignerons orne son vestibule, alors qu'une étagère conçue sur mesure dans le caveau abrite des pièces à l'effigie des girons de jeunesse et autres fêtes

villageoises. Elle confie avoir de plus en plus de mal à compléter sa collection. Elle déniche encore quelques trésors dans les brocantes ou les vide-greniers, mais les fabricants tels que le leader Univerre comptent les nouvelles commandes sur les doigts d'une main. De nos jours, on leur préfère les verres à pied, dont la forme de tulipe permet de déguster le vin au lieu de simplement le goûter ou le boire. « Mais on connaît encore des personnes qui refusent de boire du chasselas autrement que dans un petit verre vaudois ! »

A deux pas de Begnins, au Domaine de Montbenay à Mont-sur-Rolle, Maurice de Watteville confirme. Lors des réunions de famille, personne n'osera servir du chasselas à sa maman dans un verre à pied. Celui qui représente la 15<sup>e</sup> génération de vigneron et qui travaille avec son fils Paul, possède une impressionnante collection de tous types d'objets liés à la vigne et au vin. Parmi eux, plusieurs milliers de verres de toutes tailles, y compris nos petits verres à vin blanc. Ceux de la Fête des Vignerons ont également droit à une place de choix en vitrine. A côté d'eux, tous les petits verres des mises aux enchères des vins de la Ville de Lausanne, depuis 1911. « Il ne me manque que celui de 1925. Peut-être que votre article m'aidera à le trouver... »

TEXTE  
Anick Goumaz

ILLUSTRATION  
Mathieu Moret

## APPEL À NOS LECTRICES ET LECTEURS !

Que ce soit la fameuse pièce manquante de Maurice de Watteville ou d'autres petits verres à vin blanc vaudois, sortez-les de vos armoires et faites vivre cette tradition de l'apéritif vaudois « au format 0,6 dl »... ou lancez votre propre collection !



**Emil Frey** Crissier  
Centre Automobile Romand  
[emilfrey.ch/crissier](http://emilfrey.ch/crissier) – 021 631 24 11

# Votre Centre Automobile Romand



## LAETITIA PAUGHARD ŒNOLOGUE

Un vin d'apéritif doit inviter à la dégustation en douceur. Je ne parle pas ici de sucrosité, bien au contraire. Pour rester le compagnon idéal de l'apéro, il ne doit être ni entêtant, ni exubérant, ni trop aromatique. Cela peut être un effervescent pas trop dosé avec une bulle élégante. Toutefois, au Domaine du Vieux-Réservoir, dont je m'occupe depuis peu avec deux associés, le vin d'apéritif par excellence est le chasselas. Ce vin, qui a d'ailleurs gagné une médaille d'or au Mondial du Chasselas l'an passé, se caractérise par une aromatique plutôt subtile, une acidité pas trop marquée, un équilibre en bouche accessible. À la vigne, nous allons travailler tout au long de l'année afin d'obtenir un rendement qui assure un bon équilibre entre le sucre, l'acidité et tous les autres éléments du raisin. Une fois cet équilibre complexe atteint, il faut que le travail en cave soit suffisamment respectueux et soigneux pour exprimer au mieux les qualités obtenues dans le vignoble.



## LÉONARD PFISTER ŒNOLOGUE

Le chasselas est sans doute le vin d'apéritif idéal. Pour qu'il convienne à ce moment convivial, il faut qu'il soit léger, sur le fruit, qu'il possède une touche de gaz carbonique et qu'il en redemande. Il peut arborer un peu de rondeur, mais pas trop. Bien sûr, on peut aussi privilégier un grand vin de domaine, profond et dense, mais il sera plus adapté à un apéritif dinatoire. Le plus important, pour l'élaboration de ce type de vin réside dans la capacité de ceux qui le produisent, à la vigne comme en cave, à conserver de la fraîcheur. En cave, on va travailler sur une vinification traditionnelle, entre guillemets, ce qui signifie un élevage en cuve plutôt qu'en vase de bois. On va aussi privilégier un taux d'alcool réduit. Comme on chaptalise (rajout de sucre pendant les fermentations) quasiment chaque année les chasselas, c'est une étape où il est essentiel d'avoir la main légère. L'alcool du vin dépend directement du taux de sucre dans le moût et il faut trouver le juste équilibre entre avoir une structure suffisante et conserver ce côté friand et gouleyant qui fait le charme des blancs d'apéritif.

## CARLOS COSTA DA SILVEIRA MIXOLOGUE

Une bonne boisson d'apéritif doit être fraîche, me permettre de voyager et de me déconnecter de ma journée. Ces qualités peuvent se retrouver dans un vin ou dans un autre type de boisson. Une fois qu'il y a ce côté festif et cette capacité à transporter les consommateurs hors de leur routine, le reste est une question de goûts et de couleurs. En ce qui me concerne, je préfère les vins blancs plutôt aromatiques, ainsi que les rosés, aux chasselas classiques souvent assez secs. Lorsque l'Office des Vins Vaudois nous a demandé de créer des cocktails à base de crus locaux, j'ai cherché à créer des boissons qui respectaient les qualités du produit de base, le vin. En jouant avec des ingrédients locaux, j'ai tenté d'amener des notes de couleur, ou un côté un peu acidulé aussi, à ces vins qui devaient être embellis par le travail de mixologie et non pas disparaître. Sur les cinq cocktails que j'ai proposés, deux me plaisent particulièrement : le Fig Tree, qui mêle vin rosé et figue fraîche, ainsi que le Spritz du vendangeur, qui est vraiment mon préféré.



# L'apéro des experts

## ÉRIC BERNIER PHOTOGRAPHE ET JOURNALISTE

Dans un vin d'apéritif, je cherche avant tout la digestibilité, un côté salivant et une certaine légèreté. Il me semble important que les vins ne présentent pas trop d'alcool et qu'ils aient de la tension. Cette tension, qu'il ne faut pas confondre avec de l'acidité, donne une appétence au vin. Elle va induire l'envie d'un deuxième verre, mais aussi d'accompagner la boisson apéritive avec quelque chose à manger. Ce trio fraîcheur, tension et sapidité me semble regrouper les qualités essentielles d'un vin d'apéro. En ce qui concerne les blancs, je dirais que la vinification en barrique est à proscrire. Le chasselas apparaît bien entendu comme le compagnon idéal de l'apéritif, mais on peut aussi imaginer se tourner vers des spécialités telles qu'un chardonnay ou un sauvignon, toujours vinifié en cuves inox. Si les rosés et les effervescents ont également leur mot à dire dans les moments conviviaux, j'avoue apprécier aussi à ces occasions un verre, servi assez frais, de gamay, un cépage sur le fruit et particulièrement bien travaillé dans nos régions.



# QUELQUES IDÉES DE VINS D'APÉRITIF

*Difficile de faire un choix parmi les centaines de chasselas d'apéritif du canton de Vaud. Voici donc une sélection subjective qui met en avant des producteurs se distinguant par leur régularité autant que par la qualité.*

## LES RÉFÉRENCES

### BÉROLLON CAVE DU CONSUL (PERROY)

Vainqueur des Lauriers de Platine Terravin en 2022, ce chasselas de La Côte se classe régulièrement parmi les meilleurs dans les concours. Elaboré par Nicolas et Laurent Martin, ce Grand Cru de Perroy marie son appétence à une remarquable persistance et une fruité tout en délicatesse. Idéal pour l'apéritif, indique le descriptif du domaine ! Idéal pour l'apéritif, confirment les prescripteurs qui lui décernent des récompenses ! Idéal pour l'apéritif, valide l'auteur de cet article.



### LES MOINES TRADITION

#### DOMAINE LES MOINES (VILLENEUVE)

Autre vin star en 2022, le chasselas « classique » de Serge Diserens a gagné cette année-là le Mondial du Chasselas. Frais, équilibré, doté d'une aromatique florale élégante mâtinée de quelques notes de fruits blancs, ce vin qui fait merveille seul ou simplement habillé de quelques flûtes se termine par une finale rectiligne. On y retrouve les délicats accents minéraux qui caractérisent la signature élégante de ce Grand Cru de Villeneuve.



### BELLES RIVES MADELEINE RUEDIN (SALAVAUX)

Au nord du canton, près des lacs de Neuchâtel et de Morat, le chasselas se caractérise par sa finesse et sa sapidité. La vinification, en partie en œufs de béton, choisie par Madeleine Ruedin lui confère un pep et une fraîcheur toujours très appréciés lorsqu'il s'agit de passer un moment agréable entre amis. Sa capacité à « en redemander » fait partie des qualités essentielles d'un vin blanc d'apéritif.



## LES COCKTAILS

**Ces cocktails font partie des douze boissons d'apéritif branchées imaginées par des mixologues romands et recensés dans une brochure de l'Office des Vins Vaudois.**

### LE SPRITZ DU VENDANGEUR

#### CANTON DE VAUD

Ce cocktail inédit condense le raisin dans tous ces états: quelques grains de raisin pour un côté frais et fruité, des bulles grâce à un mousseux vaudois et quelques centilitres de Stim, le spiritueux vaudois naturel à base de vin.

### LAVAUDOUX

#### CANTON DE VAUD

Associer du basilic au chasselas : une hérésie ou un coup de génie ? Avant de répondre, il faut goûter à cette création originale, qui a le pouvoir de nous faire voyager en cinq ingrédients : chasselas, liqueur de basilic (facile à préparer soi-même), bitter, sirop de sucre et jus de citron. 3, 2, 1, partez !



#### Ingrédients

- 10 à 12 grains de raisin et un fruit de la passion (les piler, filtrer et verser dans le verre avant d'ajouter les autres ingrédients)
- 10 cl de mousseux vaudois
- 3 cl de Summer Stim
- 2 cl de Romanette citron



#### Ingrédients

- 4 cl de chasselas de Lavaux AOC
- 2 cl de liqueur de basilic thaï (marque Citrolle ou à faire soi-même)
- 1 cl de sirop de sucre
- 1 cl de jus de citron
- 0,5 cl de Campari

## D'UN AUTRE STYLE

**Formidable révélateur de terroirs, le chasselas se prête aussi à des fantaisies bienvenues pour apporter un peu de nouveauté à l'apéritif.**



### BLANC SANS FILTRE

**DOMAINE MERMETUS (VILLETTE)**

Nos voisins neuchâtelois sont passés maîtres dans l'art du chasselas non filtré. Bien inspiré, Vincent Chollet a fait sien cette méthode naturelle consistant à conserver les lies dans notre cépage-roi qui prend ici des notes de pain grillé, en très belle harmonie avec un côté pomme et ananas.

### LE PRÉAMBULE

**DOMAINES DE LA VILLE DE LAUSANNE (MONT-SUR-ROLLE)**

Emprunter la méthode cuve close ou Charmat – la même que le Prosecco – et l'appliquer à un chasselas: il fallait oser et les Domaines de la Ville de Lausanne l'ont fait! Un parfait compromis pour les palais pas encore acquis à la cause du chasselas, qui apprécient quelques bulles au moment de l'apéro.



## LES CLASSIQUES

**Tout le monde a déjà vu et surtout bu ces bouteilles une fois dans sa vie.**



### DÉZALEY CHEMIN DE FER

**MAISON MASSY (EPESSSES)**

Impossible de faire une sélection de chasselas sans passer par le Dézaley! Celui de la Maison Massy est reconnaissable entre mille grâce à son étiquette délicieusement vintage. Le must pour un apéritif de prestige: le laisser quelques années en cave et l'accompagner d'un vieux gruyère AOP.

### LE CAVISTE

**CELLIERS DU CHABLAIS (OLLON)**

Avec son tablier, son béret et sa moustache, le fameux Caviste est de toutes les fêtes! Ce chasselas d'Ollon provient de vieilles vignes aux racines profondes, ce qui concentre ses arômes. Mais attention! Point de lourdeur dans ce vin friand parfait pour l'apéritif et les mets au fromage.



### L'Étivaz de là-haut

Ceux qui préféreraient quelque chose de plus complexe pencheront pour L'Étivaz, cette merveille artisanale du Pays-d'Enhaut. Certains le dénigreront en le prenant pour un gruyère mais L'Étivaz, c'est bien plus que ça. Avec une AOP exigeante, la pâte dure n'est fabriquée dans les alpages que du 10 mai au 10 octobre, à partir de lait cru non transporté, et donc produit sur place. Le lait provient de plus de 3000 vaches paissant entre 1000 et 2000 mètres d'altitude des herbages naturels des Préalpes et des Alpes. Le fromage est cuit au feu de bois exclusivement et dans des chaudrons de cuivre. Après six jours maximum, les meules sont descendues dans les caves de la coopérative où elles seront affinées entre 135 jours et 24 mois. Elles y seront «taxées», c'est-à-dire dégustées pour décider du prix payé au producteur. Au final, donc, le fromage révélera ses notes florales typiques du pâturage, un goût corsé et une pâte au gras agréable pour faire glisser un verre de chasselas.

# L'apéro, ça se mange aussi

TEXTE  
David Moginier

PHOTOS  
Fedi Gioia

*Il y a plusieurs façons d'accompagner le vin blanc avant le vrai repas. Petit tour des plus traditionnelles aux plus modernes.*

**O**n le sait, un des avantages du chasselas, c'est qu'il ne passe pas la soif. Mais il peut donner faim. Accompagner ce divin liquide d'un peu de solide aide également à prolonger le moment d'amitié qui se noue autour d'une bonne bouteille. Mais qu'offrir à ses hôtes? Comme les habitudes divergent, voici quelques propositions.

### Des tommes à la tonne

Le Jura vaudois n'a pas de vigne mais il a donné au canton sa tomme. Les historiens attribuent en effet à la vallée de Joux les premiers fromages blancs à pâte molle et crémeuse connus sous le nom de tomme vaudoise. Bien sûr, des tommes, il y en a partout mais celle-là, c'est la nôtre! Avec sa croûte très légèrement fleurie où s'est développée une fine moisissure, avec sa pâte moelleuse et fondante, elle accompagne à merveille un blanc frais à l'heure de l'apéro, coupée en petits quartiers. A l'origine, la tomme était à usage familial, ce fromage étant le plus simple à fabriquer sans installation particulière. On fait cailler le lait, on le verse dans le moule, on laisse poser puis on le met en saumure une quinzaine de jours. Et c'est tout. Ensuite, on dégustera le fromage plutôt frais, l'âge lui donnant assez vite cette odeur d'acétone qui se marie mal au chasselas. Aujourd'hui, les déclinaisons sont légion, au piment, aux pignons, à l'ail des ours, au sésame, au poivre, etc.

### Des sablés salés

A moins que vous ne préfériez les biscuits sablés salés. Comme ceux de Tante Agathe, à Villeneuve, au vieux gruyère AOP ou au thym et romarin. Ou ceux à L'Étivaz de... la coopérative du même nom.

### Un peu de légèreté

Ce n'est pas parce qu'on fait l'apéro qu'on doit forcément oublier le végétal, surtout entre deux bouchées de fromage ou deux tranches de saucisson. Quoi de mieux pour rafraîchir alors la bouche que des légumes préparés, comme des cornichons suisses cultivés et apprêtés par Reitzel à Aigle ou des courgettes à l'aigre-doux ou au curry, ou encore des poivrons au vinaigre. Mais attention à ne pas croquer le légume acidulé avant une gorgée de chasselas, le mariage est moins heureux. Sinon, quelques légumes crus coupés en allumettes, des tomates cerises et pourquoi pas des fruits de saison ajouteront une touche de couleur.

### Du pop-corn plein d'arôme

Et pourquoi ne pas essayer des pop corns salés fabriqués à Bursins ? Ceux de Be! Pop Corn, par exemple, sont fabriqués sans graisse, simplement soufflés à l'air chaud. On le retrouve ensuite aromatisés naturellement au vieil Etivaz, au gruyère AOP et poivre noir, à la tête de moine AOP, bref à une dizaine de goûts. Ceux de Pop Brothers & Sisters, à Gryon, s'agrémentent d'herbes du Grand-Saint-Bernard, de sel des Alpes ou de truffe noire.



### Des saucisses de chez nous

Dans le cochon, tout est bon pour l'apéro, de la saucisse sèche au jambon cru, mais revenons un peu sur deux spécialités vaudoises: le saucisson vaudois IGP et le boutefas AOP que nous partageons avec les Fribourgeois (limitrophes). Bien sûr, on peut les déguster chaud pour accompagner un plat de lentilles, un gratin de pommes de terre ou une brassée de haricots secs, par exemple. Mais, une fois cuites et refroidies, ces deux cochonnailles apportent leur touche grasse pour sublimer la fraîcheur du chasselas et former avec lui un couple magique. Petit truc au passage: si on veut le manger froid, mieux vaut le laisser refroidir dans son eau de cuisson où il gardera sa jutosité. Le saucisson, purement vaudois, n'a droit qu'à l'Indication géographique protégée parce qu'il peut contenir de la viande produite hors du canton. Seule sa fabrication doit être faite ici. Le boutefas, bicantonal, est plus exigeant sur la provenance de sa viande et peut donc accéder au rang suprême de l'Appellation d'origine protégée. Il faut dire que sa drôle de forme – due au boyau particulier qui l'accueille, le cæcum – le rend reconnaissable entre tous.

### Le lard qui vient de Begnins

C'est une spécialité régionale, mais le lard de Begnins s'est acquis une belle réputation en plus de trente ans d'existence. Le boucher de cette commune de La Côte en a inventé la recette en 1990. Ni fumé, ni cuit, ni séché, le lard de Philippe Grange est grillé. Il avoue avoir mis quatre mois à élaborer le produit parfait sur lequel ses employés ont signé un document de confidentialité. On sait simplement que la poitrine de porc est mise à mariner dans une saumure épicée dont on ne connaît pas le secret, avant d'être grillée. Le lard acquiert sur la flamme ce croquant inimitable qui cache une chair fondante, moelleuse et si peu grasse. Le boucher de Begnins transmettra la recette à son successeur quand il remettra son affaire. Il en écoule quelque cinq tonnes par année dans la région, mais également dans des commerces spécialisés de tout le pays. Comme il le dit lui-même: «Le lard de Philou rend complètement fou.»



### Le divin taillé aux greubons

C'est une autre star de l'apéro qui rappelle les origines paysannes du canton où faire boucherie restait une fête. En faisant fondre la graisse du porc pour en tirer du saindoux, les restes de tissu conjonctif, bien dorés, forment ces greubons qu'on connaît ici. Certes, nous sommes cernés par les grattons de nos voisins français, les Greubi de nos amis alémaniques, mais il n'y a que chez nous qu'on en fait une spécialité pâtissière en l'intégrant à une pâte faite de farine, d'eau et de levure. Certains y ajoutent du lait ou des œufs, voire un peu de gras, idéalement du saindoux histoire que le greubon retrouve sa graisse d'origine. Si le taillé est connu depuis au moins le 19<sup>e</sup> siècle, il a connu son essor après 1945, lorsque les Ateliers mécaniques de Vevey ont mis au point un fondoir à saindoux dont se sont équipé les abattoirs de Lausanne. Qui ont alors livré force greubons aux boucheries et boulangeries du canton jusqu'en 2001, nous apprend le Patrimoine culinaire suisse.

### Des bricelets par milliers

Le bricelet est issu d'une longue tradition. Son histoire fait qu'il convient parfaitement pour la célébration d'un culte du chasselas. En effet, les spécialistes lui attribuent la même origine que les hosties, les deux préparations étant cuites à l'époque entre deux fers chauds. A l'origine, ce fer ressemblait à une longue paire de tenailles, munies d'un côté d'une poignée et, de l'autre, d'une forme en fonte. Pour l'apéro, on privilégiera évidemment les versions salées, nature ou agrémentées de poivre, de cumin, de pavot ou de fromage. Le bricelet se mange sans faim tant il est léger et facile à croquer. Et, comme le chasselas, il en redemande, on y revient donc, on pense au travail délicat et patient qu'il a fallu pour le réaliser, pour le cuire, un à la fois, dans un four idoine dont la modernité évite l'épreuve du feu mais en rend difficile l'industrialisation.



### Supplément d'idées d'ici

Le canton de Vaud propose plus de 1700 produits « certifiés d'ici » qui couvrent tout ce qui se mange et se boit, et qui est cultivé ou transformé ici. Forcément, sur cette vaste palette, il y a pas mal de possibilités sympathiques pour agrémenter vos apéros. Quelques exemples: les noisettes, que cultivent Dicifood et ses partenaires depuis 2015, ou celles du Piémont qu'a plantées en grand nombre Pierre-Olivier Pfirter en 2019. Les graines de tournesol grillées et salées du Domaine du Pontet, à Gingins, remplissent parfaitement leur mission d'Apéro du Soleil, ainsi que les a baptisées Alexandre Mestral, histoire de rappeler cette gourmandise qu'adorent les Espagnols à l'apéro.



PIERRE-YVES POGET

# Le vigneron-paysan qui a anobli le gamay

*Pierre-Yves Poget élève 18 vins à Agiez, dont l'unique gamay Premier Grand Cru de l'histoire vaudoise. Sa cave Mirabilis, au nom de fleur noctambule, collectionne les reconnaissances et fait briller les Côtes de l'Orbe.*

**Pierre-Yves Poget n'a jamais quitté les vastes étendues des Côtes de l'Orbe. A part pour étudier à Châteauneuf et pour aller danser non loin de là, au Mirabilis.**

Il ne sert à rien de tendre l'oreille : il n'y a plus d'explosion chez Pierre-Yves Poget depuis bien longtemps. « Mon grand-père, qui a toujours fait ses vignes, produisait un peu de mousseux de gamay pour la famille. Il devait attacher le bouchon avec une ficelle, parce que, parfois, des bouteilles éclataient dans la cave ! » s'amuse le seul vigneron-encaveur d'Agiez. Depuis 2021, les bulles sont de retour au domaine, mais avec un muselet de sécurité. Le Belle de Nuit, un blanc de blanc issu de chardonnay et de doral « pour un petit plus aromatique », porte l'autre nom de la fleur Mirabilis, qui a baptisé la cave.

Entre ces deux mousseux, on pourrait raconter l'histoire des vigneron-paysans des Côtes de l'Orbe. Ils représentent encore environ la moitié des exploitants dans cette région agri-viticole, indique le vigneron. Le gamin d'Agiez a grandi entre vignes et vaches, mais ce qu'il préférerait, c'est « aller sentir les odeurs de fermentation dans la petite cave en dessous de chez mes grands-parents », où son père André a fait ses premières vinifications en 1986. « Il fallait se gaffer à cause des gaz dans cette cave enterrée », raconte-t-il presque en chuchotant, traduisant le mystère.

Le petit Pierre-Yves avait 5 ans, et l'on sait le poids des souvenirs de la petite enfance. Quand il revient sur le domaine en 2003 (il le reprend en 2012), à 22 ans, après Changins, son cœur bat donc davantage pour les vignes que pour le bétail laitier. « Les vaches, il faut être fait pour ça », explique-t-il. Marine, 13 ans, et Bastien, 11 ans, décideront s'ils suivent les traces de leur père.

Aujourd'hui, le domaine de 41 ha en comporte 7,6 de vignes et la ferme abrite un grand caveau de réception. Une nouvelle cave a été aménagée dans un



bâtiment à la sortie du village en 2007. Car il fallait bien de la place pour élaborer tous les vins de Pierre-Yves Poget, conseillé par l'œnologue Laurence Keller. Combien ? « Je n'ai pas compté ! dit-il en se retournant pour observer l'alignée de bouteilles contre le mur du carnotzet. Ah ouais, 18. Bientôt 19, je viens de planter du divico... »

Le gamay, le pinot noir et le chasselas font forcément partie du lot. On a aimé le chasselas Bellevue, planté dans une pente plein sud, qui développe un nez d'ananas et une bouche ample. Mais aussi cet Oeil-de-Perdrix qui ramène sa fraise (presque Tagada !) au nez comme en bouche. Et ce gamay, dont le cru issu des vieilles vignes du Clos est désormais promu Premier Grand Cru vaudois : une première pour le cépage (lire encadré).

Pierre-Yves Poget s'est aussi aventuré loin des sentiers battus. Son gewürztraminer emplit le palais de rose épicée, son sauvignon blanc est ultra aromatique, son savagnin blanc, élevé sur lies et en barrique, d'une belle ampleur. Le vigneron l'a nommé « Bellis », du nom savant de la pâquerette.

Dans son herbier, il y a aussi l'Adonis (gamaret-garanoir), l'Eucharis (cabernets dorsa, franc, sauvignon et merlot) et, bien sûr, le Mirabilis (gamay, pinot, gamaret, galotta), des vins rouges puissants qui plongent leurs racines dans le calcaire jaune d'Agiez, Montcherand, Orbe, Rances et Valeyres-sous-Rances.





La ferme familiale abrite désormais une grande salle de réception. La cave, aux murs de pierres jaunes du Jura, se trouve un peu plus bas dans le village.

**« Ce dont je suis fier ? C'est d'être parti de 2 ha pas vinifiés à ces 7,5 ha aujourd'hui mis en bouteilles à la propriété. »**

« Je cherchais un nom fantaisie pour mon premier assemblage, en 2007. J'ai demandé à ma femme Annick, fleuriste, de me passer ses livres et j'ai choisi cette toute petite fleur qui s'ouvre le soir et se ferme le matin. » Petite pause coupable avant qu'il reprenne : « Il y avait une discothèque qui portait ce nom à Conthey, tout près de Châteauneuf. C'est aussi un clin d'œil à quelques belles soirées entre étudiants ! » La Belle de Nuit au joli nom latin deviendra l'emblème du domaine, dont les étiquettes se parent d'une fleur symbolique, dessinée par la peintre yverdonnoise Patricia Monnard.

Pierre-Yves Poget l'admet si on le titille un peu, humilité vaudoise oblige : « Ce dont je suis fier ? C'est d'être parti de 2 ha pas vinifiés à ces 7,5 ha aujourd'hui mis en bouteilles à la propriété (ndlr : 40000 cols en 2023). » Il pourrait aussi ressentir de la fierté par rapport aux médailles que ses vins obtiennent année après année dans différents concours. « Évidemment que les médailles, ça fait connaître. Mais si je présente mes vins dans les concours, c'est surtout pour savoir où je me situe par rapport aux collègues et pour entendre ce que les dégustateurs ont à dire. »

Sa première médaille - l'or pour son gamay Le Clos barriqué à la Sélection des vins vaudois en 2003, « une année chaude, c'était épique » - était aussi son premier essai. « Ça m'a motivé », sourit-il. Grand Prix du Vin Suisse, Mondial du Merlot, du Pinot ou du Chasselas, Lauriers de Platine... Les vins Poget trustent les podiums !

## GAMAY SUPER STAR

Pierre-Yves Poget chérit le cépage gamay, qu'il a planté sur différents parchets. Mais s'il est une parcelle qu'il bichonne particulièrement, c'est **Le Clos**. Le vin qui en est issu, élevé en barrique de chêne, vient d'être sacré **Premier Grand Cru vaudois**. Une première !



Le cépage n'était jamais entré dans ce club très fermé qui, depuis 2012, consacre une vingtaine de vins, réévalués chaque année. Ces crus doivent respecter un cahier des charges strict (forte densité, vieilles vignes, faible rendement) et répondre à trois critères : être issu d'un domaine qui jouit d'une reconnaissance historique, montrer avec constance une haute qualité et promettre un potentiel de garde élevé.

Le Clos réunit tout cela. Avec un brin d'émotion en plus. André, le père de Pierre-Yves, cultivait déjà cette parcelle, quand le domaine ne faisait encore que 2 hectares. « Il n'y avait qu'1m40 d'écart entre les lignes, c'est aussi pour ça que le raisin est d'une telle qualité », explique Pierre-Yves Poget, en montrant son poing fermé pour indiquer la petitesse des baies ultra concentrées. Aujourd'hui l'écart entre les rangs est de 1m60 (comme sur quasi tout le domaine) pour une densité de 7800 pieds/ha, et Le Clos est vinifié en barriques bourguignonnes (depuis 2001) de un à plusieurs passages. Une idée germe du côté de ces contenants : « Il y a quelques très beaux chênes sur le domaine, on peut peut-être en tirer des fûts ! »

*Au Restaurant des Bains d'Avenches, Johann et Laetitia offrent un cocon chaleureux pour une cuisine authentique et gourmande.*

TEXTE  
David Moginier

**L**e slogan du restaurant des Stauffacher n'est pas mensonger : « Un écrin familial aux pures saveurs. » On pourrait y ajouter moult adjectifs pour son caractère, « amical », « authentique », « chaleureux », et d'autres pour sa cuisine, « régionale » « responsable », « gourmande ». Bref, vous l'aurez compris, on vient au Restaurant des Bains autant pour la gentillesse de l'accueil de Laetitia que pour l'excellence de la cuisine de Johann.

A Avenches, l'adresse du bas de la ville fait autant brasserie pour les menus du jour que gastronomie dans la salle attenante, et on retrouvera les mêmes clients venus d'un côté pour une assiette revenir de l'autre pour un soir de fête. « Nous avons une clientèle fidèle qui aime les deux ambiances », explique Laetitia.

**« Nous défendons beaucoup les produits de la région parce que nous avons un terroir magnifique. »**

## L'essence du produit

# Laetitia et Johann

En cuisine, Johann est en territoire connu puisqu'il a travaillé ici comme chef de partie de Moritz Zürcher de 2006 à 2010. Le gamin de Donatyre a fait un beau parcours, apprenti chez Messerli à la Croix-Blanche de Villarepos puis au Millesens de Berne; commis au Domaine de Châteauevieux ou au Zum Adler d'Hurden. Chef de partie à la Gare de Lucens ou au Pérolles fribourgeois, avant de reprendre la table d'Avenches en 2016. Aux côtés du chef, son second Jean-Yves Matzinger est un fidèle, fêtant cet automne ses vingt ans de maison. « Aujourd'hui, je me concentre plutôt sur les entrées pendant que Jean-Yves fait les plats. »

### Le produit d'abord

« C'est vrai que j'ai fait pas mal de grands chefs et c'est une sacrée formation. Par contre, j'ai perdu tout le suisse allemand que je parlais à Berne ou Hurden... De ces passages, je garde entre autres un respect total pour Pierrot Ayer, sa rigueur et son autorité. Et Pierrick Suter est devenu un ami. » La cuisine de Johann est dans

leur ligne, axée d'abord sur le produit. « Pierrot Ayer dit toujours qu'il ne faut pas plus de trois goûts dans un plat, et je fais la même chose. »

Ce qui n'exclut pas la créativité que le trentenaire prouve en changeant sa courte carte une dizaine de fois par année. « Ma cuisine est généreuse et locale », affirme encore le chef qui vise d'abord la pureté. On ajoutera la gourmandise pour des assiettes qui ravissent les papilles sans qu'on doive les expliquer.

« Nous défendons beaucoup les produits de la région parce que nous avons un terroir magnifique ici, des légumes aux poissons ou aux viandes », affirme Johann tandis que Laetitia renchérit en montrant une carte des vins qui s'ouvre sur les crus d'une dizaine de producteurs du Vully, avant de voir les vaudois, les suisses et les étrangers. Il faut dire que la jeune femme vient de Constantine où son père n'est autre que Pierrot Gentizon, du Domaine des Marnes. « Mais ce n'est pas que pour ça », rigole celle qui a une réelle connaissance de sa cave et de ses nombreux vins.

PHOTOS  
Julie Masson



# Stauffacher

COMMANDEZ VOTRE CARTON

LIVRAISON GRATUITE

# CAVE DE LA CRAUSAZ FÉCHY

Nous nous réjouissons  
de votre visite à Féchy, dans notre  
cave pour une dégustation

Nous sommes ouvert pour vous  
Lundi à vendredi: 7h à 12h – 13h à 18h  
Samedi: 8h à 12h – 14h à 17h



## Féchy / 1 carton de dégustation

5 x 70 cl Cave de la Crausaz Féchy / Féchy AOC La Côte	Fr. 43.50
5 x 70 cl Rouge Cave de la Crausaz / Les Bourrons, Assemblage	Fr. 43.50
5 x 70 cl Rosé La Crausaline / Rosé de Pinot Noir	Fr. 45.00

**15 bouteilles livrées à votre domicile (livraison offerte)**  
sous réserve de changement **Fr. 132.00**

Je commande 1 carton de dégustation livré à mon domicile  
pour la somme de Fr. 132.00 (uniquement en Suisse)

Passez commande sur notre site  
[cavedelacrausaz.ch](http://cavedelacrausaz.ch) en scannant  
le QR code ou en retournant  
le bulletin par poste ou par mail



**Cave de la Crausaz**  
Bettems Frères SA  
chemin de la Crausaz 3 - 1173 Féchy

**021 808 53 54**  
**[cavedelacrausaz.ch](http://cavedelacrausaz.ch)**

Nom/Prénom: \_\_\_\_\_  
Rue: \_\_\_\_\_  
NP/ Lieu: \_\_\_\_\_  
Tél. \_\_\_\_\_  
Email: \_\_\_\_\_  
Signature: \_\_\_\_\_

A retourner à: Bettems Frères SA  
Chemin de la Crausaz 3 • 1173 Féchy  
[fechy@cavedelacrausaz.ch](mailto:fechy@cavedelacrausaz.ch)


**SES  
FOURNISSEURS**
**ILAN PAGE**
**Guévaux**

Il lui fournit tous ses poissons du lac de Morat.

**MÉRAT**
**Martigny**

Il livre ses côtes de porc grand cru.

**BRUNO COLLAUD**
**Salavaux**

Il rassit de superbes entrecôtes de Mur.

**DAVID AEBISCHER**
**Faug**

Il cultive des pommes de terre et élève des Blondes d'Aquitaine.

**THIERRY MIAUTON**
**Oleyres**

Il fournit fruits et légumes.

**Le sens de l'amitié**

Il n'est pas rare de trouver en fin de service des amis autour de la table ronde de la brasserie. On ressent ce sens de l'amitié dans la liste des fournisseurs du restaurant, avec un pêcheur pote d'enfance ou un maraîcher copain d'école. On l'explique aussi par l'histoire du couple, deux enfants de la région, amateurs des mêmes fêtes du week-end. Ils se connaissent depuis les 16 ans de la jeune femme. « Nous avons marché côte à côte pendant douze ans mais, dans le fond, on savait tous les deux qu'on finirait ensemble », sourit-elle. « Elle me courait après, elle a fini par me rattraper », prétend son mari.

Laetitia avait dit ne jamais vouloir travailler dans un restaurant, elle qui a commencé par faire fleuriste avant de devenir dessinatrice en bâtiment. Mais elle a fini par rejoindre son chéri pour diriger le service avec une aisance naturelle. Avec deux enfants, Marcel, 3 ans et demi, et Hector, 2 ans, la vie de famille de restaurateur est toujours bien remplie, même quand ils habitent au-dessus du restaurant...

↑  
Johann au milieu de sa brigade avec laquelle il cultive autant l'excellence que la camaraderie.

**Restaurant des Bains**  
Route de Berne 1,  
Avenches  
[www.des-bains.ch](http://www.des-bains.ch)

**SON PLAT  
SIGNATURE**

**LE SANDRE**

Johann aime les poissons du lac, et particulièrement le sandre que lui fournit son copain d'enfance Ilan Page. Il en propose toute l'année, dans des recettes qui changent. Comme cette version printanière où la chair fine du poisson s'accompagne d'un beurre blanc à l'ail des ours récolté dans la région. Le sandre s'agrémenté encore de côtes de bette. Ne courez pas déguster cette recette, elle aura sûrement changé d'ici là.

# Balade à travers



# le Chablais

## Entre châteaux et vignobles

*Serpentant au milieu des paysages impressionnants du Chablais, le sentier des vignes aligne les curiosités. Départ pour une aventure jalonnée d'étapes pittoresques et... de panneaux explicatifs.*

**O**n peut parier sans risques que vous avez bu, au moins une fois, du vin d'Aigle ou d'Yvorne! Mais vous êtes-vous déjà promené dans les ruelles de ces localités? Avez-vous arpenté les chemins de vigne? Non? Eh bien, c'est le moment!

Cette excursion dans la région nous a été inspirée par la renaissance du sentier des vignes à travers le Chablais viticole vaudois. Créé il y a vingt ans, puis progressivement tombé dans l'oubli, ce parcours est sorti de son sommeil l'an dernier, et arbore désormais de nouveaux panneaux indicateurs et explicatifs. En revanche, pour qui désirerait



**Le majestueux Château d'Aigle, abritant le Musée de la vigne et du vin, est une attraction incontournable du Chablais.**

TEXTE  
Eva Zwahlen

ILLUSTRATIONS  
Studio LU:TH

PHOTO  
Jeremy Blatt

LEQUILLON  
ÉTÉ 2024



# GOLDENPASS

EXPRESS

MONTREUX – GSTAAD – INTERLAKEN



## UN VOYAGE FASCINANT ENTRE LACS ET MONTAGNES

- 🕒 Liaison directe en 3h15
- ★ Compartiment Prestige
- 🍷 Vins Testuz et produits du terroir





un dépliant avec une carte ou même une appli spécifique, c'est non : ni l'un ni l'autre n'est disponible. « Les deux sont en projet, mais pas encore réalisés », s'excuse, tout contrit, Alain Emery, président de l'interprofession régionale. « Tout cela prend du temps, et se fait à la vaudoise ! » Pour le vigneron d'Aigle ce Sentier des vignes est extrêmement important : « Il est la colonne vertébrale de la région, il relie tous les producteurs. »

Pourquoi d'ailleurs faudrait-il une application ? Comme chacun le sait, les détours offrent les chemins les plus passionnants... Le parcours et ses étapes sont connus : remonter le Rhône de Villeneuve à Saint-Maurice (VS), via Yverne, Aigle, Ollon et Bex.

### Inspiration et souplesse

Nous nous laissons donc inspirer par les suggestions du sentier des vignes, tout en nous sentant follement libres. Au départ de Villeneuve, déjà, nous renonçons à la boucle conseillée à travers des quartiers résidentiels et des vignes peu spectaculaires et préférons flâner au bord du lac. Lisse comme un miroir, le Léman reflète les sommets enneigés ; nous sommes fascinés par les arbres en fleurs, et bien sûr par celui que nous ne perdons jamais de vue : le château de Chillon.

Il est vrai qu'officiellement, la forteresse est la perle de Lavaux... Mais faisons-en simplement le prodigieux prélude de notre visite du Chablais ! D'une





« Le sentier des vignes est la colonne vertébrale de la région, il relie tous les producteurs. »

Alain Emery, président de l'interprofession régionale

manière ou d'une autre, Chillon est un must absolu pour tout œnophile ou historien amateur. En nous plongeant dans la contemplation de l'imposant édifice dont les pignons, tours et créneaux semblent se mirer dans l'eau, nous voyageons en pensée au temps où, par exemple, le château donnait un joli coup de pouce au tourisme naissant en Suisse.

### Au cœur du Chablais

Deuxième étape : Yverne et ses nombreux atouts-charmes – ses belles maisons, ses vignes soigneusement entretenues, ses célèbres coteaux bien exposés. La tour ronde du Château Maison Blanche nous salue déjà de loin. Plus tard, au dîner, nous nous offrirons une bouteille de son chasselas, d'une incroyable finesse et profondeur... Levant la tête, nous admirons le vignoble escarpé de l'Ovaille, sur ce cône de déjection né du gigantesque éboulement de 1584. Qui veut se rendre compte de la quantité de travail que représente une bouteille de vin cultivé ici n'a qu'à monter jusqu'à la rangée de ceps la plus élevée ! Et si l'on est moins ambitieux, on se promènera à mi-hauteur du vignoble d'Yverne en direction d'Aigle. En délaissant, sur la droite, la partie inférieure du circuit officiel, qui longe la route.

Avec son célèbre lézard en étendard, Aigle s'avère une petite ville animée riche en magasins alléchants... Le sac à dos se remplit rapidement de produits du terroir ! Le quartier du Cloître vaut le détour : passant devant de petits jardins fleuris de tulipes et de narcisses, où les glycines exhalent leur parfum envoûtant, nous montons, sur les





Le Château Maison Blanche surplombe les vignes d'Yvorne, au terroir si particulier.



pavés, jusqu'au château d'Aigle. Cliché parfait du château de conte de fées, il invite les visiteurs, dans son Musée de la vigne et du vin, à partir à la découverte du passé et du présent de la viticulture. Et après? Besoin de reprendre des forces? On peut aller boire un verre en face, à la Pinte du Paradis, en se réjouissant de la prochaine ouverture, ici dans l'ancienne maison de la Dîme, de la Maison du Chasselas. Aigle deviendra ainsi définitivement un haut-lieu du chasselas!



### **Du sentier viticole au chemin forestier**

D'Aigle, le sentier nous conduit d'abord en pente douce en direction d'Ollon. De temps en temps, on se retourne pour jeter un œil sur le château : au milieu de sa mer de vignes, il devient de plus en plus petit, et comme protégé par les hautes montagnes en arrière-plan. La montée se poursuit, toujours plus raide, à travers la réserve forestière du Bois de la Glaivaz, qui débouche, à un certain endroit, sur des vignes spectaculairement escarpées.



VIGNERONS  
ENCAVEURS  
VAUDOIS

*Pour vous*

“ Partageons notre  
savoir-faire. ”

Votre région. Vaud vins.

[vignerons-vaudois.ch](http://vignerons-vaudois.ch)

APÉRO!



Les chants d'oiseaux brisent le silence, l'air sent la résine de pin; houx, anémones et violettes poussent au bord du chemin tandis que l'ail des ours couvre le sol de la forêt de ses feuilles vert intense. Et des lézards filent en vitesse. Les Alpes valaisannes trônent au loin, mais malgré les sommets encore blancs en ce début de printemps, sur ce sentier isolé, c'est un air du sud qui souffle! Pas étonnant que le tronçon qui va de Verschiez à Ollon s'appelle le Sentier de Provence...

Nous reprenons notre respiration, laissant errer notre regard sur la vaste plaine du Rhône, avant d'amorcer la descente vers Ollon. A peine avons-nous dépassé les derniers arbres qu'un immense amphithéâtre s'étale à nos pieds. Les vignes poussent ici sur des pentes escarpées, dominées par des crêtes rocheuses découpées.

Le village au charme d'antan accueille chaleureusement le visiteur avec ses belles demeures serrées les unes contre les autres: des pots de fleurs sont posés sur le rebord des fenêtres, un chat se prélasser sur un banc, des fontaines à chaque coin de rue font jaillir l'eau de source. Nous aimerions bien traîner encore un peu, mais nous avons un train à prendre... Nous reviendrons bientôt, sans faute! Car il nous reste à découvrir le dernier bout du sentier, jusqu'à Bex et aux sources thermales de Lavey. Et comme tout le monde le sait, ce n'est pas le but qui compte, c'est le sentier de la vigne.



## LA CLÉ DES VIGNES...

... et des capites au milieu du vignoble, c'est l'objet à avoir! Pour ce faire, direction Aigle, chez Alain Emery, œnologue vigneron et président de l'Interprofession des Vins du Chablais Vaudois (CIVCV). « Celui qui reste assis dans son carnotzet ne peut rien faire bouger », s'est dit ce vigneron passionné, observant l'importance croissante de l'œnotourisme. Il a donc lancé, il y a deux ans, une action originale appelée Clé des Vignes, car, dit-il, « les gens aiment s'immerger dans le monde de la vigne et du vin ». Au menu: d'abord un petit film dans sa cave, accompagné d'un premier vin. Ensuite, la famille ou les amis inscrits reçoivent un sac à dos contenant une carte, les clés des vignes, trois bouteilles de vin de 3,75 dl, des flûtes vaudoises, du fromage et de la viande séchée. En deux à trois heures, au fil des différents postes, ils apprennent beaucoup de choses sur la viticulture et les arômes du vin. S'ils le souhaitent. Car ils peuvent aussi simplement savourer le moment et le vin. Le parcours, ludique, est même adapté aux enfants. « Les gens l'apprécient et la plupart prennent plus de temps que prévu », se réjouit Alain Emery.

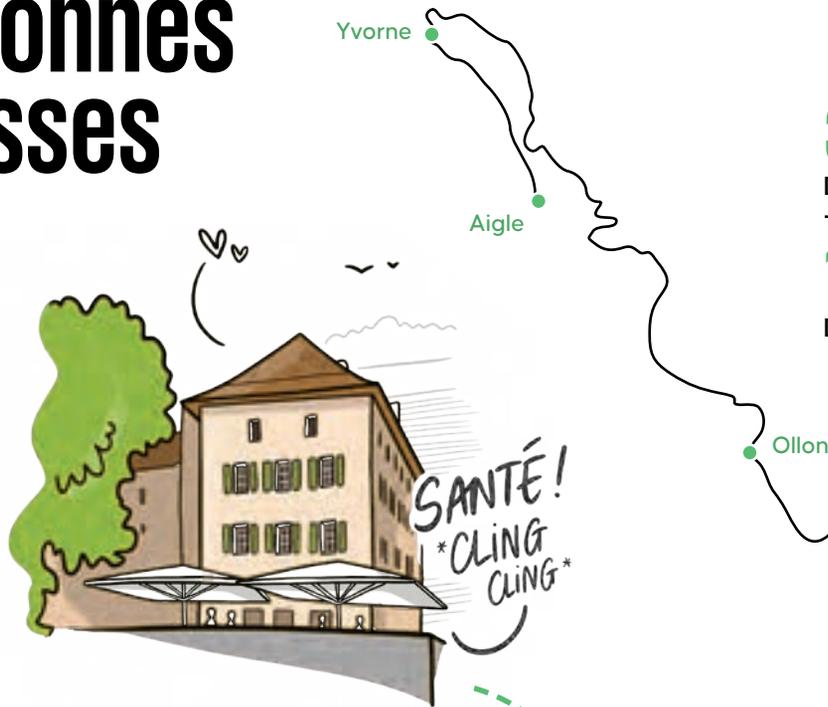
[www.cave-emery.ch/oenotourisme](http://www.cave-emery.ch/oenotourisme)

PHOTO  
Céline Michel

ILLUSTRATIONS  
Studio LU.TH

LEQUILLON  
ÉTÉ 2024

# Les bonnes adresses



**31,9 KM**

DISTANCE

**1196 M**

DÉNIVELÉ

## VISITER, S'IMPRÉGNER, SAVOURER



### Le sentier des Vignes

De Villeneuve à Saint-Maurice, via Yvorne, Aigle, Ollon, Bex et Lavey, le sentier des Vignes traverse le Chablais en plusieurs étapes sur quelque 30 kilomètres. Mais on peut aussi faire le parcours dans l'autre sens. La randonnée se combine parfaitement avec des visites de vigneron et des détours culinaires ou culturels.

[www.vins-chablais.ch/sentier-des-vignes](http://www.vins-chablais.ch/sentier-des-vignes)



### Le château de Chillon

Un must absolu! Une visite incontournable: ce n'est pas pour rien qu'il est le monument le plus fréquenté de Suisse.

[www.chillon.ch](http://www.chillon.ch)



### Le château d'Aigle

Lui aussi figure parmi les incontournables! Une visite approfondie s'impose: celle de l'édifice lui-même, aux allures de château de conte de fées, mais aussi celle du Musée de la vigne et du vin, logé dans ses vénérables murs.

[www.chateauaigle.ch](http://www.chateauaigle.ch)



### L'Abbaye de Salaz

Une auberge pour les pèlerins de la Via Francigena, une exploitation agricole et viticole passionnante pour les cénoteuristes, une oasis de silence... voilà ce qu'offre l'ancienne abbaye de Salaz! Le domaine appartenait autrefois au monastère de Saint-Maurice et se trouve au pied d'un coteau de vigne escarpé. Un vrai paradis.

[www.abbaye-de-salaz.ch](http://www.abbaye-de-salaz.ch)



### Les Mines de sel de Bex

Voyage dans un autre monde... à bord du train des mines au cœur de la montagne de sel! Visite guidée de deux heures, vêtements chauds recommandés.

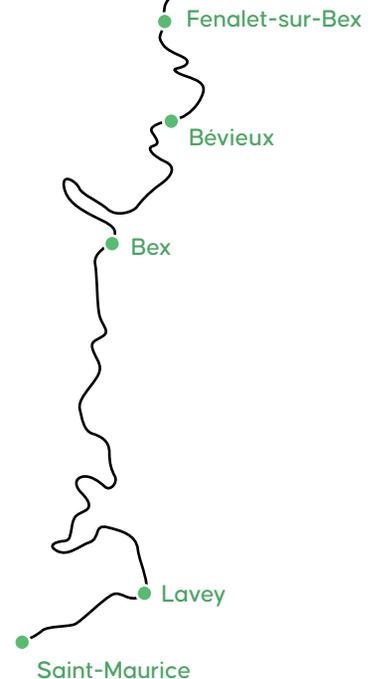
[www.salina-helvetica.ch/fr/salzbergwerk-von-bex](http://www.salina-helvetica.ch/fr/salzbergwerk-von-bex)



### Les Bains de Lavey

Envie de bien-être avec vue sur les Alpes? Se détendre dans les eaux thermales de Lavey est exactement ce qu'il faut après une randonnée par vignes, monts et vaux!

[www.bains-lavey.ch](http://www.bains-lavey.ch)



## MANGER ET BOIRE

- **Auberge de la Couronne, Yverne**  
 Restaurant agréable, avec terrasse ouverte par beau temps. Menu à trois plats servi à midi, le soir cuisine du terroir et de saison à la carte, accompagnée de vins du Chablais. Grâce à ses quelques chambres, point de départ idéal pour un week-end dans le Chablais.  
[www.aubergedelacouronne.ch](http://www.aubergedelacouronne.ch)
- 
- **La BadouxThèque, Aigle**  
 Sous le signe du lézard émeraude : bar à vin, lounge, œnothèque et boutique de produits du terroir réunis sous un seul toit. Situé sur la route d'Yverne, juste avant l'arrivée à Aigle.  
[www.group-events.ch/la-badouxtheque](http://www.group-events.ch/la-badouxtheque)
- 
- **La Pinte du Paradis, Aigle**  
 Juste en face du Château d'Aigle, ce charmant établissement ne promet rien de moins que le paradis (d'inspiration française). Les vins proviennent de la région, à l'exception d'un prosecco.  
[www.lapinteduparadis.ch](http://www.lapinteduparadis.ch)
- 
- **Le Café Suisse, Bex**  
 Chez Marie Robert, 16 points au GaultMillau, on ne se contente pas de manger, on se délecte, on savoure... et tous les sens sont déployés! Rien que le cadre joyeusement coloré vaut le coup d'œil, et la cuisine originale et ludique de la cuisinière de l'année 2019 mérite à elle seule un voyage.  
[www.cafe-suisse.ch](http://www.cafe-suisse.ch)
- 
- **Le St. Christophe, hôtel-restaurant, Bex**  
 Dans les murs rustiques de cet ancien donjon, on mange sur plusieurs étages, dans une atmosphère parfaitement soignée. Ceux qui n'ont pas envie de rentrer chez eux peuvent passer la nuit dans l'une des chambres de l'hôtel.  
[www.stchristophesa.com](http://www.stchristophesa.com)

## PRODUITS DU TERROIR

- **Boucherie et service traiteur Reichenbach, Aigle**  
 Le bon endroit pour qui cherche des spécialités traditionnelles préparées dans les règles de l'art comme le saucisson vaudois, le boutefas ou le pâté en croûte.  
[www.reichenbach-saveurs.ch](http://www.reichenbach-saveurs.ch)
- 
- **Laiterie du Collège, Aigle**  
 Depuis 1864, les amateurs de fromage trouvent leur bonheur à la laiterie du Collège. Jean-Louis Bapst, tombé dans le «chaudron de cuivre du fromager» quand il était petit, perpétue l'héritage familial et propose (presque) tout ce que l'on peut désirer. En plus d'autres produits du terroir de la région.  
[www.laiterieducollege.ch](http://www.laiterieducollege.ch)
- 
- **L'Echappée, Aigle**  
 Choco-addicts, attention, pour vous, c'est un guet-apens! Les chocolats et pâtisseries artisanales vous feront oublier toutes vos bonnes résolutions...  
[www.lechappee.ch](http://www.lechappee.ch)
- 
- **Confiserie Hedinger, Aigle**  
 En plus de tout ce que l'on peut désirer trouver dans une boulangerie-confiserie, on a là un sympathique tea-room avec terrasse, où les randonneurs fatigués peuvent se régaler de petits plats.  
[www.confiserie-hedinger.ch](http://www.confiserie-hedinger.ch)
- 
- **Au Vieux-Fournil, Aigle**  
 Que seraient le vin, le fromage et la saucisse sans un bon pain? Au Vieux-Fournil, on le fait à la manière d'autrefois. A côté des pâtisseries et des flûtes vaudoises pour l'apéritif.  
[www.aufournil.ch](http://www.aufournil.ch)
- 
- **Boucherie Nicollier, Ollon**  
 Jean-Pierre Nicollier ne mise pas seulement sur les spécialités maison et la qualité, il propose encore un service traiteur. On peut aussi le rencontrer sur les marchés hebdomadaires des Diablerets (le vendredi) et de Villars (le samedi).  
[www.boucherie-nicollier.ch](http://www.boucherie-nicollier.ch)

**LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE VINICOLE DE BEX**  
*a été secouée par une grosse tempête,  
 dont il reste quelques traces. Le capitaine  
 Pierre-Yves Rapaz, à la barre depuis  
 plus de vingt ans, envisage l'avenir avec  
 un optimisme réaliste.*

TEXTE  
 Eva Zwahlen

# Plus petite, plus solide



PHOTO  
 Bertrand Rey

**Le duo de direction de la société vinicole de Bex est une équipe bien rodée: Pierre-Yves Rapaz préside la coopérative depuis 20 ans, soutenu activement depuis 15 ans par la gérante Sandra Cheri.**

**D**epuis combien de temps préside-t-il l'association fondée en 1905? «Trop longtemps», répond laconiquement Pierre-Yves Rapaz. Puis l'homme, également conseiller municipal UDC chargé des infrastructures et espaces publics, se tourne vers Sandra Cheri, directrice de la société vinicole depuis quinze ans. C'est elle qui précise: «En tout cas, plus de vingt ans!» Il acquiesce. «Après vingt-cinq ans, ce serait le bon moment pour s'arrêter. Mais aujourd'hui, on ne trouve plus guère de personnes prêtes à assumer une telle fonction...»

La bonne nouvelle, c'est que la société est toujours là, et par conséquent, les vins tant aimés aussi: les spécialités monocépages de garanoir, gamaret et merlot, les trois assemblages rouges et le Milan Noir, ce pinot vieilli dans les mines de sel de Bex. «Le chasselas et le gamay aussi sont très appréciés», lance Sandra Cheri. Et il ne faut pas oublier non plus les grands crus de la gamme Sire de Duin, déclinés en trois couleurs.

## Un terroir de choix pour les rouges

Aux cépages rouges, le terroir offre de parfaites conditions: il y a le foehn et sa tiédeur; et puis il y a le gypse et la craie contenus dans les sols, une particularité que l'on ne trouve qu'ici, dans le canton de Vaud. Si autrefois, la société accueillait un tiers des quelque 100 hectares de Bex, aujourd'hui ses cinquante coopérateurs ne représentent plus que 14 hectares.

Pierre-Yves Rapaz a vécu ce processus de déclin, littéralement dans sa chair: «Avant, avec cinq hectares, j'étais le plus gros coopérateur... Actuellement, je cultive encore deux hectares de vignes, en bio, à côté de 35 hectares de terres agricoles.» Les coopérateurs sont de plus en plus nombreux, en effet, à abandonner la vigne. A perte, puisque les prix ont chuté de 50 francs le mètre carré à 15 ou 20 francs. Ou alors ils les vendent comme terrain à bâtir.

De nombreux vigneron n'exploitent que de petites parcelles et livrent «deux ou trois caissettes de raisin», comme le fait remarquer Sandra Cheri. «Mais il ne faut pas calculer le salaire horaire», précise Pierre-Yves Rapaz, même si la coopérative peut à nouveau payer quatre francs le kilo de raisin et a constitué des réserves. «Nous avons frôlé la faillite, explique-t-il, et avons dû vendre nos bâtiments à la commune pour avoir des liquidités.» La vinification ne se fait plus à Bex depuis longtemps. C'est la maison Badoux, à Aigle, aux mains du groupe Schenk, qui s'en occupe. La jeune et talentueuse œnologue Marjorie Bonvin en est la responsable. «Une très bonne collaboration», déclarent président et directrice de concert. «Mais nous gardons le dernier mot au niveau du style de vin ou des assemblages», souligne Pierre-Yves Rapaz.

[www.vinicole-bex.ch](http://www.vinicole-bex.ch)

# LE RÊVE DE TOUT PASSIONNÉ DE VIN

Agencer sa cave  
selon ses envies, ses  
besoins grâce à notre  
gamme de bouteillers  
modulables.

Rue des Champs-Lovats 20  
1400 Yverdon  
yverdon@afiro.ch  
www.afiro.ch



**afiro**

Entreprise sociale  
et formatrice

# Un verre, un vin, une passion

Une sélection unique de vins, un conseil aux petits soins.

Blavignac, c'est une équipe de passionnés à votre service pour  
vous inspirer avec des suggestions de dégustation personnalisées.

Rendez-vous dans nos 3 boutiques à :  
Chavornay, Nyon et Echallens.

Chavornay  
Grand-Rue 27 C

Portes de Nyon  
Centre Commercial

Echallens  
Route de Cossonay 7

et sur [www.blavignac.ch](http://www.blavignac.ch)

# BLAVIGNAC

La passion  
du vin

# Le vignoble vaudois voit la vie en blanc

63%

DU CHASSELAS  
SUISSE EST VAUDOIS



1<sup>er</sup>

PRODUCTEUR  
DE VIN BLANC  
SUISSE

Le canton de Vaud offre un paysage viticole unique en son genre en Suisse, marqué par la prépondérance des cépages blancs. Le chasselas, en maître incontesté, occupe même plus de la moitié des 3779 hectares de vignes du canton. Pourtant, un vent de changement souffle sur le vignoble vaudois et le rouge gagne du terrain, porté notamment par le pinot noir, le gamaret et le merlot. Cette diversification s'explique tant par les tendances actuelles de consommation que par les changements climatiques.

INFOGRAPHIE  
Catherine Pouly

99%

du vin vaudois  
est vendu  
en Suisse

SCHÖÖN!

65,3%

des vins vaudois  
proposés en grande  
distribution sont  
vendus en Suisse  
alémanique

1213

producteurs dont

311

vignerons  
encaveurs

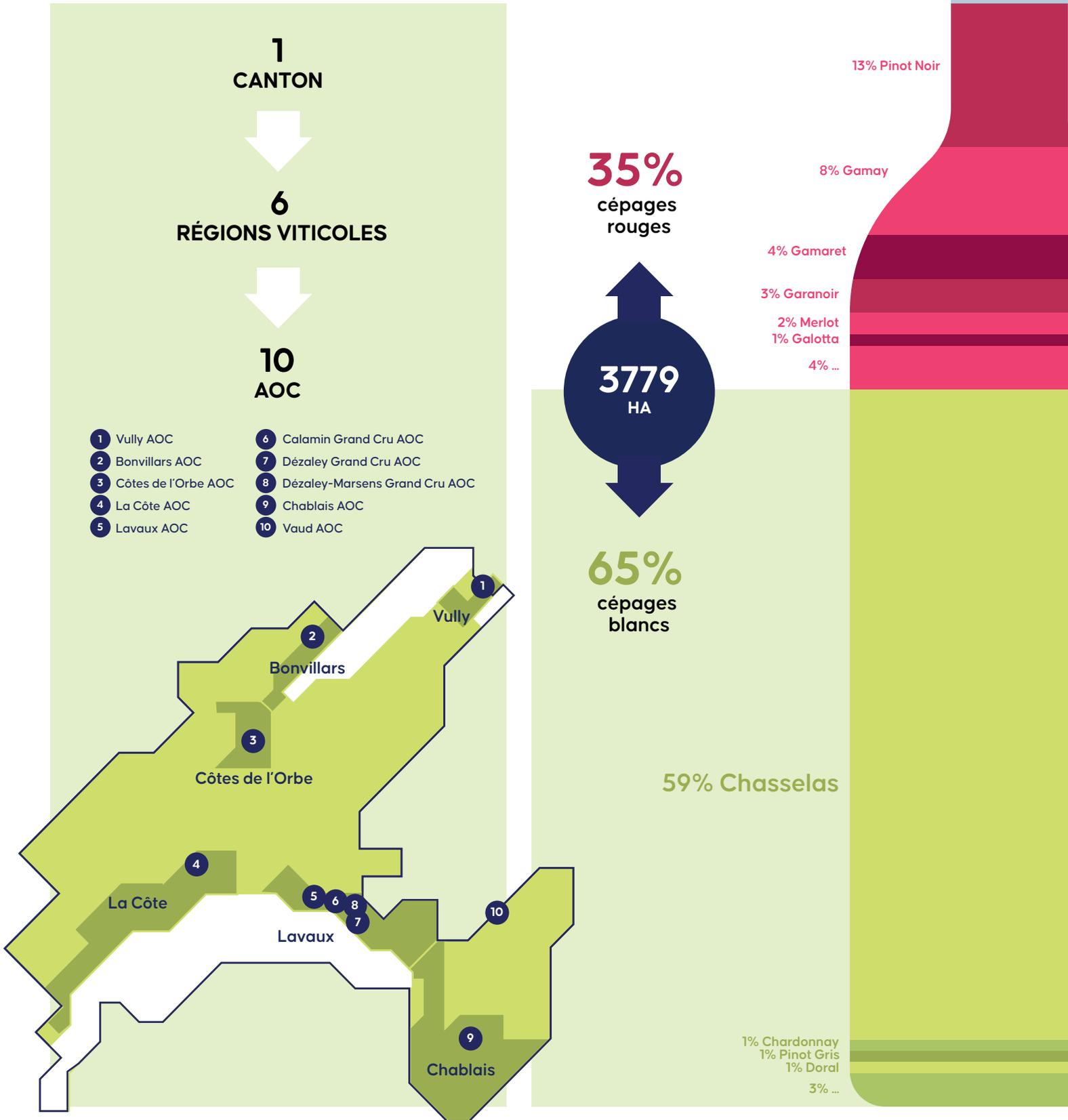
8

caves  
coopératives

106

négociants

# ... Mais pas que!



*Le nouveau directeur de Prométerre avait dirigé le projet de refonte des AOC vaudoises. Il croit aux solutions présentées au Conseil d'Etat.*

# Martin Pidoux

**Une évolution des AOC, pas une révolution**

## Où en est le projet de réforme des AOC ?

Nous avons terminé la phase I avec la Communauté interprofessionnelle de la vigne et du vin et remis notre projet à la conseillère d'Etat Valérie Dittli en début d'année. Il faut maintenant l'inclure dans un règlement d'application avant qu'il se concrétise sur le terrain. Il s'insère dans le projet de promotion des vins vaudois décidé par le Conseil d'Etat, qui avait promis huit millions supplémentaires si les AOC étaient réformées.

## Certains disent que la montagne a accouché d'une souris.

C'est vrai que nous n'avons pas fait une révolution, mais plutôt une évolution. En discutant avec les acteurs de la branche, je me suis rendu compte que certaines spécificités du canton ne peuvent pas être abandonnées sans des risques économiques. Le marché vaudois souffre déjà d'une baisse de consommation des vins. La baisse est mondiale mais elle est davantage marquée dans les vins blancs, et encore plus spécifiquement dans les chasselas qui sont le cœur de notre terroir.

## Concrètement, qu'est-ce qui a motivé cette réforme ?

La réforme est intimement liée au plan de relance des vins vaudois. Les initiateurs du plan de relance ont ainsi souhaité lier les possibilités de soutien du vin vaudois à une réflexion en profondeur sur le système des appellations. Ils constatent par exemple que 87% du raisin vaudois est déclaré en Grand Cru, mais pas forcément mis en bouteille en Grand Cru. Cela montre que cette catégorie est trop vaste et n'est pas suffisamment vendeuse.





QUELQUES  
DATES

**1983**

Naît à Forel-sur-Lucens

**2007**

Ingénieur agronome en économie rurale à l'EPFZ

**2008**

Collaborateur scientifique à l'OFAG

**2011**

Responsable du secteur économie rurale à l'USP

**2014**

Professeur à la Haute Ecole des sciences agronomiques, forestières et alimentaires de Berne

**2023**

Chef de projet de l'étude sur les AOC vaudoises

**2024**

Directeur de Prométerre

## LES AOC VAUDOISES

Vaud est le canton viticole qui compte le plus d'AOC en Suisse. Voir la carte en page 51.

D'autre part, certains producteurs voulaient élargir la liste des cépages pour y accueillir des variétés robustes face aux maladies. Mais cela présente un risque de perte d'identité pour les AOC. Les appellations étrangères ne tolèrent souvent que les cépages historiques.

### Quelles solutions avez-vous proposées ?

Tout en haut de la pyramide, les 1<sup>ers</sup> Grands Crus ne changent pas pour le moment, d'autant qu'ils représentent à peine 1% de la production. Par contre, les Grands Crus doivent être revalorisés. Il n'y aura donc plus d'assemblage jusqu'ici autorisé avec 10% d'un autre vin vaudois de même catégorie.

### Le 60/40 est-il autorisé dans les AOC des six régions non Grand Cru ?

Oui, j'ai été surpris de découvrir cette pratique où on peut mettre 40% d'un autre vin de la même AOC dans un lieu de production. Mais quand on me l'a expliquée, je l'ai trouvée légitime. Certains lieux sont des confettis viticoles : si on touche à cette règle, on fragilise tout l'édifice, le système est vital pour certains producteurs. Par contre, ces AOC seront limitées à des vins et à des cépages traditionnels qu'il faut encore définir précisément, chasselas, pinot noir, gamay, etc. Quand on parle d'un Féchy ou d'un Yvorne, on pense à un chasselas, pas à un vin rosé ou pétillant.

### Que faire alors des cépages importés ou résistants créés par Changins et d'autres ?

C'est la raison de la nouvelle AOC Vaud – Innovation. Aujourd'hui, un vigneron qui produit des vins qui s'écartent de la tradition par leur cépage ou leur méthode de vinification les voit souvent déclassés en Vin de pays. Que l'OVV ne peut pas promouvoir puisqu'il n'est pas fait mention de Vaud. Cette AOC revue accueillera ainsi tous ces vins qui sortent des standards traditionnels, pour autant qu'ils soient produits avec des raisins cultivés sur le territoire cantonal.

### La réforme ne vise pas à s'intégrer dans un système AOP européen ?

Non. La loi est fédérale et il faudrait que Berne la modifie pour qu'on passe à des

AOP. Le canton de Vaud ne peut pas le faire seul. D'autant qu'il n'y a aucune motivation à le faire aujourd'hui. Mais notre étude prévoit comment faire évoluer nos AOC pour y arriver si cela devenait nécessaire.

### Pensez-vous que les AOC sont une solution aux difficultés des vins vaudois aujourd'hui ?

Clairement non, un bon système AOC est indispensable mais pas suffisant pour faire face aux difficultés. Les vins vaudois se vendent davantage sur la réputation du producteur ou sur une marque connue que sur une appellation définie. Par contre, l'AOC est un outil de garantie qu'offre le producteur à son client. Elle est surtout utile en cas de succès et donc de risque de copie. Regardez le Gruyère AOP : c'est quand la production n'était pas suffisante face à la demande que d'autres pays se sont mis à en faire et qu'il a fallu créer l'AOP pour garantir son authenticité. Les vins vaudois ne sont pas dans cette situation pour le moment. Aujourd'hui, sur les étiquettes, la mention Vaud n'apparaît que rarement, alors qu'on sait qu'en grandes surfaces, le consommateur cherche souvent par canton. Il faut que cela évolue aussi.

### On sait que les huit millions de francs du plan de relance cantonal étaient conditionnés à cette réforme ? Pensez-vous qu'ils vont être débloqués ?

Valérie Dittli nous a félicité pour notre travail avant de réfléchir à la suite des opérations. Nous verrons ce qu'elle décide. Mais je pense que l'entier du budget ne sera pas libéré avec cette réforme que j'estime prudente et raisonnable, mais qu'une partie de celui-ci le sera. C'est certain !

### Vous êtes maintenant directeur de Prométerre. Allez-vous garder un lien avec le vignoble ?

J'ai été très heureux de découvrir ce domaine avec ce projet, et je suis heureux d'y garder un pied avec Prométerre. Je trouve qu'il y a de nombreuses similitudes entre l'agriculture et la viticulture, et qu'il y a donc davantage de synergies à trouver encore, entre des métiers de la terre, entre le respect de la nature et de la biodiversité. Nous avons beaucoup à apprendre l'un de l'autre.

*Qui va où ? Qui fait quoi ?  
Le vin vaudois, c'est avant  
tout une aventure humaine.  
Petit tour d'horizon de  
celles et ceux qui font  
l'actualité en ce moment.*

**FLORIAN  
FAVRE**



→ Florian Favre a quitté son poste d'œnologue de l'Etat de Genève afin de reprendre le domaine familial des Afforêts, à Aigle, avec son frère cadet, Gilles. Il avait endossé ce rôle clé au bout du lac pendant huit ans.

En parallèle de son travail sur le domaine de 17 ha, l'Aiglon devient conseiller viticole chez Proconseil, une filiale de Prométerre.

→ La famille Jomini, Constant et Sophie, qui travaillent désormais avec leurs fils Guillaume et Benjamin, est en pleine reprise du domaine de Pierre-Luc Leyvraz. Une histoire de bon voisinage, puisque les deux caves se font face au centre du village de Chexbres. Le nom de Pierre-Luc Leyvraz représente un vrai gage de qualité, grâce à ses chasselas, dont les Blassingses, cru régulièrement encensé par les spécialistes.

**LA FAMILLE  
JOMINI**



## Les gens

**NATHALIE  
RAVET**



→ Nathalie Ravet va gérer la très attendue Maison des Vins de La Côte, à Mont-sur-Rolle. Diplômée de l'EHL, elle a été nommée « Sommelière de l'Année » en 2007 et 2015 par le guide GaultMillau. La fille du célèbre chef Bernard Ravet et sœur de Guy Ravet, aux commandes du restaurant Emotions au Grand Hôtel du Lac de Vevey, a également dirigé l'Œnothèque Gourmande, à Crans-Montana, pendant deux ans.

# des

→ Jérôme Aké Bèda est le nouveau directeur et maître d'hôtel du Chalet du Mont-Pèlerin. Un beau défi pour le « Sommelier de l'Année » 2015, qui a officié pendant près de 18 ans en tant que directeur et sommelier à l'Auberge de l'Onde à Saint-Saphorin. Les fans de chasselas se donnent d'ores et déjà rendez-vous chez ce fervent défenseur de notre cépage-roi.

**JÉRÔME  
AKÉ BÉDA**



**CATHERINE  
CRUCHON**



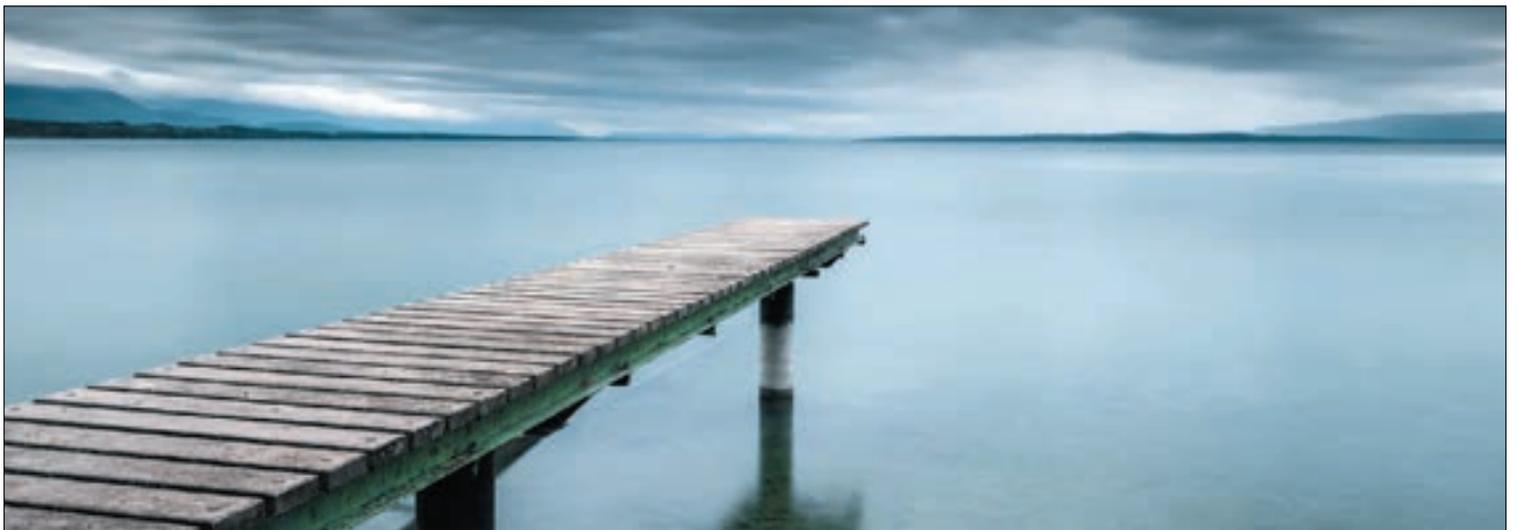
→ Catherine Cruchon a été nommée coprésidente de la Mémoire des vins suisses. L'association dédiée à la promotion de nos crus et à la visibilité de leurs capacités de garde a entièrement remanié son comité. Avec Laura Cruchon, Yaëlle Cruchon et Margaret Griggs, Catherine est également à la tête du domaine viticole familial à Echichens.

**MAXIME  
DELORME**



→ Assistant maître d'hôtel au Café Beau-Rivage, Maxime Delorme a gagné le premier EHL Art of Service Trophy. Cette nouvelle compétition organisée par l'Ecole Hôtelière de Lausanne met en valeur les arts de la table et du service, afin d'encourager les vocations.

# vignes



## Vue imprenable sur le Lac Léman et les Alpes Confort moderne 3 étoiles

Hôtel du Port  
Quai Grand'Rives 6  
1844 Villeneuve



G. & C. Raneda  
Tél. 021 960 41 45  
[www.duport.ch](http://www.duport.ch)



# CLOS DE CHILLON GRAND CRU



**VENTE  
EXCLUSIVE**  
à la Boutique  
et au Bazar  
du Château



Henri Badoux  
1908

Vinifié et mis en bouteilles par la Maison Henri Badoux, le Clos de Chillon, AOC Lavaux, est élevé dans une quarantaine de barriques dans les souterrains de la forteresse.

[www.chillon.ch](http://www.chillon.ch)



  
LES FRERES DUTRUY  
ARTISANS VIGNERONS

*A la vigne comme à la cave,  
au plus proche de la nature  
afin d'exalter le terroir.*



Commande on-line:  
expédition dans toute la Suisse  
[www.lesfreresdutruy.ch](http://www.lesfreresdutruy.ch)

CH-1297 Founex, Grand-rue 18

t +41 22 776 54 02 // [dutruy@lesfreresdutruy.ch](mailto:dutruy@lesfreresdutruy.ch)



mémorial  
des vins suisses



FAÇONNÉS PAR LA NATURE  
SUBLIMÉS PAR L'HOMME



DOMAINE DE LA COMMUNE D'YVORNE  
GRANDS CRUS

La Grappe 2 - 1853 Yverne (VD) Suisse • 024 466 25 22 - [vins@yverne.ch](mailto:vins@yverne.ch) • [www.yverne.ch](http://www.yverne.ch)

# Trois...

## COMME

La Sainte Trinité.  
Le passé, le présent et le futur.  
Le corps, l'âme et l'esprit.  
Les trois vœux d'Aladin exaucés par le génie.  
Les Trois Mousquetaires (trois...vraiment?).  
Les actions 3 pour 2 de votre magaz' favori.  
La triplète à la pétanque.  
Le tabouret à trois pieds, celui qui ne claudique jamais, contrairement à son snob de frangin, doté de quatre pattes.  
Comme le dit le fameux proverbe vaudois: « Si tu ne veux pas cupesser, aiguille-te voir sur le traberset à trois piotons».  
Trois, encore, comme le serment des Trois Suisses, mythe fondateur de la Confédération helvétique.

D'ailleurs le « trois » qui nous intéresse ici semble y faire référence.

Trois doigts pointés vers le ciel (en l'espèce le plafond du bistrot), pas un mot, pas un son... et comme par enchantement, une vestale de troquet (souvent abusivement affublée du nom de sommelière) surgit de nulle part et sert à la silencieuse tablée, en plein chibre, une quille de trois décis de chasselas frais et roboratif. Le ballet, parfaitement rodé, n'a duré que quelques dizaines de secondes. Et il va se répéter, au gré des parties de cartes acharnées, mais sans éclats de voix, comme il se doit dans une pinte vaudoise. Quelle merveille!

Tiens, trois décis... plutôt bizarre comme mesure... Multipliée par deux vous dépassez la cote du demi-litre (le fameux pot). Fois 3, vous stagnez lamentablement en dessous du litre. Et la bouteille, qu'elle contienne 70 ou 75 cl de nectar, ne vous sortira pas davantage de cette impasse arithmétique. Avec leur demi à 25 cl, les Français - petits sirops - évitent l'écueil mais perdent en chemin 5 cl... bien fait!

Bref, il convient de le répéter (avec Gilles): y'en a point comme nous!



## ...ET L'APÉRO, À QUELLE HEURE ?

Le soir, pas de souci, l'heure de la réhydratation est liée à celle de la fin du taf. Pour l'autre apéro, celui qui précède le repas de midi, la question mérite d'être posée (mais il s'agit d'y répondre vite, il commence à faire soif!). La règle des « quatre chiffres » est souvent évoquée. Comprenez qu'il convient d'avoir dépassé les dix heures. Par exemple 1045 ou 1115, en heure militaire. Mais cette règle est sujette à interprétation. Un mien camarade a lancé un jour au démarrage d'un car peuplé de fins dégustateurs: « 0600, quatre chiffres, il est l'heure! »... PLOP! C'est bien connu, il n'y a pas d'heure pour les braves...

VINS de   
morges

PRÉSENTE

# WINIFY

## Goûte et écoute notre rosé.

Une expérience de dégustation  
unique qui allie vin et musique  
en parfaite harmonie.



### ÉTAPE 1

Commandez votre rosé favori  
auprès des Vins de Morges.



### ÉTAPE 2

Accédez à la playlist Spotify  
correspondant à votre vin  
en scannant le QR code.



### ÉTAPE 3

Invitez vos proches et dégustez  
votre vin en musique.

**Bonne dégustation!**

**Bois**  
**ce vin**



Confrérie du Guillon  
Fondée en 1954 Les vins vaudois

**et sois**  
**bon**  
**comme**  
**lui**

« Que le vin coule, qu'il ait pouvoir  
de réunir, de rassembler et que,  
par lui, l'homme parle à l'homme! »

Extrait de la Charte de Glérolles du 9 juillet 1974

# MASSY



Le vin, temps du plaisir



LA MAISON MASSY  
VIGNOBLE FAMILIAL  
EPESSES - SUISSE



Rte de la Corniche 11  
1098 Epesses  
[www.massy-vins.ch](http://www.massy-vins.ch)

# Anniversaire joyeux

70 ans de  
la Confrérie



**C'**est en effet le 9 juillet 1954 que la confrérie fut créée au château de Glérolles, magnifique bâtisse entre Rivaz et St-Saphorin. Les ressats de cet automne bien justement titrés « de platine » seront là pour commémorer cet anniversaire.

Tiré du livre du 40<sup>e</sup>, la genèse est ainsi décrite : « Des nuages barbouillaient le ciel de nos vignobles, le marché de nos vins indigènes, qui n'avait connu que peu de difficultés d'écoulement pendant toute la période 1939-1945 en raison d'un faible volume d'importations, se trouvait confronté à une soudaine libéralisation des échanges des prix et des produits... Gravement affectés par ces difficultés et soucieux de leur porter remède, quelques notables de nos coteaux se mettent en quête de créer une confrérie vineuse. »

**LE MOT DU  
GOUVERNEUR  
ÉRIC LOUP**

La confrérie a prospéré et c'est bien ainsi. Par contre, les soucis liés à l'écoulement des vins n'ont eu guère reculé. En plus de la diminution de la consommation, les vins étrangers, aidés par des masses de millions étatiques dépensés en promotion, tiennent une large place dans les grandes surfaces et autres restaurants. Il n'est malheureusement pas rare de ne voir qu'un vin de chez nous et de multiples italiens, espagnols ou français, même dans nos bistrotts vaudois. Je remercie chaque compagnon de faire remarquer au patron, lorsqu'il découvrira la carte des vins lors de chacun de ses passages au restaurant, que les vins vaudois mériteraient d'être bien mieux représentés.

Cet anniversaire joyeux a également inspiré le Président du Grand conseil vaudois M. Laurent Miéville, qui a eu la bonne idée d'inviter les conseils de la Confrérie du Guillon à tenir séance dans la salle du parlement le 5 juin 2024. Quel honneur et quelle joie de pouvoir célébrer l'événement dans ce lieu plein de symboles.

Je vous avoue un moment personnel d'émotion de pouvoir diriger notre assemblée depuis le perchoir. J'avais déjà eu cette chance lorsque, au début des années 1990, je présidais la Fédération vaudoise des jeunes campagnes, seule association avec la Société vaudois des officiers, à pouvoir tenir ses assises dans le bâtiment Perregaux, détruit par les flammes en 2002.

Quand le souvenir se mêle au présent dans la quête de réjouissances à venir... Joyeux anniversaire à la Confrérie du Guillon !



Les  
ressats  
de la

Raur



ILLUSTRATION  
Dominique Studer

LE GUILLO  
ÉTÉ 2024

# racie

**E**n ce printemps météorologique-ment chahuté et politiquement cahotique, le Guillon s'est offert un intermède révolutionnaire. Le Jura, le plus rebelle des cantons suisses, dont la naissance a été entérinée par une votation il y a cinquante ans, a inspiré quatre ressats mémorables. Comme le commande la charte de la confrérie, le vin a coulé, il a eu le pouvoir de réunir et de rassembler, et par lui, l'homme a parlé à l'homme. De fait, il y a été décrété que, désormais, la femme pouvait aussi parler à l'assemblée, en conséquence de quoi trois conseillères ont, pour la première fois en septante ans, revêtu la robe qui distingue les membres des conseils. Ces adoubs historiques n'ont pourtant pas tout éclipsé. Le lapin, cuit à la perfection, par Laetitia et Johann Stauffacher du Restaurant des Bains à Avenches a été le point d'orgue de ressats savoureux où les vins étaient en grande forme, les chœurs éblouissants, les trompettes au diapason et les gais compagnons rétentissants. A moins que ce ne soit l'inverse...

## LES PERLES DES RESSATS DE LA RAURACIE



« La maternité est une certitude, la paternité un acte de foi. »

« Venez partager un PDC avec nous, un Petit Déci à Chillon. »

« Chaque année, les professeurs redoublent, je ne suis pas sûr qu'ils soient plus intelligents pour autant. »

« Y'a un point commun entre l'omble chevalier et les conseillers : tous deux sont cuits au chasselas. »

« La confiture protestante c'est fraise-rhubarbe, parce que si on n'y mettait que des fraises ce serait trop bon. »

« Ce soir, on ne recule plus, on Avenches. »

« On regarde les ministres comme les malades aux soins palliatifs, avec la compassion due à celui qui va bientôt partir. »

« L'avantage d'être chinois c'est que tu peux acheter local partout sur la planète. »



26.04.2024

**CHATELAIN D'UN SOIR**

**Vincent Wermeille**  
Président du Marché-Concours de  
Saignelégier, Maître-agriculteur  
Saignelégier

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Elisabeth Baume-Schneider (1)**  
Conseillère fédérale  
Département fédéral  
de l'intérieur (DFI)  
Berne

**Michel Chapoutier (2)**  
Viticulteur, Négociant en vins,  
Président de société  
Tain-l'Hermitage

**CONSEILLÈRE**

**Christelle Conne**  
Vigneronne  
Chexbres

**COMPAGNON**

**Philippe Addor**  
Lausanne

**Noémie Corthésy**  
Avenches

**Christina Cruz Mermey**  
Publier

**Clara Curdy**  
St-Paul en Chablais

**Serge Diotte**  
Delémont

**Matja Eynard**  
Zurich

**Giuseppe Foglietta**  
Préverenges

**Isabelle Jaccard**  
Concise

**Jean-Marc Koller**  
St-Maurice

**Antonio Medugno**  
Villars-Ste-Croix

**Safrane Meyer**  
Bussigny-sur-Oron

**Antoine Mittermair**  
Glion

**Patrick Monod**  
La Tour-de-Peilz

**Christophe Pache**  
Lussy-sur-Morges

**Alice Perdriolle (3)**  
Corcelles-près-Concise

**Daniel Sertori**  
Granges-près-Marnand



(3)

↓ La conseillère fédérale  
Elisabeth Baume-Schneider  
devient compagne  
d'honneur du Guillon.



(1)



(2)

← Star du vignoble français,  
Michel Chapoutier est  
encensé par le prévôt,  
Raoul Cruchon.



→ L'association Lavaux Patrimoine mondial, représentée par son président, Michel Chavanne, et son directeur, Vincent Bailly, était à l'honneur.

↓ Le Jura sur le devant de la scène lors des ressats de la Rauracie, ici avec Martial Courtet bien entouré.



**27.04.2024**

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Martial Courtet (4)**  
Vice-Président du  
Gouvernement du Jura  
Delémont

**COMPAGNON JURÉ**

**Michel Chavanne (5)**  
Avocat, Président de  
l'Association Lavaux  
Patrimoine mondial  
Lausanne

**CONSEILLÈRE**

**Cécile Collet**  
Journaliste  
Lausanne

**COMPAGNON**

**Christophe Cossy**  
Epalinges

**Brigitte Defferard**  
Morges

**Muriz Djurdjevic**  
Giez

**Julien Gander**  
Suchy

**Patrick Jaunin**  
Salavaux

**François Junod (6)**  
Gingins

**Sébastien Meylan**  
Treycovagnes

**Xavier Pichon**  
Villeneuve VD

**Maico Sandiano**  
Morges

**Sarah Savary**  
Vers-chez-Perrin

**Sylvain Savary**  
Vers-chez-Perrin

**Sébastien Scharl**  
Lonay

**Ruben Sospedra**  
Pully

**Romain Tchagaunova**  
Morges

**Martin Vaney**  
Cortailod

**Riccardo Villani**  
Zollikon

**Yvan Vouillamoz**  
Aigle



← Raymond Junod, ancien conseiller d'Etat et conseiller honoraire du Guillon, venu en famille pour l'intronisation de son fils.



**03.05.2024**

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Pascal Meyer**  
Loutre in chief QoQa  
Bussigny

**COMPAGNON JURÉ**

**Yvan Aymon (7)**  
Président de l'Interprofession  
de la vigne et du vin  
du canton du Valais,  
Président de Valais excellence  
Haute-Nendaz

**COMPAGNON JURÉ**

**Alain Perret**  
Président de l'Interprofession  
de la Damassine AOP  
Porrentruy

**COMPAGNON MINISTÉRIAL**

**Jean-Marc Genton**  
Sapeur pompier - Député  
Forel (Lavaux)

**CONSEILLÈRE**

**Sophie Humbert**  
Vigneronne-Caviste  
Duillier

**COMPAGNON**

**Christiane Chevalier Ormond**  
Vullierens

**Jean-Luc Gaillard**  
Sergey

**Michel Gerber**  
Villeneuve VD

**Léopold Lemuet**  
Thonon-les-Bains

**Derek Meisterhans (8)**  
Zurich

**Yvan Riesenmey**  
Sergey



↓ Les gais  
compagnons avant  
de donner de la voix.



↓ Le valaisan  
Yvan Aymon  
se prête au tirer  
au Guillon.



(7)



(8)



**04.05.2024**

**COMPAGNON D'HONNEUR**

**Markus Dieth (9)**  
Conseiller d'Etat, Chef du département Finances et ressources du canton d'Argovie Wettingen

**André Fuchs (10)**  
Directeur Schenk Suisse Bussy-Chardonnay

**COMPAGNON MAJORAL**

**Johann Stauffacher**  
Restaurateur Avenches

**Laetitia Stauffacher**  
Restauratrice Avenches

**COMPAGNON MINISTÉRIAL**

**Dominique Studer**  
Graphiste, imagier de la Confrérie du Guillon St-Maurice

**CONSEILLER**

**Thierry Ciampi (11)**  
Céologue - Chapeau noir & Vainqueur Verre d'or 2012 Lavigny

**COMPAGNON**

**Thomas Bossart**  
Céligny

**Nadège Bosson**  
Vauderens

**Claude Casucci**  
Echallens

**Michel Cuendet**  
Lausanne

**Pierre-Alain di Stadio**  
Perroy

**Gaëlle Fuchs (12)**  
Uetikon am See

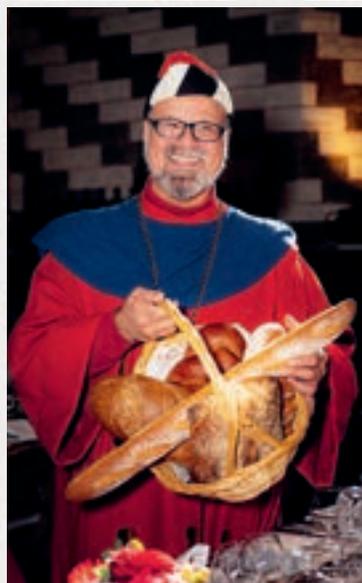
**Nicolas Martin**  
Le Mont-sur-Lausanne

**Pierre Ménétreay**  
Vuissens

**Raphaël Morier**  
Vuissens

**Michèle Rodoni**  
Bougy-Villars

**Marcel Steiner**  
Crissier



↓ André Fuchs juste avant de recevoir son sautoir or.



↑ Thierry Ciampi, nouveau conseiller du Guillon en pleine intronisation.



Deux vigneronnes en brun, une journaliste en jaune, de gauche à droite : Christelle Conne, Cécile Collet et Sophie Humbert.



Trois femmes en robe

# Conseillères, mes sœurs...

TEXTE  
David Mogimier

PHOTOS  
Déclic Photographies

LE GUILLON  
ÉTÉ 2024

Certains (et certaines surtout) se plaignaient parfois que les conseils de la Confrérie du Guillon soient squattés par des enrobés barbus, moustachus ou glabres, ventrus ou longilignes, mais toujours désespérément masculins, virils ou galants. Honni soit qui mâle y pense ! Alors que les femmes sont toujours plus nombreuses à rejoindre les rangs de la noble institution depuis qu'on leur a ouvert les portes, elles accèdent enfin au Saint des Saints.

Ce n'est donc pas une mais trois nouvelles conseillères qui ont été intronisées à Chillon ce printemps. Il fallait

bien ça pour une nouveauté. Attention, elles n'ont pas été choisies pour leur genre, mais pour leurs qualités : leur amour du vin vaudois, leur connaissance du divin nectar et leur passion à le défendre en toutes circonstances, apéro compris.

Rien ne les distinguera de ces messieurs : elles porteront la même lourde robe, le même capet élégant, la même auguste chaîne. On se réjouit de les voir, souriantes, accueillir les convives au château ou présenter les plats des ressats avec un humour qui, on l'espère, ne heurtera pas trop les âmes masculines qu'on sait très sensibles et fragiles.



## CÉCILE COLLET

On dit toujours que l'enseignement mène à tout, à condition d'en sortir. Cécile en est une preuve tout ce qu'il y a de plus crédible puisqu'après avoir éduqué les têtes blondes lausannoises, elle s'est reconvertie dans un métier en voie d'extinction, le journalisme à 24 heures. Cette enfant d'Epesses, très proche de Fabian Rey, et donc de feu notre Panetier Roger, reste attachée au plus beau paysage du monde viticole qu'elle a couvert pendant des années pour la Julie. Une région qu'elle suivait déjà lorsqu'elle tapait à la machine, photocopiait et vendait « Lavaux Journal » avec Fabian à l'adolescence. Comme la mythique Artémis, déesse de la chasse et de la fertilité, Cécile a bien d'autres cordes à son arc. Deux enfants, Marion et Colin. Mais aussi la passion de la scène héritée de ses parents. Elle s'est investie au théâtre, comme comédienne et parfois costumière, et dans l'humour au sein de la troupe d'improvisation Avracavabrac. Spécialisée désormais dans la gastronomie et les vins, à côté des portraits de dernière page qu'elle gère, cette multi-instrumentiste a fait un travail de mémoire à l'Université sur « Patrimoine viticole et vignobles » et obtenu tout récemment son diplôme de sommelière ASSP.



## CHRISTELLE CONNE

Du courage, Christelle Conne n'en manque pas. Elle l'a prouvé en reprenant le domaine familial, la Cave de Champ de Clos à Chexbres, alors que son père n'imaginait que son fils comme successeur. Elle le prouve encore aujourd'hui en devenant une des premières conseillères du Guillon. Un défi qu'elle relèvera avec brio à en juger par son parcours original. La quadragénaire est aussi discrète que sociable, adore voyager mais reste aujourd'hui scotchée à sa région de Lavaux pour s'occuper de ce domaine qui date du 15<sup>e</sup> siècle. C'est d'ailleurs en visitant des vignobles chiliens ou sud-africains qu'elle s'est rendu compte de la magnificence de sa région d'enfance. Celle qui manifestait dès l'école un goût pour les langues et une ouverture au monde a conservé ces dispositions à l'heure d'accueillir dans son caveau touristes ou amateurs. Pas étonnant donc que cette gestionnaire en tourisme, spécialiste en événementiel, titulaire d'une patente de restauratrice, avant de se former en agriculture, ait des idées pour mieux vendre les vins vaudois. La maman de Noé et de Julie est ainsi membre du comité directeur de l'Office des vins vaudois.

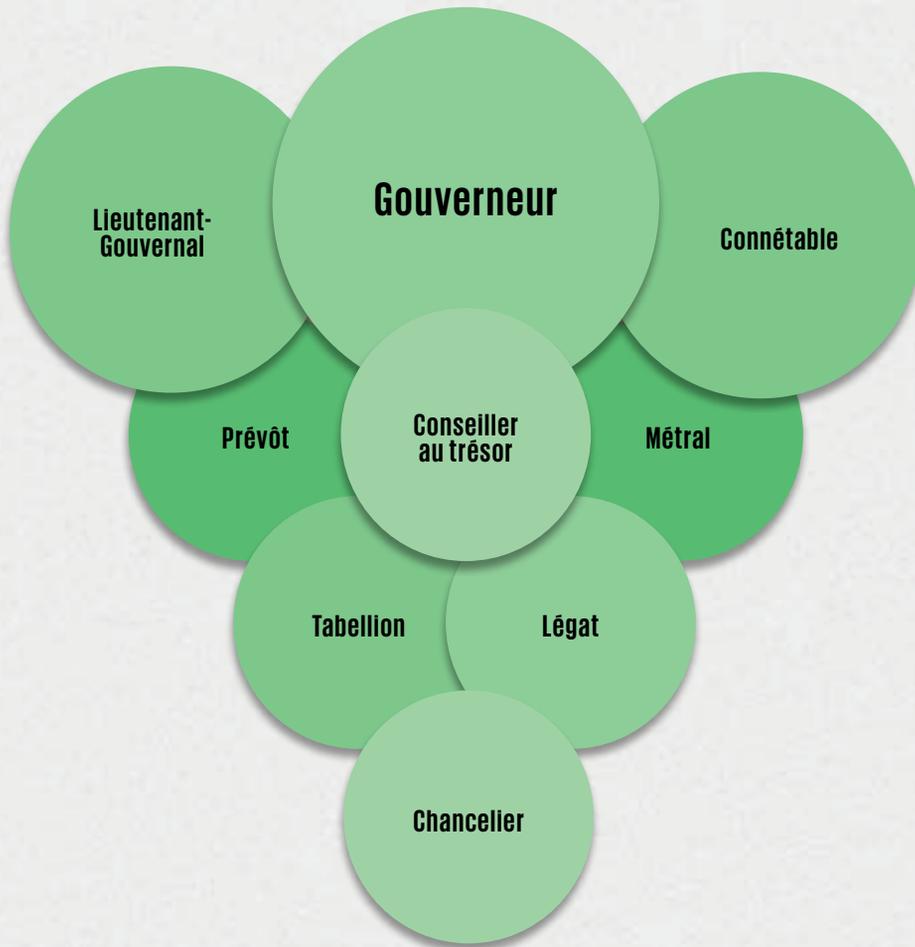


## SOPHIE HUBERT

Voici une vigneronne qui connaît la vie de château puisque cela fait 36 ans que Sophie vit à celui de Duillier, le domaine de son père Jacques qu'elle reprend cette année avec son frère après y avoir travaillé depuis 2015. Après un début de carrière dans la pharmacie et le social, elle a enfin trouvé le vrai moyen de soigner les gens, par le vin et l'accueil. La trentenaire a l'habitude de s'investir, elle qui est très active au sein de la Jeunesse de Duillier, au comité du 1<sup>er</sup> Giron de la Côte en 2011 ou au caveau de la Cantonale 2024. Mais elle s'investit aussi au comité des Vins de Nyon, à celui de la Fête de la Vigne ou à celui de Castellive, le festival de musique qui se déroule au château familial. Faut-il ajouter que la fan de musique actuelle est aussi bénévole à Paléo ou à Caribana ? Cette grande skieuse, qui a arrêté la gym et la danse hip-hop, a la réputation d'aimer faire la fête avec ses potes. Il est donc facile de la faire sortir mais beaucoup plus ardu de la faire rentrer en fin de soirée lorsqu'elle s'amuse si bien. Sophie est aussi pétillante que les vins mousseux qu'elle élabore dans ses caves, aussi franche que les blancs du domaine et aussi grande que ses rouges.

# Du neuf chez les neuf

## Présentation du Petit Conseil



**L**a Confrérie du Guillon est administrée par les conseils, où siègent les conseillers, reconnaissables à leur robe ou à leur sautoir vert bordé de rouge. Si une quarantaine siègent au Grand Conseil, six d'entre eux composent - avec la direction du Guillon reconnaissable à son habit bleu - le Petit Conseil. Ce comité central de la confrérie a pour mission de faire fonctionner, bé-

névolement ou presque, une association comptant plus de 4000 membres qui organise près de vingt manifestations d'envergure par an. Elu gouverneur en 2023, Eric Loup a renforcé ce gremium que les mauvaises langues, du moins celles qui n'y siègent pas déjà, ont surnommé le politburo. Ces changements et adjonctions terminent la métamorphose des autorités du Guillon.

## LE GOUVERNEUR

**Eric Loup**



**A ce poste depuis**

25.03.2023

**Conseiller depuis**

19.03.2013

**A succédé à**

Jean-Claude Vaucher

**FONCTION**

**Plus haute autorité de la confrérie**, le gouverneur préside les ressats et toutes les manifestations organisées par cette association ayant pour but de promouvoir et d'illustrer les vins vaudois. Il guerroie pour les intérêts et les principes du Guillon face à tous les fâcheux, qu'ils le soient à titre personnel ou au service d'une collectivité publique ou privée.

**SIGNE DISTINCTIF**

Reconnaisable à sa chaîne en or et son habit bleu, le gouverneur siège à la place d'honneur (au milieu de la table principale). Ses subordonnés lui manifestent leur respect en l'affublant d'une kyrielle de titres fantaisistes: le Très-Haut, le Grand Mufti, Votre Sainteté, Sa Grandeur, Sa Rondeur, Sa Grondeur (lorsqu'il est de mauvais poil), mon Loulou ou encore le Tout-Puissant.

## LE CONNÉTABLE

**Christophe Romanens**



**A ce poste depuis**

01.01.2024

**Conseiller depuis**

15.09.2010

**A succédé à**

Christian Roussy

**FONCTION**

**Il planifie et organise les quatorze ressats annuels.** Le connétable peut remplacer le gouverneur en cas d'indisponibilité. Son autorité s'étend sur les conseillers, mais aussi sur les ministériaux et les partenaires externes, avec lesquels il négocie mandats et prestations. Grand ordonnateur de la logistique, le connétable compense traditionnellement la discrétion de son rôle de maître de cérémonie par un physique remarquable.

**SIGNE DISTINCTIF**

Il fait partie des trois « grands-maitres » et porte donc à ce titre un habit bleu roi. Tout juste nommé connétable, Christophe Romanens est le moins petit des conseillers. Incarnation de l'adage « un gant de fer dans une patte de velours », ce connétable aussi affable qu'organisé tolère avec bienveillance l'usage immodéré du surnom « Bisounours » par les demi-portions qui le secondent.

## LE LIEUTENANT-GOUVERNAL

**Claude Piubellini**



**A ce poste depuis**

07.12.2022

**Conseiller depuis**

17.05.2009

**A succédé à**

Eric Loup

**FONCTION**

**Maître des affaires spirituelles de l'association** et ultime membre du triumvirat à porter l'habit bleu, le lieutenant-gouvernal peut aussi remplacer le Tout-Puissant lorsque celui-ci faillit à sa mission. Communication, revue, archives et patrimoine sont regroupées dans le dicastère de celui qui officie aussi comme ambassadeur du Guillon auprès des confréries parentes ou étrangères.

**SIGNE DISTINCTIF**

Pharmacien à la retraite et épicurien en exercice, le frais émoulu lieutenant-gouvernal virevolte dans tous les cercles à connotation artistique du Guillon. Editeur en chef de la Revue du Guillon, chantre à la plume élégante, il ne rate jamais les prestations harmonieuses des Gais Compagnons.

## LE CHANCELIER

Edouard Chollet



**A ce poste depuis**

17.06.2009

**Conseiller depuis**

06.05.2000

**A succédé à**

Michel Logoz

**FONCTION**

**Responsable de la communication institutionnelle**, il rédige d'une plume affûtée les communications essentielles du Guillon. Outre son billet, en dernière page de cette revue, son talent s'imprime sur les invitations aux ressats et aux quatre heures. Son influence s'exerce aussi sur les honorés et leur intégration dans la confrérie.

**SIGNE DISTINCTIF**

Brillant homme de l'ombre, Edouard Chollet cumule les fonctions d'éminence grise de conseiller fédéral et de syndic de la commune d'Yverne. Cet oxymore incarné maîtrise aussi deux arts difficiles: celui de rédiger des textes concis et de captiver l'assistance avec des présentations orales plus longues que la moyenne.

## LE CONSEILLER AU TRÉSOR

Pascal Udry



**A ce poste depuis**

29.03.2023

**Conseiller depuis**

23.03.2022

**A succédé à**

Eric Longchamp

**FONCTION**

**Grand ordonnateur de la politique financière du Guillon**, il doit veiller à juguler l'inflation et faire fructifier les cotisations pour que chasselas et mets de choix ne soient jamais rationnés. Les achats ainsi que la maintenance informatique font partie du cahier des charges du conseiller au trésor.

**SIGNE DISTINCTIF**

Impossible de rater ce banquier méticuleux: Pascal Udry est le seul conseiller à apporter un porte-document aux diverses manifestations de la confrérie! Dans le même temps, cela semble un minimum pour celui qui a pour tâche officielle la prométhéenne responsabilité « de veiller à une gestion durable des consommables ».

## LE TABELLION

David Moginier



**A ce poste depuis**

23.03.2021

**Conseiller depuis**

11.09.2018

**A succédé à**

Claude-Alain Mayor

**FONCTION**

**Secrétaire du Petit et du Grand Conseil**, le tabellion rédige les procès-verbaux où sont inscrits pour la postérité toutes les décisions des autorités. Depuis la réorganisation de cette année, il pilote aussi « Le Guillon d'Or », une manifestation de la confrérie qui distingue une personnalité suisse d'envergure.

**SIGNE DISTINCTIF**

Journaliste gastronomique ami de tous les étoilés de Suisse romande, ce scribe est chargé de la mémoire de la confrérie. Les dames compagnons et compagnons peuvent admirer la pertinence de sa plume dans la Revue du Guillon ou lors des ressats, puisqu'il fait partie des chantres et clavendiers les plus applaudis.

## LE LÉGAT

Claude-Alain Mayor



**A ce poste depuis**

01.01.2021

**Conseiller depuis**

28.10.2006

**A succédé à**

André Linherr

**FONCTION**

**Chef du département des affaires étrangères,** le légat représente les coterds au sein de la confrérie. Il coordonne ces ambassades du Guillon en terres lointaines et fortifie les liens entre la métropole et ses colonies.

**SIGNE DISTINCTIF**

Il parle allemand ! Couramment et sans qu'il y ait besoin de l'y contraindre ! Auteur d'un ouvrage scolaire sur les beautés de cette langue râpeuse, Claude-Alain Mayor est célèbre pour la qualité de sa prose, à l'occasion vipérine, qui lui vaut d'être le laudateur désigné des invités les plus éminents du Guillon.

## LE PRÉVÔT

Raoul Cruchon



**A ce poste depuis**

01.01.2023

**Conseiller depuis**

30.11.2002

**A succédé à**

Claude Piubellini

**FONCTION**

**Préposé à la sélection des nouvelles conseillères et des nouveaux conseillers,** il veille à ce que tous possèdent les qualités requises et répondent aux besoins de la confrérie. De plus, le prévôt présente les impétrants et rédige les louanges de ceux qui partent en retraite. En outre, tombent sous sa responsabilité les remerciements lors des événements vécus par les conseils.

**SIGNE DISTINCTIF**

Comme le tabellion ou l'échotier, Raoul Cruchon exerce une fonction peu visible des membres de la confrérie. Une discrétion qui va à l'encontre de sa renommée en tant que chanteur, puisqu'il est l'inventeur du célèbre « Torchette » dont les aventures et la gouaille font le bonheur des convives de Chillon depuis des lustres.

## LE MÉTRAL

Nicolas Vincent



**A ce poste depuis**

01.01.2024

**Conseiller depuis**

20.03.2018

**A succédé à**

Poste créé en 2024

**FONCTION**

**Grand organisateur des Quatre heures du vigneron,** il planifie et encadre la plus bucolique des manifestations organisées par le Guillon. Responsable du caveau de Saint-Saphorin, le métral officie aussi comme agent de liaison entre le vignoble vaudois, dont il est chargé de prendre le pouls, et la confrérie.

**SIGNE DISTINCTIF**

« Le teint pâle des vigneron du Vully, région où ne brille qu'un seul soleil, et encore pas beaucoup » : diront les mauvaises langues. Ce qui n'ébranlera pas la bonne humeur de Nicolas Vincent, par ailleurs maître-agriculteur, qui laisse la qualité de ses produits répondre aux propos taquins et préfère réserver ses prises de position pour les séances de défense professionnelle où il est très impliqué.

Le guillonneur de Berne

# En plein dans le mille !



↑ Complètement largué ou sûr de son coup ? Ce dégustateur s'amuse visiblement beaucoup !

← Maître du temps, soucieux du moindre détail, le préfet Hansueli Haldimann arbore un sourire encore un peu hésitant.

Le Schützenhaus, c'est dans les villages alémaniques le bâtiment qui abritait autrefois la société de tir du village. Pour filer la métaphore balistique, il n'est pas exagéré d'affirmer que le préfet de Berne Hansueli Haldimann a fait mouche en offrant à ses hôtes, dans les lieux où les amateurs de la fourchette ont succédé à ceux de la gâchette, un guillonneur mené tambour battant le 23 février dernier à deux pas de la Berne fédérale.

Les Bernois ont tant aimé le Pays de Vaud qu'ils l'ont annexé en 1536. Plus de deux cent cinquante ans de présence sur notre sol ont permis aux occupants d'affiner leur art de vivre au contact de cette terre généreuse, de ses vins gouléants et de ses habitants amateurs de bonne chère. Cette influence survit de nos jours dans quelques auberges de campagne, dont l'allure cossue reflète bien l'ancrage des deux pieds dans l'opulence alémanique, mais qui recèlent des caves riches en flacons portant bien haut la réputation du vin vaudois. C'est dans l'une d'elle, le Häberli's Schützenhaus de Münchenbuchsee, qu'une quarantaine de participants ont eu le privilège de partager l'événement phare 2024 du cotterd de Berne.

## Un challenge relevé

Après avoir traversé un restaurant plein à craquer – c'était une des soirées « Moules à discrétion » qui font la renommée loin à la ronde de cette brasserie rénovée dans le style art nouveau –, la quarantaine de convives s'est retrouvée dans la chaleureuse salle du fond pour croiser le verre, en l'occurrence confronter nez et palais aux très subtiles nuances singularisant cinq chasselas issus du même millésime 2022, mais d'appellations vaudoises distinctes (voir encadré).

Les commentaires ciblés du conseiller Nicolas Joss lors du premier tour de la dégustation ont apparemment porté leurs fruits, dès lors que sur 38 concurrents, cinq se sont joués de tous les traquenards d'un millésime particulièrement piégeux et ont réussi un sans-faute sur la cible à 5 points, tandis que 15 autres ne commettaient qu'une inversion. Le

tirage au sort a finalement souri à Peter Rindisbacher devant Vreni Oesch, Benno Nager, Thomas Ramseier et le lieutenant gouvernal hors concours.

### Le trésor enfoui

Les vraies richesses sont intérieures, et les participants ont pu vérifier toute la justesse de cet aphorisme lors de l'apéritif dans le cellier de l'établissement, où notre amphitryon et maître des lieux, le compagnon juré Jakob Haeberli, leur a permis de toucher – des yeux seulement, la formule « en perce ! » n'étant pas de mise, hélas – une sélection remarquable de crus des parchets internationaux les plus réputés, et quasiment tout ce que le gotha du vignoble vaudois compte de légendes.

### Le repos des guerriers

Après la soif, y compris celle de (re-)connaissance de prestigieuses étiquettes, il convenait de satisfaire l'appétit des commensaux. Cette ultime, mais ô combien essentielle étape du programme a comblé toutes les attentes et permis aux vins des Frères Rapaz à Bex d'illustrer avec éclat la diversité des vins de notre canton et leur capacité à s'harmoniser avec un large éventail d'expériences gastronomiques. La délicatesse d'un filet d'omble chevalier à la vaudoise a ainsi trouvé dans un friand viognier 2021, élevé en barrique d'acacia (bellerin, s'il vous plaît !), au fruit bien maîtrisé, un contrepoint élégant et précis. L'entrecôte double sauce béarnaise, pommes croquettes et petits légumes, à la cuisson irréprochable, exigeait le partenariat d'un rouge structuré mais souple, trouvé avec bonheur dans un merlot 2020. Les accords avec le fromage restent une éternelle pomme de discorde entre gourmets. Les Vaudois ont tranché depuis longtemps, qui privilégient le chasselas pour sa fraîcheur sur un palais déjà bien sollicité et sa minéralité en contraste avec les arômes lactiques. Ce rôle a été dévolu avec succès à un Bénélos « Gâtion » 2022, un chasselas chouchouté par une maturation sur souche prolongée qui lui confère en outre une certaine complexité. Le St-Clément



2021, liquoreux à dominante de sylvaner, s'est finalement associé à un parfait glacé à l'orange et sa salade, mousse au chocolat pour clore le bal en feu d'artifice.

En résumé, un magnifique « plan B » (Berne-Bex) qui n'a rien eu d'un second choix et a consacré, s'il en était encore besoin, l'entente cordiale qui règne aujourd'hui entre suzerains et sujets historiques, unis dans leur amour du terroir, leur dévotion aux plaisirs partagés de la table et un épicurisme bon-vivant.

**Nicolas Joss, conseiller et grand patron de la promotion des vins suisses, a commenté avec talent les vins du concours.**



↑ Lors de cette édition du guillonneur, le difficile exercice consistant à reconnaître des chasselas d'appellations distinctes a confronté les vins suivants :

- (1) **La Côte AOC GC, Domaine du Point du Jour (Eric et Maxime Durand, Mont-sur Rolle)**
- (2) **Chablais AOC GC, Bénélos (Rapaz Frères, Bex)**
- (3) **Dézaley AOC GC Clos des Abbayes (Ville de Lausanne)**
- (4) **St-Saphorin AOC Burignon (Christophe Francey)**
- (5) **Bonvillars AOC GC, Domaine de la Lance (Stéphane Sandoz, Concise)**



CHÂTEAU DE  
CHÂTAGNERÉAZ

Un vignoble millénaire,  
*Le reflet d'un Terroir d'exception*

**1<sup>er</sup> Grand Cru**

*Prestige et qualité*

Elevé au Domaine dans de grands vases de bois, le Chasselas 1<sup>er</sup> Grand Cru du Château de Châtagneréaz, floral, minéral, aux arômes de tilleul délicatement citronné, se définit par son ampleur et sa fraîcheur. Sa structure lui permettra d'être savouré également après quelques années de garde.



# « Soleil ou pluie, les Quatre heures sont à l'abri »

## Comment se présentent ces Quatre heures à Lutry ?

Tout se présente bien, après un beau travail de toute l'équipe d'organisation. Cela s'annonce magnifique pour notre région qui a été à une époque la plus grande appellation viticole de Suisse. Nous avons été bien coachés par la confrérie, qui a des plans précis mais qui nous a aussi laissé la possibilité d'innover. Et la commune de Lutry s'est bien impliquée dans l'organisation de ces Quatre heures du vigneron, avec un municipal qui est carrément au comité. Résultat : nous avons trouvé des caveaux sympas dans le bourg de Lutry. Dans ces lieux au charme certain, il y aura assez de place pour accueillir la vingtaine de vigneron et de communes viticoles qui feront déguster leurs vins. Les visiteurs seront ainsi bien protégés de la météo, qu'il fasse chaud ou qu'il pleuve.

## Où se passera la partie repas de ces Quatre heures ?

Dans la salle du Grand-Pont et une cantine attenante, juste au bord du lac. Nous tenions à cette proximité avec le Léman qui ajoute beaucoup de charme à la manifestation. Nous pourrions ainsi accueillir confortablement les 570 personnes qui auront le plaisir de déguster le menu préparé par la Chenille gourmande. Ce traiteur est bien connu de la confrérie puisqu'il a déjà préparé d'autres Quatre heures du vigneron. Cette année, il nous propose une jolie terrine avant des paupiettes de bœuf, recette traditionnelle vaudoise.

## Et comment venir à Lutry ?

Il faut vraiment privilégier les transports publics. Nous avons la chance d'être sur deux lignes CFF, Ve-

*Yves-Alain Perret, président du comité d'organisation des Quatre heures du vigneron de Lutry, à venir le 31 août et le 7 septembre, se réjouit du succès annoncé de la manifestation.*



**Yves-Alain Perret a mis beaucoup d'enthousiasme pour construire (et pas qu'au marteau) ces Quatre heures au bord du lac.**

vey et Berne, avec des gares qui ne sont pas loin du bourg. Il y a aussi des bus depuis Lausanne qui desservent bien la commune. Pour ceux qui viendront en voiture, la commune est un peu pauvre en places de parc. Nous avons prévu un parking à Paudex, près du Centre Patronal, à une quinzaine de minutes de marche, l'essentiel au bord du lac.

## LES QUATRE HEURES DU VIGNERON

**Samedis 31 août et 7 septembre, Lutry**  
Les deux journées sont complètes, mais vous pouvez vous inscrire sur liste d'attente en cas de désistement.  
[info@guillon.ch](mailto:info@guillon.ch)



Solutions d'investissement BCV

# Investir ensemble sereinement

Voir demain vos enfants  
prendre le relais de l'excellence,  
ça commence aujourd'hui.



[www.bcv.ch/investir](http://www.bcv.ch/investir)

 **BCV**  
Ça crée des liens

**LA CAVE**  
MONTREUX RIVIERA

*La Riviera dans un verre*

Nous avons l'immense joie de vous annoncer que notre  
**Chasselas Clos de Plan Chailly 2022** a remporté  
une Médaille d'Argent au concours international,  
Le Mondial des Vins Blancs 2024 à Strasbourg.

Avenue de Belmont 28, CH-1820 Montreux  
[info@lcmr.ch](mailto:info@lcmr.ch) | +41 21 963 13 48 | [www.lacavemontreuxriviera.ch](http://www.lacavemontreuxriviera.ch)





**DANS LES COULISSES  
DU CHÂTEAU DE CHILLON**

## Dominique Studer



*«La confrérie est un savant mélange de la société actuelle et des traditions. C'est ce que je souhaite faire passer dans les invitations.»*

Il n'aura pas échappé à l'œil attentif du compagnon que, simultanément au changement de gouverneur l'an dernier, la Confrérie du Guillon avait également revu le format ainsi que les illustrations des invitations aux ressats et autres manifestations. En effet, depuis l'invitation aux ressats des Investitures du 25 mars 2023, Dominique Studer, graphiste à Saint-Maurice, assume la tâche peu connue mais néanmoins essentielle d'imagier de la confrérie. Depuis un peu plus d'une année, il illustre et façonne les invitations d'un style mêlant moderne et plus ancien, en alliant avec finesse vieilles peintures et gravures d'une part et images contemporaines d'autre part. Ces illustrations viennent compléter la longue collection



L'imagier est un artiste chargé de donner vie aux invitations des ressats et des Quatre heures du vigneron avec créativité et originalité.

# L'IMAGIER

qui tapisse par ailleurs les murs du secrétariat de la confrérie, au Mont-sur-Lausanne. Telles les photos que tout un chacun peut admirer dans les ouvrages consacrés au Guillon, les invitations témoignent de l'évolution du temps. Elles en sont d'autant plus les témoins de nos jours que le courrier n'est plus aussi conséquent qu'auparavant. Le compagnon reconnaîtra au premier coup d'œil l'invitation de la confrérie exposant le programme fourni et alléchant de l'année à venir. Le format unique, le verbe précis et les illustrations marquantes font de la réception d'une invitation un moment attendu. Le rôle de l'imagier est donc indispensable à la magie du Guillon, où tradition et modernité se côtoient sans que l'une fasse de l'ombre à l'autre.

Dominique Studer use de ce style depuis deux ans dans son atelier, aux portes du Pays de Vaud. Sa passion l'a mené à travailler principalement pour ceux qu'il appelle «ses copains». Tout comme la Confrérie du Guillon, il a vu la société évoluer sous ses yeux.

En effet, le métier de graphiste de 2024 ne ressemble quasi en rien à celui qu'il était au début des années 1990 lorsque la main n'avait pas encore été supplantée par l'ordinateur.

C'est ce bref retour aux sources qui a plu à Dominique Studer lorsqu'il a pris part aux ressats des Investitures le 25 mars 2023. Peu habitué aux costumes cravates, il ressorti émerveillé de cette soirée intemporelle entre modernité et tradition. A coup sûr, la confrérie est entre de bons pinceaux.

## LES IMAGIERS DU GUILLON AU FIL DU TEMPS

Agence WGR à Lausanne (2015-2022)  
Atelier Roger Pfund à Genève (2006-2014)  
Jaques Perrenoud à Baulmes (1969-2006)



Univèrre

.....  
Lavage  
des bouteilles.

POUR FAVORISER VOTRE DURABILITÉ.

WWW.UNIVERRE.CH

QUALITÉ, ÉMOTIONS  
& PLAISIR



ARTISANS VIGNERONS D'YVORNE  
SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE

AVY.CH



## Il était une fois au Guillon

# Gilles

*Peut-on s'imaginer artiste plus en symbiose avec le vignoble vaudois que Jean Villard, dit Gilles? Illustre résident de St-Saphorin, l'auteur de « Vive la vigne de chez nous » et de « La partie de cave », mais aussi de la fameuse « Gonflée » semblait prédestiné à la Confrérie du Guillon.*

**Privilage unique :**  
le prince des poètes vaudois déclame un texte inédit à Chillon le 17 novembre 1956.

**E**t de fait, il a été élevé à la dignité de compagnon d'honneur deux ans après sa fondation. Ses commentaires d'alors l'auraient sans doute bien vu rejoindre la cohorte des chantres et clavendiers, dont il eût sans aucun doute été la figure de proue. Mais bien qu'il fût monté sur la banquette à



Chillon (cf. illustration) pour déclamer un de ses poèmes lors d'un ressat, fait unique dans les annales, Gilles n'était pas homme à se fondre dans une structure.

Il y a en effet toujours eu chez l'inspirateur de Georges Brassens et de Jacques Brel, à côté de sa tendresse pour le Pays de Vaud, son vin et ses habitants, un côté non conformiste, voire rebelle – on dirait aujourd'hui antisystème – qui le rendait peu perméable au sentiment d'appartenance et à l'esprit de corps qui animent les conseillers de la confrérie. N'oublions pas que Gilles a aussi écrit des textes comme *Nos colonels* («Menton carré, gueule énergique / Regard d'acier sous un front bas / Sans complexes métaphysiques / Les voilà prêts pour le combat. »). Ou encore *Les vieux enfants* («Comités, Conseils, Conférences / Monsieur le Président, Messieurs / Sire, Monseigneur, Excellence! / Salut. Courbettes. Tous nos vœux! / De vieux enfants mènent le monde / Aveugles sourds, rogneux, butés. »)

Les archives nous apprennent qu'il a quitté le Guillon en 1958 ou 1959, sans mentionner de motif. Gageons cependant qu'il n'a pas boudé l'ambiance magique des ressats et les amitiés profondes nouées autour de la célébration du chasselas. Mais il a sans doute moins goûté la liturgie, le minutage précis, le côté nécessairement formaliste, parfois, d'une mécanique bien huilée.

On peut être animé des mêmes passions : l'amour du vin et de la bonne chère, le culte du verbe, l'attachement profond à une terre et aux gens qui y vivent et la font vivre, et ne pas concevoir son engagement de la même manière : individualiste chez le poète, plus institutionnel à la confrérie. Il est cependant sûr que les divergences ne portaient pas sur l'essentiel, et le Guillon a conservé un souvenir lumineux du bout de chemin parcouru en compagnie de ce monument du Pays de Vaud.

TEXTE  
Claude-Alain Mayor

PHOTO  
Archives Guillon

LE GUILLON  
ÉTÉ 2024



# Dames bien-venues

**LE BILLET DU  
CHANCELIER  
EDOUARD  
CHOLLET**



**« Si la Providence avait voulu que je fusse né femme, elle m'aurait assigné un sort de Tantale. »**

**L**e Garrick Club, qui a pignon sur rue à Londres, est l'un des plus vieux clubs du monde. Il coopte depuis l'époque victorienne tout ce que les arts du spectacle ont fait évoluer de plus prestigieux sur les scènes anglaises. Charles Dickens, Laurence Olivier, John Gielgud ou encore H. G. Wells y ont eu leur rond de serviette. On ne s'étonnera donc pas que la liste d'attente à l'huis de cet occulte cénacle n'ait rien à envier à celle des places d'amarrage de la rade d'Ouchy.

Les armes du Garrick Club représentent un planisphère ourlé d'un aphorisme présomptueux, ou alors brillamment désabusé: « Le monde entier est un théâtre. » Quant aux modalités d'admission, elles laissent à l'espoir une place, disons, ténue: « Mieux vaut exclure dix candidats de valeur que laisser rentrer un seul casse-pied », murmure une convention interne.

La gent féminine n'a jamais rien eu à craindre de ces entraves, puisque les portes du Garrick Club lui demeurèrent closes pendant près de deux cents ans, en dépit de réprobations récentes, soucieuses à juste titre d'égalité des sexes. For gentlemen only. Pour être plus précis, les femmes avaient bien le droit de déambuler au numéro 15 de Garrick Street, d'y contempler l'extraordinaire

collection d'œuvres d'art, mais à condition de fermer leur bec et de ne point convoiter l'un ou l'autre des fauteuils de cet aréopage. Un récent vote des membres semble avoir dernièrement mis un terme à cette avanie.

Ayant piteusement échoué à faire décoller une carrière de dramaturge sur les bords de la Tamise, je me trouve pour ma part définitivement dépouillé du privilège de déguster moelleux havane et cognac hors d'âge devant des portraits de cantatrices girondes et de

Hamlet emperruqués. Je m'en remettrai: cabotiner à Chillon a aussi ses charmes...

En revanche, si la Providence avait voulu que je fusse né femme, elle m'aurait sans conteste assigné un sort de Tantale, de damné perpétuel, me faisant miroiter – sans possibilité d'y porter mes lèvres – le bonheur suave de promouvoir par le verbe la cause du vin vaudois. De cette rebuffade, en toute franchise, je me serais plus mal remis. En 2024, après 70 ans de liturgie strictement masculine, la Confrérie du Guillon a elle aussi enfin ouvert sa concélébration à des conseillères. Si notre monde ne cessera pas pour autant d'être un théâtre, il suivra désormais cette règle: « Mieux vaut admettre trois candidates de valeur que laisser rentrer un seul raseur. »

**IMPRESSUM** LE GUILLON la revue du vin vaudois depuis 1954 **S'abonner** → 2 numéros / année → CHF 30.- → [www.revuleguillon.ch](http://www.revuleguillon.ch)

**Editeur:** Revue Le Guillon Sàrl  
Chemin de la Côte-à-Deux-Sous 6  
1052 Le Mont-sur-Lausanne, Suisse

**Gérants:** Claude Piubellini (président),  
Luc Del Rizzo, Daniel Henry Rey

**Partenaires:** Confrérie du Guillon, Office des Vins Vaudois, Terravin, Fédération des caves viticoles vaudoises, Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), Service de la promotion de l'économie et de l'innovation (SPEI).

**Responsables d'édition:**  
Gisèle Ferrot et Anick Goumaz

**Rédacteurs réguliers:**  
Pascal Besnard, Edouard Chollet, Cécile Collet, Thérèse Courvoisier, Gisèle Ferrot, Anick Goumaz, Eric Loup, Claude-Alain Mayor, David Moginier, Claude Piubellini, Quentin Racine, Alexandre Truffer, Eva Zwahlen.

**Traduction:**  
Evelyn Kobelt, Eva Zwahlen, Loyse Pahud.

**Graphisme et illustrations:**  
Enzed, Lausanne, Mélanie & Nicolas Zentner, Mathieu Moret

**Photographes réguliers:**  
Brigitte Besson, Sandra Culand, Edouard Curchod, Louis Dasselborne, Déclic Photographies, Anthony Demierre, Fedi Gioia, Julie Masson, Céline Michel, Bertrand Rey, Hans-Peter Siffert.

**Photolitho:**  
L'atelier prémédia

**Impression:**  
PCL Presses Centrales SA

**Annonces publicitaires:**  
[regie@advantagesa.ch](mailto:regie@advantagesa.ch)

**Abonnements:**  
[abonnement@guillon.ch](mailto:abonnement@guillon.ch)

CHAPITRE 01

#LE VIN C'EST  
DES MOTS!  
→ QUI N'OUS  
RENVERSENT.<sup>1</sup>

CHÂTEAU  
DE  
VINZEL

CHATEAU-VINZEL.CH



# RAIFFEISEN



## **Restez serein, votre argent est entre de bonnes mains.**

Un groupe bancaire national aux racines locales: avec Raiffeisen, vous bénéficiez de toute l'expertise de spécialistes financiers tout en soutenant le tissu économique de votre région.

## **Gelassen durch den Tag, Ihr Geld ist in guten Händen.**

Eine nationale Bankengruppe mit lokalen Wurzeln: Bei Raiffeisen profitieren Sie von der Fachkompetenz von Finanzspezialisten. Und zudem unterstützen Sie gleichzeitig die Wirtschaft Ihrer Region.

[raiffeisen.ch](http://raiffeisen.ch)