

Pour le plaisir

Le vin suisse  
compris avec le  
Chauffage



Avant, pour boire du vin suisse dans un restaurant de Neuchâtel, il fallait se glisser entre une longue liste de références à l'accent du Sud-Ouest afin de dénicher un Pinot Noir. Mais Paulo Ferreira Gomes et son épouse Sandrine, les patrons du Chauffage Compris, viennent de se lancer dans l'aventure d'une œnothèque principalement dédiée aux nectars du pays. Une cave retapée à la main, bichonnée dans les recoins. Arme fatale comprise: armoire en inox. Le sanctuaire pour servir au verre: un Chasselas d'Angelrath, un Dézaley grand cru de Wannaz ou une Syrah de Jean-René Germanier. Certains y voient déjà une prédation des bars à vins à la genevoise, mais le bistrotier navigateur lacustre tient à sa région. Il collabore avec l'Office de promotion des vins et du terroir du canton et sert des fromages affinés en altitude par le mage Sterchi. Certes on pourrait rêver de plus d'amalgames entre la clientèle bohème du «Chauff» historique et celle plus horlogère d'à côté. Des collisions mutantes comme seules les nuits neuchâteloises savent en promettre. Il faut laisser au projet le temps de vieillir comme ce vieux Marc de Maison Carrée planqué derrière le bar. aca

En bref

Genève

Ambiance de chalet sur les bords du Rhône

Le Café Calla va troquer ses habits sobres et contemporains pour une ambiance «rustique et conviviale», rappelant celles des stations alpines. Du 16 novembre au 5 mars, il deviendra «Le Chalet by Mandarin Oriental», concept novateur dans l'hôtellerie 5 étoiles genevoise. Le temps d'un hiver, ce restaurant éphémère servira viande des Grisons, fromages d'alpage, rösti, fondue moitié-moitié au Gruyère et Vacherin fribourgeois, meringues et double crème.

Valais

Miroir tendu aux hôtes pour révéler forces et failles



Après avoir enquêté sur les hôtes de son canton, l'Observatoire valaisan du tourisme dévoilera ses conclusions par étapes, au fil des prochaines semaines. Premières tendances: les touristes en Valais privilégient la parahotellerie et associent leur séjour à des vacances sportives; le rapport qualité-prix, l'accueil et la diversité de l'offre pourraient être améliorés. Ces infographies reposent sur plus de 7500 réponses, collectées entre fin 2013 et printemps 2015. Elles abordent les différentes étapes du voyage: de son imaginaire à son évaluation finale. lb

# Faciliter les camps de ski

Redonner le goût aux écoliers du pays de pratiquer des sports de neige: tel est l'objectif de la nouvelle plateforme GoSnow.ch. Elle recense déjà une centaine d'offres.

MIROSLAW HALABA

L'hiver sera difficile en raison de la force de l'euro», a lancé Gilles Dind, directeur Europe de l'ouest, lors de la présentation lundi à Lausanne de la campagne hivernale de Suisse Tourisme. Une campagne, pesant 23,1 millions de francs, intitulée «Amoureux de la Suisse» et dont l'un des «amoureux» sera l'astronaute américain Buzz Aldrin.

La saison sera d'autant plus difficile que les stations doivent toujours faire face à un recul des journées de ski. Aussi, deux actions ont-elles été imaginées pour tenter de contrer ce phénomène durant cet hiver. La première, soutenue par les écoles suisses de ski, est censée «faire redécouvrir les joies du ski» à tous ceux qui les auraient perdues. Ce projet pilote propose un forfait pour deux personnes comprenant, entre autres, deux nuits d'hôtels et deux heures de cours de ski privé de remise à niveau. Clever! diraient les anglophones.

Aide pour les enseignants dans l'organisation des camps de ski

Plus important toutefois – en termes de durabilité, s'entend – est le lancement de la plateforme GoSnow.ch, première action concrète de l'association Initiative sports de neige Suisse, partena-



En facilitant l'organisation de camps de ski, l'outil GoSnow.ch vise à faire redécouvrir les plaisirs de la neige à la jeune génération, une clientèle en perte de vitesse.

Fotolia

riat public-privé, comprenant entre autres la Fédération suisse du tourisme et les Remontées mécaniques suisses. Ce nouvel instrument a pour but de promouvoir les sports de neige auprès des jeunes écoliers en aidant de manière notable les enseignants dans l'organisation de camps de ski. Il leur est ainsi possible «en trois clics» d'obtenir une offre «tout compris» au meilleur prix.

«Une centaine d'offres sont actuellement déjà en ligne», a indiqué Pierre Pfefferlé, vice-président de l'association et directeur du service des sports de l'Université de Lausanne. Et d'ajouter:

«Les enseignants trouveront un référent dans chaque station.»

Pierre Pfefferlé  
Vice-président Association  
Initiative sports de neige Suisse

«Les enseignants trouveront par ailleurs un référent dans chaque station où ils séjourneront.»

Des résultats dans «six ans environ»

A l'Office fédéral du sport (OFSP), un des partenaires clés du projet, on salue les premiers pas de GoSnow.ch. «Je suis confiant pour son avenir», note son directeur, Matthias Remund. Ce dernier relève le large soutien politique dont bénéficie le projet et le fait que tous les acteurs concernés par cette problématique «travaillent enfin ensemble».

«Il n'y pas diverses initiatives parallèles, mais un projet com-

mun», indique-t-il. Il faut maintenant laisser le temps au projet de se développer. «Six ans environ» pour en apprécier les résultats, estime Matthias Remund. Le succès de GoSnow.ch dépendra, à ses yeux, de la manière dont les partenaires mettront en pratique les vœux de leurs associations faitières. A noter que l'OFSP a promis – oralement, jusqu'ici – de le soutenir durant quatre ans.

Un bon accueil dans les stations

Dans les stations aussi, le projet bénéficie d'un bon accueil. Ce qui n'est pas étonnant puisque les écoles constituent déjà une partie appréciée de la clientèle hivernale. «Leysin est une station bien en phase avec l'initiative en faveur des sports de neige, indique son directeur Pierre-Alain Morard. Durant les périodes scolaires, nous avons plusieurs dizaines de camps de ski par semaine.»

Directeur de Crans-Montana Tourisme, Bruno Huggler est enchanté par ce projet: «Il faut absolument le soutenir. C'est important, même dans notre station, de pouvoir accueillir à nouveau davantage de jeunes skieurs.» Villars-Gryon apporte aussi sa contribution au projet. «Nous avons sollicité les prestataires afin que nous soyons en mesure d'offrir aux écoles des conditions de séjour intéressantes», explique Laurent Michaud, le directeur de l'Association touristique «Porte des Alpes».

Figure emblématique de l'offre d'hébergement pour les écoles, la Maison de Montagne de Bretaye figure ainsi en bonne place sur le site de GoSnow.ch. Directeur de Nendaz Tourisme, Sébastien Epiney est aussi d'avis que l'initiative doit être soutenue, mais relève que la «vraie concurrence au ski, ce sont les croisières, l'accès à la mer à Noël».

Lire aussi en page 6

## Petits propriétaires-encaveurs vaudois sacrés

La Cave de la Ville de Morges remporte la plus haute distinction du Grand Prix du Vin Suisse. Une cave de l'année atypique et qui brille par des vins élégants et sur le fruit.

ALEXANDRE CALDARA

Le profil du nouveau vainqueur du Grand Prix du Vin Suisse (GPVS) est atypique, il récompense pour la première fois une cave vaudoise. Joint au téléphone mardi, le directeur des Caves de la Ville de Morges, Marc Vicari, dresse un portrait-robot de sa cave ainsi: «Nous sommes des propriétaires-encaveurs de 15 hectares, dont cinq en biodynamie et essayons de travailler sur le fruit et l'élégance de nos vins.»

Marc Vicari a aussi l'impression qu'une cave comme la sienne n'aurait pas pu être distinguée avant le changement de règle-

ment, il y a deux ans. Elisabeth Pasquier, directrice de Vinea et organisatrice du concours, précise que ces changements visaient surtout à valoriser l'ensemble des vins médaillés et pas seulement les trois premiers rangs, afin de donner une image d'ensemble du vin suisse. Elle rappelle que 2900 vins de 550 producteurs participaient au concours, dont 127 remplissaient tous les critères pour devenir meilleure cave de Suisse. Et même si on garde en mémoire le géant Provens en 2008, 2013 et Charles Bonvin l'an dernier, Elisabeth Pasquier relève

la diversité des caves primées par ce titre suprême: «On peut citer une toute petite cave comme celle de Stefan Gysel, dans le canton de Schaffhouse qui avait 32 ans en 2009 au moment de son titre ou celui du Tessinois Claudio Tamborini, en 2012, qui ne présentait que des Merlots.» Les Caves de la Ville de Morges ont concouru avec cinq vins. Le mieux côté fut Les Guérites Rouge (troisième de la catégorie assemblages rouges). Il s'agit d'un Gamaret Garanoir élevé sous bois. Cette catégorie a été remportée par Malcantone Rosso dei Ronchi, 2012 de la Cantina Monti, à Cademario. Un assemblage Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Diolinoir. Quant au Servagnin, premier Pinot Noir cultivé en Suisse sur la Côte il y a 600 ans et défini par une charte, celui de la Cave de Morges 2013 s'est distingué par une médaille d'or. Une catégorie remportée par Winterthur Rychenberg Barrique 2012, de Volg. Marc Vicari s'amuse à l'idée que ses deux vins rouges les plus antagonistes soient distingués: «La Guérite rouge est notre pur-sang, racé, épique, plein de fougue alors que le Servagnin reste plus délicat, avec des tanins très serrés.»

Mais Marc Vicari sort surtout d'une année exceptionnelle marquée par les récompenses accordées à ses Chasselas, son Grand Rue 2013 ayant remporté le Mondial du Chasselas en juin dernier, alors que son homologue 2014

obtient une médaille d'argent au GPVS. «Notre sol calcaire à microcaves permet une grande minéralité et une légère amertume. On travaille sur des vins de moyenne et haut de gamme, même si notre Grand Rue à 12 fr. 50 restait le meilleur marché du concours. En 2014, nous avons travaillé en cœur de presse et en élevage sur lie.» Pour Marc Vicari les prix de vente ne seront jamais un argument marketing: «On fait du vin, pas du Bordeaux.» Pourtant à la suite de la demande croissante après le Mondial du Chasselas, il travaille avec son œnologue Fabio Penta à un Chasselas de haut de gamme en 2015: «On a choisi nos parchets, vendangé à la main et opté pour des cuves ovoïdes en béton. Un vin en souscription à 15 francs et au prix final de 19 francs.» La catégorie Chasselas a été remportée par le Fendant du Ravin, d'Adrian et Diego Mathier, à Salgesch. Le dernier des vins de Morges distingué est une Guérite Blanche: «Il repose sur une colonne vertébrale de Doral, complétée par le gras du Chardonnay et la complexité du Pinot Gris, un vin pour les grandes tables qui doit beaucoup au travail de notre ancien œnologue Frédéric Hostettler.» Catégorie remportée par un autre vin de la Côte Le Curieux Luins 2013.

L'avenir de la cave de Morges appartient aussi à Corentin Houillon et à son Gamay sans souffre.



Le titre suprême pour Corentin Houillon, Marc Vicari, Fabio Penta et Frédéric Hostettler.

ltd

www.grandprixduvinsuisse.ch