

Viticulture

La première encaveuse labellisée œnotourisme réside à Lavaux

Vigneronne à Grandvaux, Aurélia Joly a suivi la formation offerte par le Canton, qui encourage les secteurs à collaborer

Cécile Collet

Dans le petit local qui jouxte la cave du domaine d'Aurélia et Jacques Joly, à Grandvaux, cinq tables sont prêtes à accueillir vingt convives tous les lundis et vendredis, de 16 h à 19 h, et tous les samedis, de 9 h 30 à 12 h 30. Ces horaires fixes sont une des conditions à l'obtention du label Vaud Œnotourisme, comme la formation organisée en partenariat avec GastroVaud, dont la première session a eu lieu ce printemps dans le canton.

Dix personnes évoluant dans l'hôtellerie, la restauration, la vente de produits du terroir ou la viticulture ont déjà été formées. Elles seront vingt-cinq à la fin de l'année. Pour l'instant, seule Aurélia est «labellisée». C'est que le cahier des charges, propre à chacune des quatre filières, est contraignant. Même trop, pour certains (*lire ci-contre*). Pourtant, suivant le précepte «si on veut, on peut», Aurélia Joly a tout fait pour entrer dans le rang au plus vite.

«Il faut oser faire»

Il faut dire que la quadragénaire a le profil de l'élève modèle: une première formation comme assistante d'hôtel, un passage comme réceptionniste à l'Office du tourisme vaudois et, aujourd'hui, en parallèle à son métier de vigneronne, un 50% chez ProTerroir font qu'elle «baigne dans tout ça» depuis longtemps. Sa proactivité ne date d'ailleurs pas d'hier. Alors que les Joly vivent de la viticulture depuis 2012 – avec un domaine de 3 hectares, la moyenne à Lavaux –, ils avaient déjà retapé l'étable qui leur sert aujourd'hui de local de réception à la fin de 2010, deux ans seulement après avoir acheté leur maison, où, très vite, ils ont créé une chambre d'hôte. Un peu plus tard,



Aurélia Joly, avant d'être vigneronne, a toujours travaillé de près ou de loin dans le milieu du tourisme. La formation de GastroVaud lui a pourtant été utile, explique-t-elle. PHILIPPE MAEDER

Un cahier des charges trop exigeant?

● Certains vignerons sont sceptiques quant au cahier des charges qui leur est proposé, qu'ils considèrent pas du tout adapté à des petites structures. Le noeud du problème: l'ouverture fixe trois jours par semaine pendant trois heures, dont au moins une fois le week-end. Yann Stucki, chef de projet Vaud Œnotourisme, répond aux critiques: «Nous n'avons pas créé ce cahier des charges pour embêter les prestataires, mais pour répondre à une

problématique dictée par la réalité du marché: les clients veulent pouvoir trouver des lieux d'accueil ouverts. Mais ce que nous voulons avant tout, c'est engendrer une réflexion des différents acteurs, et les amener à trouver des solutions entre eux.» Ainsi, le chef de projet n'exclut pas la possibilité de «labelliser» un producteur qui serait le référent de deux ou trois autres, avec lesquels il partagerait un projet et le temps de présence exigé, sans pour

autant changer de raison sociale. Un cahier des charges différent pour les petites structures n'est pas à l'ordre du jour, «mais nous ne sommes pas obtus», précise Yann Stucki. A l'issue de la première session, il se réjouit déjà de «l'esprit collaboratif qui vient gentiment», entre les différents domaines d'activité, mais aussi, et surtout, entre les différents vignobles du canton.

Infos et inscriptions: www.vaud-oenotourisme.ch

on retrouve le couple dans l'organisation du Sentier gourmand, mené chaque premier dimanche de juillet par cinq domaines «enthousiastes» de Bourg-en-Lavaux.

Disposant de bases solides dans l'accueil, Aurélia fonctionne aussi à l'énergie. «Sans elle, on aurait déjà coulé depuis longtemps. On est une toute jeune structure, on a besoin de se faire connaître. On n'a rien sans rien.» Dernière innovation du domaine: une table d'hôte mensuelle à thème, pour laquelle il a fallu obtenir une patente. «J'aime voir un peu plus loin que le bout de mon nez, sourit Aurélia Joly. En plus, en tant que Suisse alémanique, j'ai une forte conscience du potentiel inexploité. Il faut oser faire et sentir ce que les clients demandent.»

Impulsions du label

C'est dans la même idée qu'elle s'est plongée dans le cahier des charges de la labellisation à peine inscrite à la formation. Parmi les manques, outre des horaires fixes d'ouverture, le domaine Joly ne disposait pas de terminal de paiement. «Peu de producteurs en possèdent, refroidis par les coûts que cela engendre, témoigne Aurélia Joly. Mais vous n'imaginez pas les ventes additionnelles que nous faisons depuis qu'on accepte les cartes de crédit!» Sans l'impulsion du label, Aurélia admet qu'elle n'y aurait pas pensé.

Autre détail qui lui a été soufflé par la formation: une liste de prix en trois langues (français, allemand, anglais) incluant les conditions de dégustation figure sur les tables, clarifiant le rapport avec les touristes de passage comme avec les randonneurs locaux.

Mais ce que garde le plus précieusement Aurélia Joly de sa formation, ce sont les rencontres qu'elle y a faites, la synergie qui en est née. Des personnes des quatre coins du canton confrontées à la même réalité: il faut accueillir dignement les gens qui s'intéressent à notre terroir. «Finalement, cette labellisation, c'est d'abord une manière de penser, conclut-elle. Echanger nos vécus nous donne de l'élan pour faire ce que, au fond, nous savions déjà qu'il fallait faire.»

Si j'étais un rossignol

par Gilbert Salem



La concierge n'est plus dans l'escalier

Mme Décosterd portait un même chignon en brioche que Mme Pirotte, la concierge du professeur Halambique des aventures de Tintin – relire *Le sceptre d'Ottokar*, planche une. Au début des années 1960, c'était la nôtre, dans le quartier Montchoisi de Lausanne, et sa voix de soprano colorature s'élevait jusqu'aux derniers étages de l'immeuble quand elle trouvait une boulette de chewing-gum (de «gomme à mastiquer», qu'elle disait) sur une marche de l'escalier. L'escalier, et sa cage aux appliques jaunes, était son milieu naturel. Elle y évoluait en vestale, avec une artillerie de balais-brosses, d'aspirateurs ventrus à l'ancienne, plus une cireuse à hélice qui exhalait une odeur douce-amère que j'associais à la myrrhe des Rois mages.

«Non seulement les concierges sont privées de cancons, mais elles n'existent presque plus»

Son sourire était rare, au point que les enfants mâchons de Bazooka, qu'elle gourmandait, la surnommèrent «l'Ogresse». Jusqu'au jour où elle en secourut un qui s'était éraflé le genou, en l'absence de ses parents. Elle essuya la plaie, en étança le sang avec du coton imbibé de mercurochrome, consola l'étourdi en lui faisant boire du lait-grenadine et en lui posant un bécot sur le front!

Mais, foin de nostalgie, le monde a raison d'aller où il va et il s'est, depuis, écoulé tant d'années que le terme même de concierge n'est plus en usage. Sauf à Helsinki, où, déjà avant la fin des années 1990, on lisait à l'entrée des maisons locatives que la *portinvartija*, son équivalent en finnois, était sur Internet! En France on lui préfère ceux de gardienne d'immeuble, de «technicienne de surface», qui écorchent l'oreille mais sont en rupture avec des synonymes dépréciatifs: commère, cancanière, pipelette... La voici donc condamnée à balayer les feuilles d'automne, à débayer les congères, mais désormais dépourvue de son légendaire babil. Dommage, car il fut souvent la source première de beaux récits littéraires.

En Suisse, non seulement les concierges sont privées de cancons, mais elles n'existent presque plus. Aux oubliettes, les vociférations de Mme Décosterd dans la cage d'escalier. Leur fonction séculaire de nettoyage et de surveillance technique est plus souvent assurée par des entreprises extérieures. Par des gens diplômés, mais qui n'habitent pas la maison. Qui ne morigènent ni ne consolent les garnements.

PUBLICITÉ

Samedi dans **24 heures**

GuideTV

Alerte climat

CA BRASSE SURFACE

A l'approche de la COP21, les émissions multiplient les dérèglements

tout un programme

La meilleure excuse pour profiter de votre semaine TV.

GuideTV

(24 heures)

Pression judiciaire sur le vin vaudois

La créance compensatrice de 56 830 francs imposée par la justice à un négociant en vins joue son rôle d'épouvantail

En vendant 56 830 litres de vin de Saint-Saphorin qui, au sens de la loi, n'en était pas, le courtier en vins André Linherr a écopé d'une amende de 4000 francs. Surtout, elle a été assortie d'une créance compensatrice de 56 830 fr. Le Vaudois a été jugé coupable de contrefaçon par négligence à la loi fédérale sur les denrées alimentaires («24 heures» de mercredi). Face à cette lourde décision, le monde du vin sent monter la pression.

La faute du négociant réside dans l'adjonction de quelque 5000 litres de vin de La Côte, «dépassant ainsi de 2,6% l'assemblage maximal admis», selon le Ministère public central. Pour le monde des négociants en vins, le message est très clair. «Ça incite à la prudence, mais ce montant est

phénoménal en regard du bénéfice qu'il a pu retirer de ce coupage», réagit Gilles Cornut, président de la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois (CIVV). Qui rappelle que «le vin est déjà l'une des denrées les plus contrôlées du monde» et qu'une telle incartade n'est pas susceptible de mettre les gens en danger.

Mais la faute demeure, même si le tribunal a admis qu'André Linherr n'avait vraisemblablement pas eu l'intention de frauder. Gilles Cornut, qui pratique aussi le négoce du vin, souligne qu'une erreur est vite arrivée. «On contrôle toujours deux fois, mais la loi est faite pour qu'on l'applique, et peut-être qu'il fallait une telle sanction pour que certains arrêtent de bricoler», soupire-t-il.

C'est que les coupages et assemblages sont permis par la réglementation. «Cela permet de compenser les pertes par évaporation», poursuit Gilles Cornut. Mais aussi de générer un volume nécessaire à l'occupation du mar-

ché.» Il souligne par ailleurs que, si les grands distributeurs peuvent proposer des appellations à prix réduits, c'est aussi grâce à cette possibilité légale.

Chez les vignerons-encaveurs qui, à l'inverse des négociants, ne peuvent acheter que 2000 litres de vin par an, le ton est le même. «Cette condamnation est juste si l'on se place dans le contexte de la protection des appellations contrôlées, lâche Louis Fonjallaz, président des vignerons-encaveurs vaudois. Mais c'est une erreur de calcul qui se paie bien cher.» Il estime que la justice aurait eu raison de frapper fort si la volonté de tricher avait été avérée.

Du côté des consommateurs, on soutient la décision de justice. «C'est la conséquence d'une branche qui a fait les gros titres et qui doit retrouver la confiance du public, selon Mathieu Fleury. Ce qui surprendra les gens, ce n'est pas ce qui a été fait, mais ce qu'il est permis de faire en matière d'assemblages.» **A.D.Z**

