



La maison familiale achetée à la commune de Payerne, au cœur de Grandvaux. L'autre partie du bâtiment a été transformée en un bel appartement de vacances régulièrement loué.



Bien aménagé, le Caveau Joly fait aussi office de table d'hôtes. Il peut accueillir jusqu'à 20 convives. Des soirées à thème y sont proposées tout au long de l'année.



A la fois solennelle et conviviale, la remise le 10 décembre dernier à Aurélia et Jacques Joly du premier certificat Vaud Œnotourisme par le conseiller d'Etat Philippe Leuba.

AURÉLIA ET JACQUES JOLY

Premier certif' d'œnotourisme

Michel Pilet

Aurélia et Jacques Joly sont les premiers certifiés Vaud Œnotourisme. Une reconnaissance officielle pour cette cave de Grandvaux dont la qualité de la gamme des vins est reconnue et qui cultive depuis de nombreuses années un sens de l'accueil renforcé aujourd'hui par l'application d'un cahier des charges.

Empreinte de convivialité – œnotourisme oblige – une brève cérémonie s'est déroulée jeudi 10 décembre à la Cave Joly, à Grandvaux. Là, les efforts d'Aurélia et de Jacques ont été récompensés avec la remise du premier certificat Vaud Œnotourisme, un concept d'envergure destiné à faire du canton une région d'excellence en matière d'accueil de visiteurs œnophiles, gastronomes et épicuriens.

L'obtention de ce certificat constitue un véritable soutien à la professionnalisation de l'accueil au domaine Joly. Il couronne en outre un parcours quelque peu atypique: Jacques a débuté par l'Ecole de commerce avant d'obtenir son diplôme viti-œno en 1994 à Changins; Aurélia a débarqué sur sol vaudois comme jeune fille au pair, puis a fait un apprentissage d'assistante en hôtellerie, a travaillé comme gouvernante et réceptionniste dans divers hôtels ainsi qu'à l'Office du tourisme du canton de Vaud. Un destin tout tracé pour plus tard peaufiner l'accueil. Elle travaille actuellement à 50% chez ProTerroir Sàrl à Lausanne.

«Il s'agit surtout de répondre au mieux à la demande qui existe, même si cela entraîne quelques contraintes»

Au fil des années depuis le mariage en 1999 et la naissance des enfants, Alexia en 2000 et Jérôme en 2001, le travail de vigneron-encaveur se double d'une volonté d'accueillir. Le couple transforme l'ancienne grange de la maison acquise au cœur du village de Grandvaux et crée dans la deuxième partie de la maison un bel appartement de vacances meublé et équipé, tout confort. Ce logement de 3,5 pièces fonctionne depuis 2009, il peut se louer sur des sites internet, auprès de Lausanne Tourisme et se présente sur



Aurélia et Jacques Joly ont une table d'hôtes aménagée dans l'autre partie de la maison et ils reçoivent aussi les clients à la cave où sont élevés une dizaine de crus. PHOTOS M. PILET ET DAVID BOCHUD

des flyers. Autre activité, l'accueil de la clientèle grâce à l'obtention de la licence «table d'hôtes». Depuis 2013, cette table peut recevoir jusqu'à vingt personnes. «Quinze convives, c'est l'idéal», soulignent Aurélia, active à la cuisine et Jacques, responsable du service. Des dégustations et une dizaine de soirées à thème sont organisées chaque année dans Le Caveau, un espace très convivial. Le couple précise: «Il y a longtemps que l'on s'occupe de la qualité de l'accueil, pas seulement de celle de nos produits. Toutes ces activités sont complémentaires».

Un pas de plus est franchi en 2015 avec la concrétisation du projet Vaud Œnotourisme. Aurélia s'inscrit aux cours donnés sur le site de

GastroVaud à raison de cinq samedis sur mai et juin. La formation mise en place, avec ses cahiers des charges spécifiques, permet aux acteurs de l'hôtellerie, de la restauration, des produits du terroir et de la vitiviniculture d'acquiescer une base commune conduisant à l'obtention de la certification Vaud Œnotourisme.

Concernant les espaces de dégustation et les caveaux, le cahier des charges comprend sept points axés sur la qualité de l'accueil, la connaissance de ses produits, la communication et la visibilité. «Il s'agit surtout de répondre au mieux à la demande qui existe, même si cela entraîne quelques contraintes», affirment Aurélia et Jacques. Vaud Œnotourisme, c'est du sérieux car ce label doit être accepté par l'Office intercantonal de certification (OIC), qui s'occupe aussi des contrôles pour le suivi.

«Il y a longtemps que l'on s'occupe de la qualité de l'accueil, pas seulement de celle de nos produits»

Jacques exploite actuellement 3 hectares de vigne ainsi qu'un hectare en tâche. «Je cultive sur quatre zones de production qui sont Villetta, Epesses, Chardonne et Côtes-de-l'Orbe avec une bonne diversité de cépages adaptés aux différents terroirs que je vinifie en mono ou en assemblage». Et Jacques poursuit: «Je fais tout l'encavage et l'élevage mais pas encore la mise en bouteille. Je viens d'acquiescer la machine nécessaire pour assurer ce travail».

Dates clés

1972 Naissance de Jacques à Grandvaux et d'Aurélia à Winterthur.

1994 Jacques obtient son diplôme de viti-œno à Changins.

1999 Mariage au mois de mai, puis naissance d'Alexia en 2000 et de Jérôme en 2001.

2006 Obtention de la licence «caveau» par Jacques.

2008 Achat à la commune de Payerne de l'actuelle maison familiale au cœur de Grandvaux.

2011 L'ancienne étable de la demeure est transformée en Caveau Joly.

2013 Obtention de la licence et mise en place du concept «table d'hôtes». Aurélia travaille à 30% chez Pro Terroir Sàrl à Lausanne, à 50% depuis 2015.

2015 Le domaine est le premier certifié Vaud Œnotourisme.

PUBLICITÉ

GOTTARDO KWS
S 220 / Q 240

La machine à énergie digestible.

KWS
SEMER L'AVENIR
DEPUIS 1856

Jordan Jrens, championne d'Europe
Frères Schlegel, Müldeb

Agri Voyages lecteurs 2016

Slovénie et Croatie

18 au 24 avril
(voyageplan 021 966 44 11)

Croisière sur la Seine

21 au 27 juin
(Marti/Thomas Voyages 021 886 10 62)

Pays basque espagnol

14 au 20 septembre
(voyageplan 021 966 44 11)

Oberland bernois

19 au 21 octobre
(Marti/Tomas Voyages 021 886 10 62)

Vietnam

19 novembre au 4 décembre
(Intervoyages 021 960 38 43)

3 questions

Que pensez-vous de l'évolution de la vitiviniculture indigène dans un contexte économique de plus en plus difficile?

Un nouveau défi pour la vitiviniculture avec moins d'entreprises mais avec plus de surface à gérer, ce qui oblige d'engager davantage de personnel compétent. L'équilibre naturel est une nouvelle donnée à prendre en considération. Pour maintenir une entreprise dans le futur, il faut une qualité des produits constante, une présence régulière à l'extérieur et un accueil flexible de qualité au domaine.

Quels sont vos vins préférés, en Suisse comme à l'étranger?

Jacques: en Suisse, le chasselas; à l'étranger, le merlot.
Aurélia: en Suisse, un blanc de noir ou un merlot blanc; à l'étranger, le pinot gris.

Avez-vous un message à transmettre à la jeune génération, les nouveaux professionnels parvenus avec succès au terme de leurs études?

Aller de l'avant, avoir des idées d'avance sur les autres et les développer. Ne pas baisser les bras et se motiver jusqu'au bout.