Synergies touristiques lancées

GRANDVAUX

Les vignerons Jacques et Aurélia Joly sont les premiers à obtenir la certification Vaud œnotourisme. Objectif: faire collaborer hôtellerie, restauration et vitiviniculture afin d'améliorer l'accueil.

Céline Amiguet

En ce 10 décembre, c'est l'effervescence au petit caveau d'Aurélia et Jacques Joly à Grandvaux. Devant des représentants du tourisme et de la Municipalité de Bourg-en-Lavaux, le couple s'est vu remettre par le Conseiller d'Etat Philippe Leuba le diplôme couronnant la formation mise en place dans le cadre du projet Vaud œnotourisme. Il s'agit d'un concept d'envergure pour lequel le Grand Conseil a débloqué un crédit-cadre de 2,5 millions sur 5 ans en 2014. Il vise à faire du canton une destination d'excellence en matière d'accueil de visiteurs œnophiles, gastronomes et épicuriens, et acquérir à terme une reconnaissance nationale puis internationale dans ce domaine. «Ce canton dispose de tous les atouts pour un tel développement. Nous avons six régions viticoles, une grande densité de chefs étoilés et de magnifiques panoramas. Mais il faut optimiser l'offre sur le terrain, améliorer la communication et la coordonner. Le concept se veut interrégional et intersectoriel», relève le chef de projet Yann Stucki.

Jacques et Aurélia Joly, ici avec le Conseiller d'Etat Philippe Leuba, devront respecter un cahier des charges précis. C. Amiguet

Cahier des charges

Le module de formation est justement propice à la création de synergies entre professionnels: «Avec un autre ancien élève, nous allons organiser une dégustation pour la prochaine volée. C'est important d'élargir le cercle pour créer une offre plus étoffée, explique, enthousiaste, Aurélia Joly. Je veux pouvoir proposer aux visiteurs qui viennent chez nous des hôtels et des restaurants où je sais qu'ils seront bien accueillis». Et de l'enthousiasme, il en faut, car le couple, désormais certifié, devra s'astreindre à un cahier des charges très précis. Ouverture de l'établissement au minimum 3 jours par semaine et pendant 3 heures, création d'un flyer détaillant les vins proposés traduit en anglais et en allemand, dégustation de produits du terroir exclusivement, mise à jour régulière du site internet de l'établissement, sont certaines des mesures imposées par Vaud œnotourisme. «Mais il ne faut pas voir cela comme des contraintes, c'est un état d'esprit», estime Yann Stucki. Cette formation rencontre du succès: la prochaine session début 2016 est déjà complète.

> **«Il ne faut pas voir cela comme des contraintes, c'est un état d'esprit».**
> *Y. Stucki, chef de projet.*

Infos:
www.vaud-oenotourisme.ch

La facture sera salée pour le collège

Devisé à 37 millions, le coût du collège du Verney sera réparti entre Chexbres, Puidoux, Rivaz et Saint-Saphorin, ainsi que Bourg-en-Lavaux. DR

PUIDOUX

Si le budget 2016 n'est pas encore touché par les 37 millions de francs que coûtera le complexe scolaire du Verney, la commune doit s'attendre dès 2017 à des lourdes dépenses.

Le futur s'annonce difficile pour Puidoux. La commune devra investir plusieurs millions de francs dans les années à venir pour financer la construction du complexe scolaire du Verney. Ce dernier est composé d'une partie pour le cycle primaire et le parascolaire, et d'un autre espace consacré aux élèves du secondaire. La facture sera partagée entre Chexbres, Puidoux, Rivaz et Saint-Saphorin, ainsi que Bourg-en-Lavaux pour le secondaire. Le projet entier coûtera pas moins de 37 millions de frs.

Pour la rentrée 2017

Le Conseil communal a néanmoins accepté à l'unanimité le 10 décembre le budget 2016, qui présente un déficit de 350'000 frs environ. Avant amortissements, les prévisions présentaient un excédent de près de 300'000 frs. «L'école ne concerne pas encore ces prévisions. Seule la location de pavillons scolaires a été budgétée, pour un peu plus de 45'000 frs. Mais les années suivantes devraient être touchées par ces charges», précise le syndic, René Gilliéron.
Selon le calendrier des travaux, la salle polyvalente, devisée elle à 16 millions, devrait être terminée pour la fin 2016. Le collège, quant à lui, doit être prêt pour la rentrée 2017. **vb**

PUB