

Bienvenue au pays des trois soleils !

On y boit volontiers un verre, et on y mange même un morceau.

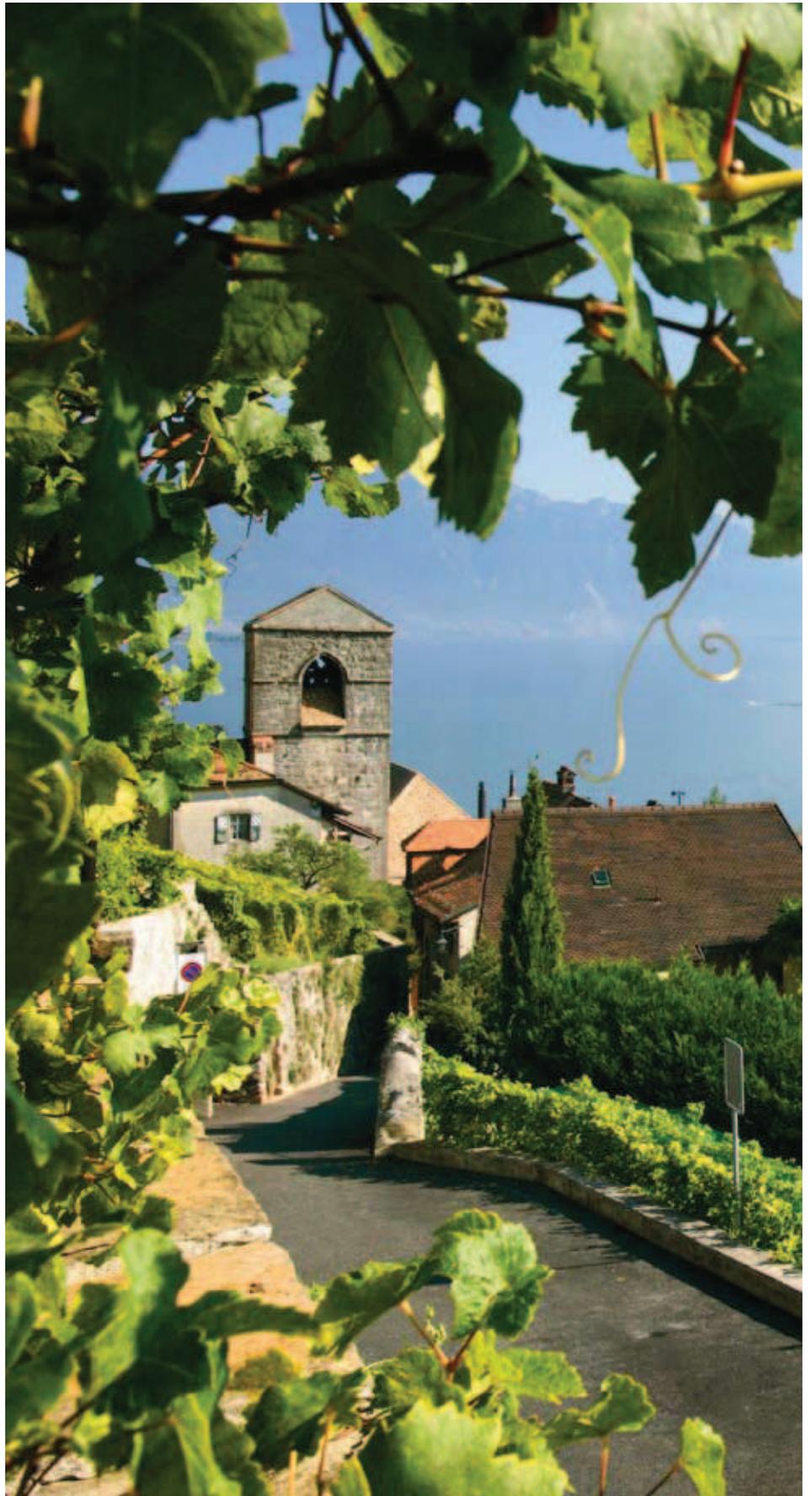
Texte : Heinz Schmid,

photos : Thomas Andenmatten

La région viticole de Lavaux est le septième site en Suisse à avoir fait l'objet d'une inscription au patrimoine mondial de l'Unesco. La culture passe aussi par l'estomac : bon vin et bonne chère vont toujours main dans la main.

Avec ses terrasses de pierre à perte de vue, ses coteaux escarpés et sa nature préservée, la région viticole de Lavaux est tout à fait fascinante. Les vigneron·nes, qui sont aussi des poètes, évoquent volontiers ses « trois soleils ». Le premier brille de tous ses feux dans le ciel. Le second se réverbère sur la surface étincelante du lac Léman. Le troisième est capté par le sol de pierre, qui en exhale la tiédeur durant la nuit.

Pour la plupart d'entre nous, des noms tels que St-Saphorin, Epesses ou bien encore Dézaley n'évoquent pas grand-chose d'autre que des étiquettes de vin. Ils représentent pourtant bien plus que de simples appellations. St-Saphorin est un adorable petit village viticole. Et les rues étroites d'Epesses abritent en leur sein plus de vigneron·nes que n'importe quelle autre localité du canton de Vaud. Quant à Dézaley, avec ses coteaux surplombant le lac presque à la verticale, c'est assurément le vignoble le plus spectaculaire de Suisse. Avant que les moines cisterciens n'y plantent les premiers pieds de vigne au 12^e siècle, cette région n'était pas accessible par la terre. On ne pouvait s'y rendre qu'en bateau.



L'apéro au Chasselas

De nos jours, ce sont surtout les touristes qui empruntent les bateaux. Un repère, pour Eric Bovy : « Quand vers dix heures, j'entends sonner la corne du bateau, je sais que c'est l'heure de l'apéro. ». Perpétuant une tradition qui remonte à quatre générations, les frères Bovy, Eric et Vincent, exploitent ce domaine viticole situé sur les hauteurs de Chexbres. Certains de leurs fûts ont plus de 200 ans. Leur grand-père les a autrefois peints à la main, durant les longs mois d'hiver. Le domaine Bovy produit une douzaine de vins différents, issus principalement, comme partout à Lavaux, du raisin Chasselas. Plutôt dédaigné de l'autre côté du Röstigraben, malgré son joli nom allemand de « Gutedel », ce cépage vedette du pays de Vaud donne pourtant des petits vins au léger perlant, idéals à l'apéritif. Il s'accommode parfaitement du sol pierreux de Lavaux.

Mais la plupart des vigneronns savent bien que de nos jours, on boit plutôt du vin à table, qu'à l'apéro. Ce que confirme Michel

Dizerens, de Lutry : « Nous ne pouvons pas nous limiter au chasselas. Nos clients veulent avoir le choix dans une large gamme d'autres spécialités. » Il produit ainsi deux douzaines de vins différents, à partir de cépages allant du Pinot noir au Gewurztraminer en passant par le Gamay, le Gamaret, le Garanoir, le Diolinoir ou bien encore le Pinot gris. « Il ne suffit pas seulement de produire des bons vins », renchérit Jacques Joly, d'Aran, « il faut aussi aller à la rencontre des amateurs. » Pour le seconder dans cette tâche, il peut compter sur son épouse, une Suisse allemande. Elle est venue faire un séjour dans la région comme jeune fille au pair... et n'est jamais repartie. Cela n'a rien de surprenant, tant il fait bon vivre ici. On ne sera pas non plus étonné d'apprendre que le domaine viticole Joly est une entreprise familiale, et que le grand-père, qui était paysan, mais aussi pêcheur, faisait de la viticulture en amateur.

Henri Daniel Champier, quant à lui, savait dès l'enfance qu'il ferait de la pêche son métier.

Ce qui ne l'empêche pas d'avoir des accents d'exilé : « Les agriculteurs ont leurs champs, les vigneronns leurs coteaux, mais nous, les pêcheurs, qu'avons-nous ? Rien. Seulement la solitude, sur l'eau. » Quoique, et il est le premier à le déplorer, on ne se sent pas à proprement parler seul, sur le lac Léman.

Page 16

Le chasselas : c'est le cépage le plus cultivé à Lavaux.

Page 17, photo de droite

Tout un art : c'est le grand-père Bovy qui a peint ces fûts. Ses petits-enfants s'avèrent, eux aussi, de véritables artistes de la vigne.

Page 17, photo de gauche

Artisanal : Olivier Ruchet, boucher charcutier à Vevey, utilise un bon vieux hachoir pour ses saucisses traditionnelles.





Dans le cochon, tout est bon : Thierry Sax de Chardonne est connu pour ses saucisses artisanales et son sympathique bistrot, le Café Au Bon Vin.

Tenez, par exemple, les cormorans. Il y en avait à peine une poignée en 1972. On en compte aujourd'hui entre 2 000 et 5 000. Une seule de ces bestioles mange une livre de poisson par jour. Faites le calcul...

Bien évidemment, cela ne facilite pas la tâche de notre homme. Il pêche aux filets, à la nasse, à différentes profondeurs, et avec des filets de différentes tailles. Naturellement, il vend ses poissons, qu'il fume lui-même. Tandis que la plupart des autres pêcheurs se contentent des perches, on trouvera aussi, dans les filets de Monsieur Champier, de la féra, des truites, de l'omble chevalier, des poissons blancs, des carpes.

Les fameux filets de perche...

Difficile d'y échapper : qui dit vue sur le lac, dit filets de perche au menu. Le Café du Raisin, l'un des bistrotts les plus populaires de la région, ne fait pas exception à la règle. Norbert Lambert, le patron, a pourtant bien essayé d'offrir des alternatives... « Mais que voulez-vous que je fasse ? », soupire-t-il. « Neuf clients sur dix veulent les filets de perche. C'est bien simple, j'affiche complet tous les soirs. Et d'ailleurs, si j'ai envie de manger de la saucisse, je vais chez Thierry, au Café Au Bon Vin, et je ne commande pas autre chose. »

Tous les lundis, durant la saison hivernale, Thierry Sax tue le cochon. « Les saucisses sont meilleures quand la viande est encore tiède. A part le filet et les jambons, que je fume moi-même, tout va dans les saucissons et les saucisses. C'est du premier choix ! » On n'en attendait pas moins de Thierry, un bistrotier et un cuisinier comme on les aime. Mais attention : il ne faut pas lui mettre la pression. D'où le signal lumineux, au dessus de la porte de la cuisine. Le feu est au vert ? Tout va bien. A l'orange, ça commence à se compliquer. Et si le feu est rouge, cela veut dire qu'il faudra patienter un peu, par exemple en dégustant une petite assiette de charcuterie accompagnée d'un (ou même deux !) verres de vin. « Au Café Au Bon Vin, vous ne trouverez que les meilleurs Chardonne... », nous promet Thierry Sax, «... en l'occurrence, ceux de chacun des seize vigneron qui peuvent se targuer de l'appellation ! »

On pourra également s'approvisionner en délicieuses saucisses artisanales dans la minuscule boucherie Ruchet, à Vevey. Tiens, pas une seule mouche, ni guêpe en vue ? Madame Ruchet mère nous révèle le truc : on accroche des sachets plastiques remplis d'eau au plafond, et sur le comptoir, on dispose des pièces de cinq centimes en forme de cercle. « Il est important que les pièces de monnaie

puissent bouger », précise-t-elle. Mystérieusement, ça marche ! Du moins avec les insectes, car tous les samedis, c'est une clientèle nombreuse qui se presse ici pour déguster de la viande séchée et des bons petits vins.

Irrésistibles charcuteries vaudoises

« Les Suisses alémaniques mangent encore plus de saucisse que nous ! », confirme un autre boucher, Monsieur Stuby. Et il ne s'en plaint pas : les commandes affluent. Lui aussi n'hésite pas à nous révéler son secret : tout est entièrement fait maison. Saucisses au chou, saucisson vaudois, mais aussi saucisses sèches à l'ail ou au poivre, « bâton du mineur » au sel de Bex (on est tout près), petits pâtés vaudois, terrines, atriaux, salami au mètre... A Vevey, les végétariens ne sont pas à la fête !

Enfin, si vous avez la dent sucrée, ne manquez pas la confiserie Poyet : ici, toute résistance est inutile ! Blaise et Aude Poyet n'utilisent que les meilleurs produits, et pas seulement pour les douceurs. On pourra ainsi se régaler, selon la saison, de différents pains, par exemple à la châtaigne, ou au potiron. Difficile, dès lors, de choisir entre les dix-sept sortes de sandwiches, tous plus appétissants les uns que les autres. De saison aussi, les glaces, confitures, pâtisseries et autres tartes. « A Lavaux, les saisons sont très marquées. Cela s'en ressent sur nos produits. Chez nous, vous ne trouverez pas de tartelettes aux fraises à Noël, peu importe le nombre de clients qui viennent nous en réclamer », insiste Aude Poyet.

Mais Blaise Poyet se réjouit toujours de voir à quel point ses clients sont ouverts à l'expérimentation. « Quand j'ai commencé à parfumer mes pralinés avec de l'huile d'olive, de la fleur de sel ou d'autres épices, j'ai été étonné par les réactions positives. » Et comme le bon goût, ça s'éduque, il organise des ateliers, dans lesquels on peut notamment apprendre que parfumer du chocolat n'est pas si facile que cela.

Une dégustation de chocolats « grands crus », accompagnés des meilleurs vins de Lavaux, nous confirmera que le bon goût a un prix... comme tout ce qui demande du temps, et du travail. A Lavaux comme partout ailleurs.



Des chaussures en chocolat : un petit clin d'œil à Charlie Chaplin, qui a vécu à Vevey.



Grands crus de cacao : Blaise Poyet travaille des chocolats du monde entier, qu'il associe avec bonheur aux vins de la région de Lavaux.

Les bonnes adresses



VIN

J & M Dizerens

1095 Lutry
Tél. 021 791 34 97
www.dizerensvins.ch

Pierre Joly & Fils

1091 Aran
Tél. 021 799 11 26
www.joly-vins.ch

Domaine Bovy

1071 Chexbres
Tél. 021 946 51 25
www.domainebovy.ch

Caveaux des vigneron

Dans ces caveaux, on peut déguster des vins locaux et papoter avec les vigneron, les week-ends, du début de l'été jusqu'à la fin de l'automne.

Aran & Grandvaux : Tél. 021 799 54 54
Chardonne : Tél. 021 921 49 24
Chexbres : Tél. 021 946 46 46
Cully : Tél. 021 799 32 61
Epresses : Tél. 079 378 42 49
St-Saphorin : Tél. 021 921 25 39
Riex : Tél. 021 799 19 31
Rivaz : Tél. 021 946 11 13

L'office du tourisme de Montreux-Vevey organise des dégustations chez les producteurs.

POISSON

Pêcherie du Haut-Léman

Rue du Lac 145a
1815 Clarens
Tél. 021 981 11 10
www.pecherie.ch

VIANDE ET CHARCUTERIE

Boucherie Charcuterie Ruchet,

Deux-Marchés 5
1800 Vevey
Tél. 021 921 24 96
www.boucherie-ruchet.ch

Boucherie Charcuterie Stuby

Général-Guisan 21
1800 Vevey
Tél. 021 921 66 51

CHOCOLAT

Confiserie Poyet

Rue du théâtre 8
1800 Vevey
Tél. 021 921 37 37
www.confiseriepoyet.ch

INFORMATIONS

Montreux-Vevey tourisme

Rue du 5, 1820 Montreux
Tél. 0848 86 84 84
info@mvtourism.ch