

Etude

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Sarah Besse, qui succède à ses parents, Gérald et Patricia, à Martigny, est un symbole de la féminisation du métier. BERTRAND REY

Le vigneron valaisan a changé en 40 ans

Un livre et une exposition à Sierre décortiquent la mutation rapide des métiers de la vigne

David Moginier

La directrice du Musée valaisan de la vigne et du vin, Anne-Dominique Zufferey-Périsset, explore son domaine avec beaucoup d'intelligence. Après une somme sur l'*Histoire de la vigne et du vin en Valais*, parue en 2009, et d'autres ouvrages, elle a dirigé un livre plus contemporain sur le métier de vigneron. L'anthropologue Mélanie Hugon-Duc a rencontré toute une série de professionnels, des plus anciens aux plus jeunes, pour brosser un tableau passionnant (qui pourrait aussi s'appliquer au

canton de Vaud) de la profonde mutation que vit ce secteur depuis quarante ans.

En Valais, plus d'une famille sur trois est liée à la vigne. Ce sont 5000 hectares, répartis en 80 000 parcelles et 22 000 propriétaires aujourd'hui. D'un côté, 12 500 exploitants pour qui le raisin est un à-côté, alors que seuls 800 le cultivent à titre principal.

D'abord un à-côté

Il faut remonter le cours de l'histoire pour comprendre cette parcelisation. Avant, jusque dans les années 1950, les familles étaient d'abord des agriculteurs, cultivant la vigne à côté des autres cultures ou du bétail. On vendait le raisin à des caves ou à des coopératives sans trop de souci. Avec la crise des années 1980, le modèle explose. Les amateurs du samedi s'épuisent, louent leur parcelle,

alors que les professionnels agrandissent leur domaine, certains se créant une cave pour vinifier leurs propres vins.

La formation s'améliore, les œnologues apparaissent et le fossé se creuse entre ceux qui ne font que cultiver et ceux qui vinifient. Ce sont désormais ces derniers qui fixent les exigences et les prix, alors que les travailleurs de la terre sont toujours moins rémunérés. Aujourd'hui, un ouvrier non qualifié est souvent étranger et touche 13 fr. 25 de l'heure. Pour couvrir ses frais, le vigneron devrait vendre son kilo de raisin à 3 fr. 50, alors que le prix du pinot noir en 2013 oscillait entre 2 fr. 40 et 3 fr. 70. Le risque est clairement l'abandon des parcelles les plus difficiles d'accès, aux pentes exigeantes. Comme le dit Daniel Del Matos: «Quand on nous paie le kilo de raisin moins cher que le

déjà au bistrot, c'est qu'il y a un problème.»

Mais la culture du raisin et la vinification restent des métiers de passion. De plus en plus de femmes s'y sont également lancées, et la relève de la génération des pionniers de l'encavage est en marche. Des frères Bagnoud (24 ans) à Sarah Besse (27 ans), ils témoignent de cet attachement à un produit qui défie le temps.

Le photographe Bertrand Rey a réalisé une série de photos magnifiques de ces témoins, exposées au musée.

Etre vigneron en Valais

Sous la direction d'Anne-Dominique Zufferey-Périsset et Mélanie Hugon-Duc. Ed. Infofolio, 128 p., 29 fr. 90. Exposition au Musée valaisan de la vigne et du vin, jusqu'au 30 novembre, ma-di 14-17 h.

Les produits vaudois sont stars dans tous les Globus

Vins et produits vaudois seront mis en valeur dans toutes les succursales

Vendre le vin vaudois sur tous les marchés, c'est le programme de l'Office des vins vaudois (OVV). A peine rentré du Japon, où sept vigneron vaudois ont présenté leurs vins à Tokyo et à Nagoya, Nicolas Joss, son directeur, recevait les cavistes de tous les magasins Globus de Suisse. Grâce à l'OVV, ils sont venus visiter et déguster chez Philippe Gex, à Yvorne, Luc Massy, à Epesses, et Louis-Philippe Boward, à Cully. Des connaisseurs, à entendre leurs commentaires au moment de comparer, par exemple, le chasselas normal de Gex et celui vinifié en amphores. «Nous

discutons des assortiments avec eux, explique Philippe Gallusser, le responsable des achats de vins suisses du distributeur. Il faut qu'ils soient convaincus pour bien en parler et conseiller nos clients. Et nous n'avons pas les mêmes vins dans tous les magasins.»

L'OVV, l'Office du tourisme et Vaud Terroirs ont réussi un joli coup en convainquant Globus d'organiser une grande promotion des produits et de l'œnotourisme du canton dans les 13 Delicatessa de Globus, du 16 au 23 septembre, où 21 vigneron seront présents physiquement pour présenter leurs vins, de Saint-Gall à Genève. «Ce projet ambitieux est le plus grand projet organisé par l'OVV après les Caves ouvertes cantonales», explique Nicolas Joss. **D.MOG.**



La délégation Globus chez Philippe Gex (à gauche). D.MOG.

De Molen visite le PiBar

Le bar de Lausanne spécialisé dans les bières fête ses 5 ans avec le brasseur hollandais

La rue du Valentin, à Lausanne, attire les amateurs de bières artisanales depuis que le PiBar y distille ses spécialités. Cela fait cinq ans qu'il existe et cela valait bien une fête, qui aura lieu demain. On commence par un repas en accord avec les bières au Tramway (rés. au 078 783 83 82). Puis, dès 16 h, longue soirée de dégustation au PiBar avec la présence de John Brus, de la Brouwerij de Molen (NL). Treize mousses seront proposées en verres de 1 dl et 40 autres en bouteilles. **D.MOG.**

www.pibar.ch

Une passion pour Lavaux

Samedi et dimanche, ce sera la première de Lavaux Passion, entre le lac, Cully et Grandvaux

La grande manifestation organisée par les vigneron en collaboration avec Lavaux Patrimoine mondial se tient samedi et dimanche pour la première fois. Sur le bateau *Lausanne*, ancré à Cully, on présentera les terroirs, on suivra des ateliers ou des tables rondes. Sur la place d'Armes du bourg, 45 vigneron feront déguster leurs vins tandis qu'une exposition patrimoniale aura lieu à la salle Davel. Enfin, à Grandvaux, il y a une dizaine de métiers de la vigne à découvrir et des visites guidées. **D.MOG.**

www.lavauxpassion.ch 25 fr.

Le coup de fourchette

L'Empire du Milieu en plein quartier résidentiel de Lausanne

La cuisine chinoise, dans nos contrées, est trop souvent faite par des chefs qui n'ont pas de formation professionnelle. Dans le nouveau Zhiwei, à l'avenue du Léman, à Lausanne, le patron, Cai Zhiqiang, est un ancien du Tsé Fung, de l'Hôtel La Réserve, à Bellevue (GE), coté 14 au Gault&Millau. Et il s'est adjoint les services d'un cuisinier formé en Chine. Cela explique sans doute que la carte propose des choses plus originales que ses concurrents. Le tout dans un décor cosu où dominent le rouge et l'or.

Au pied de cet immeuble résidentiel, les derniers établissements n'ont pas tenu très longtemps. Le Zhiwei pourrait bien briser cette malédiction, d'abord

par un service adorable, souriant, drôle mais tout à fait efficace, sous la houlette d'Alice Cai, qui rit quand on lui demande si elle est la patronne. «Non, je ne suis que la femme du patron.»

Parmi les entrées, l'assortiment de hors-d'œuvre chauds décline petit rouleau de printemps bien croustillant, samoussa au poulet, nem au porc gentiment épicé, beignet de crevettes avec leur sauce soja (10 fr.). Les raviolis chinois dévoilent une pâte d'une belle finesse, souple sans être gluante. Et on a apprécié l'originalité de ces *won tu* aux saint-jacques (14 fr.), tout en finesse, avec du gingembre, qui nécessitaient quand même d'être trempés dans la sauce pour avoir assez de goût.



Une équipe jeune et urbaine avec le patron, Cai Zhiqiang, le chef, Liu Zengsi, et la serveuse, Chen Bijuan. VANESSA CARDOSO

Dans les plats, le choix des spécialités est large, avec quelques surprises comme un homard grillé au parfum de ciboule ou un bœuf coréen. Nous avons opté pour des crevettes nid d'oiseau, les crustacés étant frits dans une pâte croustillante et échevelée (32 fr.). L'émincé de bœuf sauté au poivre noir sur ardoise offre un joli bouquet de saveurs, sans être trop agressif au palais (28 fr.). Un large choix de riz est offert.

Les desserts sortent également de l'ordinaire, comme ces nems au chocolat (12 fr.). Enfin, la carte des vins est un peu hétéroclite mais permet de trouver son compte: un Côtes du Roussillon a bien résisté face aux goûts asiatiques (36 fr.).

L'adresse

Le Zhiwei
Av. du Léman 19,
1005 Lausanne. 021 312 52 22.
www.zhiwei.ch
Ouvert tous les jours

Large choix chinois et thaï avec des spécialités originales

Moins de 70 fr. par personne avec boisson

Petite carte hétéroclite de vins d'ici et de France

Nos adresses sur notre guide et sur mobile: www.24heures.ch/cdf