

Medienspiegel

09.09.2024

Avenue ID: 1904

Artikel: 4

Folgeseiten: 12

Print

	04.09.2024	Hotellerie et Gastronomie Zeitung Die Faszination gereifter Weine	01
	04.09.2024	Plaisirs / Gastronomie & Voyages L'œnologie heureuse	02

News Websites

	04.09.2024	hotellerie-gastronomie.ch/de / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE Die Faszination gereifter Weine	12
	02.09.2024	agirinfo.com / Agence d'information agricole romande 24ème Semaine suisse du Goût 12-22 septembre 2024 : la nourriture est un bien co ...	14



Die Faszination gereifter Weine



Für beste Schweizer Weissweine sind 20 Jahre der Reife kein Alter. ADOBE-STOCK

Für den Swiss Vintage Award 2024 nahmen Experten Weine der Jahrgänge 2014 und 2004 unter die Lupe.

Jahrgänge mit der Endziffer vier haben eines gemeinsam: kühle Temperaturen, viel Regen – so wie dieses Jahr – und einen hohen Pilzdruck. So begann das Jahr 2014 – kühl und feucht. Ein stabiles Hoch sorgte erst im September für einen schönen Herbst. Doch dann fiel die Kirschessigfliege, *Drosophila suzukii*, über die blauen Trauben her. Noch zehn Jahre früher, in 2004, waren das Frühjahr und der Sommer ebenfalls kühl und feucht. Die Reife kam spät und die Ernte der Trauben

dauerte mancherorts bis weit in den November hinein.

Überraschend gute Resultate

Zum zehnjährigen Jubiläum des Swiss Vintage Awards prüften die Experten um Degustationsleiter Ulrich Sautter neben zehnjährigen Crus auch doppelt so lange gereifte Weine. «Die besten Weissweine haben nach 20 Jahren in der Flasche ihre Terroir-Töne voll entfaltet. Am Gaumen schön gebündelt, überzeugen sie mit einem immer noch lebendigen Säurespiel», schrieb Ulrich Sautter auf der Website des Awards. Viele Rotweine besitzen, unabhängig von Rebsorte und Herkunftsregion, eine grosse Dichte bei hochwertiger Gerbstoffqualität. Sie sind noch lange nicht am Ende ihres Lebenswegs angekommen.

Von 23 ausgezeichneten Weinen des Jahrgangs 2004 stammten 19 aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses.

Beim Jahrgang 2014 präsentierten sich die Weissweine auf einem kulinarisch wertvollen Reifepunkt. «Mit komplexem Duft und einer feinen Säure sind sie beste Speisebegleiter», fasst Ulrich Sautter die Verkostung zusammen. Bei den Rotweinen gefielen die etwas höheren Säurewerte des Pinot Noir gepaart mit einer stoffigen Saftigkeit. Die Merlots aus dem meist sonnenverwöhnten Tessin hatten zur Strenge neigende Gerbstoffe und den roten Spezialitäten aus dem Wallis waren vegetabile Untertöne eigen. Edelgereift, stehen die besten 2014er am Beginn ihrer Trinkreife. Von 95 ausgezeichneten Weinen des Jahrgangs 2014 stammten 48 aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses.

Das Potenzial der Reife

Ob ein Wein wirklich nobel ist, zeigt sich mit zunehmender Reife. Selbst sogenannte schwächere Jahrgänge haben das Zeug dazu. Dass beste Schweizer Weine zu den edelsten Gewächsen der Welt gehören, belegt die Arbeit des im Jahr 2002 gegründeten Mémoire des Vins Suisses. Events mit Weinen aus dessen Schatzkammer offenbaren, wie gut entwickelte Aromen mit Speisen der feinen Küche harmonisieren. Gemäss Swiss Wine List Award gibt es einige exklusive Restaurants, in denen gereifte Weine angeboten werden. Zudem haben zahlreiche grössere Weinbaubetriebe, nicht nur Mitglieder des «Mémoire», noch kleinere Mengen gereifter Weine im Angebot. GABRIEL TINGUELY



Quand je bois un
vin, il doit être
impeccable.



GRAND ENTRETIEN AVEC

Fabio Penta**L'œnologie heureuse**

Les chefs ont les toques et les étoiles pour accéder à la célébrité, les sommeliers, les concours pour être sacrés le meilleur dans leur pays ou dans le monde. Les vigneronns ont les prix gagnés par leurs vins pour faire connaître leur domaine. À l'étranger, certains d'entre eux n'hésitent pas à mettre en avant l'œnologue qui les conseille pour en faire un argument de qualité. Ce n'est pas le cas en Suisse, du moins pas encore. Fabio Penta, peu connu du grand public, n'en est pas moins l'un des œnologues les plus cotés en Suisse romande. Nous sommes allés à sa rencontre sur le site de l'entreprise qu'il dirige avec deux associés, Œnologie à Façon, à Perroy.

TEXTE ET PHOTOS: **FABIEN DUNAND**

Fabio Penta est un homme qui se lève tôt. Déterminé, rigoureux, il vit plutôt sa profession à 100 à l'heure. Mais il est détendu, chaleureux dans sa relation à l'autre, avec cette assurance tranquille que lui donnent les compétences et l'expérience acquises.

Né le 28 décembre 1969 à Interlaken, sa famille a déménagé à Bursinel quand il avait trois ans. Son père était chauffeur dans une entreprise de négoce en vins en Suisse alémanique quand le patron de Hammel-Terre de vins, à Rolle, lui a proposé de l'engager. Depuis, Fabio n'a plus quitté la région. À 16 ans, il est même entré en apprentissage chez Hammel. Il y est resté vingt-cinq ans, en franchissant tous les échelons de l'entreprise et toutes les étapes de sa formation de vinificateur.

Vous êtes entré chez Hammel en tant qu'apprenti en 1985, pour en devenir le directeur technique vingt ans plus tard. Qu'est-ce que vous avez appris dans cette grande maison, qui encave la récolte de près de 150 ha de vignobles, dans les cantons de Vaud, de Genève et du Valais ?

F. P. On peut dire que je suis tombé dedans quand j'étais petit, car j'ai travaillé chez Hammel avant mon apprentissage pour gagner des sous pendant les vacances d'été. J'ai beaucoup appris dans cette maison au fil du temps, en particulier toutes les étapes de la vinification, des plus basiques aux plus pointues. À partir de 1995, le nouveau directeur Charles Rolaz, membre fondateur de la Mémoire des vins suisses, a développé des vins haut de gamme. Au départ, il n'y avait



**C'est dans le beau
village de Perroy
qu'est installée
Œnologie à Façon.**

rien. Une nouvelle structure a été mise en place avec une cave de recherche où nous avons fait beaucoup d'essais. Cette orientation a été très positive pour eux comme pour moi.

J'ai appris pas à pas toute la pratique de mon métier, caviste, œnologue, laborantin. Avec le directeur, on allait à la vigne. Je me souviens que lors des attentats du 11 septembre 2001, nous étions en train de couper les raisins. Tous les boulots, je les ai faits, je sais ce que cela représente, le temps que ça prend. J'ai travaillé sur beaucoup de cépages. Si vous suivez la voie du bachelor-master d'aujourd'hui, à la sortie vous possédez la théorie, mais avec au mieux six mois de stage, vous avez peu de pratique. Voilà la chance que j'ai eue.

Parallèlement à cette pratique, vous avez poursuivi votre formation d'œnologue

pendant 12 ans, en passant à l'École supérieure d'œnologie dès 1988 jusqu'à la maîtrise fédérale en 2000. C'est le temps qu'il faut pour devenir un bon œnologue?

F. P. C'est compliqué d'aller plus vite. Le métier fonctionne à l'expérience. Il faut avoir le souvenir des millésimes, chaque année est différente. Nous avons une palette de jeu très large dans un pays qui présente une grande diversité de cépages (plus de 70 en Suisse), alors que dans la région de Bourgogne, ils en ont quatre ou cinq. Œnologie à Façon travaille avec des clients dont la philosophie, le terroir, les cépages, les gammes de vins sont différents. Tenir compte de tous ces éléments ne s'apprend pas en un jour.

En 2013 justement, vous avez quitté



Hammel pour entrer dans l'entreprise Œnologie à Façon, à Perroy, avant de la racheter en 2021, avec vos deux associés. Qu'est-ce qui a motivé ces décisions?

F. P. J'avais passé la quarantaine. Il me semblait que j'avais fait un peu le tour, j'avais envie d'un nouveau challenge. Un jour, lors d'une dégustation à Mont-sur-Rolle, avec le patron d'Œnologie à Façon, Claude Jaccard, que je connaissais et dont je savais qu'il allait partir à la retraite, j'ai fait acte de candidature. Il m'a demandé de bien réfléchir. J'ai renouvelé mon intérêt et après cela tout est allé très vite. J'ai travaillé 5-6 ans comme employé avec la perspective de reprendre la société. Avec deux associés, qui sont d'ailleurs des neveux de Claude Jaccard, nous avons racheté l'entreprise en 2021, en restant locataires des bâtiments. Nous constituons une super-équipe, que nous avons renforcée avec des œnologues plus jeunes que nous, dans la trentaine.

Quelle entreprise, non pas se cache, mais vit derrière ce nom peu commun: Œnologie à Façon? Qu'est-ce qu'on y fait?

F. P. Tout (rire). Nous connaissons un développement assez incroyable alors que Claude Jaccard avait déjà beaucoup fait progresser l'entreprise. En fait, nous n'avons pas de produits propres, mais nous assurons toute la gamme des prestations de service. Cela va du simple consulting au viticulteur jusqu'au vigneron qui nous confie les clés de sa cave, en passant par la vinification et la mise en bouteille.

Nous travaillons avec des vignerons qui n'ont pas de cave (à partir de 350 kg de matière) pour faire du vin en vrac ou mis en bouteille comme avec de grandes sociétés, à l'instar d'un gros faiseur suisse allemand.



**Une machine mobile
à embouteiller
qui permet d'aller
travailler directement
chez le vigneron.**

Pour l'embouteillage, nous aurons sept groupes de mise en bouteilles en 2025, avec une capacité de 6 millions de cols par année. Un volume qui nous situe derrière Schenk et au niveau de Cave de La Côte.

Nous avons aussi beaucoup développé la gazéification ces dernières années. Nous sommes passés de 60 000 bouteilles en 2018 dans ce secteur à 600 000 aujourd'hui. Alors que nous ne voulions pas en faire, nous nous sommes même lancés dans la méthode traditionnelle de fabrication des vins effervescents, tellement la demande était forte. Nous nous sommes équipés (frigo géant, ligne de dégorgeage, stockage de bouteilles sur lattes) et les premières bouteilles sont sorties l'année dernière.

Et ce n'est pas tout.

F. P. Non, nous sommes également actifs dans le jus de fruits, en particulier le jus de pomme, cidre, schorle. Nous avons également une distilleuse. On offre un tel choix de prestations que nous sommes capables d'intéresser beaucoup de monde.

En dehors de la direction de l'entreprise



que vous partagez avec vos deux associés, vous êtes le conseiller d'une quarantaine de caves entre Genève et le Haut-Valais. Comment faites-vous pour assurer un tel service aux extrémités de la Suisse romande?

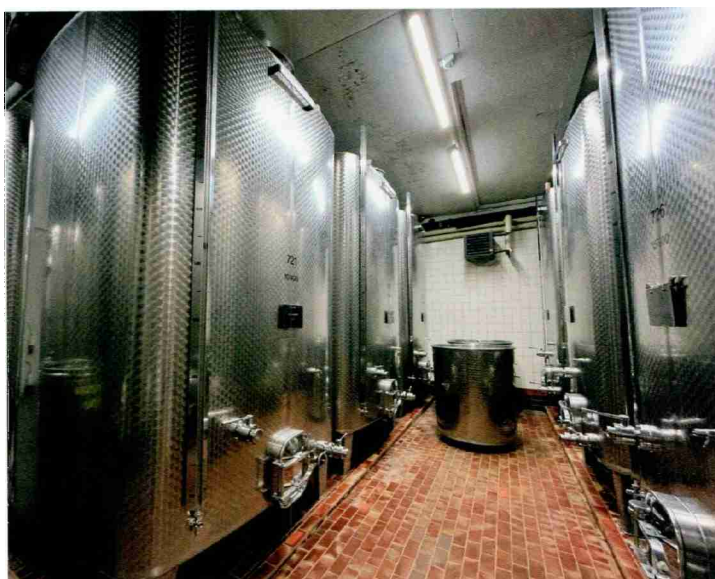
F. P. La grosse période va de la fin des vendanges à Noël. Pendant la phase de vinification, je vais déguster les vins une fois par semaine dans les caves que je conseille. Cela peut aller jusqu'à la dégustation de cent échantillons de vin par jour. Le lundi matin, je pars d'ici à 6h pour arriver à Salquenen vers 7h30. Je déguste les échantillons et je redescends le Rhône de client en client, avec un retour à l'entreprise vers 16h-17h pour confier les échantillons à l'analyse. Et du mardi au jeudi, je poursuis mon périple de la même manière jusqu'à Genève. Le vendredi, je n'ai plus qu'une ou deux caves à visiter dans la région toute proche. Le lundi suivant, on recommence. Nous sommes trois œnologues-conseils à travailler de cette façon.

À partir de janvier, ce sont les vigneronns qui viennent chez nous avec leurs échantil-

lons, au rythme d'une cave le matin et d'une autre l'après-midi. On déguste ici. Jusqu'à Pâques, on goûte, on corrige, on regoûte, sur la base d'un échantillon témoin et de deux essais, jusqu'à la mise en bouteille.



Entre les vendanges et Noël, Fabio Penta déguste jusqu'à 100 échantillons de vin par jour.



Un magnifique espace de stockage.



Vous avez obtenu des prix prestigieux pour vos clients. Vous avez un secret ?

F. P. C'est la passion. Et le détail qui fait la différence. Sur la base de la matière qui nous est fournie, on essaie de produire le meilleur vin possible. Maintenant je ne fais que suggérer. Je dis au vigneron: si j'étais toi, je ferais comme ça. En général, il le fait. Car ce sont des moments de partage où on a du plaisir à se rencontrer. Au fond, tous mes clients sont devenus des amis. On a une technique de travail qui fonctionne, on trouve des solutions et on obtient des résultats ensemble.

Vous dites, notre métier, c'est de faire le meilleur vin possible avec ce qu'on nous donne, quelle que soit la gamme.

Comment sait-on qu'on a atteint son but ?

F. P. Nous accompagnons le vigneron jusqu'à la mise en bouteille. Après nous ne nous occupons plus. C'est à la vigne et en cave que l'on peut intervenir. Il faut travailler les raisins le plus en amont possible, il faut travailler le moût le plus tôt possible, c'est une affaire d'expérience, de cheveux gris comme je dis. Et ça dépend aussi du millésime. 2020 et 2022 ont été très chauds. En 2021, nous avons dû affronter le mildiou. Et en 2024, ça va être encore plus compliqué, avec des vendanges tardives. Mais on reconnaît les bons professionnels dans les années difficiles.

Vous dites aussi: Quand je bois un vin, il doit toujours être impeccable.

Y a-t-il des critères objectifs auxquels un vin doit répondre ?

F. P. Tout dans le vin est affaire d'équilibre entre sucrosité, acidité et alcool. Quand on déguste, il ne faut pas dire: j'aime ou je n'aime pas, mais c'est bon ou ce n'est pas bon. C'est difficile, un peu comme la cuisine, c'est un métier de passion. Les jeunes qui sortent des écoles ont tendance à trouver des défauts à tout comme à

avoir de la peine à s'extasier. Sur 100, leurs notes de dégustation se situent souvent entre 85 et 89. Je leur dis: si c'est bon, n'hésitez pas à mettre 93-95, et quand ce n'est pas bon à descendre à 72. On boit du vin pour se faire plaisir, pas pour boire. Sinon, autant boire de l'eau.

Vous êtes plongé dans le monde du vin depuis votre adolescence, depuis bientôt quarante ans. Qu'est-ce qui a changé à vos yeux dans votre métier ?

F. P. Le métier évolue, mais les principes de base ont peu changé. Réinventer la roue, c'est compliqué. La technologie nous facilite la vie, mais elle ne permet pas nécessairement de faire de meilleurs vins. Quand on déguste de très bons vieux millésimes de chasselas, on peut se demander comment on trouvera nos chasselas 2020-2022 dans quarante ans.

L'arrivée de cépages résistants, comme le divico, laissait penser qu'on pourrait renoncer à les traiter, mais ceux qui ont aujourd'hui un peu de recul se rendent bien compte qu'il faut quand même les traiter un peu. Pour le reste, nous bénéficions déjà d'une belle diversification des cépages entre Genève, Vaud et Valais. Aujourd'hui l'évolution consiste surtout à saisir et à répondre aux goûts des consommateurs. À part le chasselas, les clients boivent surtout des cépages internationaux: merlot, cabernet, pinot noir...

On parle de tradition, mais en même temps de plus en plus d'innovations, de technologies. De quelles technologies s'agit-il ?

F. P. Une première innovation a vu le jour au début des années 2000, c'est la flottation qui permet de débourber plus facilement et plus efficacement les moûts du vin. Ce procédé permet de gagner en qualité et en temps. Aujourd'hui,



90 % des chasselas sont « flottés ».

Deuxième innovation plus récente, la filtration tangentielle, qui permet d'éliminer les particules indésirables dans le vin en fonction de leur taille. Son passage au travers d'un filtre permet de rendre le vin limpide sans attendre une clarification naturelle et d'écartier des micro-organismes (bactéries et résidus de levures notamment) qui pourraient perturber sa bonne évolution en bouteilles. Cette technologie est utile pour les gros volumes – elle est trop coûteuse pour les petites productions – mais elle n'est pas nécessaire pour faire du bon vin.

Troisième élément: le conditionnement qui englobe toute une série de mesures: le temps consacré à la vigne, le temps consacré à la cave et les conditions de la mise en bouteilles. Les techniques les plus récentes dans ce domaine permettent de réduire encore de moitié la prise d'oxygène du vin au moment de l'embouteillage. Ce qui diminue considérablement le risque de son oxydation.

Parmi les collaborateurs d'Oenologie à Façon, il n'y a que deux collaboratrices. C'est le fait que le métier reste encore très masculin ?

F. P. Il y a de plus en plus de femmes qui fréquentent l'école de Changins. Mais ce sont souvent des filles de vigneronnes qui rejoignent ensuite leur propre domaine. On ne les retrouve pas nécessairement sur le marché du travail. Sous cet angle-là, le métier reste encore plutôt masculin. Mais notre équipe comporte deux excellentes collègues, une œnologue et une caviste, qui apportent des sensibilités différentes. Et ce n'est sans doute qu'un début.

La consommation de vins est en baisse en Suisse. Et la part des vins suisses dans cette consommation en recul est elle-même en baisse ces dernières années,

sauf apparemment en 2023. Comment voyez-vous l'avenir de la viticulture suisse ?

F. P. Le changement survenu en 2023 est sans doute l'effet d'une tendance à consommer plus local. Il faut voir si elle va se maintenir. Ce que nous pouvons constater, c'est que notre volume de mise en bouteilles ne descend pas, il progresse, et ces bouteilles, nos clients les vendent. Pour faire à la concurrence étrangère, on a proposé de mieux valoriser les vins suisses, en augmentant les prix, mais cette politique a des limites. On a aussi envisagé de renforcer nos exportations, mais on piétine depuis des années dans ce domaine. Il y a pourtant des solutions. C'est une question d'investissement. On ne peut plus se contenter de tenir sa cave ouverte le samedi matin à 11h. Je connais des vigneronnes qui font tous les salons suisses, qui y consacrent chaque week-end. Aujourd'hui, il faut aller chercher le client.

On l'a compris, vous êtes un passionné, votre vie tourne autour du vin. Mais j'imagine que vous faites quand même autre chose, que vous avez quelques loisirs ?

F. P. D'abord j'ai une famille, recomposée. J'ai deux enfants, ma compagne également. Il est vrai qu'elle est aussi œnologue, mais oui, j'arrive à sortir de ma vie professionnelle.

Je fais beaucoup de sport. Au départ, je faisais beaucoup de foot, puis j'ai entraîné l'un de mes garçons, avant de faire du vélo et du VTT, mais surtout du vélo de route. C'est une bonne échappatoire, j'y prends du plaisir et ça permet de laisser aller la réflexion.

Suffisamment de plaisir pour enregistrer 6000 km au compteur par année et pour que le mont Ventoux soit au programme des prochaines vacances avec quelques visites dans la région du Gigondas et autres escapades gour-



mandes. *En hiver, le ski complète le cycle. Car au-delà du besoin d'évasion, si Fabio Penta fait du sport, c'est... qu'il aime bien manger.*

J'aime tout et j'aime cuisiner. C'est très rare que nous mangions un truc moyen. Mais je préfère manger un bon morceau de pain avec du fromage plutôt que de recourir à la cuisine rapide. J'ai souvent pensé à suivre des cours de cuisine pour apprendre les mariages et les techniques de professionnels que je ne connais pas. Ça ne s'est jamais fait, faute de temps.

Faut-il être bon vivant pour être un bon œnologue ?

F. P. J'ai des clients vigneron qui ne boivent pas de vins. C'est assez compliqué. Mais je ne pense pas qu'il soit nécessaire d'apprécier particulièrement les plaisirs de la table pour être un bon œnologue. J'en connais qui sont excellents sans cela; pour eux, c'est moins

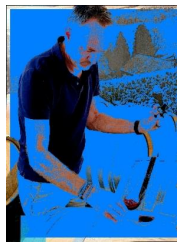
important.

On ne va quand même pas vous quitter sans vous demander quels sont vos vins préférés, ici et ailleurs ?

C'est toujours difficile d'indiquer des préférences quand on apprécie beaucoup de choses. Depuis que j'ai travaillé chez Hammel, j'ai acheté, avec les moyens du moment, six bouteilles de vin de garde chaque mois. C'est ainsi que je me suis construit une belle palette de vins. Mais s'il faut vraiment faire un choix, dans les blancs, je dirais le chasselas, surtout les vieux chasselas, les vins de la Loire, le chenin notamment, ou le chardonnay en Bourgogne. Dans les rouges, ma préférence irait à la syrah, que je suis du Valais jusqu'à la vallée du Rhône, et le nebbiolo, qui est un cépage très élégant, assez proche du pinot noir, et qui nous vient du Piémont, une région que j'aime beaucoup. • FD

On goûte et on regoûte jusqu'à satisfaction

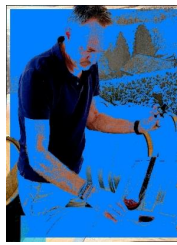




Le royaume du maître caviste.



**Fabio Penta, un
homme détendu,
chaleureux dans sa
relation avec autrui.**



**Fabio Penta et sa
compagne Julie Fuchs,
professeur d'oenologie
à Changins, au sommet
du Mont Ventoux,
en juillet dernier.**





Die Faszination gereifter Weine

Für den Swiss Vintage Award 2024 nahmen Experten Weine der Jahrgänge 2014 und 2004 unter die Lupe.

03. Sep. 2024, (Gabriel Tinguely)

Jahrgänge mit der Endziffer vier haben eines gemeinsam: kühle Temperaturen, viel Regen – so wie dieses Jahr – und einen hohen Pilzdruck. So begann das Jahr 2014 – kühl und feucht. Ein stabiles Hoch sorgte erst im September für einen schönen Herbst. Doch dann fiel die Kirschessigfliege, *Drosophila suzukii*, über die blau- en Trauben her. Noch zehn Jahre früher, in 2004, waren das Frühjahr und der Sommer ebenfalls kühl und feucht. Die Reife kam spät und die Ernte der Trauben dauerte mancherorts bis weit in den November hinein.

Überraschend gute Resultate

Zum zehnjährigen Jubiläum des Swiss Vintage Awards prüften die Experten um Degustationsleiter Ulrich Sautter neben zehnjährigen Crus auch doppelt so lange gereifte Weine. «Die besten Weissweine haben nach 20 Jahren in der Flasche ihre Terroir-Töne voll entfaltet. Am Gaumen schön gebündelt, überzeugen sie mit einem immer noch lebendigen Säurespiel», schrieb Ulrich Sautter auf der Website des Awards. Viele Rotweine besitzen, unabhängig von Rebsorte und Herkunftsregion, eine grosse Dichte bei hochwertiger Gerbstoffqualität. Sie sind noch lange nicht am Ende ihres Lebenswegs angekommen. Von 23 ausgezeichneten Weinen des Jahrgangs 2004 stammten 19 aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses.

Beim Jahrgang 2014 präsentierten sich die Weissweine auf einem kulinarisch wertvollen Reifepunkt. «Mit komplexem Duft und einer feinen Säure sind sie beste Speisebegleiter», fasst Ulrich Sautter die Verkostung zusammen. Bei den Rotweinen gefielen die etwas höheren Säurewerte des Pinot Noir gepaart mit einer stoffigen Saftigkeit. Die Merlots aus dem meist sonnenverwöhnten Tessin hatten zur Strenge neigende Gerbstoffe und den roten Spezialitäten aus dem Wallis waren vegetabile Untertöne eigen. Edel gereift, stehen die besten 2014er am Beginn ihrer Trinkreife. Von 95 ausgezeichneten Weinen des Jahrgangs 2014 stammten 48 aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses.

Das Potenzial der Reife

Ob ein Wein wirklich nobel ist, zeigt sich mit zunehmender Reife. Selbst sogenannte schwächere Jahrgänge haben das Zeug dazu. Dass beste Schweizer Weine zu den edelsten Gewächsen der Welt gehören, belegt die Arbeit des im Jahr 2002 gegründeten Mémoire des Vins Suisses. Events mit Weinen aus dessen Schatzkammer offenbaren, wie gut entwickelte Aromen mit Speisen der feinen Küche harmonieren. Gemäss Swiss Wine List Award gibt es einige exklusive Restaurants, in denen gereifte Weine angeboten werden. Zudem haben zahlreiche grössere Weinbaubetriebe, nicht nur Mitglieder des «Mémoire», noch kleinere Mengen gereifter Weine im Angebot.

(Gabriel Tinguely)



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93103782
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites



Für beste Schweizer Weissweine sind 20 Jahre der Reife kein Alter. (Adobe-Stock)

02/09/2024

24ème Semaine suisse du Goût 12-22 septembre 2024 : la nourriture est un bien commun

Parlez d'alimentation et tout le monde ramène son grain de sel ! Il y a les dogmatiques de toutes tendances, les donneurs de leçons, les calculateurs de calories, les mordus de la diététique. Bref, beaucoup de points de vue, qui souvent divisent, au lieu de rassembler autour du plaisir du goût.



En liant depuis 24 ans plusieurs milliers d'événements dans tout le pays, la Semaine du Goût veut faire du mois de septembre, le mois populaire, sans exclusive, de l'alimentation. Avec deux ambitions : redonner à la cuisine toute sa place et faire de la nourriture un droit humain.

La cuisine est une chose trop sérieuse pour l'abandonner à l'industrie agro-alimentaire. La cuisine du quotidien permet de faire des actes artisanaux dans un monde de stress et de bruits. Des gestes pour ses amis, pour sa famille : il y a une part de rêve dans l'acte de faire à manger pour les autres. Avant de savoir tenir un clavier d'ordinateur, il y a l'apprentissage de l'autonomie culinaire pour les enfants d'abord !

Avec près de 800.000 personnes pauvres dans notre pays et 500.000 juste au-dessus du seuil de pauvreté, la question de l'égalité alimentaire se pose. La nourriture est devenue pour beaucoup une variable d'ajustement des fins de mois. C'est bien joli de prôner 5 fruits et légumes par jour, il serait plus concret de les exonérer de TVA ! Dans toute l'Europe des réflexions ont lieu pour donner aux mangeurs que nous sommes, des droits et plus d'égalité. Ces idées convergent pour faire de la nourriture un bien commun à préserver, en solidarité avec les producteurs locaux de nourriture.

Le plus important événement gourmand de Suisse vous attend. Prenez juste le temps de la rencontre, vous verrez que cela fait du bien à la tête.



www.gout.ch

Un Magazine GOUT.CH 2024 pour accompagner des milliers d'événements

Tiré à 100.000 exemplaires en 3 langues, le Magazine 2024 de la Semaine suisse du Goût est centré notamment sur le thème des céréales. C'est l'occasion pour Fourchette Verte, partenaire de la Semaine du Goût, d'en faire le thème pour les réfectoires scolaires.

Aux coups de cœur des Comités s'ajoutent les coups de cœur Planète

Les Comités qualité de la Semaine du Goût, joyeusement composés d'artisans du goût, de journalistes, de restaurateurs, d'enseignants et d'autres épicuriens représentant les mangeurs, sont présents dans chaque région de Suisse. Chaque année, ils valident le programme des événements en fonction des critères de la Charte de la manifestation (<http://www.gout.ch/charte-de-la-semaine-suisse-du-gout/>). Ils sélectionnent également des événements « Coup de cœur ». Cette année, s'ajoutent les Coups de cœur « Planète », qui récompensent les événements se distinguant par leur engagement envers les thématiques de la durabilité : environnement, inclusion sociale, équité etc.

Les coups de cœur vaudois :

- Aide alimentaire : nouvelles réponses, nouveaux enjeux, par l'Association la Soliderie
- Balade dégustation, des vignes au banquet, par la Fondation du Château de Chillon

Vous pouvez les découvrir tous ici : www.gout.ch/suggestion/les-coups-de-coeur-des-comites

Gian-Battista et Johann-Baptista von Tscharner, Parrains suisses du Goût 2024

Les vigneron et châtelains de Reichenau, Gian-Battista von Tscharner et son fils Johann-Baptista, sont les Parrains de la Semaine suisse du Goût 2024. Le château de Reichenau trône au-dessus de jonction du Rhin antérieur et du Rhin postérieur. Une situation privilégiée en tant que tête de pont de l'ancienne route commerciale entre Coire et Tirano, la porte de l'Italie. La route commerciale est devenue une route gourmande, qui mène en Engadine puis dans le Valposchiavo via le col de la Bernina. C'est dans ce château de Reichenau que vivent les vigneron von Tscharner. D'ailleurs, l'association « Mémoire des Vins Suisses » créée en 2004 pour montrer le potentiel de garde des vins suisses, a admis en son sein dès le début leur vignoble, dont le vin de référence est le pinot noir. Mais les von Tscharner sont aussi fascinés par le cépage confidentiel Completer, qu'ils qualifient de « Reine des vins blancs de Suisse ». En plus du domaine viticole, nos vigneron-châtelains produisent aussi près de deux tonnes d'asperges par an dans les terres sableuses du Rhin. La Semaine suisse du Goût 2024 a la chance d'avoir des Ambassadeurs généreux, truculents et passionnés, à l'image de leurs vins qui font rayonner le vin suisse.

<https://www.gout.ch/gian-battista-et-johann-baptista-von-tscharner/>

Valposchiavo, Région Suisse du Goût 2024

Le Valposchiavo, en tant que partenaire du réseau des "Grands sites du goût", mise depuis des années sur la cuisine locale pour son marketing touristique : manger de bons produits là d'où ils viennent est la devise, et pas seulement pour des raisons de marketing. Il y a probablement peu de régions qui, sur un espace aussi restreint, disposent d'un portefeuille de produits locaux aussi riche. C'est pour valoriser ces produits qu'a été lancé le projet "100% Valposchiavo", une collaboration étroite entre l'agriculture, l'industrie alimentaire et la gastronomie. Le vaste réseau de partenaires dans toute la région - des agriculteurs aux transformateurs et jusqu'à la gastronomie -



constitue la base des trois piliers qui composent le programme de la Région du Goût 2024 : les producteurs et les produits locaux sont célébrés tout au long de l'année avec des événements et des activités liées au thème du système alimentaire local. Le point culminant sera la cérémonie de passation du témoin, célébrée par un festival des récoltes à la fin de la Semaine du Goût, le 21 et 22 septembre 2024.

gusto.valposchiavo.ch

La Conseillère fédérale Elisabeth Baume Schneider ouvre la Semaine suisse du Goût 2024

Elisabeth Baume Schneider donnera le coup d'envoi de la 24ème Semaine suisse du Goût lors d'un Gala le mercredi 11 septembre à Berne au Bellevue Palace. La Conseillère fédérale connaît bien la Semaine suisse du Goût : Elle a été membre de nombreuses années de son comité jurassien et elle a été membre du Conseil de Fondation du Goût. Ce Gala sera entièrement aux couleurs de Valposchiavo, Région suisse du Goût 2024 et du Canton des Grisons, avec des vins uniquement locaux pour les 200 invités.

Communiqué de presse de La Semaine Suisse du Goût

Contact :

- Niels Rodin, Président du Comité Qualité vaudois de la Semaine du Goût, +41 76 567 69 90
- Josef Zisyadis, Directeur de la Semaine suisse du Goût / +41 79 355 21 41

presse@gout.ch Le communiqué et dossier de presse en pdf

Teilen