

19001880

Concours de nouvelles et de dessins







Supple



CAVE DE LA CRAUSA> FÉCHY

Bettems frères S.A.

Chemin de la Crausaz 3 1173 Féchy 021 808 53 54 www.cavedelacrausaz.ch Ouvert du lundi au samedi



Offre spéciale carton de dégustation

5 x 70 cl. GRAND CRU EN CRAUSAZ 63.50 FÉCHY VIGNOBLE CHF Féchy AOC La Côte 5 x 70 cl. GRAND CRU LES BARRETTES 70.00 FÉCHY VIGNOBLE **CHF** Féchy AOC La Côte 5 x 70 cl. CAVE DE LA CRAUSAZ Féchy AOC La Côte **CHF** 43.50

CHF 177.00 PRIX DU CARTON

carton(s) de dégustation livré(s) à mon domicile Te commande pour la somme de 177.00 par carton. Livraison offerte (uniquement en Suisse)

Prénom:

Prix valables jusqu'au 31.12.23



1er prix dessin Alex Mayenfisch, Lausanne

Les gagnants du concours de nouvelles

1er prix Patrik Chabbey, Sion 2e prix Nicolas Savoy, Berne 3e prix Adrien Bürki, Lausanne

Les gagnants du concours de dessins

1er prix Alex Mayenfisch, Lausanne 2e prix Damien Leuba, Vevey 3e prix Cyril Boillat, Saint-Aubin-Sauges

Remise des prix

Dans le cadre du Livre sur les quais et en partenariat avec la Semaine suisse du Goût, la remise des prix aura lieu le dimanche 3 septembre 2023 à 11 heures, à la buvette La Crique, place Louis-Soutter, devant le château de Morges.

Supplément thématique du numéro 588 publié en association avec la Semaine du Goût. Ne peut être vendu séparément

Editeur: Vigousse Sårl, CP 1499, CH-1001 Lausanne> www.vigousse.ch>
contact@vigousse.ch, tél. 021612 0250 Fondateur: Barrigue Rédacteur en chef:
Stéphane Babey (resp.) Rédacteur en chef adjoint: Laurent Flutsch (resp.) Chef
d'edition: Philippe Clément Rédacteurs' Séverine André, Sebastain Diegue,
Jean-Luc Wenger (RP), Correction: Olivier Mottaz Abonnements: abo@vigousse.
ch> Tél. 021612 0256 Publicité: Urbanic Sarl, avenue Edouard Dapples 54, 1006
Lausanne, tél. 079 278 0594, info@urbanicch Layout et production: www.
unigraf.com Impression: ALPAcomm> Tirage: 16000 ex.

On rigole, mais pas trop

epuis que l'industrie a mis

son nez dans nos assiettes.

bien manger et s'orienter dans la jungle des étiquettes collées aux emballages de tout ce que nous avalons est devenu presque impossible. Mais ne vous inquiétez pas. Encore une fois, on va nous aider, pas besoin de faire marcher la tête. La solution c'est à nouveau une étiquette, qui nous renseigne au moyen d'une échelle de couleurs pour nous éclairer dans nos choix, le Nutri-Score! De quoi avons-nous encore besoin, pour comprendre que le moment est arrivé de remettre le bon sens au centre de nos choix alimentaires, de reprendre contact avec nos corps et nos ventres et de consommer, tout simplement, ce que les producteurs locaux nous offrent au fil des

A la Semaine du Goût, cette année nous avons choisi le thème des racines. Les racines comestibles, bien évidemment, mais aussi les

racines qui nous lient à notre terre qui continue de nous nourrir, malgré tout. Les racines, pour se rappeler d'où vient vraiment ce que nous mangeons.

Tout comme *Vigousse* se veut petit mais costaud dans sa mission de décrypter l'actualité helvétique, la Semaine du Goût affirme, depuis 23 ans, son modeste objectif de faire entendre la voix des mangeurs dans tous les enjeux de la politique alimentaire nationale.

Et si nous sommes partenaires, c'est aussi parce que dans un monde qui veut voir nos décisions guidées par les lois de la consommation, nous avons choisi de continuer à... penser.

Giulia Onori

coordinatrice de la Semaine suisse du Goût

Assez d'excès!



Jusque-là, rien à redire. «Trop», c'est effectivement «trop», comme «noir» c'est «noir», ou «non» c'est «non». Mais outre cette incontestable équivalence arithmétique (trop =

rop c'est trop!»

trop), qu'est-ce que c'est, «trop»? Prolixe comme à son habitude, Robert (le petit, donc) explique que le mot trop fait référence à «une quantité excessive, plus que suffisante». Une quantité de quoi? Robert se garde bien de nous le dire. Supposons donc, au regard de cette absence de spécification, qu'il puisse s'agir de n'importe quoi, matériel ou immatériel. Trop de nourriture par exemple, mais aussi trop de bruit, de travail, de calcaire, de beauté, de musique militaire ou de marmots. Ainsi il existerait pour chaque chose une dose exacte au-dessus de laquelle «c'est trop».

Là où *Robert* nous scotche, c'est quand il nous rappelle qu'il peut aussi y en avoir - à nouveau, peu importe de quoi - «trop peu»! Remarquable oxymore. Trop de pas assez, en quelque sorte. Mais ne nous égarons pas trop. «Trop c'est trop!», dans nos sociétés qui font du «toujours plus» la condition du «bien», c'est le signal d'alarme ultime. La machine - nous, donc - est en surchauffe.

A cet égard - mais que cela ne devienne pas une habitude - suivons l'exemple des Allemands, chez qui l'expression «Trop c'est trop» se traduit par «Genug ist genug», soit «Assez c'est assez». Pas besoin, dans le bon comme dans le mauvais, d'attendre qu'il y en ait trop pour se convaincre... qu'on en a assez!

> Séverine André Vigousse

Extinction Réveillon

es douze convives entrent dans la salle de L'Absolu. chacun s'installe autour de la grande table à la place qui lui est réservée. Le club ne compte que cinquante membres, seuls autorisés à pénétrer dans ce temple secret du goût. La pièce se veut intimiste, tout en luxe minimaliste et lumières tamisées, avec pour décoration une toile de Soulages et une d'Yves Klein. Le silence quasi religieux est soudain brisé par un tintement de verre, le président de L'Absolu prend la parole.

«Chers amis, je vous souhaite la bienvenue et vous remercie d'avoir répondu à cette invitation de L'Absolu. Nous avons le plaisir ce soir d'accueillir trois nouveaux membres dûment parrainés, je me permets donc de rappeler à leur intention les fondements de notre club né voici cinq ans. Vous avez tous déjà profité de notre restaurant L'Excellence, qui truste les premières places mondiales.»

Un murmure d'assentiment parcourt la petite assemblée, le président poursuit.

«Avec notre chef Maître Yamachi, nous avons cherché longtemps ce qui pourrait surpasser une sublime expérience gustative, la rendre réellement unique. La réponse s'est imposée, limpide: créer un événement gastronomique non renouvelable. Nous sélectionnons ainsi à L'Absolu exclusivement des espèces en phase d'extinction, dont vous pourrez déguster le dernier représentant. Plutôt que de finir sous les crocs d'un quelconque prédateur, ces animaux vont donc connaître une fin en apothéose réservée à un public d'élite. Les plats seront bien entendu accompagnés de vins d'anthologie et vous les savourerez sur cette table extraordinaire tirée d'un alerce du Chili vieux de 3500 ans. Pour capturer ces proies, nous disposons

d'informateurs privilégiés dans les principales ONG de défense des espèces et de nos propres équipes de chasse. Les moyens mis en œuvre et les entorses à la loi justifient le tarif somme toute raisonnable de 500000 euros par couvert, tout comme l'absolu secret qui doit entourer notre club. Mais trêve de discours, je passe la main à notre chef de salle Aymeric, qui vous détaillera au fur et à mesure les mets qui vont vous être

Tout en aisance dans son smoking, Aymeric prend à son tour la parole.

«Merci monsieur le président et bonsoir à tous. Je suis heureux de vous tenir compagnie pour cette soirée historique, qui vous réserve le dernier représentant de trois espèces. Nous allons ouvrir les festivités avec un champagne Lanson de 1976, qui nous accompagnera également pour la dégustation du premier plat. Vous pourrez y découvrir le requin-baliai, Carcharhinus hemiodon, qui n'avait plus été de Java et vous sera présenté en deux façons. D'abord en sashimi à la spectaculaire manière ikizukuri, dont je vous laisse la surprise. Ce

observé depuis 1979. Le nôtre a été attrapé près

Nos équipes de capture sont désormais équipées de caméras vidéo.

même requin-baliai vous sera ensuite proposé en ceviche à la mode péruvienne. Ah, j'allais oublier. Nos équipes de capture sont désormais équipées de caméras vidéo. Vous pourrez donc, tout en savourant ce dernier représentant de l'espèce, observer sa vie sur l'écran géant derrière moi. Bonne première dégustation.»

A peine Aymeric a-t-il terminé son introduction que le personnel fait son apparition, dans une synchronisation parfaite. Le chef sommelier ouvre la marche, poussant un chariot sur lequel sont disposés six seaux à champagne.





Quatre ravissantes jeunes femmes l'escortent, en tailleur-jupe noir et chemisier blanc. Deux bouteilles suffiront pour le premier service, afin que les convives profitent d'un breuvage toujours frais. Plusieurs participants trinquent avec leurs voisins et échangent des propos *mezzo voce*, premier instant de relâchement de la soirée. Le champagne est unanimement déclaré extraordinaire, déliant un peu plus les langues.

Les discussions s'interrompent brusquement au moment de l'entrée en scène de Maître Yamachi. suivi de son second Nagako. Dans un minutage parfait, l'écran géant s'allume. Les dîneurs peuvent admirer le petit requin-baliai en pleine mer, en même temps que dans l'aquarium posé sur le chariot de Maître Yamachi. Nagako pousse un second chariot, occupé par une grande planche à découper et un scintillant assortiment de couteaux. Le duo s'installe face aux convives, dans un silence total. Les deux hommes sortent le requin-baliai de l'aquarium pour l'étendre sur la table, à laquelle il est aussitôt sanglé de près. La cérémonie peut commencer. Maître Yamachi fait une longue incision sur le dos du poisson, dégage la peau et prélève de fines tranches de chair. Entre fascination et effroi, chacun peut constater que le cœur du requin bat encore. Les assiettes sont dressées, agrémentées de lamelles de radis daikon ainsi que de quelques feuilles de shiso et d'huître potagère. Pour l'assaisonnement, des fioles de sauce soja Kamebishiya 34 ans d'âge et des coupelles de véritable Wasabi Japonica. Maître Yamachi et son second se retirent, la dégustation peut commencer mais certains sont visiblement sous le choc.

Un nouveau service de champagne détend l'atmosphère, tous se régalent maintenant. A peine ont-ils terminé qu'arrive déjà le ceviche. Les assiettes noires mettent en valeur la chair délicatement rosée du poisson, de fines tranches de piment arc-en-ciel bolivien l'égaient de jaune, d'orange, de rouge et de violet. La coriandre y ajoute sa touche verte, quelques feuilles de baselle viennent apporter leur douceur et leur croquant. Les convives dégustent le plat avec délectation. Quelques conversations reprennent tandis que les dernières bouteilles de champagne sont servies, mais Aymeric est déjà de retour.

«Chers hôtes, j'espère que cet ultime requinbaliai aura su ravir vos papilles et que sa fin, cruelle mais grandiose, aura honoré son espèce. Nous allons poursuivre avec l'ophrysie de l'Himalaya, *Ophrysia superciliosa*, un oiseau qui n'a plus été observé depuis plus d'un siècle et

Entre
fascination et
effroi, chacun
peut constater
que le cœur
du requin bat
encore.

passe pour éteint. Nos équipes ont néanmoins réussi à retrouver dans le nord de l'Inde une famille de six individus que notre brigade a apprêtés pour vous ce soir à la broche, devant un feu de bois de cèdre. Nous les accompagnerons d'un cru historique de Bourgogne, un romanéeconti de 1949. Je vous souhaite une bonne continuation.»

Le chef sommelier débouche et approuve les bouteilles, le romanée-conti est offert aux convives qui le dégustent avec émotion. Quelques instants plus tard, l'écran géant se rallume déjà. Apparaît un groupe d'oiseaux ressemblant à des perdrix, qui ne s'envolent que sur quelques mètres à l'approche des humains et sont aisément capturés. Le service commence pile au moment où la vidéo s'achève. Les ophrysies rôties sont accompagnées d'oca du Pérou et de rose de Grazia sautées. C'hacun se délecte et la dégustation se déroule lentement, tandis que l'équipe veille à ce qu'aucun verre ne reste vide. Le répit gustatif est toutefois de courte durée, Aymeric venant à nouveau s'installer en tête de table et reprenant la parole.

«A en juger par vos sourires, je crois pouvoir dire que ces dernières ophrysies de l'Himalaya ne sont pas mortes en vain, paix à leurs plumes. Nous allons maintenant pouvoir passer à la pièce de résistance de ce menu, le sanglier du Vietnam, Sus bucculentus. Ce singulier cochon sauvage est classé comme éteint par l'UICN mais nous avons eu le bonheur d'en trouver un spécimen dans les forêts du Laos, que nous vous présenterons ce soir en deux façons. D'abord sous forme de côtelettes grillées au même feu que les ophrysies que vous venez de déguster, puis en filet mignon laqué à la mode asiatique. En matière de vin, nous allons passer de la Bourgogne au Bordelais et vous proposons un Pétrus 1945 d'anthologie. Je vous souhaite une belle découverte.»

La vidéo défile aussitôt, qui montre le sanglier du Vietnam opposant une farouche résistance à sa capture. Le Pétrus fait l'unanimité, les convives le sirotent avec componction tandis que le plat suivant arrive. Les côtelettes à la saveur relevée, à la fois craquantes et fondantes, sont simplement accompagnées d'une délicate purée de taro de Tahiti et des deux champignons rois du Japon en tempura, matsutake et shimeji. Le filet mignon laqué leur succède, brillant de mille feux au milieu de l'assiette, entre crosnes du Japon sautés et asperges Sandia du Pérou. Bientôt, Aymeric revient en scène.

«Je ne doute pas que vous avez apprécié à sa juste valeur ce dernier sanglier du Vietnam. Sachez, pour les plus patients, que vous pourrez lui rendre un ultime hommage gustatif dans quelques années, puisque ses deux jambons ont été confiés au meilleur affineur de Bellota d'Espagne. Nous allons maintenant passer aux fromages, riches de belles curiosités. Au côté des incontournables stilton, Brillat-Savarin, Etivaz et autres, nous vous invitons à découvrir le Pule serbe au lait d'ânesse, ainsi que des fromages de lama du Pérou, de yack du Tibet, de chamelle du Maroc ou de biche de Nouvelle-Zélande. En contrepoint de cette diversité planétaire, nous vous proposons un cru emblématique de l'ancrage dans le terroir et le temps, le Vin du Glacier. Ce vin blanc nous vient de la bourgeoisie suisse de Grimentz, dans les Alpes valaisannes. Le tonneau de mélèze date de 1886 et comporte encore des éléments de la première récolte, puisque le niveau est complété chaque année par le contenu de fûts moins anciens pour compenser l'évaporation et les rares dégustations. Il ne peut se consommer que sur place, mais nous avons trouvé les arguments pour en recevoir quelques flacons.»

Le vin surprend les convives par son acidité et son côté oxydatif, mais tous le déclarent vite parfait pour accompagner les différents fromages suggérés. Les conversations se renouent tandis que chacun se ressert de l'une ou l'autre spécialité, avec un penchant marqué pour les plus exotiques. L'équipe laisse à la tablée tout son temps avant qu'Aymeric reprenne la parole.

«Nous voici bientôt au terme de cette soirée que j'espère mémorable. Après ce copieux menu, nous avons renoncé à un dessert pour vous proposer plutôt de terminer sur une note bienvenue de douceur et de fraîcheur. Nous vous invitons donc à découvrir deux stars du Japon, la pastèque noire de Densuke et le melon Yubari, récoltés hier spécialement pour nous dans la province d'Hokkaido et acheminés en jet pour votre plaisir. Vous pourrez aller au comble de la délicatesse en sirotant le cru que nous allons vous servir, un rarissime Château d'Yquem 1811. Je vous laisse profiter pleinement de ce moment de grâce.»

Les fruits frais enchantent tous les palais par leur texture et leur saveur, le sauternes de plus de deux cents ans provoque des exclamations proches de l'extase. Aymeric fait sa dernière intervention.

«Nous allons maintenant prolonger la soirée avec café, alcools et cigares. Le café est un très rare Jacu du Brésil, plus aromatique que le célèbre Kopi luwak d'Indonésie, prédigéré ici par un oiseau et non par une civette. Nous vous proposons ensuite plusieurs alcools exceptionnels, un porto Hunt's de 1735, un madère Justino Henriques de 1748 ou un cognac Grande Champagne de 1879 pour n'en citer que quelques-uns. Ils nourriront votre méditation en savourant un choix des meilleurs cigares cubains ou dominicains, tous hors commerce bien sûr. L'heure est maintenant venue pour moi de prendre congé de vous, je vous suis reconnaissant de votre écoute attentive.»

Les convives applaudissent Aymeric, qui se retire discrètement. Le président reprend la parole.

«Chers amis, j'espère que la soirée a été à la hauteur de vos attentes. Avant que nous poursuivions en devisant tranquillement, je voudrais vous remercier pour votre confiance et réaffirmer notre credo. Un, les lois sont faites pour le commun des mortels, nous n'en faisons pas partie. Deux, une espèce ou même un monde peuvent s'éteindre, nous serons toujours là pour en retirer le maximum de plaisir.»

PUBLICITÉ



Henri Cauchon VIGNERON

> Viens boire un verre au caveau! Tu seras déçu en bien.



Du lundi au vendredi: 10:00 - 12:00 & 14:00 - 18:00 Samedi: 8:00 - 12:00

La grande peur dans la cave

Lundi 21 février, dans le village de Coppet

enjamin Necker ne comprend pas. Ce matin, en descendant à la cave pour sélectionner le vin du jour, il a retrouvé une bouteille éventrée au sol. Pourtant, il est le seul, avec le maître de maison, à avoir la précieuse clé qui mène à cette pièce pleine des meilleurs crus. Comment va-t-il pouvoir expliquer à monsieur Farinet que son dernier Château Angélus 2002 n'est finalement plus disponible? En trente ans de fidèles services, c'est la première fois que le majordome se retrouve dans pareille situation embarrassante. Lui qui aime maîtriser chaque détail, est perdu. Toute la journée, une seule question l'obsède: comment cette bouteille a-t-elle pu se retrouver là, au sol, explosée?

Dans un premier temps, il vérifie l'agenda du docteur Farinet. «De garde à l'hôpital cantonal.» Voilà qui confirme l'absence du chirurgien de réputation internationale la nuit précédant l'étrange découverte. Cette piste écartée, il ne reste que lui. Il est pris d'un doute: serait-il devenu somnambule? C'est vrai, il a souvent été pris de l'envie de déguster l'un des magnifiques vins qu'il vient chercher pour son employeur. Presque chaque soir, le docteur recoit un invité. avec qui il partage une bouteille. Voir défiler ces grands crus, à portée de bouche, a de quoi faire vaciller le plus honnête homme. Mais l'envie n'a jamais eu le dessus sur sa droiture morale. De toute façon, cette hypothèse est peu convaincante. Après inspection, le reste de la cave à vin paraît inchangé. Le petit livret qui liste les vins présents dans la cave correspond bien aux bouteilles qu'il voit face à lui. Une seule manque, la Château Angélus 2002 retrouvée le matin même. Gisant au sol, dans un bain de vin. Il se rassure en se disant que s'il était subitement devenu somnambule, il en

aurait bu d'autres... Et plutôt du vin suisse. Pas tellement par patriotisme, mais simplement car il apprécie de voir mûrir le raisin dans les vignes environnantes et de s'imaginer le déguster un jour.

L'énigme reste entière. Confus, Benjamin continue de se creuser les méninges. Autrefois simple rituel agréable, ses descentes à la recherche du vin du jour sont devenues sources d'anomalies cardiaques. Sa peur de se retrouver face à une nouvelle bouteille mystérieusement endommagée lui pourrit la vie. Il sait que ses craintes sont irrationnelles, mais il finit par poser une discrète caméra qui surveille l'entrée de la cave. Les semaines passent. Rassuré, Benjamin oublie peu à peu l'énigmatique épisode, et retrouve un quotidien normal.

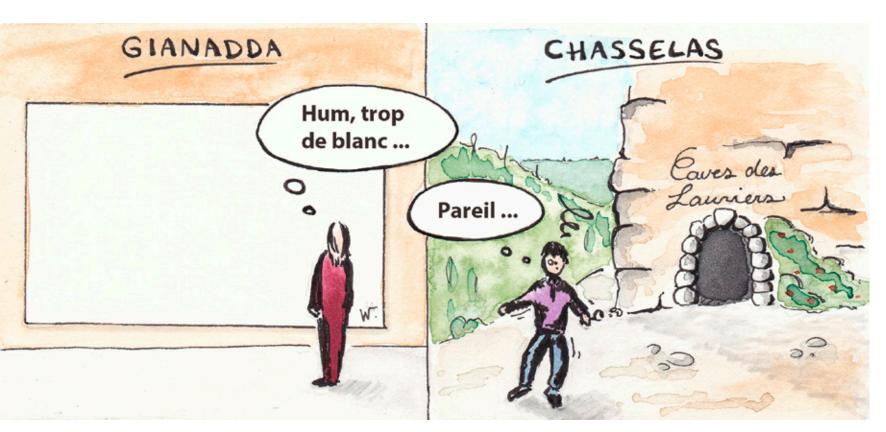
Chaque année, début mai, Farinet charge son majordome de renouveler les stocks de sa cave. Benjamin connaît parfaitement les goûts du docteur, qui lui fait entièrement confiance pour la sélection. Seule entorse à cette liberté de choix, depuis quelques années, Farinet, ayant remarqué sa tendance à privilégier des vins locaux, lui demande de commander davantage de vins étrangers. Ses invités ne connaissent souvent pas vraiment le vin, mais sont impressionnés par les grands crus. Farinet n'est pas spécialement vaniteux, toutefois il ne résiste pas à ce petit plaisir qui donne l'impression à son hôte d'être un invité de marque, pour lequel on ouvre une grande bouteille. C'est ainsi qu'au fil des ans, les vins valaisans et vaudois ont dû faire toujours plus de place aux prestigieuses bouteilles venues d'ailleurs.

Durant les derniers mois, le docteur Farinet a régulièrement noté une pointe d'amertume anormale dans les vins que lui ramenait son majordome. Dans un premier temps, ils ont cru que le problème ne concernait que les vins suisses, mais ces dernières semaines, pareille mauvaise surprise arrivait avec de grands crus étrangers. Loin de blâmer son majordome, Farinet lui a simplement demandé d'être attentif à ce point lors du renouvellement annuel des stocks, et de demander à son fournisseur de confiance s'il avait une explication à ce phénomène étonnant. Début mai, au moment de se rendre chez son caviste monsieur Burg, qui tient un petit magasin au centre-ville de Coppet, Benjamin est, pour la première fois depuis des années, quelque peu angoissé par l'exercice. Cette cave à vin et ses problèmes bizarres commencent à lui taper sur les nerfs.

Etonné par son récit, monsieur Burg ne s'explique pas ces amertumes. Aucun autre client ne s'est plaint d'un pareil phénomène dans la région. Rapidement, il se demande si avec l'âge, le docteur Farinet et son majordome n'ont pas simplement vu leurs goûts évoluer. Souhaitant éviter de vexer son client, qui représente à lui seul un tiers de son chiffre d'affaires annuel, il préfère garder cette réflexion pour lui. La parade est trouvée: dans ses conseils de l'année, le caviste met simplement en avant des vins plus sucrés. A même de faire disparaître cette désagréable sensation.

Mi-mai, la commande arrive au domicile du docteur. Benjamin Necker adore ce moment. Lui, le maniaque, peut ranger la cave à vin selon ses envies et placer les bouteilles dans l'ordre qu'il trouve logique. Trois cents bouteilles, de quoi y passer des heures! Au fil des années, c'est devenu un rituel complexe. Il classe les vins en fonction de leur âge, mais aussi de leur région d'origine. Cette année, la commande contient une proportion particulièrement importante de vins bordelais, ce qui l'oblige à bouleverser de façon plus conséquente la cave. Après avoir passé la journée à ranger dans ce froid agréable, Benjamin, fatigué, touche au but. Alors qu'il vide





3º prix dessin: Cyril Boillat, Saint-Aubin-Sauges

un dernier carton, le majordome entend une voix irritée derrière lui qui s'écrie: «Oh non, mais regardez qui voilà, encore un Château Latour! Marre de ces vins français prétentieux!», et une autre qui lui répond avec un accent bordelais: «Ah, le vin suisse prétendument de qualité! Merci pour l'accueil... Vous n'avez aucune idée de ce que c'est qu'un vrai vin délicieux, apparemment.»

Intrigué, Benjamin se retourne et fait face au mur de bouteilles entassées. Rien ne bouge, le silence règne, aucun autre humain n'est dans la pièce. Croyant devenir fou, il cherche à comprendre. Ces voix étaient-elles réelles, ou est-ce la fatigue qui lui joue des tours? En dernier recours, il envisage une blague de mauvais goût de monsieur Farinet. Mais l'hypothèse est vite écartée. Quand il remonte de la cave, le docteur n'est pas encore rentré du travail. Sur les images de sa petite caméra, il ne voit que lui, en train de ranger des bouteilles. De crainte de passer pour un furieux, il renonce à parler de sa mésaventure autour de lui. Mais désormais, c'est avec crainte qu'il se rend dans la cave. Alors qu'il hésitait auparavant longuement avant de sélectionner la bouteille du jour, réfléchissant longtemps au meilleur choix en fonction de la météo et du plat servi, il passe désormais en coup de vent. S'emparant de la première bouteille qu'il voit,

T'es bête, j'ai
cru qu'il allait
faire une crise
cardiaque
quand tu as
parlé.

avant de fuir. Sans grande conviction, il installe finalement, en plus de sa caméra, un micro dans la cave, pour savoir si les voix de l'autre jour sont audibles en son absence.

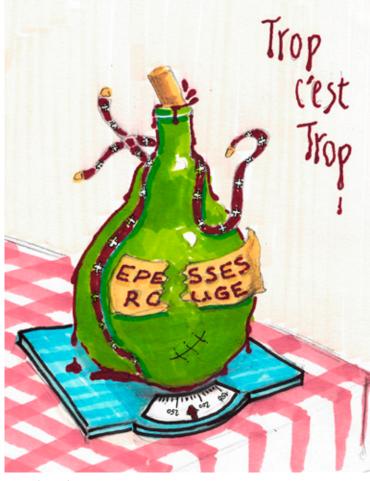
Le soir suivant, il récupère la carte mémoire connectée au micro, et se rend dans sa discrète mais spacieuse chambre qui se trouve sous le toit. C'est ici qu'il vit depuis bientôt 30 ans. Certes, il est au service exclusif d'un grand médecin, ce qui limite énormément sa liberté de mouvement, mais il a ici un jardin secret qui lui permet de se retirer quand il le souhaite. Avec son salaire et sans fortune familiale, il lui serait impossible de s'offrir pareil espace de vie à Coppet. Etre disponible 24h sur 24h lui a toujours paru être un compromis acceptable pour vivre dans 100 mètres carrés avec vue sur le lac.

Quand il branche ses écouteurs sur son ordinateur et qu'il ouvre le fichier audio, il est à mille lieues d'imaginer ce qui va suivre. Après quelques secondes de silence, l'enregistrement dévoile un dialogue. Une première voix douce s'exclame: «C'est bon, il est parti! T'es bête, j'ai cru qu'il allait faire une crise cardiaque quand tu as parlé avant. Ton aigreur envers les vins français n'excuse pas tout, Petite Arvine.» Une autre plus haletante lui répond: «Désolée Syrah,

mais avec toutes ces nouvelles arrivées, on est désormais en minorité dans cette cave, ça m'inquiète. Trop c'est trop!» Un accent français au ton moqueur s'immisce dans la discussion. «En quittant la France je me réjouissais de découvrir une nouvelle culture, je me rends malheureusement compte que votre tradition humanitaire a changé depuis Henry Dunant...» La voix haletante lui coupe la parole: «Oh, tu oses insulter la Suisse maintenant? Déjà qu'à cause des gens comme toi, plus personne ne veut de nous dans cette maison. Tu finiras comme Château Angelus 2002 si tu continues!» Un son rauque lui répond - sûrement un accent neuchâtelois et jurassien, impossible de trancher: «Oh tu vas pas recommencer, on s'était mis d'accord pour mettre fin à cette guerre du vin. Qu'une bouteille vienne d'ailleurs n'a aucune importance. Une grande partie des cépages, si ce n'est tous, qui poussent en Suisse viennent aussi de l'étranger à la base, c'est absurde.» Une parole rocailleuse abonde dans ce sens: «Absolument, regarde-moi je viens de Genève, mais mon nom. Kerner, vient d'un poète et médecin allemand qui a croisé deux autres cépages.» Petite Arvine doit se rendre à l'évidence, elle est isolée et devra se faire à cette nouvelle réalité.

Choqué, Benjamin appuie sur le bouton stop de son ordinateur. Les bouteilles parlent entre elles! Le majordome se pince pour être sûr qu'il ne rêve pas. Dans sa précipitation, il s'ouvre la main. Son sang coule, c'est bien réel. Impossible de parler de sa découverte à quelqu'un d'autre. Personne ne va le croire!

Dès ce jour, Necker n'a qu'une hâte: être tard le soir dans sa chambre et pouvoir écouter les conversations du jour des bouteilles. Il leur découvre un humour et des comportements finalement assez humains. L'une se plaint de manquer d'attention et de considération. Une autre passe sa journée à embêter ses camarades de cave avec des histoires abracadabrantesques au sujet de sa prétendue histoire familiale. «Louis XIV avait une préférence pour les vins de Bourgogne. Mes ancêtres ont été bus par un roi, un peu de respect!» Benjamin en rigole, il sait bien qu'à l'époque, le vin était largement coupé à l'eau et que cette préférence s'expliquait non pas par le goût de ce cru mais par un conseil du médecin du roi, Fagon, qui prétendait qu'il était meilleur pour la santé que les autres.



V. Vuillemin Ramsbacher LABICHE

A force d'écouter ces échanges, il parvient à tirer au clair les énigmes de ces derniers mois. Des tensions entre vins suisses et étrangers avaient entraîné un climat malsain. Les uns jalousant les autres, qu'ils pensaient privilégiés par ce petit vieillard silencieux qui venait chaque jour choisir un heureux élu. Personne ne comprenait les règles de sélection. Après des mois d'attaques verbales, l'air de la cave était devenu irrespirable. C'est sans doute ce qui expliquait l'amertume dans les vins.

Par un malheureux hasard logistique, Château Angélus 2002 s'était retrouvé isolé au milieu de vins suisses particulièrement agressifs. Déprimé, il avait fini par mettre fin à ses jours en sautant de son présentoir, dans le vide. La tragédie avait choqué les habitants de la cave. En réaction, ils avaient convenu. sous l'impulsion de la sage Syrah, d'une trêve. Depuis, l'équilibre est incertain, mais il tient.

Un soir, au milieu d'autres discussions banales, il reconnaît la voix de Syrah qui se lamente: «Quinze ans que j'attends, c'est plus long que dans le couloir

de la mort aux Etats-Unis ici. Après quinze ans, on a fait le tour, la vie n'a plus de saveur.» C'est vrai, Farinet aime moins les vins puissants. Benjamin s'en veut de l'avoir laissée dans cette cave si longtemps. Lui qui avait tant de plaisir à ranger ses bouteilles, à surveiller ses stocks, il se découvre tyran et source de malheur. Il se promet que dès le lendemain, Syrah aura droit à sa montée au ciel. En espérant que la paix des braves lui survive.

PUBLICITÉ





Centre éléctroménager Av. Maria-Belgia 2 1006 Lausanne Tél. 021 613 10 50

Vendange tardive

e me demande ce que grandmaman aurait pensé de son
enterrement. Soit ses lèvres
minces auraient prononcé une
condamnation définitive, soit elle
aurait ri de la farcesque bêtise de
tout ça. Le vase que ma goutte
d'eau a fait déborder ce jour-là
(image ironique, vu les circonstances), ce n'est
pas moi qui l'avais rempli, mais je m'en veux
toujours d'avoir donné le coup de grâce. A mon
âge, il ne nous reste pas grand-chose d'autre que
la patience, mais là, le bouchon avait été poussé
tron loin

Tout commença quand le journal local vint faire son portrait, à l'occasion de ses nonante ans. Le jeune stagiaire dépêché (sans doute surtout dépêché de rentrer) débita les questions d'usage et grand-maman, comme tant d'autres avant elle, affirma que le secret de sa longévité résidait dans son verre de vin quotidien. Le stagiaire prit l'initiative d'improviser: il demanda à la vieille dame quel était son vin préféré; elle répondit du tac au tac que c'était le chasselas du domaine du Clos des Godets. Sur la photographie, elle se tient dans son salon, entre ses deux fils et leurs épouses, les conseillers communaux et leur cadeau, une boîte de ces chocolats au kirch qu'elle abhorrait. Tout ça n'était que de la couleur locale pour la page sept, et ca en serait probablement resté là si grand-maman n'avait pas décidé de vivre encore si longtemps. Parce que cinq ans plus tard, elle était toujours aussi vaillante, et sur la photographie du nouvel entrefilet, c'est elle qui semble avoir le moins changé: papa avait entre-temps pris sa retraite et du ventre, maman portait à présent d'épaisses lunettes, les autorités précédentes n'avaient pas été réélues et comme le règlement communal en matière de célébration des aînés (art. 134, al. 8b) stipule que seuls les âges ronds donnent droit à un cadeau, c'est la famille qui avait offert les chocolats, les bons. On lui posa peu ou prou les mêmes questions qu'il y a un lustre, et de conclure en lui demandant malicieusement si elle restait fidèle au Clos des Godets. Rose opina, et le journaliste suggéra qu'avec une si bonne publicité, le vigneron pourrait lui en

Auvillage,
les habitants
qui atteignaient
le siècle se
comptaient sur
les doigts d'une
moufle.

offrir une bouteille. Qu'il se dépêche, sourit-elle. Visiblement Roland F., le propriétaire du Clos des Godets, entre deux effeuilles lisait celle de chou, car il lui en fit livrer une caisse (de vin, pas de choux). Elle le remercia par une gentille carte, et l'affaire en resta là jusqu'à son centenaire. Au village, les habitants qui atteignaient le siècle se comptaient sur les doigts d'une moufle. La muni venant *in corpore*, l'aide à domicile fit les à-fonds du studio de grand-maman, dont les déplacements devenaient hasardeux, histoire que tout fût pimpant. On offrit à l'aïeule une jolie pendule, pour s'assurer qu'elle fût pourvue d'un engin propre à décompter bruyamment le temps restant, et la presse cantonale était de la partie, ainsi que Roland F., ravi de l'aubaine, prenant soin que l'étiquette de la bouteille qu'il tendait vers grand-maman fût bien visible. L'article comportait un encadré intitulé «Trois questions à... Roland F.», où ce dernier se réjouissait des vertus conservatrices de son vin. Tirant à lui la couverture médiatique, il fut le grand bénéficiaire de l'opération: peu après, ses ventes décollaient, tandis que les forces de Rose, dans un mouvement contraire, commençaient à décliner.

Néanmoins papa partit avant elle, avant les cent cinq ans fêtés dans l'EMS qui avait fini par la rattraper. Maman déclara forfait deux ans plus tard. Grand-maman, à cette époque-là, faute de jambes avait encore sa tête, même si ses souvenirs devenaient flottants. Mais elle reconnut sans peine Roland F. quand il vint la féliciter pour ses cent dix ans et emmena en autocar tous les pensionnaires, affublés de casquettes floquées de son logo, pour une sortie jusqu'au Château-Godet dans la cave duquel

il leur servit, contre les molles objections des accompagnantes, un sensationnel apéritif dont même les plus amnésiques se souvinrent. Quelque part au cours des dernières années, sans que Nadège - ma sœur restante - et moi en fussions avisés, il s'était débrouillé pour faire signer à grand-maman un contrat de cession de droit d'image; selon l'infirmier présent ce jour-là, elle avait en paraphant son air à deux airs, d'incompréhension sénile ou d'amusement. Grand-maman ne retira guère de bénéfices de cet accord, hormis un approvisionnement régulier en vin que cachait pour elle une aidesoignante complice, moyennant un droit de bouchon. Roland F., lui, ne s'en priva pas: il lança en fanfare la Cuvée des Centenaires, puis une série de déclinaisons (cuvée Grand-Mère, cuvée Rose, cuvée Bonne Mine, cuvée Fontaine de Jouvence et d'autres au gré de sa fantaisie). Ses affaires prospérèrent vertigineusement. Quand grand-maman, à l'âge de cent douze ans, cinq mois et onze jours, devint la doyenne du canton et peut-être bien du pays, la nouvelle aile du Château-Godet était en bonne voie d'achèvement et Roland F., malgré son âge avançant, avait devant lui un boulevard pour la

Mais les records de longévité, paradoxalement, sont voués à ne pas durer. Grand-maman jouit de son statut durant sept mois et dix-huit jours, sans être tout à fait consciente de la popularité qu'il lui amenait, puis, belle joueuse, passa cet honneur empoisonné à une Thurgovienne, nous laissant au chagrin et aux formalités requises pour ses funérailles.

Ce serait un bel enterrement. L'église du village, posée sur sa butte et flanquée d'un tilleul, composait la plus photogénique des cartes de condoléances, et le temps estival permettrait de prendre la collation à l'extérieur, dans le jardin ombragé de la cure. Nous étions tristes, mais d'une tristesse douce, et reconnaissants

à grand-maman de nous offrir en partant l'occasion rare de réunir la famille. En début d'après-midi, Nadège passa me chercher en auto. La météo était caniculaire et je me tortillais sur le siège pour en limiter le contact avec mon corps. Malgré la chaleur, les rues étaient pleines de passants en bras de chemise. Plus loin, nous dûmes emprunter une déviation, des barrières métalliques obstruant la chaussée pour la tenue de Dieu sait quelle manifestation, probablement un de ces festivals qui poussent comme des champignons. A force de contournements et de ruelles, nous arrivâmes en vue de l'église, et comprîmes avec stupeur que l'événement, c'était l'enterrement de notre grand-mère.

Notre tort est sans doute de n'avoir pas saisi à quel point la fierté locale d'abriter la doyenne du pays, jointe à sa présence médiatique régulière appuyée par les campagnes promotionnelles du Clos du Godet, en avait fait une espèce de vedette, ou du moins de mascotte. Bon gré mal gré, grand-maman faisait partie du patrimoine, et la nouvelle de son décès avait fait les gros titres; de tout âge, qu'ils l'aient connue ou non (généralement non, ou alors par le truchement d'étiquettes de vin), des hordes de sympathisants ou de curieux convergeaient. Le pasteur masquait mal, derrière la tension et le trac suscités par cette affluence inédite, une certaine vanité. Il avait lustré son col avec plus de soin que de coutume et veillait, tout en nous accueillant, à garder son bon profil tourné vers la foule. Au moins n'avait-il pas fait installer d'écran géant pour retransmettre la cérémonie à l'extérieur de l'église, mais je ne jurerais pas qu'il n'y ait pas songé. Dans l'édifice, le tout-village était présent, à une notable exception: il n'y avait pas trace de Roland F. Après avoir fait son beurre pendant des années sur le dos de grand-maman, il n'avait pas eu la décence d'être présent à ses funérailles, et je lui en voulus. Mais ce n'était rien à côté de la rage que j'éprouvai contre lui une

heure plus tard, lorsque nous ressortîmes à la lumière, clignant des yeux dans le violent soleil, et que je compris les raisons de son absence à la cérémonie.

Il faut lui reconnaître une efficacité logistique: la durée pourtant congrue du culte d'adieu lui avait suffi pour investir le parvis avec armes et bagages, si l'on peut dire, ou tout au moins avec son armada commerciale: stands, cartons de bouteilles, badges et fanions à l'effigie de grand-maman, sémillantes sommelières tabliées remplissant les vitraux gouleyants des pyramides de verres. Frustrée de voir les saints guichets fermés, l'assistance s'était rabattue sur la liquide manne et paraissait avoir communié plus qu'à son tour, manifestement déjà bien torchée. Roland F., à l'ombre de sa bedaine, se royaumait et régalait urbi et orbi, emplissant mentalement ses carnets de commandes. Et voici que l'assemblée bénie par le pasteur venait grossir la troupe: si les porteurs du cercueil, peut-être à regret, gardèrent le cap, on ne peut en dire autant des autres qui, pris de panique à l'idée de tous les coups de retard que la cérémonie leur avait fait prendre, se ruèrent vers les tablées pour se mettre à niveau, camarades d'EMS en tête. Heureux les gâteux et les impotents, car le Clos du Godet leur était grand ouvert. Nadège et moi tentâmes de nous interposer entre eux et leur but. Pressentant le pire, avec le soleil en ciel et celui en verres joignant leurs marteaux, on rapatria d'urgence la collation pour caler les estomacs, gavant à coups de flûtes, de croissants au jambon et de tranches de cake marbré tous les gosiers qu'on trouvait. Mais déjà, le robuste pinard avait eu raison d'une floppée de convives, qui vacillants, qui abrutis, qui vautrés sur le pavé. Des cacochymes, derrière leurs incomplets sourires, bredouillaient des monologues flous; d'autres, écarlates, durent être aspergés d'eau, que les enfants se faisaient un plaisir d'aller puiser à la fontaine pour cette

PUBLICIT







Bruno Giacomini, La Conversion

mission giclatoire. Au milieu de la bamboche, cahin-caha, le cercueil se frayait un chemin vers le cimetière, et ceux qui le pouvaient le suivirent.

Fort commodément, je me trouvais, en tant qu'aîné des descendants, en tête du cortège, et ne pus assister, Dieu m'en préserva mais mes filles le suppléèrent plus tard par leur récit, à la confusion. Je marchais, obstinément tourné vers le corbillard où reposait grand-maman, les yeux rivés sur l'obscène couronne dont je venais de découvrir la présence sur le hayon, estampillée

Roland F. et qui mirlitonnait Adieu chère Doyenne / Le temps chasselas peine / Toujours à ta santé / Lèverons nos godets. Fulminant, chancelant, je ne vis ni n'entendis dans mon dos la procession s'éclaircir au fil des malaises, des évanouissements, des troquets rencontrés ou des gerbes d'autre nature qui constellaient le chemin. Si je tenais Roland F., pensais-je, tout septuagénaire que je fusse, je lui ferais bouffer, excusez mon langage, sa foutue, excusez mon langage, couronne. C'est ce qui arriva, en un sens.

Nous nous tenions au bord de la fosse quand le pasteur, après son oraison, invita l'assemblée à défiler devant grand-maman pour lui rendre un dernier hommage et initier, poignée par poignée, l'enfouissement. Au milieu des mains tendues. terreuses, et des mots de condoléance, je vis approcher Roland F., dans son costume noir et sa cravate western, derrière son pin's du Château-Godet et sa commisération feinte, je le vis se pencher sur la tombe, débouchant une bouteille pour une libation *made in* Clos du Godet, sous l'objectif de son associé. Quel coup de réclame avait-il en tête, allez savoir, lorsque ma canne accrocha malencontreusement sa cheville et que le mufle perdit l'équilibre, tombant tête la première à la rencontre de sa feue égérie, mettant le dernier terme, j'en demande pardon, à la pagaille.

On conclut à l'accident, à la chaleur, à l'ivresse, à l'âge, au chagrin. Les ambulanciers m'assurèrent plus tard que Roland F. était mort sur le coup, brisant le sien au contact du cercueil. La bouteille (cuvée Fleur de l'Age 2019, une tuerie selon les connaisseurs) était intacte, mais personne n'osa descendre dans la tombe pour la récupérer. On l'enterra donc avec grand-maman, aux siècles des siècles l'accompagnant sur sa

PUBLICITÉ —









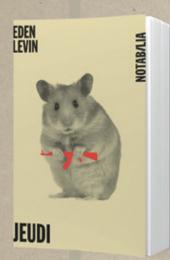
La paix ou la guerre Mikhaïl Chichkine



Convoi pour Samarcande Gouzel lakhina



Les Justes Jan Brokken



Jeudi Eden Levin





Lamento Madame Nielsen

AMENTO



Les Paradoxes de M. Pond Gilbert K. Chesterton



La Jolie Madame Seidenman Andrzej Szczypiorsky



Dernier Amour à Constantinople Milorad Pavić

LESON DE DÉGUSTATION 1 :

A déguster avec modératic



UN BEAU BOUQUET



UN BEAU BOUQUET

CHEZ NOUS, ON CAUSE QUE DE VIN.

Suisse. Naturellement.



SWISS WINE I SANS HÉSITER

ESCARGOTROUGE.CH

