

Défense des produits du cru à Chardonne Vignerons et restaurateurs unis

Des professionnels du vin et de la restauration se sont rencontrés à Chardonne pour défendre les produits locaux et œuvrer «main dans la main».

Après une première édition, l'an passé, qui avait même débouché sur un reportage de France 3, les vignerons de Chardonne ont remis l'ouvrage sur le métier hier. Sous l'égide d'André Linherr, courtier en vins, des professionnels de la viticulture et de la gastronomie se sont retrouvés pour un dialogue nourri, assorti d'une dégustation, à propos de la qualité des produits locaux. Avec une déception: 40 invitations envoyées en Gruyère n'ont obtenu aucune réponse.

Plusieurs restaurateurs ont tenu à tordre le cou à quelques pré-

jugés tenaces. «La qualité des vins suisses a changé. Les gens veulent connaître les vins du pays. Et ils découvrent que l'on peut boire autre chose que du sauternes avec du foie gras!», commente Francis Chibrac du Mont-Pèlerin. Autre cliché combattu hier: celui qui veut que le vin blanc issu du chasselas doit se boire jeune. Exemple d'un «La Confrary» 1979 de Chardonne à l'appui, Francis Chibrac devait souligner que cela «prouve qu'on peut boire vieux parce qu'on vinifie mieux». Le secrétaire du Caveau des vignerons Philippe Mercier ne l'a pas contre-

dit! Conclusion de Gérard Morisset du Café du Raisin à Vevey: «La viticulture suisse n'a pas de raison d'avoir peur. Le problème n'est pas dans le prix. Il faut avant tout des produits irréprochables.» Même les spécialistes de la bière, responsables de l'Association des buveurs d'orge (ABO), sont partis convaincus...

VIS OU BOUCHON?

Cela n'empêche pas certaines interrogations, du côté des sommeliers, à propos des fermetures des bouteilles en vis qui supplantent les bouchons. Une spécificité suisse qui permet de préserver le chasselas délicat et sensible de l'influence de l'extérieur, affirme André Linherr. **Mas.**



André Linherr, courtier, et Philippe Mercier, secrétaire du Caveau des vignerons de Chardonne: dialogue avec les restaurateurs pour améliorer la collaboration.