

# Yvorne, laboratoire durable de la viticulture

L'appellation entame, avec Changins, un processus en faveur de la biodiversité.

**Karim Di Matteo**

Yvorne a pris goût à innover. Un quart de siècle après avoir été pionnier en Suisse de la technique naturelle dite de la «confusion sexuelle» pour égarer les vers de la grappe, le vignoble chablaisien, troisième du canton en superficie, après Bourg-en-Lavaux et Gilly, entame une mue présentée comme unique dans le pays, «une première à l'échelle d'une appellation».

Ainsi, la grande majorité des vignerons vuarnésiens, représentant plus des trois quarts des surfaces totales en attendant mieux, a accepté de prendre part à un processus de mutation vers une exploitation douce à même de faire cohabiter en harmonie vignerons, plants de vigne, ainsi que faune et flore locales. Son nom: «Yvorne grandeur nature».

## Prosperité durable

L'idée de Philippe Gex, vigneron et ancien syndic, remonte à 2017. «Tout est parti d'un constat: l'exigence de plus en plus évidente pour le bio et des vins produits dans le plus grand respect de l'environnement. Yvorne a une carte à jouer pour devenir une appellation exemplaire via un projet qui fera date dans l'histoire du vignoble vaudois.»

Pour ce faire, il a pu compter sur son associé André Hoffmann sur le domaine Pierre Latine. Ce dernier a accepté de financer l'ambitieux projet via la Fondation Mava, qu'il préside et qui est active dans la protection de l'environnement (*lire encadré*).

«Protéger l'environnement, ce n'est pas seulement voler au secours des pandas ou de la forêt équatoriale, explique le mécène. Ce projet vise un objectif



Le projet «Yvorne grandeur nature» en quatre personnes, de g. à dr.: Philippe Gex, initiateur du projet, Jean-Daniel Suardet, responsable technique, Conrad Briguet, directeur de Changins, et André Hoffmann, président de la Fondation Mava.

de prospérité durable, loin des logiques de rendement à court terme. Ce que nous voulons, c'est une vigne saine qui pourra produire un fruit de qualité sur la durée.»

## «Un joli terrain de jeu»

Philippe Gex a donc pris son bâton de pèlerin pour s'entourer des bonnes compétences. En premier lieu, il a approché Conrad Briguet, directeur de la Haute École de

viticulture et d'œnologie de Changins: «Le projet a ceci d'original et d'innovant qu'il intègre la biodiversité au sens large. Par ailleurs, nos étudiants et professeurs sont très demandeurs de tout ce qui touche au développement durable et à la transition écologique. Ces 150 hectares sont un magnifique terrain de jeu.» Deux projets de bachelors sont déjà en cours.

Un inventaire effectué par le biologiste Raymond Delarze a

confirmé la richesse du vignoble en termes de biodiversité, que l'on parle de vigne, de flore (guimauve annuelle, muflier sauvage, orlaya à grandes fleurs, etc.) ou de faune (papillon azuré porte-queue, bruant zizi, lézard vert, etc.).

## Vers un label?

Pour préserver ce biotope, une liste de 22 mesures en huit chapitres a été établie. «Le défi ultime étant de valoriser ces ef-

forts en certification et en label, espère Jean-Daniel Suardet, responsable technique des vignobles Schenk et «technicien» du projet. En cela, l'école de Changins nous apporte une caution scientifique.»

Ledit cahier des charges a été élaboré sur un modèle «progressif» en trois strates: la première obligatoire, la seconde selon les possibilités, jusqu'à l'excellence du troisième palier. «D'où l'importance de bénéficier d'un financement sur une période de cinq ans», conclut Conrad Briguet.

Jean-Daniel Suardet ne cache pas certaines résistances dans un milieu vinicole conservateur, mais il poursuit dans ses efforts de convaincre les derniers récalcitrants. «Nous voulons faire œuvre de pionniers sans se regarder le nombril et communiquer pour faire bénéficier d'autres vignobles de notre expérience dans le futur. Du reste, nous avons associé des jeunes à la réflexion parce que ce projet est pour eux et les générations futures.»

## Un industriel à fibre verte

● Sur le plan financier, le projet «Yvorne grandeur nature» bénéficie du soutien de la Fondation Mava: 670'000 francs, a précisé son président, André Hoffmann, membre du conseil d'administration de l'entreprise pharmaceutique Roche et ancien trésorier du WWF. Cette manne servira entièrement à financer la recherche effectuée par Chan-

gins, précise son directeur, Conrad Briguet. Les porteurs du projet entendent capitaliser sur cet investissement privé pour glaner de l'aide publique. Il est notamment question de profiter d'une part des 28 millions que le conseiller d'État Philippe Leuba vient de demander au Grand Conseil pour soutenir des projets agricoles dans le cadre du Plan

climat vaudois. «Le financement de Mava va nous permettre d'aller frapper à la porte du Canton qui contribue traditionnellement dans une bonne mesure, selon Philippe Gex, initiateur du projet. Nous en ferons de même auprès de l'Office fédéral de l'agriculture.» L'idée est de doubler la mise de Mava. **KDI**

## Au-delà de l'étiquette

### Dégustation

Jean-Marc Quarin, critique vineux à Bordeaux, a sélectionné 30 vins à découvrir les 16 et 17 juin à Lausanne.

Un bon vin de Bordeaux à 10 francs, ce n'est pas possible? Eh bien si, et Jean-Marc Quarin, critique vineux de la côte atlantique, le prouvera le 17 juin (14 h-21 h, 50 fr.), lors d'une grande dégustation au Lausanne Palace. Il y présentera 30 vins, la plupart de Bordeaux, en donnant une large place à ceux qu'il nomme des «outsiders», soit des vins qui valent bien plus que ce que laisse croire leur étiquette.

«Ces 30 crus sélectionnés sont des vins qui réenchantent le goût», illustre Jean-Marc Quarin, rencontré en marge de la préparation du salon, qui se tient pour la 7<sup>e</sup> fois à Lausanne. L'auteur du «Guide Quarin des vins de Bordeaux» parle de «posture esthétique: je garantis aux visiteurs une dégustation sécurisée, le bonheur de boire des vins bien faits, et qui évolueront, indépendamment de leurs préférences.»

De préférence, il sera toutefois question. Êtes-vous plutôt Rive droite (merlot) ou Rive gauche (carnet sauvignon)? Un balisage clair dans la salle et un parcours de visite à respecter dans l'idéal permettra au dégustateur de s'en faire une idée.

### Terroir «chaise longue»

Outre les outsiders, très peu connus, qui se vendent entre 10 et 40 fr., la dégustation comprendra aussi des crus très réputés. Mais pas n'importe lesquels, «ceux qui ne dorment pas», illustre la critique à l'histoire «tourmentée», qui s'est vu refuser l'accès à certains grands châteaux. «Bordeaux a des terroirs qu'on appelle «chaise longue», un don du ciel où il n'y a pas grand-chose à faire, croyait-on. On donne de plus en plus la priorité au travail, pas au terroir.»

Jean-Luc Thunevin peut en parler. Le propriétaire du Château Valandraud est aussi le premier «vigneron de garage» (en référence à la création sans le soutien d'Apple) de Bordeaux. Il coanimera une dégustation verticale (12 millésimes) (11h-13h, 300 fr.). Un repas inaugural avec accords mets et vins (20h, 525 fr.) est prévu jeudi soir.

**Cécile Collet**

Infos et inscription sur [www.lesrencontresquarin.com](http://www.lesrencontresquarin.com)

## Le coup de fourchette

### Un coup de jeune «local» pour le Café de Chavannes

On connaît des gens du cru qui en ont déjà fait leur «stamm». C'est bon signe pour le Café de Chavannes (près-Renens), qui a ouvert en février, justement pour rendre un «bistrot du coin» à la Commune. Celle-ci avait racheté les murs avant d'en confier la clé à Lisa Bonard et Lionel Grivet. Et c'est un choix qui donne le ton, car le duo - venu du Café de l'Arsenic - insuffle une nouvelle jeunesse à l'adresse, dans l'ambiance et dans les assiettes.

Aux manettes de leur première table après des années dans la restauration, les patrons ont confié la cuisine à Luis Zuzarte, formé au Beau-Rivage Palace avant d'œuvrer notamment à la Pinte des Mossettes. La carte fait donc

montre d'un mélange de recherche - en jouant sur les codes de la brasserie - et d'air du temps - en mettant en avant les ingrédients locaux et le fait maison à (presque) tous crins.

En entrée, la truite de Chamby, vinaigre de sureau, ail confit et crème de maïs (18 fr.) se présente comme un joli carpaccio dont tous les ingrédients ne sont pas immédiatement reconnaissables. Mais comme pour les autres plats, qui s'en soucie? C'est frais et bon, comme les sardines françaises millésimées (2020 en l'occurrence), pain toasté (à l'ail) et légumes «préservés», autrement dit des pickles maison (26 fr.).

En plat, le tempheh «lausannois» à la sauce barbecue (26 fr.)



Le Café de Chavannes fait peau neuve grâce à Lionel Grivet, Lisa Bonard et Luis Zuzarte (de gauche à droite). FLORIAN CELLA

vaut la découverte, même si le poivre règne un peu trop dans les céréales façon boulgour qui l'accompagne. L'entrecôte de bœuf, très bonne, vient avec une aubergine fondante et des frites bien comme il faut (28 fr.). En dessert, l'île flottante (10 fr.) manque peut-être de légèreté. Le cheesecake au chocolat, lui, ne prétend rien à ce niveau, mais il est à se relever la nuit (13 fr.).

Pour le reste, le menu ne multiplie pas inutilement les choix mais n'est pas avare en clins d'œil, par exemple avec une option saucisse à rôtir «au centimètre» (1 fr.), tandis que dans la liste des plats du jour, le samedi met à l'honneur le poulet rôti. Qui a dit régressif?

## L'adresse

**Café de Chavannes**  
Route de la Maladière 40  
1022 Chavannes-près-Renens  
Tél: 021 551 67 47  
[lecafede-chavannes.ch](http://lecafede-chavannes.ch)  
Du mardi au samedi 11 h-23 h

Les plaisirs du bistrot et de la brasserie savamment repensés.

60-70 fr. par personne, boissons comprises

Carte généreuse de vins suisses, français et italiens

[www.24heures.ch/gastronomie](http://www.24heures.ch/gastronomie)