



Vignoble Morges exclusif

Avec ses 613 ha, Morges est la plus grande appellation du canton de Vaud, la plus moderne, la plus variée. Grâce au dynamisme des vignerons et des exploitations. En effet, il y a vingt ans encore, elle était encore une parfaite inconnue, et ses vins se vendaient comme de banals La Côte...

Il n'y a pas que les vins... Morges est aussi la ville des fleurs. Ses quais et le Parc de l'Indépendance rivalisent de couleurs pour le bonheur des visiteurs.

par Eva Zwahlen
Photos: Hans-Peter Siffert

Se faire un nom

Henri Cruchon se souvient parfaitement de cette période. «Nous avons un très gros handicap, nous n'existions pas...», explique le vigneron, né en 1932. Morges, la ville, était bien une référence pour les gens, mais nos vins, mis à part ceux de Bolle & Cie, personne ne les connaissait!» A l'époque, un seul vin affichait avec peine le nom de Morges sur son étiquette, celui du domaine de la Ville...

La chance se présente en 1985, lorsque Morges obtint le statut d'appellation. Henri Cruchon prend alors l'initiative d'organiser quelques rencontres informelles avec des collègues dans le but de regrouper les forces vives de l'appellation. Des discussions qui s'ensuivent naîtra, en 1988, l'APAMO (Association de promotion de l'appellation Morges d'origine, présidée depuis sa fondation par Raoul Cruchon, le fils d'Henri, et

Raoul Cruchon n'est pas seulement le président, il est aussi l'âme et le moteur des «Vins de Morges».



renommée il y deux ans plus simplement les *Vins de Morges*. L'objectif de l'association est ambitieux: façonner une identité à l'appellation et réunir les producteurs autour d'une table. «Nous avons peu d'argent, mais beaucoup d'idées», raconte Henri Cruchon. Un exemple? Le concept de la vente de ceps, maintes fois repris depuis. Les amateurs achètent un cep de vigne pour dix ans et, en échange, reçoivent une bouteille chaque année avec une étiquette personnalisée. Le cep porte un petit écriteau avec le nom de son propriétaire de manière que celui-ci puisse le trouver. Une visite que beaucoup ont faite, même s'ils devaient pour cela traverser la moitié du vignoble et revenir crottés. «Un succès monstre!, confirme Henri Cruchon. Nous avons vendu 18 000 ceps et avons dû répéter l'opération. Et comme nous étions la première association de ce genre en Suisse, on a beaucoup parlé de nous.» Le bilan est très clair: «Si nous n'avions rien fait, nous n'en serions pas là aujourd'hui.»

Des fleurs et des vins

Morges est un microcosme fascinant. Non seulement une appellation, mais surtout une pimpante petite ville savoyarde, avec ses splendides maisons de maître, son imposant château qui domine le port et la ville ainsi que ses quais orgueilleusement fleuris invitant à la promenade... Et sur l'autre rive du lac, les Alpes savoyardes, immobiles et mystérieuses, se découpent dans le ciel. Quel décor! La ville est agréablement provinciale, tout le monde se connaît et se salue. Chaque





*Digne d'un conte de fée,
l'impressionnant Château de
Vufflens qu'on atteint aisément
avec le BAM.*

mercredi et samedi matin, la tranquillité ambiante fait place à une joyeuse agitation: les gens du marché et leurs étals, tel un régiment, s'emparent de la Grand-Rue.

A l'ouest, la ville de Lausanne limite le territoire de l'appellation et, à l'est, ce sont les eaux de l'Aubonne. Quant à l'arrière-pays, qui s'étend entre le lac Léman et le pied du Jura, il reste moins connu, et donc attire d'autant plus. Aux champs et pâturages se mêlent des forêts, des vignes en coteaux et des villages où le purin fume encore devant l'écurie et où les tracteurs cahotent dans les rues. La douce campagne invite à la découverte. A vélo pour les sportifs et, pour ceux qui le sont moins, en BAM, ce petit train aux couleurs fraîches, verte et blanche, qui les transportera de

Morges à Vufflens-le-Château, si ce n'est plus loin, direction Bière.

Châteaux et maisons de maître constituent un des attraits particuliers de l'appellation. Morges ne compte pas moins de onze châteaux viticoles, dont le plus imposant est celui de Vufflens, à la silhouette spectaculaire. Le château néoclassique de Vullierens vaut également le détour. Plus de 600 espèces d'iris attirent chaque année entre mai et juin une armée ravie d'amateurs de fleurs. Les privilégiés peuvent y louer la vieille ferme attenante au château, «La Porte des Iris», un cadre de haute tenue pour banquets et mariages. Et les autres, moins fortunés, pourront se consoler avec le blanc ou le rouge de la réserve du Château de Vullierens, vinifié de façon irréprochable par

la maison rolloise Hammel. Le chasselas est, quant à lui – nous faisons-nous des idées? –, floral et charmant comme l'iris; l'assemblage rouge, souple et fruité comme des pétales de fleurs.

Tradition bien vivante

Si Morges, en plus d'un nom, a acquis une – excellente – réputation, c'est grâce à des personnalités et à des exploitations dynamiques. L'appellation n'est donc quasiment pas associée à ses communes viticoles, mais à des producteurs tels que Uvavins, Bolle, Cruchon, ou encore le Domaine de Marcelin. Et le symbole de son succès et de son dynamisme est Arvinis. Commercialement et psychologiquement parlant, c'est un événement important pour les vigneron et une tentative intelligente de refaire de Morges

ce qu'elle fut durant des siècles: la capitale du vin du canton de Vaud. Petit retour en arrière.

On cultive déjà le vin dans l'arrière-pays, lorsque Louis I^{er} de Savoie fonde, à la fin du XIII^e siècle, la ville et le château de Morges. Jusqu'au XIX^e siècle, le port, aménagé par les Bernois, est le point de transit et d'échange le plus important pour le vin vaudois. D'innombrables fûts arrivent par bateaux au port de Morges, puis sont transportés, via les lacs de Neuchâtel et

de Bienne, à Leurs Excellences de Berne. Entre 1803 et 1928, Morges prend encore plus d'importance grâce à la vente aux enchères du vin de la commune: cet événement régional dépasse largement la ville et dicte les prix.

Ces temps sont révolus, mais la Morges d'aujourd'hui a d'autres atouts. «Peut-être que de ne pas pouvoir nous reposer sur nos lauriers a été une chance», estiment certains vignerons. Ils ont été, en effet, obligés de tirer

tous à la même corde et d'avoir de bonnes idées. Par exemple, celle de redonner vie à une espèce presque oubliée comme le servagnin de Morges. Cette sélection très typée de pinot noir aurait été apportée par la fille de Philippe II le Hardi, Marie de Bourgogne. Celle-ci avait, en 1420, trouvé refuge contre la peste à Saint-Prex et, afin de remercier les habitants pour leur accueil, elle leur offrit quelques ceps de son raisin préféré. Jusqu'au début du XX^e siècle, on trouve du servagnin dans tout le canton de Vaud, mais, par la suite, on le remplace par des espèces plus rentables. C'est un hasard si certains ceps ont été sauvés et redécouverts des dizaines d'années plus tard. Les Morgiens auraient voulu pouvoir obtenir l'exclusivité sur le servagnin. Comme le nom d'un cépage ne peut être protégé, ils ont enregistré en 2002 le processus donnant droit à l'appellation «Servagnin de Morges».

(suite en page 11)



Le Servagnin de Morges, une spécialité unique et très prisée de l'appellation.

Pietro Sarto et l'Atelier de Saint-Prex

Rencontrer Pietro Sarto est une expérience fascinante qui vous plonge instantanément dans un monde à la limite du rêve, comme une sorte de vertige. Que ce soit dans sa démarche personnelle de peintre et de graveur ou dans le rôle qu'il joue dans l'aventure collective de l'Atelier de Saint-Prex, il y a en lui quelque chose d'aérien, d'intemporel. D'ailleurs, à 76 ans, il a conservé une allure de jeune homme, une fraîcheur d'esprit et une curiosité intacte.

Omniprésents, les livres qui l'entourent dans sa maison de Saint-Prex, ouverte en permanence à ses nombreux amis et visiteurs, racontent chacun à leur manière un pan de sa vie: de ses rencontres dont celle, majeure, avec Albert Flocon – un élève du Bauhaus, graveur, philosophe et écrivain – qui l'a initié à la *perspective curviligne*; de sa collaboration avec des artistes, peintres, graveurs ou photographes, venus de tous les horizons rejoindre l'atelier de taille-douce et de lithographie

dont il est le fondateur avec Luce Voruz, aujourd'hui disparue. Cet atelier, il l'a d'abord conçu comme un outil. Un outil qui permet aux artistes de «devenir les artisans de leur œuvre» et de «travailler ensemble pour additionner du savoir». Un lieu aussi «où il aime pouvoir échanger des idées avec les artistes qui sont là». Albert Yersin, Marianne Décosterd, Pierre Schopfer, Edmond Quinche, Michel Duplain, mais aussi Hans Erni, Jean-Lecoultre, Ilse Lierhammer, Francine Simonin, Pierre Tal-Coat ou les photographes Jon Goodmann ou Balthasar Burkhard, et bien d'autres encore, ont ensemble, ou tour à tour, expérimenté cette recherche artistique

Pietro Sarto, «Le port de Morges»
Aquatinte, 1990

communautaire, sans jamais y perdre leur propre identité. Aujourd'hui encore, l'activité de l'Atelier de Saint-Prex est toujours aussi intense grâce aux nombreux liens qu'il entretient avec d'autres ateliers, fondations et musées en Suisse et à l'étranger. Quant à Pietro Sarto, il vous suffit de regarder ses œuvres, mieux que quiconque, elles vous diront qui il est. (FZi)

A lire absolument:

Pietro Sarto, *Homme de métier*, entretiens avec Alphonse Layaz, coll. «Paroles Vives», Bibliothèque des Arts, Lausanne 2003

Atelier de taille douce et de lithographie

Grand'Rue 15 • 1162 Saint-Prex



L'appellation Morges en bref

Superficie
613,11 ha

Altitude des vignes
400 m à 620 m

Moyenne des précipitations
900 mm/an

Les 38 communes de l'AOC

Aclens (4,70 ha), Bremblens (17,35 ha), Buchillon (6,32 ha), Bussy-Chardonney (6,83 ha), Chavannes-près-Renens (0,32 ha), Chigny (20,78 ha), Clarmont (3,16 ha), Colombier (7,46 ha), Crissier (0,96 ha), Denens (37,32 ha), Denges (10,27 ha), Echandens (16,53 ha), Echichens (34,77 ha), Ecublens (2,55 ha), Etoy (51,20 ha), Gollion (5,86 ha), Lausanne (0,02 ha), Lavigny (44,16 ha), Lonay (33,37 ha), Lully (22,52 ha), Lussy-sur-Morges (15,03 ha), Mex (0,08 ha), Monnaz (7,51 ha), Morges (34,68 ha), Préverenges (7,58 ha), Prilly (0,20 ha), Reverolle (12,82 ha), Romanel-sur-Morges (4,97 ha), Saint-Livres (31,28 ha), Saint-Prex (35,23 ha), Saint-Sulpice (0,16 ha), Saint-Saphorin-sur-Morges (16,38 ha), Tolochenaz (1,70 ha), Vaux-sur-Morges (3,53 ha), Villars-Sainte-Croix (0,95 ha), Villars-sous-Yens (15,65 ha), Vuflens-la-Ville (0,48 ha), Vuflens-le-Château (27,67 ha), Vullierens (10,98 ha), Yens (59,78 ha).

Le terroir (sous-sol)

L'appellation Morges se trouve dans un paysage ondulé de collines et de croupes formées lors du recul des glaciers; les géologues les nomment vallum. Les vignes poussent sur des versants orientés au sud, sud-est et sud-ouest, la plupart, sur un sol morainique

reposant sur de la molasse et des graviers feldspath. Suivant l'endroit, ces moraines contiennent plus de marne et de glaise, plus de gravier, ou plus de sable. Au pied des collines, comme au bord des rivières Aubonne, Boiron, Morges et Venoge, qui divisent le

plateau de moraine, c'est généralement les éboulis qui dominent. L'appellation Morges est divisée en plusieurs petits secteurs. Le domaine viticole de Morges profite du plus large horizon de toutes les vignes vaudoises et, donc, de la plus longue exposition solaire.

Taille: guyot ou cordon royat, en général conduite en mi-haute avec une densité moyenne de 6500 pieds/ha.

Quantité produite en 2005: En tout 4 628 306 l, dont 2 901 932 l de vin blanc (62,7%) et 1 726 374 l de vin rouge (37,3%). Source: Contrôle officiel de la vendange 2005

Producteurs de l'appellation

Le plus gros producteur de l'appellation est la société coopérative Uvavins (Cave de La Côte) à Tolochenaz. La deuxième coopérative figurant sur la liste des producteurs de l'AOC Morges, l'Association viticole d'Aubonne, est de plus petite taille. Les quatre grosses entreprises Bolle & Cie SA, Hammel SA, Schenk SA et Jean & Pierre Testuz SA s'engagent à différents degrés dans l'appellation; Bolle est particulièrement enraciné à Morges. La liste comporte 36 autres producteurs qui, pour la plupart, encavent également. En font aussi partie ceux de l'école rattachée au Domaine de Marcelin ou ceux du Domaine de la Ville de Morges.

Manifestations liées au vignoble

• Devenez propriétaire d'un cep de l'appellation Morges!

Recevez une bouteille de vin blanc, dont l'étiquette porte votre nom, chaque année pendant dix ans pour 200 fr.

Association Vins de Morges, 1112 Echichens
tél. +41 (0)21 801 26 57 / 801 17 92
vinsdemorges@bluewin.ch
www.morges.ch.

• Arvinis (voir encadré)

• Nuit de l'épouvantail/Fête de l'épouvantail

La Nuit de l'épouvantail a lieu tous les 2 ans, à fin septembre, à Morges et à Denens. Un ravissant spectacle qui prolonge une vieille tradition du temps des Savoyards.

A Denens a lieu tous les quatre ans la grande Fête de l'épouvantail. Des centaines d'épouvantails sont exposés et primés. La prochaine fête aura lieu en 2009.

La Nuit de l'épouvantail se déroulera le 30 septembre à partir de 16 h. Renseignements: tél. +41 (0)21 801 32 33 ou www.morges-tourisme.ch.

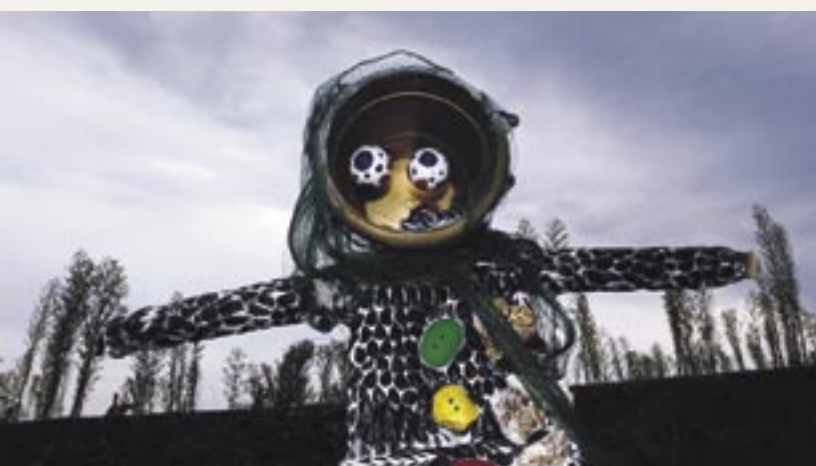
Cépages blancs

chasselas	307,21 ha
chardonnay	9,01 ha
pinot gris	4,34 ha
doral	2,29 ha
gewürztraminer	2,21 ha
sauvignon blanc	1,63 ha
pinot blanc	1,58 ha
rieslingxylvaner	1,34 ha
viognier	0,59 ha
savagnin blanc	0,49 ha
kerner	0,43 ha
charmont	0,23 ha
auxerrois	0,13 ha
muscat blanc/muscat ottonel	0,12 ha
sylvaner	0,10 ha
divers	0,90 ha
TOTAL	332,60 ha

Cépages rouges:

gamay	109,13 ha
pinot noir	73,35 ha
gamaret	27,06 ha
garanoir	19,90 ha
merlot	1,47 ha
cabernet sauvignon	1,40 ha
syrah	0,57 ha
cabernet franc	0,49 ha
diolinoir	0,41 ha
mondeuse	0,14 ha
carminoir	0,10 ha
regent	0,09 ha
autres hybrides rouges	0,08 ha
ancellotta	0,06 ha
divers	1,31 ha
TOTAL	235,56 ha

S'ajoutent à cela 7 ha tout rond de variétés de raisin «non définies».



Seuls les producteurs qui se conforment aux strictes conditions ont le droit de coller l'étiquette servagnin sur leurs bouteilles et de les mettre sur le marché au prix minimal de 18 fr. «En ce moment, 13 producteurs proposent cette ancienne spécialité, deux n'ont pas reçu l'agrément», révèle Jean-Michel Besuchet, le sympathique président de l'Association Servagnin. C'est une question d'image, la commission se doit d'être sévère. «L'image du servagnin est d'ailleurs très bonne, seules les ventes pourraient être meilleures, poursuit le président. La qualité augmente et les ceps vieillissent...» Son servagnin 2003, élevé dix-huit mois en barriques, offre la

Les meilleures vignes de l'appellation donnent sur le lac et les Alpes savoyardes.



Jean-Michel Besuchet, chef du Domaine de Valmont et président de l'Association Servagnin.

Signe distinctif: la variété

Morges n'est pas seulement la plus grande appellation du canton de Vaud, mais aussi la plus diversifiée. «La plus belle aussi»,

comme le soutient Pierre Sauty, vigneron à Denens, capitale mondiale de l'épouvantail... Certes, le chasselas reste le cépage le plus représenté, même si la diversification est ici un thème de toujours. Très tôt, des vigneron que rien n'arrête – surtout Raoul Cruchon – y ont expérimenté des variétés alors interdites.

Qu'autant de cépages poussent si bien à Morges est dû à dame Nature.

La diversité des terroirs, des microclimats, des altitudes et des expositions font la richesse de l'appellation. Un magnifique terrain de jeux que les vigneron exploitent parfaitement. Notamment Pierre Sauty qui, sur ses 4,5 ha, ne cultive pas moins de 19 cépages différents. Le sauvignon blanc, la mondeuse et l'assemblage rouge Grantard sont particulièrement intéressants. «En fait, à côté de la liste de mes vins, je devrais montrer celle de tous les essais que j'ai faits et

qui ont échoué», ironise Pierre Sauty. Mais son sourire s'évanouit quand on parle des autres vigneron comme d'autant de concurrents potentiels: «Ce ne sont pas des concurrents, ce sont des collègues! Mais soyons clairs, cela ne veut pas dire non plus qu'il faille renoncer à son individualité.» Cela ne lui correspondrait pas du tout, d'ailleurs. L'homme pétille d'idées et s'emporte devant la mollesse des Suisses qui, dans le meilleur des cas, disent que cela ne va pas trop mal au lieu de clamer haut et fort: «Nous allons très bien!» Pour le Mondial de foot 2006, il a demandé au dessinateur Barrigüe de lui imaginer des étiquettes spéciales où il est affirmé que «Les Suisses seront champions du monde»...

Pardon, Marie!

Quelque chose dans l'appellation ne saurait toutefois plaire à Marie de Bourgogne et encore moins à son père. Bien possible que les deux se retournent dans leurs tombes... Philippe le Hardi n'était pas seulement un ardent partisan du pinot noir, il était aussi un adversaire impitoyable du gamay. C'est ainsi qu'en 1395, il avait fait interdire dans la Côte d'Or burgonde cette «vigne nocive pour l'humanité». Le hasard veut que certains terroirs de Morges soient parfaits pour ce cépage. L'un de ceux-ci se trouve justement à Saint-Prex, là où Roland Locher cultive les 5,5 ha du Domaine de Marcy. Ses vignes poussent sur des sols morainiques moyennement lourds et caillouteux et, selon les experts, idéaux pour le gamay. Ce que l'expérience confirme depuis 1995: «Notre gamay est vigoureux et dense, il supporte donc bien la barrique», constate Roland Locher. Un frère conseiller en œnologie, une grande ouverture aux idées les plus détonantes..., le vigneron



Pierre Sauty et son vin «champion du monde».

Roland Locher (à g.) et son frère Stéphane font des vins originaux et ce n'est pas qu'une rumeur!



Ce n'est bientôt plus un secret: Stéphane Schmidt et son Gamay Mystère.

de Saint-Prex produit un chasselas passerillé, un mousseux (La Rumeur) et un splendide gamay renforcé en alcool qui lui donne un air de porto, le BARO's.

A un autre coin de l'appellation, un pied également dans celle d'Aubonne, on trouve un autre adepte de la diversification: Stéphane Schmidt. «Nous n'avons pas attendu que l'Etat nous soutienne pour remplacer le chasselas», dit-il. Cela n'empêche d'ailleurs nullement ce jeune vigneron de 30 ans de faire d'excellents chasselas. Cohérent, il ne produit que ce qui lui plaît: entre autres un gamay élevé en barriques qui porte le nom de Mystère. Ce vin rayonnant, complexe et épicé convertirait sûrement Philippe le Hardi. Bien faits, tous les vins de Stéphane Schmidt font montre d'une élégance et d'une finesse rares, le Vallon de l'Aubonne, élevé sur lies, le viognier passé en barriques, l'assemblage gamaret-garanoir et le chardonnay passerillé nommé P, pour plaisir et passion.

Un autre vrai plaisir, c'est celui des prix intéressants des vins de l'appellation Morges: un véritable attrait pour la clientèle. Pour les «simples», chasselas de Schmidt, on ne doit déboursier que 8 fr. 40: un prix sensationnel pour un vin translucide au parfum d'agrumes.

Quand bon ne rime pas forcément avec cher

«Bien sûr que le prix est un argument de vente important, surtout pour nous qui travaillons en collaboration avec les grands distributeurs», déclare Thierry Walz, directeur depuis plusieurs années de la société coopérative Uvavins – Cave de La Côte. Et il ajoute : «En plus, nous pouvons fournir d'assez grandes quantités.» Ce qui pourrait être un argument de poids pour l'exportation.

Hormis quelques endroits très en pente, les vignes de Morges sont en grande partie cultivables à la machine. Il est clair que cela réduit les frais de production. Fondée en 1933, Uvavins compte 620 membres qui cultivent 450 ha dont 280 sur l'appellation Morges. A elle seule, elle vinifie donc quasiment la moitié de la production, une performance logistique magistrale. D'autant que, pour presque chaque village, elle produit un vin spécifique avec sa propre étiquette. «Les subtiles différences de terroir jouent un rôle essentiel dans ces vins», affirme le directeur. Mais le fleuron de la coopérative, c'est la ligne «Le vin vivant». Créée en étroite collaboration avec le cuisinier Bernard Ravet, cette ligne est surtout composée de vins de Morges. «Avec ces produits de



pointe, nous ramenons régulièrement des médailles», fait remarquer Thierry Walz. Reste que c'est le blanc de Morges qui est toujours le vin le plus vendu chez Uvavins.

Une affaire d'Etat

Que les tenants du libéralisme pur et dur nous excusent, mais l'Etat – le canton en l'occurrence – est un autre atout de l'appellation Morges. Depuis 1998, Dominique Favre, le chef de l'Office cantonal de la viticulture, ainsi que ses collaborateurs ont leurs bureaux et laboratoire au beau milieu de l'appellation. Enveloppé d'une douce odeur de pipe, l'ancien directeur du renommé domaine valaisan du Mont d'Or annonce clairement la couleur : «Je n'ai pas une âme de fonctionnaire, dit-il, je suis un praticien invétéré.» La mission de cet homme à la présence rayonnante et aux traits accu-

sés, c'est de «tout entreprendre pour que l'économie viti-vinicole soit dotée des meilleures conditions de travail possibles, cela en collaboration avec l'Interprofession.»

S'il est évident que la situation générale du marché du vin n'est pas rose à Morges comme ailleurs, «ici, la majorité se porte bien». Et Dominique Favre de vanter ces vigneronniers merveilleusement formés, garantie vivante de progrès. Mais qu'est-ce qui caractérise, selon lui, l'appellation? Le dynamisme. La modernité. La diversité. «Il n'y a rien que l'on ne puisse trouver ici.» Une grande ouverture aussi : «Les gens de Morges sont ouverts, ouverts à la nouveauté. Et puis, Morges est aux portes de Lausanne.»

A un jet de pierre des bureaux de Dominique Favre se trouve Philippe Charrière, qui dirige depuis 1973 le domaine viticole de l'Ecole d'agriculture et de viticulture de Marcellin. Philippe Charrière fait penser à certains vins : de la retenue au premier abord, puis de la profondeur, de la complexité, de la consistance. D'une manière intelligente et discrète, il a su faire du Domaine de Marcellin, fondé en 1921 par l'Etat de Vaud, une entreprise de pointe reconnue comme telle puisqu'elle est membre d'Arte Vitis. «Nous montrons ce que l'on peut faire d'un terroir donné», explique Philippe Charrière, modeste. La cave est aussi soignée que les vignes;

Dominique Favre (à dr.) et Philippe Charrière. L'excellente réputation du Domaine de Marcellin leur doit beaucoup.

Thierry Walz (à g.), directeur d'Uvavins et l'œnologue Rodrigo Banto avec les vins emblématiques de la maison : ceux de la gamme «Le vin vivant».





CHATEAU
DE VUFFLENS
2005

aucun grain de sable n'en vient troubler l'harmonie. Ici, on défend une vinification la plus naturelle possible, avec un minimum d'interventions. Le vin le plus important du domaine est le Marcelin blanc; quel cépage se cache donc derrière ce vin de caractère? Philippe Charrière ne peut que sourire, car il ne veut pas parler de chasselas... De toute manière, ce sont les rouges qui ont rendu le domaine célèbre. «Les Genevois ont commencé avant», relativise-t-il. Lui-même fait néanmoins partie des premiers à s'être lancés dans des expériences d'assemblages et, dans ce but, il a même planté des cépages aussi fous que le trousseau jurassien. Les assemblages réussis restent toutefois dans l'ombre des nobles pinots noirs qui, sans aucun doute, appartiennent aux meilleurs de Suisse. Notre coup de cœur: le Pinot Noir Vieilles Vignes, à l'élégance si éclatante qu'il pourrait rendre jaloux l'un ou l'autre vigneron bourguignon.

La carte rouge

Même si l'appellation Morges produit des blancs de grande finesse, elle est une mine d'or pour les amateurs de rouges. Dans le canton de Vaud, il est rare de tomber sur des vins rouges aussi denses et bien faits. La célèbre maison Bolle & Cie SA, fondée en 1865 au centre de la vieille ville et depuis peu sous la direction d'Alain Leder, a reconnu très tôt ce potentiel. Jusqu'à aujourd'hui, les deux tiers de ses vins sont des rouges. Le plus fameux, et aussi le plus agréable à boire, le Pinot Noir La Licorne, provient depuis toujours de Morges, même si son étiquette n'en dit rien... Bolle a aussi été le premier producteur du canton à mettre son pinot noir en barriques. Un haut fait révolutionnaire qui eut lieu en 1971. «La maison vinifie les raisins de toute La Côte, mais, avec 26 ha, Morges constitue la part la plus importante», explique le jeune et sympathique caviste Jean-François Crausaz. Le Domaine de



Plessis, à Vufflens-le-Château, est son royaume, c'est là qu'il vinifie les vins prestigieux du domaine. Dans des foudres et des barriques juste à côté, sous les magnifiques voûtes de la cave du château de contes de fées de Vufflens, les rouges de Bolle attendent leur heure. Chez Bolle, la tradition ne fait pas rempart à l'innovation, les deux se mélangent avec harmonie. Ainsi, de classiques chasselas, comme le très fin Château de Vufflens, ou le racé Domaine de Plessis, se mêlent aux cuvées modernes. Un magnifique gamay élevé en barriques incarne, lui, la synthèse parfaite entre tradition et modernité. On sait que le gamaret et le garanoir, ces nouveaux

L'œnologue Jean-François Crausaz (à g.) et le nouveau directeur de Bolle, Alain Leder: deux personnalités qui garantissent la qualité des vins d'une maison de tradition.



Arvinis, une porte ouverte sur le monde

En avril 2007, ce sera la 12^e édition! Philippe et Nadège Fehlmann pourront fêter ça. Ce qui avait commencé sous une tente est devenu LE salon du vin de Suisse romande par excellence. Un must pour les vi-

gnerons de la région et pour les 20 000 visiteurs, dont certains viennent même de France. «Nous tenons à présenter des vins du monde, mais ceux de Suisse romande dominent vu que 90% des exposants viennent d'ici», souligne Philippe Fehlmann. Le public est mélangé, jeune et intéressé. «Au

cours de toutes ces années, jamais nous n'avons dû sortir quelqu'un qui avait trop bu...» La collaboration avec les Vins de Morges est excellente, tandis que Bolle et Uvavins (Cave de La Côte) soutiennent activement Arvinis par des actes et des conseils. «Contrairement à la Ville de Morges», ajoute malicieusement Fehlmann. Quels sont les rapports entre les Fehlmann et les vins de la région de Morges? Nadège Fehlmann éclate de rire: «Nous baignons dedans depuis que nous sommes enfants, nos biberons en étaient remplis...» Ils sont donc d'autant plus ravis de voir les sceptiques invétérés se convertir en amateurs de vins suisses. L'avenir d'Arvinis est ouvert. Si l'édition 2007 est assurée – elle aura lieu du 18 au 23 avril, comme toujours dans les halles CFF de la gare de Morges –, la suite est inconnue vu que le contrat de location sera arrivé à son terme. Mais, pour Philippe Fehlmann, «Arvinis est identifié à Morges» ou, comme le formule un vigneron, «Morges et Arvinis forment un tout.» Qu'Arvinis puisse avoir lieu à Nyon ou à Yverdon est impensable!

Arvinis – PHF Production S.à r.l. • Halles CFF, CP 428
1110 Morges • Tél. +41 (0)21 803 16 55
info@arvinis.ch • www.arvinis.com



cépages issus du croisement en 1970 entre gamay et reischens-teiner, ont rapidement conquis les vignes vaudoises (et genevoises). Cela vaut également pour Morges où, depuis 1993, les deux cousins ont plus que doublé leurs surfaces. C'est avec une immense fierté, d'ailleurs,

qu'un vigneron de l'appellation déclare: «Le créateur de ces deux cépages, André Jaquinet, venait de Morges.» Aujourd'hui, tous les vignerons de l'appellation proposent ces deux stars.

Idées bienvenues

Pour ce qui est de se placer – eux et leurs vins – sous les projecteurs, les vignerons de Morges savent bien s'y prendre! Par exemple, la «vigne des célébrités»: elle se trouve à Vufflens-le-Château, au pied du magnifique monument. Ceux qui ont le droit d'y planter un cep sont, pour la plupart, des humoristes qui attirent les foules au Théâtre de Beausobre. Quelques pas plus loin s'étend le Domaine de la Balle de Michel Perey, une des valeurs sûres de l'appellation. Epaulé depuis peu par ses filles Solange et Lucie, Michel Perey cultive 7 ha de vi-



gne: 60% de rouges et 40% de blancs sur des sols plutôt lourds et glaiseux. Il y a du chardonnay, du gamaret, du garanoir, des assemblages et un essai de vin doux. Mais Michel Perey ne fait pas partie de ceux qui veulent battre des records en quantité de cépages... Lorsque le café du village a fermé, il a vite transformé son carnotzet en pinte:

Michel Perey, sa femme Suzanne et leurs deux filles, Solange (à g.) et Lucie.

Beausobre, un grand théâtre pour une petite ville

Qu'une ville d'à peine 14 000 habitants comme Morges puisse s'offrir un théâtre de cette taille et de cette renommée, en dit long sur l'image que la petite cité a d'elle-même. «Le théâtre est mon bébé!», raconte Jean-Marc Desponds, l'enthousiaste fondateur et directeur du théâtre de Beausobre, qui se révèle aussi un passionné de vin. Pour lui, vin et théâtre ont partie liée avec Morges: «Après tout, la mentalité de Morges est imprégnée par le vin.» Ce qui donne une mentalité d'ouverture et de curiosité culturelle... «Les milieux du théâtre et du vin ont certains points communs: par exemple, le résultat ne peut pas être connu à l'avance.» Ou, comme

le dit un vigneron: «Beausobre, c'est de la nourriture pour l'esprit, tout comme le vin.»

Le Bar des artistes atteste de la bonne entente entre vignerons de Morges et Beausobre. On y sert naturellement des vins de l'appellation.

Mais Beausobre ne programme pas uniquement des pièces de théâtre et des concerts, son festival de l'humour est aussi réputé. «Morges-sous-rire» voit se produire des artistes romands, français, belges ou québécois. Cette année, Jean-Marc Desponds a une bonne raison de faire la fête: son «bébé» a vingt ans. On suppose que l'on va trinquer aux vingt prochaines années de Beausobre avec du vin de Morges.

Théâtre de Beausobre
Av. de Vertou 2 • 1110 Morges
Tél. +41 (0)21 804 15 65
(renseignements)
Tél. +41 (0)21 804 97 16 /
(0)21 804 15 90 (réservations)
www.beausobre.ch



Les dames Cruchon: une équipe qui gagne

Toutes les filles savent que derrière un homme fort, il y a une forte femme... Pourtant, si tous les amateurs de vin connaissent le triumvirat Henri, Raoul et Michel, ils ne savent rien, ou presque, des femmes qui les accompagnent. Lisa, l'épouse de Raoul, originaire du village grison de Peist, est une femme réservée, mais d'une force intérieure rayonnante.

*Catherine Cruchon,
sa mère Lisa et sa
tante Amparo: un trio
féminin complète les
Cruchon, père et fils.
Mais le clan ne
s'arrête pas là.*

Amparo, sa remuante belle-sœur et épouse de Michel, est née à Madrid. Toutes les deux ont épousé et l'homme et le métier! Lisa et Amparo sont ainsi responsables du bureau et de la comptabilité. Elles s'occupent de la vente lorsque Henri, le beau-père, représente la maison dans les expositions et foires vinicoles. Et, pendant les vendanges, ce sont elles qui nourrissent les douzaines d'ouvriers. «Nous nous entendons parfaitement et nos huit

enfants également», raconte Amparo. «De toute façon, nous n'aurions pas le temps de nous disputer», rigole Lisa.

Chaque matin, la famille se retrouve pour un petit briefing et, une fois par mois, ils se retrouvent tous jusqu'à minuit à la même table. Les deux familles vivent dans la même maison. Et la promiscuité? Lisa s'excuse presque: «Cela a l'air un peu fou, mais nous passons aussi nos vacances ensemble.»

Dans vingt ans, on pourra sans doute écrire sur les hommes qui se cacheront derrière les femmes Cruchon. En tout cas, Catherine, l'aînée de Raoul et de Lisa, est sur la bonne voie pour suivre les traces de son père. Après son apprentissage de caviste, elle prépare sa maturité professionnelle. Elle prévoit ensuite de faire un stage en Nouvelle-Zélande, puis de se spécialiser dans une haute école. Elle a hérité du tempérament, de la curiosité et de l'enthousiasme de son père, et rien ne dit qu'elle n'a pas, également, son talent.

Henri Cruchon & Fils
1112 Echichens
Tél. +41 (0)21 801 17 92
contact@henricruchon.com
www.henricruchon.com



«Désormais, les femmes du village se retrouvent ici pour leur café; nos clients, des touristes et certains groupes viennent y boire un verre de vin et manger un petit quelque chose.» A moins qu'ils n'achètent une des succulentes confitures faites maison... Quelle brillante idée que ce lieu pour s'imposer sur un marché devenu plus dur.

Mais l'homme qui incarne tous les ingrédients du succès de Morges, c'est Raoul Cruchon. Bien sûr, il n'aime pas que l'on parle sans cesse de lui. Il préfère mettre en avant les qualités de l'appellation ou les secrets de la biodynamie. Pourtant, on ne

saurait évoquer Morges sans le mentionner au titre de président des Vins de Morges. Cette infatigable locomotive de l'appellation, membre d'Arte Vitis et brillant œnologue, constamment en quête de l'«âme du vin», défend l'idée de marque raffinée du terroir dans les vins. Grâce à une relation parfaitement réussie entre technique moderne et savoir ancien, son domaine, qu'il mène avec son frère Michel, appartient aux plus intéressants de Suisse. Avec son autorité naturelle qui va de pair avec son tempérament sympathique, le président parvient à créer l'enthousiasme

des autres producteurs pour ses idées. «Nous lui devons beaucoup!» L'avis est unanime. Raoul Cruchon renvoie le compliment: «La collaboration fonctionne parfaitement.»

Est-ce le secret de la réussite? Certainement. Tout au moins cela en fait partie, car le succès a autant de facettes que l'appellation. Et de quoi l'avenir sera-t-il fait? «L'appellation a encore un énorme potentiel», assure Raoul Cruchon. On attend donc impatiemment les prochains développements. Et l'on ne serait pas surpris si Morges finissait par jouer en ligue des champions. ■





Claude Joseph: engagé pour Morges

Qui ne voudrait pas se laisser gâter gastronomiquement parlant par Claude Joseph. Que ce soit dans son auberge gastronomique à Apples, à Arvinis ou dans le restaurant roulant du BAM, on sait ce qu'on a dans son assiette: des produits de la région. «Pour moi l'authenticité des produits est très importante», souligne ce chef entreprenant, pour lequel les journées semblent avoir 48 h. Depuis quinze ans, il travaille en étroite collaboration avec les producteurs de la région, la boucherie et le moulin à Sévery, les cultivateurs de fruits et légumes, les vigneron. «Je veux connaître l'origine des produits et de quelle manière ils sont cultivés.» Une attitude de principe à comprendre comme le rejet de la globalisation. «J'exige des produits de qualité irréprochable, c'est ce que mes clients apprécient.» Comme la carte des vins qui compte tout ce qui se fait de mieux dans l'appellation. Un vigneron n'a-t-il pas dit que l'Appellation pourrait vivre en autarcie?



Claude Joseph – Auberge de la Couronne
1143 Apples • Tél. +41 (0)21 800 31 67
info@couronne-apples.ch • www.couronnes-apples.ch

Espace Gourmand Claude Joseph – Le Traiteur
Rue Couvaloup 18 • 1110 Morges
Tél. +41 (0)21 803 49 34 • www.couronne-apples.ch

BAM Saveur – Société de transports Morges–Bière–Cossonay
(BAM & TPM) • Tél. + 41 (0)21 811 43 43
info@lesmbc.ch • www.lesmbc.ch

Dans des wagons historiques du BAM, le chef Claude Joseph et son équipe servent un menu gastronomique. Réservation obligatoire. Les wagons peuvent être loués pour des banquets et des fêtes de famille.



La recette de Claude Joseph



L'onglet de bœuf «Lo Bâo»* poêlé au servagnin et le confit d'échalotes à l'huile de noisettes rôties du Moulin de Sévery

Fournisseurs

Boucherie de Sévery SA; Moulin de Sévery

Pour 4 personnes

4 ongles de bœuf de 160 g
5 dl de servagnin
2 dl de fond brun
150 g de beurre
2 cl de lie
150 g d'échalotes hachées
2 g de farine
30 g de ciboulette, finement coupée
sel, poivre, huile de colza
70 g huile de noisettes rôties du Moulin de Sévery

Sauce au vin rouge

- réduire le servagnin au quart, ajouter le fond brun, puis réduire le tout au quart une fois encore,
- pendant ce temps, mélanger la farine et le beurre jusqu'à obtenir une pommade,
- faire cuire la réduction à petit feu, tout en fouettant pour incorporer la pommade,
- assaisonner (sel et poivre), ajouter la lie et le jus de cuisson de la viande, puis émulsionner au Bamix (si la sauce est trop acide, ajouter une pincée de sucre).

Confit d'échalotes

- faire suer les échalotes émincées dans 20 g d'huile de noisettes rôties, verser 5 cl d'eau et laisser cuire à couvert environ 5 min,
- ajouter 50 g d'huile de noisettes rôties, puis la ciboulette et assaisonner.

Préparation de la viande

- saler et poivrer le bœuf «Lo Bâo»,
- passer la viande à la poêle soit dans de l'huile de colza ou dans de la graisse de bœuf (peut être commandée à la boucherie de Sévery),
- en fin de cuisson laisser reposer la viande environ 5 min ou finir de la cuire à basse température durant environ 10 min à 45° C (pour garder les sucs pour la sauce).

Finition

- dresser les légumes en garniture,
- napper le bœuf avec la sauce, puis garnir avec les échalotes confites, décorer avec des herbes fraîches du jardin et une pincée de fleur de sel,
- servir avec des pommes nouvelles rôties à l'ail des ours.

(*) Voir p. 24, Boucherie de Sévery SA

Adresses utiles

Informations générales

Office du tourisme de Morges
Rue du Château • 1110 Morges 1
Tél. +41 (0)21 801 32 33
info@morges-tourisme.ch
www.morges-tourisme.ch

Ville de Morges: www.morges.ch
Route du vignoble de La Côte:
www.routeduvignoble.ch



Principaux producteurs

La liste complète des producteurs peut être obtenue à l'Association Vins de Morges, 1112 Echichens
Tél. +41 (0)21 801 26 57 – 801 17 92
vinsdemorges@bluewin.ch
www.morges.ch.

Bolle & Cie SA
Rue Louis-de-Savoie 75-77
1110 Morges
Tél. +41 (0)21 801 27 74
bolle@bolle.ch • www.bolle.ch
Ouverture de l'œnothèque «La Licorne»: lu-sa

Henri Cruchon & Fils
1112 Echichens
Tél. +41 (0)21 801 17 92
contact@henricruchon.com
www.henricruchon.com

Domaine de Marcelin
Philippe Charrière
Ecole d'agriculture et de viticulture
Av. de Marcelin 29,
1110 Morges 1
Tél. +41 (0)21 803 08 33
info.ocv@vd.ch
Ouverture du magasin:
lu, je, ve 16-19 h; sa 9 h 30-12 h 30

Domaine de Marcy
Roland Locher
En Marcy, 1161 Saint-Prex
Tél. +41 (0)21 806 27 81
Natel +41 (0)79 206 36 82
domainemarcy@bluewin.ch

Domaine de Valmont
Jean-Michel Besuchet
Av. Marcelin 74
1110 Morges
Tél. +41 (0)21 801 13 82
besuch@bluewin.ch

Michel Perey
Domaine de la Balle
Chemin de la Glacière 1
1134 Vufflens-le-Château
Tél. +41 (0)21 801 70 52
michel.perey@bluewin.ch
www.vins-vaudois.ch
Ouverture de la pinte:
je à ve 17 h-18 h 30; sa 9 h-12 h

Pierre Sauty
Cave du Brantard
Place de la Jalousie 2
1135 Denens
Tél. +41 (0)21 801 16 53
Natel +41 (0)79 412 81 56
cavedubrantard@sauty.ch
www.sauty.ch

Stéphane Schmidt
Cave du Vallon
1175 Lavigny
Tél. +41 (0)21 808 61 92
Natel +41 (0)79 469 17 47
info@caveduvallon.ch
www.caveduvallon.ch



© Office du tourisme de Morges

Uvavins – Cave de la Côte – Caves Cidis
Ch. du Saux, 1131 Tolochenaz
Tél. +41 (0)21 804 54 54
Tél. +41 (0)21 804 54 64
(Le Pavillon – Caves Cidis, dégustation et vente directe)
cidis@cidis.ch
www.cavescidis.ch
cavedelacote@uvavins.ch

Hôtels

La Fleur du Lac
Rue de Lausanne 70
1110 Morges
Tél. +41 (0)21 811 58 11
hotel@fleur-du-lac.ch
Au bord du lac, un quatre-étoiles soigné à proximité de la ville. L'hôtel abrite deux restaurants dont un gastronomique.

Hôtel de La Nouvelle Couronne
Grand-Rue 88, 1110 Morges
Tél. +41 (0)21 801 40 40
info@couronne-morges.ch
Dans sa publicité, l'hôtel s'annonce comme «le plus tranquille» de Morges. En pleine zone piétonne.

BW Hôtel du Mont-Blanc au Lac
Quai du Mont-Blanc
1110 Morges
Tél. +41 (0)21 804 87 87
info@hotel-mont-blanc.ch
www.hotel-mont-blanc.ch
Maison traditionnelle sur les quais. Le restaurant Les Guérites jouit d'une excellente réputation.

Restaurants

Restaurant Le Casino
Place du Casino 4
1110 Morges
Tél. +41 (0)21 802 62 15
info@casinomorges.ch
www.casinomorges.ch
Sur les quais de Morges. Terrasse panoramique et «lounge bar».



**Claude Joseph –
Auberge de la Couronne**
(voir encadré double page)

**Bernard Ravet –
Hôtel-Restaurant L'Ermitage**
1134 Vufflens-le-Château
Tél. +41 (0)21 804 68 68
www.ravet.ch
On ne présente plus Bernard Ravet, le cuisinier aux 19 points selon le guide GaultMillau. Chambres à disposition.

Produits du terroir

Boucherie de Sévery SA
1141 Sévery
Tél. +41 (0)21 800 33 72
www.boucheriesevery.ch
Les amateurs de viande de bœuf viennent de loin pour y acheter le fameux «Lo Bâo» (le bœuf, en patois). Les vaches de la race d'Hérens (VS), paissent aussi, depuis 1990, dans les prairies du pied du Jura.



Fromagerie de Cottens
Rudolf Kämpf
Route de Grancy
1116 Cottens
Tél. +41 (0)21 800 55 65
*Rudolf Kämpf dirige depuis quatre ans la petite fromagerie du village où il produit du Gruyère AOC, mais aussi un fromage doux au poivre et un fromage aux herbes (dans le genre fromage à raclette).
Ouverture du magasin: tous les jours 17 h 30 – 19 h.*

Moulin et huilerie de Sévery
(voir encadré)

Culture et curiosités

**Château de Vullierens /
Jardin d'iris /Portes des Iris**
1115 Vullierens
Tél. +41 (0)21 869 90 20 (fleurs)
www.iris-jardin.ch
Tél. +41 (0)21 869 88 80 (Portes des Iris)
info@portesdesiris.ch
www.portesdesiris.com



Fête de la tulipe
De mi-avril à mi-mai, plus de 100 000 tulipes, narcisses et jacinthes fleurissent dans le parc de l'Indépendance.
Informations:
tél. +41 (0)21 801 32 33

Le quai des dahlias
Les centaines de variétés de dahlias plantées chaque année le long des quais de Morges fleurissent entre juillet et octobre.
Informations:
tél. +41 (0)21 801 32 33

Galère La Liberté
De mai à octobre, croisières sur le Léman à bord de La Liberté, le plus grand bateau – 55 m – de long, à flotter sur un lac européen. Peut être loué pour des sorties privées.



Informations:
tél. +41 (0)21 803 50 31 ou
www.galere.ch.

Théâtre de Beausobre
(voir encadré)

Château de Morges
Musée militaire vaudois
1110 Morges
Tél. +41 (0)21 316 09 90
musee-militaire.vaudois@sscm.vd.ch

www.swisscastles.ch/vaud
Heures d'ouverture
Du 1^{er} février au 15 décembre:
ma-ve 10 h-12 h et 13 h 30-17 h;
sa et di 13 h 30-17 h.
Juillet et août: tous les jours,
sauf lu, 10 h-17 h.
Musée militaire vaudois, Musée de l'artillerie et collection de soldats de plomb.

Musée Alexis Forel
Grand-Rue 54
1110 Morges
Tél. +41 (0)21 801 26 47
museeforel@bluewin.ch
www.museeforel.ch
me-di 14 h-18 h
(fermé du 4.12. au 15.3.)
Œuvres d'artistes morgiens, poupées et jouets anciens.



Faites le plein de colza s.v.p.!

Au vu de la flambée des prix du brut, cet ordre au pompiste a de l'avenir. Eric Herger, ingénieur agronome et, depuis peu, maire d'Apples, est la tête et le cœur d'Eco Energie Etoy. Sa mission: transformer, 24 h/24, 365 jours par an, du colza en carburant. Fondée en 1994, cette entreprise pionnière compte 1000 coopérateurs entre Vaud et Genève, qui lui fournissent l'équivalent de 1500 ha de colza. En plus, Eco Energie Etoy en reçoit de France. Par jour, ce sont 25 t de graines de colza qui sont transformées en 9300 l de carburant bio. L'opération génère des sous-produits: de la glycérine et 15 t de granulés de colza qui sont très recherchés en tant que nourriture pour

le bétail. «Le procédé est très semblable à celui de la vinification, explique Eric Herger, d'ailleurs amateur de vin, on presse les graines de colza séchées, on filtre l'huile – huile avec laquelle vous pouvez assaisonner votre salade –, on ajoute du méthanol et du carbonate de potassium, on estérifie l'huile, puis on purifie, on filtre le carburant bio, et voilà!» Le carburant qui en résulte peut être versé, pur ou mélangé, dans le réservoir de véhicules diesel. Et Eric Herger de conclure: «Nous faisons vraiment quelque chose pour l'environnement: nous produisons de l'énergie renouvelable!»



Eco Energie Etoy
Route de Pallatex 1
1163 Etoy
Tél. 021 808 67 04
www.ecoenergie.ch



Le charme des villages

Qui dit Morges devrait aussi dire Vullierens, Echichens, ou Saint-Sulpice. Car l'arrière-pays morgien est un véritable enchantement, avec sa campagne paisible, ses châteaux, ses maisons de maître, et aussi ses villages bucoliques et ses bourgs historiques, qui malgré

le changement des modes de vie ont su conserver le charme du passé. On ne manquera pas de visiter Denens, l'un des villages les plus anciens de la région devenu la capitale de l'épouvantail. A Lavigny, dont les armoiries arborent de façon très réussie un cep de vigne, on remarquera l'église du XII^e siècle et l'ancienne fon-

taine. Echichens offre une vue magnifique sur le lac et un véritable château, même s'il en impose moins que celui de Vullierens ou de Vufflens - qui domine le charmant petit village de Vufflens-le-Château. Il y a aussi ces villages pittoresques que sont Monnaz, Colombier, Echandens (également placé sous la bénédiction d'un château), ou Saint-Sulpice dont l'église romane (en h., à dr.) attire les amateurs d'art. Sans compter la petite ville moyenâgeuse de Saint-Prex avec sa porte et son clocher (en b., à g.), située de manière idyllique sur une presqu'île; Etoy (en h., à g.) et son ancien prieuré ainsi que son château; Saint-Saphorin-sur-Morges (en b., à dr.), au charme discret, et son église gothique.



La précieuse huile de Sévery

Celui qui ne connaît pas le Moulin de Sévery peut très bien en avoir néanmoins dégusté l'excellente huile! Chez un grand cuisinier suisse par exemple... Lorsqu'on entre dans le moulin, on se croit d'abord dans un musée: une énorme roue – jusqu'en 1972, elle était alimentée en eau par la Morges –, décore la salle moderne. Un léger claquement, une vapeur qui s'élève et le vacarme assourdissant produit par de lourds chaudrons donnent le ton: ici on travaille! Et ce depuis 1865.

Jean-Luc Bovey dirige l'huilerie, la dernière de Suisse à être active toute l'année – depuis six générations – avec succès. Il y a du va-et-vient: au comptoir, des gourmets dégustent avec passion les précieuses huiles de noix et de colza, ainsi que des huiles rares de pistache, de cacahuète, d'amande ou de chanvre, diverses moutardes et sauces. Ces produits sont confectionnés en collaboration avec le cuisinier Claude Joseph. Une jeune fermière livre deux seaux de noix soigneusement séchées, des passants regardent

par-dessus l'épaule du maître, qui, imperturbable, poursuit son travail: les noix sont moulues, puis rôties sur le feu dans un chaudron. L'opération dure 20 min. Pendant ce temps, pour qu'elles ne brûlent pas, les noix sont constamment remuées. Tout à coup, leur consistance change. «Il faut sentir le bon moment, explique le maître, c'est une question d'expérience.» Puis, il soulève le chaudron et verse la pâte de noix dans une forme ronde, l'enveloppe dans une toile et pose un couvercle en bois par-dessus. Il ne reste plus qu'à presser la pâte jusqu'à ce qu'un jus d'or parfumé s'écoule dans un seau de métal.

Pas un seul visiteur ne quitte le moulin sans emporter quelques-uns de ces précieux nectars.

Moulin et huilerie de Sévery
Bovey & Fils S.à r.l.
1141 Sévery
Tél. +41 (0)21 800 33 33
moulin.huilerie.severy@bluewin.ch
www.huilerie-de-severy.ch

