



# Vignoble Ollon-Bex exclusif

Derrière la colline de Plantour, Ollon se frotte à Aigle, et Bex, après la forteresse de l'Arzillier, au Valais. Un parcours initiatique à travers les deux appellations viticoles les plus méconnues du Chablais vaudois. Forcément exclusif, de la «Pierre à Thomas», bloc erratique boyard, aux mannes de Pierre Thomas, père d'une dynastie de botanistes bellerins. Par Pierre Thomas (sans lien de parenté avec les précédents...).

# D'Ollon à Bex, pas à pas

par Pierre Thomas  
Photos: Hans-Peter Siffert

Entre le Léman et le verrou de Saint-Maurice, le Chablais paraît, au voyageur pressé, une sorte de sas, vite avalé par l'autoroute ou le train plus ou moins rapide. Alors que par la fenêtre, de la limousine ou du wagon, il suffit de lever le nez, pour s'accrocher aux incisives de la Dent-de-Morcles et de «la» Dent-du-Midi, comme disent les Bellerins — les habitants de Bex. Ou aux mollaires du Muveran. La Dent-de-Morcles voit double: la grande et la petite. Le Muveran

itou. Quant aux Dents-du-Midi, elles sont sept, alignées à découper l'azur. Illusions à la mâchoire du Chablais, que la langue du Rhône partage, à droite, côté vaudois, à gauche, côté valaisan.

## Le meilleur des deux cantons

Les vignes, on les devine... Ramplant sur les collines, par des coteaux aux orientations diverses. Ou léchant les pentes raides des contreforts des Alpes. Au pied du glacier des Diablerets, jusqu'où grimpe la commune de Bex, les ceps ne pèsent pas lourd, face aux 2673 ha de roches et glaciers et aux 3000 ha de forêts: 110 ha de vigne sur les 9600 ha que compte la troisième plus vaste commune vaudoise

(derrière Château-d'Œx, au Pays-d'Enhaut, et Le Chenit, à la Vallée de Joux). Ollon, et son vignoble de 124 ha, est certes moins étendue, malgré le plateau de Villars-Chesières, belle promesse de ski, de golf et de randonnée, mais tout de même, avec 5959 ha, n'est devancée que par les trois déjà mentionnées, auxquelles s'ajoutent les Ormonts, Dessus et Dessous.

On aurait tort de snober ainsi un des vignobles les plus intéressants du Pays de Vaud. «Nous tirons à la fois le meilleur du Pays de Vaud et du Valais», soutient Bernard Cavé, le jeune œnologue aux multiples talents. Pour la première fois, à 35 ans, il a pignon sur Ollon, son village: il vient de reprendre la cave (et les

*Bernard Cavé un des vigneron les plus dynamiques de l'appellation Ollon (ci-dessous).*



vignes) de Jean-Robert Delarze, sous le coteau de Verschiez. Et fête ses dix ans de «faiseur de vins» avec un coffret à tirage limité, contenant deux flacons de «réserve particulière» (une marsanne et une syrah), une sculpture en bronze (miniature) d'André Raboud, un CD du pianiste Thierry Lang, qui va faire rimer jazz et crus et une brochure avec douze recettes de grands chefs, tous acquis à ses vins.

#### De nombreux cépages... justifiés

«Par rapport au Valais, résume Bernard Cavé, le climat est sensiblement identique. Le foehn souffle aussi chez nous, mais, notable avantage, nous ne manquons jamais d'eau. Dans de telles conditions, on peut se permettre de cultiver beaucoup de cépages avec succès. Le terroir s'y prête.» Donc, pas seulement pour offrir une diversification commerciale...

De fait, Ollon la blanche (72% de vin blanc en 2004) et Bex la rouge (60% de vin rouge) jouent souvent les premières de classe sur l'ensemble du vignoble vaudois. Prenez Ollon: première commune viticole vaudoise pour la syrah. Une bricole: 3484 l en tout et pour tout, en 2004! Deuxième pour le cabernet franc (2200 l), troisième pour le pinot noir (au coude à coude avec Yvorne, 175 000 l), le pinot gris (8300 l) et la mondeuse (1400 l), quatrième pour le gamaret (19 500 l)



et cinquième pour le garanoir (15 000 l). Bex, ensuite: première commune pour le gamay et le pinot noir, la seule vaudoise à dépasser les 200 000 l dans les deux cas, mais première aussi pour le chardonnay (13 000 l). Deuxième pour le garanoir (18 000 l), le merlot (6700 l) et le sauvignon (4244 l). Avec ses cépages internationaux (pinot noir, merlot, chardonnay et sauvignon), c'est quasi le Nouveau-Monde! Pas étonnant que les frères Rapaz, parmi les meilleurs vigneron-encaveurs de l'AOC, affichent 17 vins sur leur prix courant.

#### Un sentier sous le coude

Pour excellents qu'ils soient, mais (trop) rares, ces vins sont peu connus. Comment les mettre en valeur? Le Chablaisien a souvent une idée d'avance. Sans doute un trait de son histoire, lui qui fut mis au fixe par les Bernois (venus par le haut...) 70 ans avant les Vaudois et converti à la Réforme avant le reste du pays, malgré le pouvoir de l'abbaye de Saint-Maurice et de l'évêque de Sion. Or donc, ces dix dernières années, on a parlé d'oenothèques (à Aigle et à Bex), de caveau régional (à Yvorne), de cuvées avec l'accent des terroirs

*Le monument historique le plus emblématique du bourg de Bex: le clocher porche de l'église date de 1501.*

*Vestige de l'ancien château des seigneurs de Saillon (VS), détruit en 1476, le donjon carré rappelle le rôle stratégique occupé par Saint-Triphon.*



du Chablais (le coffret «Vigne d'Or», repris désormais en solitaire par Yvorne), de la mise en valeur des vignes de l'abbaye de Saint-Maurice, tous projets qui ont fait long feu.

Et de sentier viticole... Facétieux, un vigneron glisse: «On nous l'avait promis pour la Fête des vigneron. Mais on ne nous avait pas dit laquelle.» Sachant que le «raout» veveysan n'a lieu que tous les 25 ans, ça laissait de l'espoir! En octobre, à Bex, sous les assiettes des invités au Baptême

(en fanfare) de la vendange 2005, un document était là. Un vrai scoop: le parcours en entier (et en couleurs), d'Yvorne à Lavey (et retour), indexé en temps de marche (une journée de 8 heures) et un bref descriptif bilingue (français-allemand) des cinq communes traversées (Yvorne, Aigle, Ollon, Bex et Lavey).

#### **A pied, la seule solution**

Pour l'avoir vérifié à plusieurs reprises, du sentier de la Provence, bien nommée, en-

tre Verschiez et Ollon, sous les pins méditerranéens, en passant par le coteau d'Antagnes et ses palmiers qui font aux Alpes de Haute-Savoie un décor digne de l'Atlas vu de Marrakech, puis les terrasses qui surplombent la Gryonne, comme les «patamares» le Douro, c'est le seul moyen d'approcher la réalité du vignoble. Physiquement. Et humainement.

Mais commençons par la colline de Saint-Triphon, une curiosité. Géologique, d'abord. Le rocher était une île lacustre, il y a 14 000 ans, quand la cote du Léman gravitait à 405 m. Et, écrit le géologue Nicolas Kramar (dans le guide *Aux lumières du lieu*), «ces roches sont bien plus anciennes encore que celle de la collision entre l'Europe et l'Afrique, à l'origine des Alpes», il y a 200 millions d'années. Historique ensuite. On a découvert au Lessus une nécropole de l'âge du bronze. Au Moyen-Âge, les deux châteaux gardaient un bourg réputé pour ses foires commerciales.

Et puis, il y a le «marbre noir». Curieusement, il y a 20 millions d'années, affirme le géologue, les (futurs) carrières de Saint-Triphon se sont retrouvées cul par-dessus tête: «Les strates les plus anciennes sont à leur sommet, les plus jeunes à leur base». Les hommes, dès le XIII<sup>e</sup> siècle, ont vu quel profit tirer de ce matériau. En fait un calcaire, improprement appelé «marbre noir», qu'il suffit de polir pour qu'il «brille». Les principaux monuments vaudois en renferment: l'abbatiale de Romainmôtier, le château de Chillon, la cathédrale de Lausanne. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'extraction industrielle a épuisé les carrières qui ont, aujourd'hui, tout donné...

*Du côté de Verschiez ou d'Antagnes, le sentier viticole offre des vues méditerranéennes.*





## Les Appellations Ollon-Bex en bref

**Surface des vignes**  
Ollon: 124 ha; Bex: 110 ha

**Communes faisant partie de l'AOC**  
Ollon (124 ha), Bex (107 ha) et Lavey-Morcles (3 ha)

**Altitude des vignes**  
Ollon: de 420 à 600 m  
Bex: de 420 à 800 m

**Précipitations moyennes**  
Ollon: de 870 à 950 mm par an  
Bex: jusqu'à 1000 mm

**Production en volume en 2004**  
Ollon: 771 000 l de vin blanc (72%) et 303 000 l de vin rouge (28%);  
Bex: 326 000 l de vin blanc (40,5%) et 479 000 l de vin rouge (59,5%)  
(chiffres tirés du Contrôle officiel de la vendange 2004)

### Terroir (sous-sol)

L'étude des terroirs vaudois a regroupé sous une seule «zone pilote» les appellations de Bex et d'Ollon. Elle distingue plusieurs coteaux: à Bex, les collines de Chiètres et le versant sud du Montet, et le coteau du Chêne. A Ollon, le Crétel et l'Arzillier, puis Antagnes, la combe d'Ollon, le coteau de Verschiez et, à l'écart, la colline de Saint-Triphon.

Les pentes sont souvent supérieures à 50%; les expositions passent de l'ouest au sud et même sud-est et est (Chiètres

et Saint-Triphon). Les vignobles «s'enroulent autour des épaulements calcaro-argileux (Verschiez, Arzillier, Crétel, etc.) qui tombent abruptement dans la plaine.»

Les sols sont composés de «moraines souvent très caillouteuses, d'épaisseur fluctuante, de calcaire et de gypses de dureté variable, de flysch sombre en plaque ou plaquettes». Les calcaires du lias (200 millions d'années), très durs, se rencontrent sur la colline de Saint-Triphon; les moraines sablo-

caillouteuses (de 12 à 70 000 ans), sur le coteau d'Antagnes; le gypse, roche saline tendre (trias, 230 millions d'années), unique en Pays de Vaud, pour 24% des surfaces viticoles, à Verschiez et à Bex; le flysch schisto-gréseux (lauzes, oligocène, 10 millions d'années), sur la colline de Chiètres. A l'exception de cette dernière (où la teneur en calcaire est nulle), les sols dominants sont issus de moraine et affichent un taux de calcaire de 30 à 50%, et même 60% au Chêne.

**Taiffe:** Gobelet, guyot et cordon royat, en culture mi-haute et basse

### Manifestations liées au vignoble

- **Caveau des vigneronns**, Ollon  
Tél. +41 (0)24 499 11 77 (AVO) et +41 (0)24 499 21 47 (E. Blum)  
*Au centre du village, à tour de rôle, les vigneronns de l'AOC viennent tenir le bar et proposer leurs vins. Ouvert du vendredi au dimanche, de 16 h à 21 h (fermé en juillet et août).*
- **La fête du pain et du vin**, Ollon  
1<sup>er</sup> week-end de juin (vendredi soir et samedi)  
Infos tél. +41 (0)24 499 11 77 (AVO) et +41 (0)24 499 17 21 (P. Brunner)  
*Dans le bourg, les encaveurs proposent leurs découvertes. Dégustations prolongées par un bal, les deux soirs...*
- **Marché du Châtel**, Bex  
2<sup>e</sup> samedi de septembre  
Infos tél. +41 (0)79 357 52 77  
*Un samedi de fête au village, avec dégustation de vins et marché de produits du terroir.*
- **Balade dans le vignoble**, Ollon  
2<sup>e</sup> week-end de septembre (samedi et dimanche)  
Info tél. +41 (0)24 499 11 77 (AVO) et +41 (0)24 499 21 47 (E. Blum)  
*Un circuit proposé à travers le village et les coteaux. Animations musicales et haltes de ravitaillement (en liquide et en solide!) dans les domaines.*



## OLLON

### Cépages blancs

chasselas	78,30 ha
chardonnay	1,11 ha
pinot gris	1,04 ha
pinot blanc	0,51 ha
sylvaner	0,34 ha
viognier	0,27 ha
gewurztraminer	0,13 ha
sauvignon blanc	0,09 ha
doral	0,05 ha
divers	0,03 ha
<b>TOTAL</b>	<b>81,87 ha</b>

### Cépages rouges

pinot noir	22,87 ha
gamay	11,38 ha
gamaret	3,08 ha
garanoir	2,03 ha
syrah	0,72 ha
cabernet franc	0,62 ha
mondeuse	0,33 ha
cabernet sauvignon	0,19 ha
diolinoir	0,16 ha
merlot	0,11 ha
divers rouges	0,24 ha
<b>TOTAL</b>	<b>41,73 ha</b>

## BEX

### Cépages blancs

chasselas	37,34 ha
pinot gris	1,75 ha
chardonnay	1,72 ha
pinot blanc	0,96 ha
gewurztraminer	0,60 ha
sauvignon	0,48 ha
sylvaner	0,26 ha
muscat	0,12 ha
charmont	0,11 ha
riesling	0,03 ha
viognier	0,01 ha
<b>TOTAL</b>	<b>43,38 ha</b>

### Cépages rouges

pinot noir	29,45 ha
gamay	29,16 ha
gamaret	3,09 ha
garanoir	2,30 ha
merlot	1,19 ha
syrah	0,33 ha
diolinoir	0,31 ha
cabernet franc	0,16 ha
cabernet sauvignon	0,03 ha
divers	0,98 ha
<b>TOTAL</b>	<b>67,00 ha</b>



### • Offrez-vous un cep pour dix ans!

Info tél. +41 (0)24 499 11 77  
et sur [www.avollon.ch](http://www.avollon.ch)

*Sous le nom de «Brin de Terroir», à l'occasion de son centenaire en 2006, l'Association viticole d'Ollon vend (150 fr. l'unité) un ou plusieurs ceps pour dix ans. Chaque cep sera gravé au nom de son propriétaire, qui recevra une bouteille de vin par an, étiquetée à son nom.*

### Producteurs de l'appellation

Ollon et Bex, pour chacune des deux AOC, une coopérative. Une douzaine de vigneron-encaveurs à Ollon (neuf membres au Caveau dont Stéphane Borter d'Aigle et René Tabord d'Yvorne) et une demi-douzaine à Bex.

Une demi-douzaine de négociants régionaux (Badoux) ou vaudois (Obrist, Hammel, Vogel) opérant sur les deux AOC. Certains (Badoux, Hammel, Vogel, Charly Blanc) ont leur propre propriété, d'autres assemblent les vins dans des cuvées, notamment en rouge (Obrist).



Les fontaines de la région ont été creusées dans un bloc de ce «marbre», aux Fontenailles. Aujourd'hui, sur ce lieu-dit, Bertrand Gaillard produit des vins, tirés de 5 ha, et livre une partie du raisin à la coopérative. Ses réussites, ce sont les rouges. Sur les 12 ha recensés à Saint-Triphon, pousse également la mondeuse de Jean-Marc Lager. Outre le pinot, le gamay, le cabernet franc, planté en 1993, Bertrand Gaillard a un faible pour le garanoir, le carminoir et la syrah. «Je ne cuve pas mes vins longtemps. Je les préfère souples... Je ne vois pas l'intérêt de faire des vins que vos héritiers boivent à votre enterrement», explique ce vieux sage, à l'opinion tranchée: «A Ollon, on a joué clairement la carte de la diversité!»

#### **Des rouges, même à Ollon!**

Il faut admettre que, même si 72% de la production d'Ollon est en blanc, le rouge se défend fort bien. Dans les années 1930, le Pays de Vaud était plongé

dans une crise viticole profonde. «Aux Grandes Vignes», à Verschiez, Jean Delarze, qui avait fait la guerre de 14-18 avec les zouaves dans le Beaujolais, plante alors les premiers gamays. En 1950 s'y ajoute le pinot noir. Et les Delarze vinifient même «tout le rouge» du puissant négociant d'Aigle, la maison Badoux. Henri, puis Jean-Jacques, continuent sur leur lancée, avec des vins atypiques, qui ont le charme du passé pour eux.

A l'Association viticole d'Ollon, l'AVO, le rouge ne représente toujours que 25% de l'encépagement des quelque 50 ha cultivés par 145 sociétaires. «En quinze ans, la surface de chasselas a diminué de 10%. Il n'y a pas de volonté d'en changer», assure l'œnologue Jean-Yves Beausoleil. Ce quadra optimiste est l'âme de la coopérative, centenaire en 2006. Il a une vision claire de ses vignes: «En 2005, toutes les parcelles ont été visitées cinq à six fois par notre commission viticole. Les sociétaires apprécient ce suivi: ils n'ont ni le tempé-

rament anar' des Genevois, ni frondeur des Valaisans.» Et les «contrats de culture», où le viticulteur est payé «à la surface» et non à la quantité livrée, sont toujours plus nombreux...

#### **Une coopérative inventive**

Reste que la vedette de la cave a huitante ans bien sonnés: Le Caviste, avec son étiquette de Frédéric Rouge, le grand peintre d'Ollon, tourne toujours à 250 000 bouteilles l'an. C'est bien davantage que la série de chasselas «Les Hameaux», lancée en 1993, pour illustrer le mot terroir: «même AOC, même cépage, même vinification», tirés à 15 000 bouteilles. Quel tiercé gagnant? «Il n'y en pas», explique le maître caviste, le verre en main. Ce jour-là, le Saint-Triphon paraissait plus structuré que l'Antagnes, plus complexe, avec ses arômes empruntés au sous-sol gypseux, ou que le Verschiez, plus minéral, né sur un sol au calcaire profond. Allez, après ça, parler de la simplicité apéritive du chasselas...

*L'œnologue Jean-Yves Beausoleil, à gauche, et le président de l'Association viticole d'Ollon Michel Crolla.*

Mais Jean-Yves Beausoleil n'est pas qu'un obsédé du terroir. La pureté du cépage, il aime bien aussi. Sans parler de la complexité des assemblages! Ses «Solistes» étaient trois en 2003, six en 2004 et à terme douze, tous en flacon de 50 cl, mais «de qualité bouteille». Dont, bientôt, trois cabernets: le franc, le sauvignon et le Jura. Késaco? Un plant développé par le Jurassien Valentin Blattner, encore à l'essai sur 500 m<sup>2</sup>. «On ne réinvente pas la roue, mais on va voir comment elle tourne ailleurs», explique l'œnologue. Le client ne fait pas autrement: «Il y a un engouement pour le gamaret. On offre dix-huit vins, mais il y a des gens qui nous demandent direct du gamaret. C'est un rouge masculin. Coloré, corsé, couillu.» Il faudrait aussi évoquer les assemblages, plus délicats à imposer en blanc qu'en rouge, et le sylvaner passerillé, aux qualités différentes chaque année — des vins qui ont décroché deux médailles d'or aux Vinalies de Paris 2004.

#### La diversité fait la force

L'AVO fait-elle de l'ombre aux autres vigneron? Certains, comme Bertrand Gaillard ou Philippe Brunner, les plus gros fournisseurs de raisin, signent en parallèle leurs propres «spécialités». Président du Caveau, fondé il y a dix ans, Emile Blum, travaille, lui, 6 ha de vigne. Il est très fier de son viognier, planté juste à côté de la cave, dans le milieu de la pente d'Antagnes, et dont les trois quarts ont passé en barrique. Et il vient de lancer Puissance 5, un assemblage de... cinq cépages (gamaret, garanoir, ancelotta, cabernet franc et pinot noir), élevé en barrique. «On a beaucoup de cépages. Plus de 20 spécialités pour Ollon!», analyse Emile Blum.

Retour au cœur d'Ollon, dans une de ces rues tortueuses, non loin de la belle église. Naguère associé à Bernard Cavé, Pierre-Alain Meylan est seul, désormais, sur ses 5 ha, répartis sur le coteau de Verschiez et En Epresses, sur le chemin d'Antagnes. Meylan paraît l'anti-Gaillard:

ses vins rouges, il les pige et les cuve longuement, avant qu'ils séjournent une bonne année en barrique. Il partage avec son aîné un intérêt pour le cabernet franc. «Le calcaire actif du coteau de Verschiez le rapproche de la Loire». Le 2003 a été jugé parmi les meilleurs rouges de la dégustation OVV-Guillon, avec 94,3 points sur 100, alors qu'il n'en était qu'à sa deuxième année de production... Pierre-Alain Meylan y croit davantage qu'au merlot «au goût de lierre, les mauvaises années».

Le vigneron boyard ne quitterait pour rien au monde son coin de pays: «On a un paysage magnifique, à ras des montagnes. C'est aussi plaisant que d'être propriétaire en Toscane. J'ai plaisir à faire mon métier de vigneron ici: on a obtenu la reconnaissance de notre travail et de nos vins.» Et que Globus les tienne dans son assortiment n'est pas la moindre des satisfactions.



#### Quand Ollon prend Lang

Depuis treize ans, le pianiste Thierry Lang habite à Ollon avec sa famille, dans le quartier du Croset. D'abord juste une maison du bourg, mais il a fallu annexer la grange voisine transformée en studio d'enregistrement, à fin 2005. Le 10 novembre, un saut de puce en hélicoptère, a emmené le nouveau piano de Thierry Lang de la Grande salle d'Ollon au nouveau studio. Cette Rolls du piano – un Steinway

D 274 de concert –, le musicien a pu se l'offrir grâce au Prix de l'Etat de Vaud 2004 (un chèque de 100 000 francs, alors que le piano en vaut 72 000 de plus). Le musicien, 50 ans à la fin de l'année prochaine, a été le premier Suisse à enregistrer pour le prestigieux label «Blue Note». Six disques sont déjà parus... Le prochain, avec le trompettiste sarde Paolo Fresu, résonnera de mélodies fribourgeoises revisitées, un *Lyoba* swingant, «parce que les abbés Bovet et Kaelin ont créé des mélodies qui me parlent». Et il y aura une interprétation, évidemment surprenante, du fameux *Ranz des vaches*. «La Fête des Vignerons ne serait pas ce qu'elle est sans cette musique presque religieuse».

Mais que fait un Fribourgeois à Ollon, dans ce Chablais vaudois? «Ici, j'ai trouvé un terrain fertile, un réseau d'entraide naturelle qui me rappelle le Romont de ma jeunesse. Je ne suis pas sociétés locales, alors les gens sont venus voir d'eux-mêmes cet original...» En treize ans, les liens se sont resserrés. Ainsi est né le Festival de jazz d'Ollon, avec le producteur Peter Schmidlin, de Montreux, et Ivan Ischer. «On voulait prouver qu'avec des moyens réduits, dans une salle de 400 personnes, on pouvait faire des choses fantastiques...» L'édition 2005, pour diverses raisons, n'a pu se tenir... Début septembre 2006, Jazz Ollon devrait avoir lieu, promet Thierry Lang.



*Pour André Raboud  
Saint-Triphon est un lieu  
de travail d'abord.*

### L'oasis du sculpteur d'André Raboud

L'air du Chablais convient bien aux sculpteurs... Dans la plaine, à mi-chemin d'Ollon et de Bex, au milieu de nulle part mais à portée de toutes les nuisances sonores (chemin de fer, aéroport et autoroute!), André Raboud réside dans une oasis. Ce fils d'industriel, né à Strasbourg il y a 56 ans, s'est établi dans le Chablais, il y a 40 ans. A peine son apprentissage d'apprenti étalagiste terminé, il exposait à Monthey. Dès 1971, les concours, les commandes publiques et les expositions se succèdent: collège de Monthey, hôpital de Sion, puis «une hécatombe»

à la Fondation Giannada, à Martigny, en 1983, une carrière internationale, en France, en Allemagne, au Japon. S'il puise son inspiration dans les voyages au long cours, qui rythment son œuvre (Grèce, Amérique centrale, Indes, Amazonie, New York ou le Japon), il revient volontiers au Chablais, entre deux séjours en Normandie et en Provence. «J'ai toujours aimé cette plaine. Peut-être le magnétisme de Saint-Triphon? Il me faut un lieu de dépôt, pour réaliser les idées que je peux avoir partout. Ici, je suis toujours en plein boulot!».



Ce qui n'exclut nullement bonne chère et bons flacons: «Mon père était échanton de l'Ordre des Coteaux champenois et nous avons même reçu le général de Gaulle à la maison!» Voilà donc le sculpteur parrain des Jeunes Restaurateurs, puis des Grandes Tables de Suisse. «Une fois par mois, je vais manger chez Denis Martin, à Vevey, que j'ai connu à Massongex, tout jeune...» Il croise aussi les (alors) tout jeunes vignerons d'Ollon Meylan et Cavé: «Je leur ai dessiné leurs étiquettes et c'est leurs vins qu'on boit à mes vernissages.»

Et puis, en 1978, André Raboud pose la première pierre (sculptée) de Bex & Arts. «Nous étions neuf à la Tour de Duin, à Bex.» Tous les trois ans, l'exposition se renouvelle, en plein air, désormais dans la magnifique propriété Szilassy. «C'est la seule exposition qui fait foi en Suisse, un panorama de la sculpture moderne et contemporaine», commente André Raboud, qui n'en a raté aucune. Et pas la dernière, qui, l'été passé, a réuni une soixantaine d'artistes, du bronze traditionnel aux installations post-modernes.»



*Depuis 1978, la magnifique propriété Szilassy est, tous les trois ans, l'écrin de la principale exposition de Suisse de sculptures et d'installations en plein air.*



*Les carrières de Saint-Triphon ont fourni un calcaire improprement appelé marbre noir.*



*L'Abbaye de Salaz  
faisait partie du  
domaine de l'Abbaye  
de Saint-Maurice  
depuis le VI<sup>e</sup> siècle*



### **Une abbaye qui doit tout à Saint-Maurice**

Qui va à pied d'Ollon à Bex peut choisir trois itinéraires. Par le haut et le coteau d'Antagnes, sur le sentier des vignes. En musardant par Saint-Triphon, et son curieux jardin botanique privé, un coin de jardin d'Eden. Ou bien, renouer avec l'Histoire, en rejoignant les berges canalisées de la Gryonne, qui fait frontière entre les deux communes, par l'Abbaye de Salaz.

Rodolphe III de Bourgogne fit don, en 1017, de ce domaine mentionné pour la première fois au VI<sup>e</sup> siècle, à l'abbaye de Saint-Maurice. Posée au pied du coteau d'Antagnes, la grosse bâtisse fut un centre administratif, avec tribunal et prison, avant de devenir un hospice. La Réforme ne chassa pas les moines agaunois du Chablais, de sorte que les possessions de l'Abbaye de Saint-Maurice subsistèrent jusqu'au milieu

du XVIII<sup>e</sup> siècle. Endettée par la guerre du Sonderbund, l'abbaye dut alors en vendre une partie. Un siècle plus tard, c'est un fils d'instituteur bernois, Max Zbinden, qui racheta le vaste domaine de Salaz, en 1949. Depuis bientôt quarante ans, son beau-fils, Franz Huber, a reconstitué en partie le domaine viticole de 4 ha, d'un seul tenant, à mi-coteau, planté pour moitié en rouge et en blanc. Le trio chasselas-pinot noir-gamay se retrouve sur près de 90% du vignoble. Chardonnay, pinot gris, en blanc, merlot, syrah, mondeuse, cabernet sauvignon, en rouge, complètent l'encépagement.

### **Des jeunes qui y croient**

Franz Huber a relancé la vinification au domaine il y a quinze ans. Ses enfants viennent de terminer Changins. Tous deux œnologues, Jeanne, 25 ans, conduit l'étude des terroirs du Valais, et son frère aîné, Bernard, 28 ans, se destine à reprendre les vignes de Salaz. Des stages l'ont mené aux Etats-Unis, dans le Bordelais et en Nouvelle-Zélande: «Si je reviens ici, c'est que j'y crois. On a un cadre, un monument historique. Les gens peuvent s'imprégner d'une image. La taille du domaine permet de tout gérer de A à Z. On peut réagir aux changements. Le blanc est bien ancré ici, et c'est un problème, actuellement... Mais on a aussi du rouge depuis longtemps. Et nous savons qu'il y a un réel potentiel, grâce au foehn, pour les cépages tardifs. L'idéal serait de faire des vins de haut de gamme, à forte valeur ajoutée. Les gens sont prêts à mettre le prix pour un vin spécial. Ce qui m'a le plus impressionné, en parcourant le monde, c'est que chaque pays, chaque région fait des vins différents. La diversité est le maître mot du vin. Il

faut savoir garder la tradition et prendre le meilleur partout.» Les Huber estiment avoir encore de la marge, puisque qu'ils ne mettent en bouteilles que la moitié de leur production...

### **Une vinicole plus que centenaire**

C'est, précisément, parce que les acheteurs de raisins attendaient le plus longtemps possible pour fixer leur prix, tenant le couteau sous la gorge des viticulteurs, que ceux-ci se sont regroupés en coopérative, au siècle passé. A Bex, le patron du Café de la Treille et syndic Isaac Genet prend la tête de la première Société vinicole de Bex en 1880 déjà. Dix ans plus tard, malgré une situation financière saine, elle fut dissoute. Mais en septembre 1905, des Bellerins se remirent à table et re-fondèrent la Société vinicole de Bex.

Pour son centenaire, en 2005, la coopérative s'est offert un nouveau gérant, Tobias Mathier, et un nouveau chef caviste, Jean-Michel Fonjallaz, d'Epesses. Sierrois, le jeune directeur est aussi œnologue (formé à Wädenswil). Il a travaillé dans plusieurs caves valaisannes et aux achats chez Schuler, à Seewen (SZ). Un atout, quand on sait que les ventes en Suisse alémanique des vins de Bex «ne représentent que 2 ou 3%». Avec une centaine de livreurs de raisin pour 38,5 ha, et 55% de rouge pour 45% de blanc, «il y a un gros travail à réaliser entre les vignes et la cave», diagnostique d'emblée Tobias Mathier. Raison pour laquelle la coopérative de Bex va intensifier ses liens avec sa voisine d'Ollon. En commun, les deux associations ont une société d'embouteillage. Chacun dispose de locaux distincts – contrôle de cave oblige... – mais sous un même toit. La chaîne effectue aussi des



travaux «à façon». Bernard Cavé a sorti ici les 100 000 bouteilles de vins romands (de Genève au Valais) de la ligne «La Scala», qu'il signe de sa main pour les magasins Casino (ex-Magro)... Et Tobias Mathier n'exclut pas un seul lieu de production pour les cinq associations du Chablais, de Villeneuve à Bex, bientôt... Pour l'heure, la Société viticole relooke ses étiquettes et lance, à côté de son mousseux Duchesse de Duin, brut et sec, une Princesse de Duin, à 7,5% vol. d'alcool seulement. Un rosé de pinot noir, mousseux doux, en demi-bouteille uniquement, pour séduire les jeunes femmes!

#### **Belle inconnue drapée de rouge**

Les vins de Bex ont une réputation locale. Paul Baumann, l'œnologue d'Obrist, admet que les raisins rouges récoltés sur une dizaine d'hectares à Bex assurent la base de l'assemblage

Tour Rouge. «Le coteau du Montet est une des zones les plus précoces du canton de Vaud. A Treccor, le gamay, le merlot et la syrah dépassent les 90° Cechsés sans problème!» L'œnologue Fabio Penta, chez Hammel à Rolle, produit quelques-uns de ses magnifiques vins rouges, la Côte-Rousse et le Quatuor, à base de syrah, de cabernets franc et sauvignon et de merlot, ici, sur les 4 ha du Domaine du Montet. De même qu'un «vin de paille» et même un «vin de glace». Plus haut, sur la colline en arrière-plan où serpentent les lacets de la route de Gryon, sur près de 10 ha, grimpe le Domaine du Chêne, de murets en terrasses, ces «raisses» dont est tiré un grand cru, jusqu'à 800 m d'altitude, en exposition sud-est...

Revenu en plaine du Rhône, voici la singulière colline de Chiètres et ses châtaigniers, qui témoignent autant de la clémence du climat que de l'absence de calcaire. Au Domaine du Luissalet,

Willy Deladoëy a planté il y a vingt ans ses premières vignes, sur 5 ha d'anciennes terres viticoles devenues pâturages. Tout son vignoble est sur de la «lousaille», de l'ardoise brisée. Son Clos des Caillettes s'étend sur 2 ha. S'il vinifie ses vins de base en collaboration avec un œnologue d'Aigle, le propriétaire, président de la sous-section de Bex-Lavey et vice-président de la Fédération vaudoise des vigneron, veille jalousement sur ses trente fûts de «spécialités». Il n'est pas peu fier d'avoir ramené d'Expovina 2005, à Zurich, cinq diplômes pour cinq vins présentés, dont une médaille d'or pour son Gamay vieilles vignes 2003. Cabernet franc, diolinoir, gamaret, sauvignon blanc, pinot blanc et chardonnay liquoreux en barrique, l'Accroche-Cœur, complètent l'assortiment, à côté des chasselas... Avec une telle diversité de cépages, c'est, déjà, le Valais et ses caves mul-

*Le nouveau duo à la tête de la Société viticole de Bex, Tobias Mathier (à gauche), directeur, et Jean-Michel Forjallaz, chef caviste.*

tivins qui s'annoncent.

### Après le vin frais, les eaux chaudes

Entre-deux, l'eau reprend ses droits: le Rhône se faufile entre les roches du défilé de Saint-Maurice. Même si un dernier arrêt s'impose à la Cave du Courset, fondée en 2001, à Lavey-les-Bains. Maurice Cheaux et Richard Bonvin y proposent une séduisante palette

de spécialités. Mais la station thermale, grâce à sa source d'eau chaude et la qualité de ses nouvelles installations, a définitivement détrôné Bex-les-Bains, que Victor Hugo, Léon Tolstoï ou Alexandre Dumas fréquentaient assidûment. Tout ce beau monde affluait dans le Chablais grâce à Albert de Haller. En 1729, à 21 ans, cet humaniste bernois publiait son

poème «Les Alpes», qui déclencha la soif de les découvrir dans leur écrin naturel. Et à 50 ans, il prenait la direction des Mines de sel de Bex. Dans la «station», alors, tout bien portant était un malade qui s'ignorait... L'Histoire ne dit pas si ces «people» du XIX<sup>e</sup> siècle, après avoir pris leurs eaux (salées), trinquaient d'un sonore «santé!». ■



### Le sel a bonne mine

«Il semble que le pinard intéresse plus que le sel», lance le guide à ce groupe de Genevois en goquette, un samedi matin, dans les Mines de sel de Bex. Une partie des conseillers municipaux d'Onex tire la langue devant le bouteiller du groupement des vigneron-encaveurs de Bex, au cœur de la montagne. Créé en 1990, il permet le mûrissement de plus de 50 000 bouteilles. «La température constante de 18°, l'humidité de 80%, l'anhydrite imperméable qui met à l'abri de toute vibration font que les vins mûrissent de manière exceptionnelle», assure le guide. C'est là que les Frères Rapaz logent leur gamay Allys et leur pinot noir. La

coopérative fait de même avec son Milan Noir, mais ailleurs dans la mine.

Un détail d'une visite qui s'avère passionnante à qui s'intéresse un tant soit peu à l'histoire. Histoire naturelle: quand la mer se retira, il y a 170 millions d'années, elle laissa dans la roche des veines de sel. Histoire humaine: depuis le jour du XVI<sup>e</sup> siècle où une chèvre se mit à lécher un rocher, attirant l'attention du chevrier sur le filon, jusqu'aux forages automatisés d'aujourd'hui, qui permettent d'extraire 150 tonnes de sel par jour, en passant par les procédés utilisés au fil des siècles pour faire évaporer le sel. 70% de cet «or blanc» a fini

sur les routes, l'hiver 2004–2005. Et une portion congrue, de l'ordre de 5%, dans l'assiette des seuls Vaudois, approvisionnés par «leur» sel.

Soixante-cinq mille visiteurs passent chaque année par la mine du Bouillet, son petit train qui s'enfonce dans la montagne, à la verticale sous Villars. Le Musée du Chablais devrait, dès 2007, s'installer à l'entrée de la mine et profiter de cette attraction touristique. Et la Vinicole de Bex veut à l'avenir mieux mettre en évidence ses produits, en liaison avec les sels et les produits dérivés — tels les sels aromatisés aux herbes bio ou le «bâton du mineur», une saucisse qui mérite le nom de salaison. Ce Genevois, à l'heure de l'apéritif lui donne raison: «Un verre à boire, enfin le monde civilisé!». ■





# Adresses utiles

## Informations générales

**Office du tourisme de Bex**  
Tél. +41 (0) 24 463 30 80  
www.bex.ch

**Organisme intercantonal de Développement du Chablais (VS-VD)**  
Place Centrale 3, 1870 Monthey  
Tél. +41 (0) 24 471 15 15  
*Pilote entre autres le concept «Chablais gourmands», une association transfrontalière qui soutient les produits du terroir, les vins et la gastronomie des trois Chablais. Elle édite le guide «Les références du terroir chablaisien».*  
www.chablais-gourmands.com



*Les encaveurs d'Ollon: de gauche à droite, devant, Emile Blum et Pierre-Alain Meylan; deuxième rang, Jean-Yves Beausoleil, Stéphane Borter, Yves Cosandey (Badoux, Aigle), Franz Huber et Jean-Daniel Bron; dernier rang, René Tabord, Jean-Jacques Delarze, Bertrand Gaillard et sur le mur, Philippe Brunner.*



## Les principaux producteurs

**Abbaye de Salaz**  
1867 Ollon  
Tél. +41 (0) 24 499 10 48  
Fax +41 (0) 24 499 26 52  
www.abbaye-de-salaz.ch  
franz@abbaye-de-salaz.ch  
*L'ancienne salle du pressoir peut recevoir jusqu'à 60 personnes pour des dîners (cuisine par les propriétaires), apéritifs de mariage, dégustation.*

**Jean-Louis Ambresin**  
En Margeiron, 1867 Ollon  
Tél. +41 (0) 24 499 19 03  
*Cet ex-Genevois apparaît toujours en franc-tireur. Egalement un gîte rural et une table d'hôtes.*

**Association Viticole Ollon (AVO)**  
Rue Demesse, 1867 Ollon  
Tél. +41 (0) 24 499 11 77  
Fax +41 (0) 24 499 24 48  
www.avollo.ch • info@avollo.ch  
*La coopérative sera centenaire en 2006. Sa vaste gamme de vins est répartie en «classiques», dont le chasselas Le Caviste, en vins de terroir (Les Hameaux) et de cépages (Les Solistes) et en assemblages (Blanc Fumé, Doux Délire liqueux et Rubis Noir). Vente aux particuliers, aux heures de bureau et le samedi matin.*

**Emile Blum**  
Domaine La Combaz  
Les Fontaines, 1867 Ollon  
Tél. +41 (0) 24 499 21 47  
Fax +41 (0) 24 499 21 87  
*Aux Fontaines, le vigneron produit, à côté des cépages traditionnels, un viognier en barrique et un assemblage rouge.*

**Bonvin & Chesaux SA**  
Cave du Courset, rte des Bains 11  
1892 Lavey-Village  
Tél. +41 (0) 24 485 33 05  
Fax +41 (0) 24 485 33 18  
www.caveducourset.ch  
caveducourset@bluewin.ch  
*Déjà en Valais? Presque, à lire l'offre de cette petite cave moderne, en chardonnay «gagaunois», AOC Valais, et cornalin. Mais aussi en vins vaudois, AOC Bex (sauvignon blanc, gamay, pinot noir, merlot)...*

**Philippe Brunner**  
Domaine Vy-Forchez  
Les Fontaines, 1867 Ollon  
Tél. +41 (0) 24 499 17 21  
Fax +41 (0) 24 499 26 58  
*Un des plus importants fournisseurs de raisin de l'AVO qui signe aussi «perso» quelques jolis rouges.*

**Cave des Cimes**  
La Pâtissière, 1880 Bex  
Tél. +41 (0) 24 463 14 86  
Fax +41 (0) 24 463 35 29  
www.lebongout.ch  
cavedescimes@lebongout.ch  
*Souvent, Pierre-Alain Indermühle a été un précurseur, de la conduite de ses vignes (en biodynamie) aux techniques de cave (vins mi-flétris, passerillés, doux en blanc et en rouge), en passant par le marketing.*

**Bernard Cavé**  
En Chatoney, 1867 Ollon  
Tél. +41 (0) 79 210 74 16  
Fax +41 (0) 24 499 29 70  
*Depuis peu, Bernard Cavé dispose d'une cave digne de ce nom à Ollon, dans son village d'origine.*

**Jean-Jacques Delarze**  
Verschiez, 1867 Ollon  
Tél. +41 (0) 24 466 23 41  
Fax +41 (0) 24 466 66 27  
*Troisième génération sur ce domaine, qui fut un des premiers de tout le Pays de Vaud à planter du rouge, en 1930. Du gamay d'abord, et du pinot noir ensuite. Egalement du chardonnay et du pinot gris.*

**Domaine du Chêne SA**  
1880 Le Chêne-sur-Bex  
Tél. +41 (0) 24 463 12 75  
Fax +41 (0) 24 463 15 87  
www.chene.ch • admin@chene.ch  
*Ce domaine fort bien exposé est conduit par un chef de culture valaisan, François Luisier, alors que les vins sont vinifiés par Fabio Penta, l'œnologue de la maison Hammel. Les vins du domaine sont bien cotés: le Pinot Noir La Chênaie 2004 a décroché une médaille d'argent au Mondial du Pinot 2005 à Sierre alors que les lauriers d'or Terravin et la Sélection des vins vaudois ont distingué cette année 6 autres vins de l'assortiment, dont 2 liqueux.*

Les encaveurs de Bex:  
de gauche à droite,  
Willy Deladoëy,  
Marie-Laure Chesaux,  
François Luisier,  
Jean-Michel Fonjallaz,  
Jeanine Petrus  
Indermühle  
et Yvan Rapaz



#### **Domaine Le Luissalet**

1880 Bex  
Tél. et fax +41 (0) 24 463 44 49  
www.luissalet.ch • info@luissalet.ch  
*Une douzaine de vins, notamment ceux en barrique élevés au domaine par Willy Deladoëy. Le Clos des Caillettes est délimité comme tel. Egalement location d'une maison de vacances sur le domaine.*

#### **Michel Durnat**

1869 Massongex  
Tél. +41 (0) 24 471 85 48  
familledurnat@hotmail.ch  
*En vrais chablaisiens, Michel Durnat et sa famille ont un pied en Valais où ils vivent et un pied à Bex où ils cultivent 3 ha de vigne sur la colline de l'Arzillier, principalement complantés en pinot, gamay, gamaret, merlot, cabernet et chasselas.*

#### **Bertrand Gaillard**

Les Fontenailles, 1867 Saint-Triphon  
Tél. +41 (0) 24 499 18 71  
Fax +41 (0) 24 499 18 31  
www.vins-gaillard.ch  
info@vins-gaillard.ch  
*Cet ancien œnologue-responsable de l'AVO (qui livre encore du raisin à la coopérative) développe une gamme intéressante de vins en barrique, en blanc comme en rouge.*

#### **Jean-Marc Lagger**

En la Porte  
1867 Saint-Triphon  
Tél. +41 (0) 24 499 21 62  
jeanmarclagger@yahoo.fr  
*Jean-Marc Lagger s'est taillé une belle réputation avec sa mondeuse noire, cueillie tardivement dans le meilleur coteau de Saint-Triphon.*

#### **Pierre-Alain Meylan**

Rue de la Chapelle  
1867 Ollon  
Tél. +41 (0) 79 210 98 14  
Fax +41 (0) 24 499 26 29  
www.pameylan.ch  
pameylan@planet.ch  
*Un des rénovateurs de l'appellation Ollon. Vins de haut de gamme, en blanc (pinot blanc) comme en rouge (gamaret, cabernet franc).*

#### **Rapaz Frères**

Chemin du Perey, 1880 Bex  
Tél. +41 (0) 24 463 34 72  
Fax +41 (0) 24 463 36 07  
www.rapazfreres.ch  
vins@rapazfreres.ch  
*Une gamme très complète (dix-sept vins) de l'AOC Bex, dont le gamay-gamaret Clos de Trepied. Chasselas surmaturé, réserve en barrique et deux vins vieillissent dans le Mines de sel, dont un de cinq ans d'âge.*

#### **Société Vinicole de Bex**

Ch. du Pré-de-la-Cible 4, 1880 Bex  
Tél. +41 (0) 24 463 25 25  
Tél. +41 (0) 24 463 32 01  
www.vinicole-bex.ch  
*La coopérative, qui vient de passer, cette année, le cap du centenaire, dispose d'un magasin de vente, et d'un carnotzet en veilleuse. Dans l'assortiment, le Sire de Duin, en blanc et en rouge, le «Milan Noir», un pinot noir vieilli dans les Mines de sel, et des mousseux bruts et secs. Vente aux particuliers, aux heures de bureau et le samedi matin.*

### Hôtels

#### **Hôtel de Ville**

1867 Ollon  
Tél. +41 (0) 24 499 19 22  
Fax +41 (0) 24 499 23 54  
*Quelques jolies chambres dans ce bâtiment cossu du centre du bourg. Le restaurant sert des mets de brasserie.*

#### **Le Cèdre**

Av. de la Gare 24, 1880 Bex  
Tél. +41 (0) 24 463 01 11  
Fax +41 (0) 24 463 28 88  
*Bâtiment fonctionnel, construit à côté d'un magnifique cèdre du Liban. Confort moderne et restaurant.*

### Grand Hôtel des Bains

1892 Lavey-les-Bains

Tél. +41 (0) 24 486 15 15

Fax +41 (0) 24 486 15 17

*En retrait des bains thermaux, rénovés et agrandis (offre «wellness» très complète), un hôtel au confort moderne. Restaurant axé sur une formule de buffets. Accès direct et gratuit aux bains pour les clients de l'hôtel.*

### Restaurants

#### Resto de Panex

1867 Panex-sur-Ollon

Tél. et fax +41 (0) 24 499 18 10

*Michel et Elisabeth Goyfont la cuisinent pour leur plaisir... Attention donc à l'horaire : ouvert du jeudi au samedi. Que ce soit le menu du jour ou les propositions de saison, tout est bon. Le Guide GaultMillau 2006 lui a décerné 13 sur 20 (une toque). En prime : des soirées avec des vigneron, plusieurs fois dans l'année...*

#### Restaurant de Plambuit

1867 Plambuit-sur-Ollon

Tél. +41 (0) 24 499 33 44

Fax +41 (0) 24 499 33 55

www.plambuit.com

*Une adresse référencée au Coup de Fourchette 2006. Jean-Pierre Schuler est un bon cuisinier, qui mitonne des plats classiques depuis une quinzaine d'années dans cet adorable restaurant d'altitude. Fermé dimanche soir et lundi (+ mardi en hiver).*

#### Hôtel de Ville

##### Restaurant Le Colibri

1880 Bex

Tél. +41 (0) 24 463 20 82

Fax +41 (0) 24 463 25 73

*Cuisine traditionnelle au café, du marché à la salle à manger. La meilleure table du bourg, selon le Coup de Fourchette 2006. Fermé le dimanche soir et le lundi.*

#### Café Bellevue

1867 Antagnès

Tél. + fax +41 (0) 24 499 12 08

*L'enseigne ne ment pas: la terrasse, surplombant le coteau de vigne pentu, est sublime... Le chef propose des plats classiques. Fermé le mardi et mercredi.*

### Musées et curiosités

#### Musée historique du Chablais

Place du Marché, 1880 Bex

Tél. +41 (0) 24 463 38 00

www.museeduchablais.ch

*Expositions temporaires et collections permanentes. Vitrine de la Fédération des associations et fondations historiques du Chablais vaudois et valaisan (vingt membres). Le musée devrait déménager à l'entrée des Mines de sel, dès 2007.*

#### Mines de sel de Bex

Route des Mines de Sel, 1880 Bex

Tél. +41 (0) 24 463 03 30

Fax + 41 (0) 24 463 03 32

www.mines.ch

*Ouvert sur réservation 7 jours sur 7 pour les groupes. En individuel, horaire sur le site Internet (varie selon les saisons, ouvert tous les jours de juin à fin septembre). La visite guidée dure à peu près deux heures. Accès en petit train, puis parcours à pied. Musées à l'entrée et à l'intérieur. Prévoir des habits chauds (température constante de 17°) Prix d'entrée (adulte): 18 fr.*

#### Association du Château de la Roche

1867 Ollon

Infos : tél. +41 (0) 24 499 10 08

www.swisscastles.ch

*Cette ancienne maison forte, demeure de la famille de Rovéréaz, ne se visite pas en individuel, mais reçoit des groupes, pour des manifestations particulières. Une fondation et une association visent à sa sauvegarde (gros travaux en vue).*

#### Alpage de Bovonne

Tél. +41 (0) 24 498 34 00

*Depuis vingt ans, cet alpage au-dessus de Bex produit un excellent fromage de gruyère, élevé dans ses propres caves. Une heure de marche depuis Cergnement, près de Bex. Possibilité d'assister à la fabrication du fromage, tous les jours, de 9 h à midi, en saison (juin – octobre). Rappel: le gruyère, à plusieurs stades de maturité, est un compagnon idéal du chasselas!*

#### Le sentier des vignes

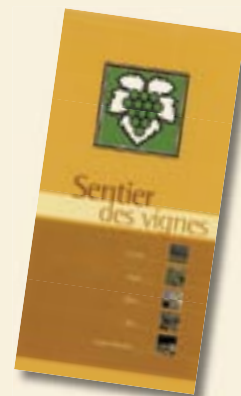
D'Yvorne à Lavey-les-Bains

*Il était déjà balisé dans la région d'Aigle et d'Yvorne (une feuille de vigne verte sur une catelle de céramique); des panneaux didactiques le signalaient du côté d'Ollon et d'Antagnès, puis de Bex. Encore fallait-il nouer la gerbe: c'est fait depuis peu. Un prospectus décrit le parcours du Sentier des Vignes, d'Yvorne à Lavey-les-Bains. A faire en une ou plusieurs étapes: par exemple, Yvorne-Verschiez, 2 h; Verschiez-Bex, 3 h 30, via Ollon, Antagnès, Les Devens; compter une heure de plus en passant par le Bouillet et le Chêne; puis, de Bex à Lavey, 2 h 15. A Aigle, Ollon, Bex et Saint-Maurice, raccord avec les transports publics (train).*

#### Le sentier du sel

*Le parcours conduit de la halte de Plambuit du train Aigle-Sépey-Diablerets (ASD, par Salin, Panex, Glutières, la Gryonne, Les Dévens, au Bévieux, halte du train Bex-Villars-Bretaye. 23 thèmes jalonnent le sentier. Compter 4 h de marche.*

*\*Pour parcourir les deux sentiers, la carte pédestre du Chablais vaudois au 1:25 000, actualisée au printemps 2005, est utile (éditions MPA).*



### Lire

#### «Aux lumières du lieu»

*Ce guide, publié à l'occasion de la manifestation «Paysages en poésie», en été 2004, décrit quinze itinéraires culturels dans les Alpes vaudoises, le Chablais et le Pays-d'Enhaut. Richelement illustré, avec des cartes, il reste un précieux ouvrage de référence. 300 pages, Editions LEP, 1052 Le Mont-sur-Lausanne; tél. +41 (0)21 651 25 70; www.editionslep.ch*