

# L'HEBDO



**EVELINE  
WIDMER-SCHLUMPF**  
**LA FEMME CLÉ  
DES ÉLECTIONS**

# Miracle suisse<sup>+</sup> Les ingrédients d'une recette qui fait des jaloux



LITTÉRATURE

*Balade intime  
avec Joël Dicker*

RÉFUGIÉS

**APRÈS L'ACCUEIL,  
L'INTÉGRATION**





A DÉGUSTER

# Les vins romands à découvrir

## Clos de la République

**Domaine Patrick Fonjallaz**  
**Au Clos de la République**  
**Rlle du Petit Crêt 1**  
**1098 Epesses**  
**www.fonjallaz.info/fr**

Si les vins sont habituellement jugés de manière hédoniste et récompensés par des médailles, certains crus régionaux bénéficient depuis plus d'un demi-siècle d'une reconnaissance moins arbitraire et plus sensitive. Ainsi, le label Terravin ne se base pas uniquement sur un système de notation mais exige plus d'une vingtaine de caractères pour que le vin obtienne sa garantie de qualité.

Le Clos de la République, à Epesses fait partie des rares domaines qui ont la chance de bénéficier de cette reconnaissance. Son nom, qui date de l'Indépendance vaudoise, est aussi le nom donné à sa meilleure cuvée: la République. Un Chasselas fruité, élégant et peu alcoolisé qui permet alors à toute la finesse du goût de s'exprimer. Santé!



## Clos du Boux

**Domaine Luc Massy**  
**Clos du Boux**  
**Rte de la Corniche 11**  
**1098 Epesses**  
**www.massy-vins.ch**

Inscrit depuis huit ans au patrimoine mondial de l'Unesco, Lavaux sait chérir pupilles et papilles! La région n'est pas seulement appréciée pour le panorama sublime qu'elle offre à nos yeux mais aussi pour les vins blancs exquis issus de Chasselas qui font sa réputation.

Le Clos du Boux, propriété de la famille Massy, est le seul clos de l'appellation d'Epesses d'une surface de 1,7 hectare qui produit, par ses terres riches, profondes et argileuses, un grand Chasselas aux notes inimitables.

Le Clos du Boux - habillé d'une nouvelle étiquette à la fois moderne et qui s'inscrit dans la tradition - est un vin complexe avec du caractère, du gras et de la force. Ce vin de garde du millésime 2002 a d'ailleurs été primé médaille d'or au dernier Mondial du Chasselas à Aigle.



## Domaine de Montmollin

**Domaine de Montmollin**  
**Grand-Rue 3,**  
**2012 Auvernier**  
**www.domainedemontmollin.ch**

Quel est le vin de l'été? Le rosé! Quoique... A Neuchâtel, on préfère parler d'Œil de Perdrix, une appellation justifiée par une composition à 100% Pinot Noir, cépage noble dont est issu le précieux breuvage.

Ce vin, produit par courte macération, est de couleur légèrement saumonée et se boit frais (10 à 12 °C). Il est rond et harmonieux, avec un joli fruité et un délicat parfum de Pinot. Il accompagne à merveille les apéritifs, les poissons en sauce de la région, la volaille, les mets asiatiques relevés.

L'Œil de Perdrix produit sur le Domaine de Montmollin respecte la plus pure tradition neuchâteloise. Il est vendu en bouteille flûte brune «neuchâteloise». Le millésime 2014 a déjà obtenu la Sélection d'Or au Concours 3 Lacs 2015 et la Médaille d'Argent aux Sélections Mondiales des Vins, Canada.



David Chauvet ■



# La quantité n'est plus l'ennemie de la qualité

Dans une volonté d'améliorer la qualité de ses prestations, plusieurs entreprises de restauration collective s'inspirent de la haute gastronomie.

Avec la volonté d'améliorer le bien-être de ses employés ou de ses élèves, de nombreuses entreprises ou écoles ont exigé, ces dernières années, une augmentation de la qualité des prestations de leur service de restauration collective. Une démarche d'autorégulation a également été réalisée avec divers labels centrés non seulement sur les menus proposés mais également l'approvisionnement et la qualité de réalisation des plats.

## Créativité

Afin que toute l'équipe de cuisine garde la créativité et l'exigence

nécessaires à l'élaboration quotidienne d'une grande quantité de repas gastronomiques, c'est toute la vision du restaurant qui doit être pensée vers la qualité. L'objectif n'est plus alors simplement de nourrir des clients réguliers, mais de les surprendre, leur offrir un véritable moment de plaisir et prendre soin de leur santé. L'impact est évident sur l'ensemble de la vie de la collectivité qui profite du restaurant. Il va donc de soi que les écoles ou entreprises peuvent financer les éventuels surcoûts de cette démarche qualitative.

Quentin Honsberger ■



## La fondue Moitié-Moitié

pour 4 personnes

- 400g de gruyère
- 400g de vacherin fribourgeois
- 350 ml de vin blanc sec
- 1 gousse d'ail
- 1 petit verre à liqueur de kirsch
- 4 cuillères à café de fécule de pomme de terre

Pour retrouver toutes les étapes de préparation de la fondue, rendez-vous sur [www.vinsetgastronomie.ch](http://www.vinsetgastronomie.ch)





ACCORD VINS - FROMAGES

# Sublimier le fromage grâce au vin

Les conseils avisés du Tessinois Paolo Basso qui cumule les titres de meilleur sommelier du monde, meilleur sommelier d'Europe et meilleur sommelier de Suisse.



**Paolo Basso**  
Meilleur sommelier  
du monde 2013

## Comment procéder pour accorder le fromage et le vin?

On commence par goûter le fromage puis, quand tous les goûts sont encore bien dans le palais, on teste le vin. Il faudra être attentif à la dimension salée du fromage, l'intensité goûteuse du fromage et le gras. Il faut aussi s'inté-

resser à l'arrière-goût, parfois amer, parfois épicé. Mais les amateurs peuvent se fier aux accords régionaux. On accordera, par exemple, la raclette avec le Fendant valaisan ou, au Tessin, le fromage d'alpage avec un vin rouge à base de Merlot.

## Quel vin proposeriez-vous avec du Gruyère?

Naturellement, cela dépendra de la sorte de Gruyère. Le premier conseil serait d'accorder un jeune Gruyère avec un jeune Chasselas, par exemple. Si le Gruyère a davantage vieilli, un Chasselas plus âgé au goût plus puissant et complexe permettra de balancer la saveur intense d'un Gruyère vieilli.

## Et quel vin choisiriez-vous avec un Vacherin Mont d'OR?

Imaginons qu'il s'agit d'un



jeune vacherin, si vous désirez choisir un Chasselas, il faudra qu'il soit fin et délicat avec une intensité qui puisse tenir le caractère savoureux du vacherin. Le gras du fromage sera compensé par l'acidité du vin, renforcée, dans certains cas, par une légère effervescence.

## L'Etivaz et le Chasselas se marient bien?

Bien sûr. Il faudrait choisir un Chasselas qui vient d'un terroir riche, si possible minéral, avec du caractère et connu pour sa persistance en bouche. Le florilège de saveurs en bouche ravira le palais de l'amateur le plus exigeant.

Quentin Honsberger ■

PUBLICITÉ

## Découvrez l'accord parfait entre fromages AOP et Chasselas

Le Chasselas a trouvé en Pays de Vaud une terre de prédilection. Ce cépage est magnifique pas sa finesse, son élégance. Il est très apprécié pour sa délicatesse, sa faible acidité et sa rondeur qui s'accorde parfaitement avec les fromages tels que les rebibes de L'Etivaz AOP, le Vacherin Mont-d'Or AOP et le Gruyère AOP jeune ou vieux.

[www.terravin.ch](http://www.terravin.ch)



L'harmonie avec L'Etivaz AOP vous fait ressentir une rondeur en bouche, de l'onctuosité, un parfum de fleur de foin, de noisette et une pointe de curry....



avec le Vacherin Mont-d'Or AOP une onctuosité en bouche avec des notes résineuses (goût de sapin par le cerclage)



et avec le Gruyère AOP: un goût floral enrobe la bouche avec du croquant, du salé et une note de caramélisé.



[www.etivaz-aop.ch](http://www.etivaz-aop.ch)



[www.vacherin-montdor.ch](http://www.vacherin-montdor.ch)



[www.gruyere.com](http://www.gruyere.com)





EDITO



### Restauration collective

Le mariage entre la gastronomie et la restauration collective est-il possible? **05**



### Vins et gastronomie

Découvrez nos vins et restaurants romands **06 +12**



EN LIGNE

Retrouvez plus de recettes sur notre site [vinsetgastronomie.ch](http://vinsetgastronomie.ch)

# Une semaine pour le goût

Du 17 au 27 septembre, ce sera la 15<sup>e</sup> édition de la Semaine suisse du Goût. Elle s'affirme comme un temps fort de fête, de réflexion et de communication sur le bien-manger en Suisse.

Après la France, la Suisse est le deuxième pays à organiser chaque année la Semaine du Goût. En réunissant près de 1800 événements, la défense du plaisir du goût est en train de rassembler dans un événement décentralisé sur le territoire, des centaines de milliers de participants.

Les inquiétudes face à l'industrie agroalimentaire n'ont cessé d'augmenter, avec ses impacts sur la santé, l'éducation au goût des enfants ou la vie en société tout simplement. Les scandales alimentaires à répétition font perdre la confiance de la population lorsqu'ils choisissent un restaurant ou lorsqu'ils rentrent dans un supermarché sans âme.

La Semaine du Goût est ainsi



**Josef Zisyadis**

Président de la Semaine suisse du Goût

Les Suisses n'ont pas le goût dans leur poche.

une réponse en positif à la solitude alimentaire qui fait tant de dégâts sociaux. En réunissant des centaines d'événements de rencontres avec des petits producteurs, des passionnés du goût, des cuisiniers, il y a une volonté de rappeler que l'avenir de la nourriture dépend de nous.

Chaque événement, qui est d'abord une candidature validée par un comité qualité cantonal, doit répondre à une charte. Ainsi le «consomm'acteur», que nous sommes, participe à un moment de fête qui a un aspect didactique ou de rencontre avec ceux qui nous nourrissent au quotidien.

La Semaine du Goût est devenue avec le temps une institution de la rentrée de l'automne.

Avec le partenariat du mouvement Slow Food, le coup de pouce des pouvoirs publics et les très nombreux soutiens associatifs ou privés, la population a la possibilité de voyager à travers le pays, à la rencontre de centaines de producteurs et de cuisiniers du quotidien.

Les Suisses n'ont pas le goût dans leur poche. Malgré la standardisation gustative qui s'affirme chaque année, ils aiment recréer des circuits courts et refaire des réseaux de vente directe.

Une semaine pour le goût, mais qui appelle à la reconquête du goût au quotidien!

Suivez-nous



mediaplanetsuisse



mediaplanetchf



@MediaplanetCHF



@Mediaplanet\_CHF

Managing Director: **Fredrik Colfach** Production et Direction Editoriale: **Marcel Koller** Layout et retouche d'images: **Janine Simmen**

Project Manager: **Tamara Sthioul** Contact Mediaplanet: **Virginie Loertscher** Coordonnées: Tel: **+41 (0)21 320 67 30**

E-mail: [redaction.ch@mediaplanet.com](mailto:redaction.ch@mediaplanet.com) Impression: **SwissPrinters** Distribué avec: **Magazine L'Hebdo** Photos: **iStock/DR**

PUBLICITÉ

Les produits genevois

# Je ne vois que ça!



1 label, 500 produits.

[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)