

# Les vignerons de Féchy s'invitent à l'auberge

**Initiative** Les producteurs ont offert au nouveau patron du restaurant la machine qui permet de servir leurs vins au verre.



Entre Ziba (tout à gauche) et Marc Salangros (tout à droite), Raymond Paccot, Marie-Jo Pierroz, Christian Dupuis, Philibert Frick, Thierry Molliex, Raphaël Gaillard, Sébastien Meylan. Au premier plan, Georges-Claude Blanchard, Alain Bettens et Bastien Suardet. Image: VANESSA CARDOSO

[Par David Moginier](#) 03.06.2017

Marc Salangros a le verbe haut et l'enthousiasme avéré: «C'est un cadeau merveilleux que les vignerons nous ont fait, à Ziba et à moi, avec cette machine.» Si le nouveau patron de l'Auberge Communale de Féchy est ainsi gâté par les producteurs de l'appellation, c'est aussi parce qu'il le leur rend bien: quand il est arrivé en juillet dernier, le garçon est allé rendre visite à pas mal de caves de la commune pour se présenter, découvrir les vins et les inscrire à sa carte exclusivement locale.

Le courant passe entre le patron et ses producteurs, au point qu'à l'automne, une discussion avec Raymond Paccot et Alain Bettems voit surgir l'idée d'installer dans l'auberge deux machines pour servir des crus au verre, où un gaz inerte (l'azote) empêche l'oxydation du vin une fois la bouteille ouverte. Il y en a quand même pour 30'000 fr. Et c'est alors que l'idée surgit: que chacun des 16 vigneronns actifs sur la commune offre un des «becs» au restaurateur, avec la garantie d'y placer une de ses bouteilles. «La décision a été très rapide et quasi unanime, explique Raymond Paccot. Seuls trois vigneronns hésitent encore, trois autres ont donc pris deux places en les attendant.»

Le temps de commander la machine, et la voici installée en majesté à l'entrée de l'auberge. «C'est fantastique. Ils ont réussi – avec l'aide de Marie-Jo Pierroz, secrétaire des Vins de Féchy – à fédérer autant d'individualités sur un tel projet, je n'en reviens pas», poursuit le restaurateur.

Chaque vigneron choisit ainsi lequel de ses vins il voudrait mettre au verre, en respectant une diversité pour le client. En plus, il doit normalement rester dans une couleur, puisque le blanc et le rouge ont des installations différentes, liées à leur température idéale. «Mais, si on veut changer, on peut toujours s'arranger pour inverser avec un copain», explique Raymond Paccot. Le restaurateur s'enflamme: «Il y a une telle richesse de proposition dans l'appellation, c'est sans limites.»

### **Un talent d'acteur**

Bon, si le garçon a une telle emphase verbale, il le doit aussi à son parcours. Ce Genevois d'origine est d'abord parti à Paris, où il a suivi le Cours Simon, puis travaillé comme acteur pendant une dizaine d'années. De retour en Suisse, il apprend le métier de la restauration, reprend son premier restaurant dans une commune viticole genevoise. «Mais l'ambiance avec les vigneronns n'y était pas, j'étais malheureux.»

*«J'ai trouvé ici tout ce dont je rêvais depuis longtemps, il y a de l'amour, de la gentillesse, de la vérité. Quand quelque chose ne va pas, on vient me le dire. Quand ça va, on me le dit aussi. C'est comme dans les romans de Pagnol.»*

Alors qu'à La Côte, il est au paradis. «J'ai été accueilli de façon merveilleuse. J'ai trouvé ici tout ce dont je rêvais depuis longtemps, il y a de l'amour, de la gentillesse, de la vérité. Quand quelque chose ne va pas, on vient me le dire. Quand ça va, on me le dit aussi. Parfois, les gens s'engueulent et se réconcilient cinq minutes après. C'est comme dans les romans de Pagnol.» Marc Salangros est intarissable sur le sujet: «Il y a une telle solidarité entre ces producteurs, c'est fantastique. Quand l'un d'eux a un souci, tous les autres l'aident.»

Les vigneronns ont encore quelques idées sur ce projet. «On pourrait par exemple préparer des panneaux sur nos caves pour indiquer que si on n'est pas là, on peut goûter nos vins à l'auberge, avance Raymond Paccot. Et on parle de soirées *wine & dine* bientôt.» D'autant que Marc Salangros n'hésite pas à vendre à ses clients intéressés les bouteilles de ses fournisseurs, au prix cave.