

RomanDuVin.ch (Suisse)  
Truffer Alexandre  
19 août 2005  
*Paléo fait appel aux vigneronns d'Arte Vitis*

« Arte Vitis rassemble douze vigneronns novateurs et a pour but de «tirer la viticulture vaudoise vers le haut». Ces artisans travaillent dans le respect du terroir. Ils ambitionnent de prouver la valeur internationale des crus régionaux. Leurs domaines, situés dans divers endroits du canton, se complètent harmonieusement. Ensemble, ils proposent plus de cent cinquante vins issus de cépages traditionnels mais aussi de variétés inconnues, ou oubliées, en Romandie.

Comme tous les vrais vaudois, ils rechignent à se mettre en avant de même qu'ils refusent toute étiquette élitiste. Raymond Paccot, propriétaire du domaine de la Colombe à Féchy et inconditionnel du Paléo, reconnaît simplement que les membres d'Arte Vitis ont pour caractéristique commune «de n'avoir jamais assez de vin à vendre». Il n'empêche que les nectars proposés par les associés de cette confrérie relèguent très loin derrière eux, en terme de diversité de l'offre et de qualité, la majorité des producteurs du canton.

Retrouver ces encaveurs dans l'enceinte du Paléo Festival peut surprendre. Ce Woodstock de la Riviera avec son camping bohème et ses bars qui débitent la bière par hectolitres ne semble pas l'endroit idéal pour promouvoir le haut de gamme viticole. Pourtant, si la plaine de l'Asse accueille toujours un public jeune et bigarré, il a considérablement augmenté sa moyenne d'âge. Aujourd'hui, les fidèles de la première heure s'y rendent, trente ans après l'édition initiale, accompagnés de leurs enfants voire de leurs petits-enfants.

Au fur et à mesure que le festival s'agrandit et gagne en importance, les nourritures du corps se diversifient au même titre que celles de l'esprit. Les mythiques tartines demeurent un incontournable du Paléo, mais une centaine de tentes supplémentaires proposent désormais des plats de toute origine. Dans ce ballet des saveurs, les pizzas japonaises voisinent les hot-dogs dans lesquels la fondue remplace la saucisse, les spécialités pakistanaises ou kirghizes. On y trouve également de la caille sous toutes ses formes, du foie gras, du magret de canard et une multitude d'autres délicatesses gastronomiques.

Les fidèles de Bacchus ont vu leur boisson préférée connaître une évolution quelque peu comparable. Au commencement était le vin du festival: blanc, rouge et surtout rosé. Puis sont arrivés quelques vins représentatifs d'une région viticole comme Yvorne ou Calamin. Le bar Arte Vitis représente le pas ultime en offrant le nec plus ultra de cette viticulture locale que les organisateurs de Paléo ont toujours privilégiée.

Raymond Paccot, tout en faisant les honneurs du bar de l'association, explique que la prise de contact a été initiée par le festival qui désirait élargir et compléter son offre œnologique. La démarche a séduit les membres d'Arte Vitis, malgré quelques réticences initiales.

Les douze vigneronns proposent un vin chacun, tous disponibles à la vente au verre. Leur venue à Paléo ne constitue pas une opération financièrement rentable mais rentre dans le cadre d'une stratégie de communication plus globale. Comme ils cherchent à démontrer aux consommateurs l'excellence des vins vaudois, le service et les détails ont été soignés. L'utilisation de verres, en principe interdite au festival, ainsi que le choix d'un coin un peu excentré, concourent à offrir des conditions optimales aux amateurs de vins vaudois. A la différence des autres bars, les serveurs ne travaillent pas bénévolement. En outre, ils ont une culture œnologique suffisante pour répondre à toutes les éventuelles questions. Celles-ci s'avèrent moins nombreuses que prévues, le public paraissant surtout désireux de savourer quelques bons vins.

Le succès pointe au rendez-vous puisqu'il a fallu rajouter, chaque jour, de nouvelles tables pour contenter une clientèle ravie de l'opportunité de déguster des nectars parfois difficiles à se procurer. Ces amateurs peuvent se réjouir car, au vu du bilan positif, l'expérience sera reconduite l'année prochaine. On peut même espérer que le bar Arte Vitis deviendra un classique du festival pour le plus grand bonheur des amoureux des terroirs lémaniques. »