

La Côte

Toute l'équipe de La Côte
vous souhaite une belle année 2013 !
Merci de votre fidélité.



LUNDI 31 DÉCEMBRE 2012, MARDI 1^{ER} ET MERCREDI 2 JANVIER 2013 | www.lacote.ch | N° 252 | CHF 2.50/€ 2.50 | J.A. - 1260 NYON

Le 31, on trinquera avec du «Champagne» 100% local



SAMUEL FROMHOLD

RÉGION Incontournable des fêtes de fin d'année, le vin pétillant s'écoule par cascades sur la Côte. Ça tombe bien, des vigneron de la région proposent leur propre mousseux, fabriqué selon la méthode traditionnelle champenoise. C'est le cas de Raymond Paccot, célèbre viticulteur de Féchy, qui fait des bulles depuis déjà sept ans.

PAGE 3



VOILE

Stamm repart et se montre plutôt confiant

PAGE 13

NYON

La dure reconversion des danseurs

PAGE 7

FOUNEX

La police déloge des «indésirables»

PAGE 9

MÉTÉO DU JOUR

bord du lac	à 1000m
	
-1° 5°	0° 5°

SOMMAIRE

Avis de décès	PAGE 8
Cinéma	PAGE 10
Agenda	PAGE 11
Monde	PAGE 17



CELINE REUILLE

MORGES

Une famille menacée de se retrouver à la rue en 2013

Une mère de famille et ses deux enfants adolescents vivent un véritable parcours du combattant pour trouver un logement en ces temps de crise immobilière. Malgré des revenus réguliers et le soutien financier des services sociaux, les gérances et propriétaires privés rejettent leur demande. Le 7 janvier, ils n'auront plus de toit.

PAGE 5



AUDREY FIGUET

BUCHILLON

Plus de 40 chambres d'hôtel à l'Auberge des Grands Bois

L'Auberge des Grands Bois, à Buchillon, rouvrira en mars. Mais surtout, d'ici quelque trois ans, une dépendance hôtelière comprenant plus de 40 chambres se greffera au restaurant. Pour le propriétaire, Luigi Percuoco, celles-ci viendront en complément des établissements qu'il possède dans la région, car la demande est forte.

PAGE 3

PUBLICITÉ

SIGNY EN FÊTE

Le Père Noël vous attend pour une photo-souvenir gratuite !

Vendredi 21 décembre 15h - 18h

Samedi 22 décembre 10h - 12h et 14h - 18h




MORGES

Une friche industrielle prête à être revalorisée

Le site de l'ancienne fonderie Neeser devrait abriter à terme logements et bureaux. **PAGE 5**

SAMUEL FROMHOLD

RÉGION

RÉGION Pour les Fêtes, des vigneronns de la région proposent des vins mousseux qui n'ont rien à envier à leurs cousins français.

Des bulles made in La Côte

CLÉMENTINE PRODOLLIET
info@lacote.ch

Nous serons nombreux ce soir à trinquer à l'amour, au partage et aux bonnes résolutions. Pour cela, bien sûr, nous aurons besoin de champagne ou plutôt de vin à bulles pour parler local. Car oui, il y a du mousseux sur La Côte. Même qu'il pétillote joliment. Qu'il fleurisse bon le raisin. Qu'il désaltère, égaie et délie les langues. Rencontre avec deux producteurs dont les vins ont de quoi faire pâlir les grandes maisons de Champagne.

Nous voilà donc au domaine de La Colombe à Féchy chez Raymond Paccot, vigneron de père en fils, qui produit son propre mousseux depuis 2005. «*Il me paraissait intéressant de tenter l'aventure pour valoriser nos cépages. Les nouveautés sont toujours sources d'apprentissage*», explique le viticulteur. Pour magnifier ses grappes, le Fezzolan utilise la méthode traditionnelle, champenoise.

De la grappe à la bulle

Résumons presto le processus. Le raisin est récolté à la main sur les quinze hectares de terre, dix jours avant les vendanges. «*Cela permet de conserver une certaine acidité et de limiter la quantité d'alcool*», précise Raymond Paccot, tout en se délectant du précieux breuvage. Les grappes – du Chardonnay et du Pinot noir – sont posées sans foulage ni égrappage dans le pressoir, avant que le jus ne file en cuve pour une première fermentation. Il est ensuite mis en bouteille – qui se doit d'être particulièrement solide – agrémenté de levures et de sucre. Nouvelle fermentation. Et donc petites



Au Château de Crans, Gilles Pilloud produit le mousseux Antoine Saladin depuis 2006. Il utilise la méthode traditionnelle champenoise tout comme Raymond Paccot, vigneron propriétaire du domaine La Colombe à Féchy. SAMUEL FROMHOLD

bulles. En temps normal, le flacon devrait encore être mis sur lattes durant un an et demi. «*Mais nous avons choisi de le laisser reposer trois ans pour obtenir plus de complexité aromatique. Ce qui donne à notre mousseux sa robe jaune pâle et son petit arôme de pain grillé.*» Un vrai délice!

Médaille d'or à Crans

Quiconque a un faible pour le champagne serait bien inspiré un jour ou l'autre de goûter la merveilleuse cuvée de Gilles Pilloud, qui vient de reprendre le domaine du Château de Crans où il vinifiait depuis déjà dix ans. Il y a là un terroir et une histoire: des vignobles millé-

naires et une dizaine de cépages qui s'étendent sur treize hectares face au lac Léman. Ce qui permet au vigneron de proposer une gamme riche de quatorze vins, dont un mousseux vinifié selon la méthode champenoise. Créé il y a six ans, le nectar représente désormais 8% du volume encavé par le vigneron. «*C'est le vin qui nous manquait pour diversifier notre offre. Depuis 2006, nous avons triplé notre production*», souligne-t-il.

En 2011, la cuvée Antoine Saladin a décroché une Médaille d'or au concours des vins vaudois. «*La preuve qu'on fait juste*» pour Gilles Pilloud. Pas de bon

mousseux sans bons raisins, bien sûr. Justement, quelles sont les variétés utilisées par le viticulteur? «*Nous avons opté pour des cépages originaux, du Garanoir et du Doral, qui combinent onctuosité et fraîcheur aro-*

matique.» Et le résultat est épantant. Le mousseux offre une vraie persistance en bouche. Du jamais bu! A consommer avec modération tout de même... ●

LES PETITS PRODUCTEURS, UN GAGE DE QUALITÉ

Incontournables des Fêtes, les vins mousseux se sont vendus comme des petits pains au Club des Amateurs de vins exquis (CAVE) à Gland. Qui mise avant tout sur les petits producteurs, suisses et français. «*Le rapport prix-plaisir est souvent plus intéressant par rapport aux nectars estampillés Moët & Chandon, Krug et Veuve Clicquot*», explique Serge Pulfer, responsable des ventes. Comptez tout de même 15 à 20 francs pour un bon vin pétillant. Un prix qui s'explique par le coût de production, estimé à environ 8 francs la bouteille. Des peanuts par rapport aux 50 francs demandés par les grandes marques de Champagne. Et pourtant, Serge Pulfer avoue volontiers que «*la qualité n'est pas toujours extraordinaire.*» A bon entendeur.

NYON

Appel à la création musicale

Musiciens, musiciennes, il est temps de penser un peu à formuler de bonnes résolutions pour l'année qui vient. Comme par exemple faire des concerts... Le comité de la Fête de la musique de Nyon vient justement de lancer les inscriptions (jusqu'au 1^{er} mars) pour deux longues journées de musique qui auront lieu les 15 et 21 juin.

Mais ce n'est pas tout puisque, pour la troisième année consécutive, les organisateurs en appellent aux artistes pour un concours de création originale. Il s'agit de présenter un spectacle inédit qui sera joué pour la première fois à Nyon. Les lauréats bénéficieront d'un soutien financier (jusqu'à 5000 francs) et de diverses aides logistiques, techniques et administratives. ● RH

INFO

La Fête de la musique 2013 à Nyon:
infos et inscriptions sur
www.nyonmusique.ch

MÉMENTO

CHÉSEREX

Que faire le 31?



Ça tombe bien, les paillettes, les bijoux tape-à-l'œil sont très à la mode cette d'année. Si vous ne savez toujours pas où passer votre 31, la Jeunesse de Chésereux et DJ Festnoz organisent à la grande salle un réveillon avec comme fil rouge «bling bling». Tout ce qui brillera sera comme or, le strass ressemblera aux diamants et les lunettes seront de circonstance. La soirée débutera dès 22h30 et l'entrée coûtera 10 francs. Familles bienvenues. ● COPIN

BUCHILLON Plus de 40 chambres viendront se greffer au restaurant, qui rouvrira au plus tard au début du mois de mars.
Un grand projet hôtelier va naître à l'Auberge des Grands Bois

L'Auberge des Grands Bois, à Buchillon, fermée depuis la fin de l'hiver dernier, va tantôt rouvrir les portes de son restaurant. Avant qu'un projet d'importance ne vienne se greffer, à plus long terme, sur cette même parcelle, soit une dépendance hôtelière qui s'ajoutera à des chambres d'hôtes. «*J'ouvre le restaurant au plus tard le 1^{er} mars*, annonce son propriétaire, Luigi Percuoco, qui a repris l'établissement il y a trois ans. *C'est la priorité pour moi.*»

Les anciens gérants, un couple, sont restés aux fourneaux deux années durant, mais ont fini par jeter l'éponge pour des raisons personnelles. Deux repreneurs s'offrent pour l'instant, peut-

être, au propriétaire. A examiner en début d'année. Si ces personnes ne lui conviennent pas, c'est lui-même qui tiendra l'Auberge des Grands Bois, où la cuisine variera entre mets locaux et italiens, précise déjà Luigi Percuoco.

Forte demande

Avec son frère, Marco, ils sont propriétaires de plusieurs établissements sur La Côte, dont des hôtels. Notamment L'Hostellerie du Château, à Rolle, depuis un an. Mais la demande est telle que ce monument historique ne suffit pas à recevoir toutes les sollicitations de clients, qui émanent dans la majorité des cas d'entreprises. Et Luigi

Percuoco de prendre pour exemple Littoral Parc, où de plus en plus de sociétés s'implantent. «*Aujourd'hui, nous sommes débordés. Après une année, on s'est rendu compte qu'il manque énormément de chambres.*» Un agrandissement est du reste tout simplement inenvisageable.

Les 33 chambres d'hôtel de 27 m² chacune prévues à Buchillon – avec en sus deux suites ainsi qu'une salle de réunion de 60 places –, qui seront estampillées trois étoiles, viennent ainsi en complément de celles de l'Hostellerie du Château, étant au nombre de 17 et de même confort. Luigi Percuoco a reçu le feu vert de la Municipali-

té il y a quelques jours, après que celle-ci ait levé cinq oppositions.

Projet prévu d'ici fin 2015

Les trois garages existants à côté de l'Auberge des Grands Bois devront être démolis, pour faire place à l'hôtel. Quant à la grange voisine, elle subira une transformation radicale. C'est en effet dans ce bâtiment que les neuf chambres d'hôtes seront aménagées. Elles pourront par ailleurs être louées pour plusieurs mois: «*Pour les sociétés, c'est le bingo!*» se frotte les mains le propriétaire.

Il s'est donné une année pour trouver le financement nécessaire à son «grand projet». Les travaux devraient être finalisés d'ici fin 2015. ● SÉLIM BIEDERMANN



Les portes de l'Auberge des Grands Bois sont fermées depuis la fin de l'hiver dernier. AUDREY PIGUET