



# GILDE SUISSE DES SOMMELIERS

## RENCONTRE AMICALE DE LA Gilde

*Dans l'esprit d'une nouvelle dynamique des événements organisés par la GSS, les membres ont découvert deux «coups de cœur», chacun à citer en exemple dans leur milieu professionnel respectif.*

### CHEZ RAYMOND PACCOT, UN DES PLUS ILLUSTRES VIGNERONS VAUDOIS

Après avoir suivi l'École d'œnologie et de viticulture de Changins, Raymond s'envole pour la Napa Valley, chez Moët, où il est engagé comme chef de culture. Indépendamment il profite des recherches et des applications sur le rôle des levures dont le centre de recherche cultive toute l'année de nombreuses souches. Par la suite, un séjour chez Schenk à Valence, (Espagne), en tant que responsable de cave et de laboratoire. En 1980, il reprend le domaine familial de Féchy, diversifie le choix des cépages, applique un nouveau système de plantation qui permet de diminuer le rendement en travaillant les sols en biodynamie. Au fil des vinifications, il découvre combien certains parchets anoblissent le vin; 1988, Grande médaille d'or à Ljubjana, et à la surprise générale, le Chasselas «Les Bayels» remporte le Premier prix

du public et le Premier prix de la presse de la Coupe Chasselas. Un parcours attachant qui confirme le niveau d'intérêt de l'exposé du jour: «vins en cuve ou en barrique, quelle différence?». C'est dire si la vingtaine de membres de la Gilde fut captivée par les commentaires de Raymond, notant par la dégustation des vins combien sont multiples les difficultés rencontrées par le vigneron. Dans la vigne et au chai, il doit être à l'écoute de chaque cépage, de chaque millésime pour revoir, réadapter, planifier son travail. Pas de routine, mais une attention journalière sur le suivi de chaque barrique et chaque cuve. Conclusion bien sentie au travers de la superbe dégustation didactique: oublier la technique... être à l'écoute du vin pour mieux le servir!

### AUBERGE DE LA CLÉ D'OR À BURSINEL

Deuxième partie de la rencontre amicale, la découverte de la notion de compétence des métiers de bouche, par le biais d'un couple de restaurateurs: Annie et René Chevalley. Deux passionnés de cuisine et de vins qui œuvrent ensemble, et chacun, à chercher le meilleur pour ensuite le partager avec leurs clients. Lorsque le patron/cuisinier découvre le vin, il pense aussi à la conception du plat qui servira au mieux l'harmonie. Lorsque Madame déguste, elle cherche les mots qui transmettront les saveurs, possédant les bases d'un savoir couronné par son tout récent diplôme de sommelier. Une experte en vins donc, un autre en cuisine, rien de tel pour enthousiasmer les convives:

les fines tranches de saumon écossais marinées à l'aneth et au poivre noir concassé servaient à merveille le chasselas de Bursinel 2003, réserve de l'Auberge. Un assemblage de Gamaret et Garanoir de Gilles Favre de Luins, pour escorter le moelleux et la délicatesse du suprême de volaille bressane aux pointes de morilles qui a snobé les censeurs, sans oublier le riz basmati aux éclats de pistache qui crépitait en bouche. Pour couronner le repas, un truffé au chocolat amer et sabayon de vanille bourbon. Un délice! Au moment des adieux, des regards heureux et des compliments, au bénéfice d'une journée mémorable et revitalisante pour la pérennité de la Gilde.

### LES HONNEURS POUR MICHEL SIMON, SECRÉTAIRE GÉNÉRAL DÉMISSIONNAIRE

Après plus de 15 ans passés au service de la GSS et en tant que Secrétaire général, Michel Simon a bien mérité sa retraite. Cet infatigable amoureux de la gastronomie a durant toutes ces années sillonné tous les cantons romands à la recherche des meilleurs sites pour l'organisation des chapitres et des rencontres amicales de la Gilde, sollicité les nombreux candidats qui sont venus rejoindre la Confrérie des Sommeliers. Associé aux présidents cantonaux, il a constamment assuré le suivi de l'organisation, rédigé les textes de présentation des intronisés et procédé au cérémonial. Les récipiendaires ont toujours été fiers d'afficher leurs diplômes à la calligraphie irréprochable et imposante, travail minutieux de Michel.

Pour son engagement, le Comité de la Gilde a décidé de lui décerner le Diplôme d'honneur, en récompense de son engagement et de ses nombreux services. Non sans lui souhaiter bon vent et beaucoup de bonheur en compagnie de son épouse Edith! Avec les compliments de tous les membres et de son comité.

**Abonnez-vous!**

**PLAISIRS**  
GASTRONOMIE & VOYAGES

paraît en février, avril,  
juin, septembre,  
décembre

Plaisirs Gastronomie  
Case postale 330  
2013 Colombier  
Suisse