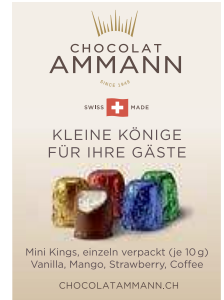




L'écrin qui fait rayonner
la Vallée de Joux

Signé par le bureau d'architectes BIG, le nouveau Musée Atelier Audemars Piguet s'illustre tant par son architecture futuriste que par sa volonté de dévoiler son patrimoine horloger au grand public. Une nouvelle attraction pour la région. **Page 20** Iwan Baan

ANZEIGE



Das Gespräch

Raphaël Brunschwig, COO des Filmfestivals Locarno, über die neue hybride Form.

Seite 13

Gastronomie

Die Lenk Lodge im Simmental hat über den Sommer ein Gastroduo verpflichtet.

Seite 9

Vin

La cave de la Colombe, à Féchy, propose un Pét Nat de Chasselas. Entre innovation et tradition.

Page 10

Inhalt

Meinung	2
Hotellerie	3-8
Hôtellerie cahier français	11-12
Gastronomie	9
Gastronomie cahier français	10
Das Gespräch	13
Tourismus	14-18
Tourisme cahier français	19-20
Service	21-22
Impressum	23
People & Events	23-24

Nicht alle Kantone grosszügig

Corona-Finanzhilfe

Der Tourismus erhält ungleiche kantonale Unterstützung. Knausrig zeigt sich Bern.

Die Schweiz ist ein föderalistisches Gebilde. Dies zeigt sich einmal mehr darin, wie die einzelnen Kantone im Zuge der Corona-Krise Unterstützungsgelder verteilen. Die Strategien sind sehr unterschiedlich. Das Wallis oder der Kanton Graubünden beispielsweise sprachen bereits im Frühling Gelder zur Lancierung von Kommunikationskampagnen und Werbefunktionen, um auf sich aufmerksam zu machen.

Davon unabhängig befinden sich die Bergregionen im Gegensatz zu den Städten aufgrund des Sommergeschäftes in einer privilegierten Situation. Dementsprechend haben die Buchungen in vielen Destinationen in den Bergen angezogen, die Städte leiden jedoch weiterhin. Auch beim Städtetourismus gehen die Kantone unterschiedliche Wege. So soll Basel Tourismus – Basel ist aufgrund der fehlenden Ge-



Die Stadt Basel fühlt sich vom Kanton gut unterstützt. Pixabay

schäftstouristen stark gebeutelt – für 2020 und 2021 vom Kanton rund 1,4 Millionen Franken erhalten. In der Stadt Bern sieht die Situation etwas anders aus. Hier gibt es bisher keine umfangreichen Hilfspakete. So wurden die Hoteliers selber aktiv, etwa mit der Aktion «Chüssi lose», mit der Bernerinnen und Berner zu Hotelübernachtungen in «ihrer» Stadt animiert wurden. bbe

Seite 16/17

L'écologie politique face aux enjeux aériens

Transports. Les parlementaires fédérales Lisa Mazzone (les Verts) et Isabelle Chevalley (les Vert'libéraux) livrent leurs visions sur la politique de la mobilité durable et ses liens avec le tourisme. Dans le cadre des crédits urgents de 57 milliards pour aider l'économie et le monde du travail, les deux compagnies aériennes Edelweiss et Swiss profiteront de garanties bancaires de 1,275 milliard de

francs. Approuvent-elles cette mesure? «Je l'ai refusée parce qu'elle ne tenait pas compte des engagements sur le climat. En Autriche, un prix minimum du billet a été fixé», explique Lisa Mazzone. «Oui, je les approuve mais nous aurions souhaité que ce soutien soit conditionné par un engagement climatique des compagnies», précise Isabelle Chevalley. aca

Page 19

Die Expo 27 als Chance

Landesaustellung. Für die nächste nationale Expo in den Jahren 2027-2028 sind noch vier Projekte im Rennen. Die Konzepte unterscheiden sich massgeblich und reichen von der traditionellen Grossveranstaltung bis hin zu dezentralen Ausführungen. In den jeweiligen Tourismusregionen werden die Projekte mit Interesse verfolgt. og

Seite 14

Auch in Zug geht es nicht mehr ohne Leisuren

Neuausrichtung. Normalerweise sind die Betten in der Zuger Hotellerie zu 90 Prozent von Businessgästen belegt, unter der Woche sogar zu 100 Prozent. Während andere Schweizer Städte das Leisuresegment in den letzten Jahren kontinuierlich ausbauen, distanzierter man sich bei Zug Tourismus bis anhin davon. Einigen Hoteliers war dieses Klumpenrisiko schon vor Corona ein Dorn im Auge. Sie ver-

missen die nötige Marktbearbeitung seitens Zug Tourismus. Was mit dazu führte, dass schon seit einigen Jahren die Logiernächtezahlen in Zug sinken. Corona könnte nun zu einem Umdenken führen. Der Tourismus sieht aber auch die Hoteliers in der Pflicht. Noch fehle es bei einigen an der Leisure-Positionierung. gsg

Seite 3

Bei uns werden Sie bevorzugt bedient
www.bommer-partner.ch

Illycafé in Kapseln
www.illycafe.ch

Typisch Mirus: Alles ganz einfach
Personal- und Finanzlösungen für Hotellerie und Gastronomie
mirus SOFTWARE mirus.ch

BAUR HOTEL & GASTRO
INDIVIDUELL
NACHHALTIG. NATÜRLICH.
WWW.BAUR-BWF.DE

HOREGO
Effiziente Prozesse
Unterstützung strategischer Entscheidungsfindungen
Optimierung Ihrer Einkaufsprozesse
Digitalisierung aller Einkaufsprozesse

BADAG
Alles für Ihr Bad...
GROSSE MENGE, KLEINER PREIS

ANZEIGE



Laura et Raymond Paccot dans leurs vignes fleuries de Féchy sur la Côte vaudoise.

images Dominique Derisbourg

Un Pét Nat technique à vinifier et amusant à boire

De la bouteille

La cave de la Colombe, à Féchy, réputée pour ses vins à élevage long se lance vers un effervescent accessible à tous. Laura Paccot explique sa vision du vin nature.

ALEXANDRE CALDARA

A priori plus facile d'associer le vigneron Raymond Paccot à un Chasselas parcellaire tendu et floral comme Le Brez qu'à une bouteille recouverte d'une capsule métallique et abritant de l'effervescence flirtant avec la pop culture. Pourtant à Féchy, sur la Côte, sous l'influence de sa fille Laura qui reprend progressivement le domaine, les Paccot expérimentent depuis trois ans un Pét Nat (Pétillant Naturel) 100% Chasselas. Ils le commercialisent pour la première fois sur le millésime 2019 nommé De Facto. Lau-

ra Paccot évoque un vin hyper simple dans l'idée: «Une cuvée intégralement biodynamique, avec une fermentation spontanée selon une méthode ancestrale. On vise 20 à 25 grammes de sucre pour que les moûts apparaissent au bon moment et des essais de fermentation à 16, 17, 18 degrés.»

La vigneronne décrit un vin technique à réaliser, mais pour le consommateur «une joie immédiate, rien d'élitiste». Pour elle, il ne s'agit pas juste d'une mode, «mais bien de travailler la finesse de la bulle, sans rien ajouter en

toute honnêteté. Même si évidemment, surtout en Suisse allemande, cela touche une clientèle ouverte, cool et que le Pét Nat séduit jusqu'à Hong Kong.»

«Les vins nature ne doivent pas devenir uniformes»

Laura Paccot hérite d'un domaine La Colombe réputé pour ses vins de gastronomie aux longs élevages. Elle aussi ne considère pas le vin comme un simple boisson, mais bien comme «un prétexte à se poser des questions, à découvrir les secrets d'un climat». Elle a été à bonne école: «J'avais 18 ans, mon père me dit: si tu veux comprendre la minéralité, découvre les vins du domaine Gauby dans le Roussillon», raconte la vigneronne. Mais à l'autre bout du spectre, elle ne craint pas d'expliquer un vin en toute simplicité à des personnes qui recherchent un goût pour un apéritif de mariage. Elle déguste beaucoup de vins nature, mais

regrette parfois la glorification de défauts tels les standardisés: «L'oxydation, les acidités volatiles, les brettanomyces placent le curseur du goût à zéro. Un vin doit conserver le caractère de son lieu de production. J'estime que le vigneron peut tout de même contrôler la fermentation et la transformation du breuvage, cela reste son rôle.» Du coup, De Facto ne cherche pas la sauvagerie à tout prix, mais se présente comme l'égal d'un autre vin de la cave, un nouvel enfant de la famille. Pas un vain mot pour les Paccot. Dès qu'on arrive à Féchy, ils nous accueillent à leur table à l'Auberge communale, poussent les chaises. Ils nous considèrent comme un membre à part entière de leur tribu, on siège entre la benjamine Jeanne et le doyen Raymond. Laura Paccot aime l'ambiance que Marc Salengros fait régner à l'Auberge communale, «le dernier repère de ce village, orphelin de sa poste, de son



De Facto 2019, un premier millésime de Pét Nat.

petit magasin. Alors pendant les vendanges, on se retrouve tous ici à midi autour d'un repas.»

Tout à coup, Laura Paccot se surprend à trop parler et annonce: «On va passer à l'action.» Elle revient avec deux bouteilles de De Facto millésime 2019, une avec collerette bouchon style champenois, l'autre avec une capsule métallique comme beaucoup de vin nature. Ils présentent deux turbidités différentes. Une robe plus éclatante pour le premier, plus trouble pour le second. Mais au nez, il s'agit du même vin, très expressif, avec un côté un peu poussiéreux et de belles notes de coings et de noisettes en bouche. Pour Laura Paccot, il importait surtout de réaliser un nectar qui donne cette impression directe de fruit frais, très digeste, avec un taux d'alcool bas. Ici on arrive à 10,6 degrés. «Il y a un engouement de la clientèle pour des vins pas trop riches en alcool, alors que certains produisent des blancs à 14 ou 15 degrés», explique la vigneronne. Le Pét Nat devient le premier Chasselas des Paccot à ne pas porter le nom de sa parcelle; il vient pourtant entièrement du lieu-dit Non-Servy et naît de vignes d'une vingtaine d'années. Si le vin se nomme De Facto «c'est parce qu'il s'offre à nous sans explication. On avait pensé à Ypso Facto, mais une société pharmaceutique se nomme ainsi et on se trouve à l'inverse de ce type de recherches.»

6000 bouteilles d'un vin trouble et accessible

Les développements sur le vin sans soufre au domaine de la Colombe ne se font pas que sur le Pét Nat. Laura Paccot nous fait déguster Bérillon 2019, un Chasselas sans soufre ajouté, mis en bouteille tout jeune. On apprécie ces effluves de levain, puis ce bel arôme de rhubarbe avec une amertume plaisante en fin de bouche. Un nez discret pour un vin au final plus complexe que le Pét Nat. Mais les 6000 bouteilles de De Facto, ce vin trouble et accessible, peut toucher une nouvelle génération. Et les amener vers un grand vin de contemplation comme Amédée, ce Savagnin 2017 élevé une année en foudre qui nous enchante par sa fougue herbacée. Mais pour Laura Paccot, De Facto reste un vin «qui a l'air facile comme un livre bien écrit qui ne parvient pas à dissimuler son élégance». Elle nous demande un titre de livre. On suggère «Un pedigree» de Patrick Modiano.

«De Facto» 2019, Pét Nat, Chasselas, 18 francs 50

Une histoire, un vin d'artiste

Ethique sans étiquette



Le reflet de John Armleder dans sa caisse de Gamaret. ldd

John Armleder aime se jouer de tous les codes. Bagage acquis en 1968, hippie en costard, objet de conscience mis en tôle par les Suisses, il descendait dans les plus grands palaces du monde sur recommandation de son père, propriétaire jadis du Richemond, à Genève. «Tout le monde ne comprenait pas.» La dernière fois que l'artiste contemporain apposa sa griffe et son imagination sur une bouteille de vin, cela provoqua une vente aux enchères spectaculaire de Sotheby's. Ces élégantes coulures dorées et métalliques fondues sur l'enveloppe mythique du vin toscan Ornellaia «L'Incanto», millésime 2012, occasionnèrent des coups de marteau pour 202 700 francs, entièrement reversés au profit de la Fondation

Beyerler, à Bâle. On pourrait penser que ce jour-là, l'artiste touchait au Graal de la relation entre un vin et une œuvre, et que personne plus jamais ne pourrait lui proposer ce type de relation. D'autres grandes signatures de l'art contemporain raisonneraient ainsi. Mais pas lui. Donc il se régale quand début 2020 un vigneron, un directeur d'hôtel et un galeriste lui proposent d'inventer une étiquette et une caisse de Gamaret. Il s'agit de la troisième édition de «Zürich-Neuchâtel Art-Express», l'aventure amicale et non commerciale (tous les profits financent le prochain projet) de Louis-Philippe Burgat, Thomas Maechler et Stefano Pult. D'autres artistes dégusteraient de longues lampées de Gamaret avant de commencer: «Je ne

connaissais pas le vin. Les trois compères m'ont lancé une bouteille d'encre. Mes amis Olivier Mosset et Sylvie Fleury furent les premiers complices du projet. Alors je reprends simplement une forme iconographique qui revient dans mon travail pour créer une étiquette sans aucune information», dit l'artiste dans un premier jet. Puis poursuit: «Ce que je préfère vraiment, c'est déléguer les collaborations, laisser les autres membres du projet faire comme ils veulent...»

On pourrait se lancer dans de longs discours sur la robe violette de ce Gamaret 2016, aux arômes de pruneaux, aux effluves fumées et mentholées. Mais John Armleder nous pousse ailleurs: «Je rêve que quelqu'un prétende que son

étiquette a été signée par moi. Dans le même ordre d'idées, je ne vous dis plus rien, mettez des mots dans ma bouche.»

Alors on raccroche le téléphone, enivré par la liberté que s'accorde l'artiste, on l'entend parler doucement comme dans un songe: «Mon vin ment, vole, fume, croque sous la dent, craque dans la neige, harcèle, illumine, prie, suffoque, chancelle, met du baume au foie.» En ouvrant les yeux, on pense à l'Hôtel Le Richemond qui va bientôt fermer. «Il ne ressemble pas à celui de mon enfance. J'éprouve de la tristesse pour les 130 employés licenciés.» On observe un silence ensemble et on place un brin de menthe sauvage dans sa bouteille vide et pleine de sens.

Alexandre Caldara