

Les vins de La Côte prennent l'autoroute

PUBLICITÉ La communauté interprofessionnelle des vins de La Côte se montre sur un semi-remorque Planzer de 16 m de long qui sillonnera le pays.

DIDIER SANDOZ

didier.sandoz@lacote.ch

Les Vins de La Côte peuvent désormais compter sur les services d'un nouvel ambassadeur. Il s'appelle Carlos Cantante. Celui-ci avoue peu connaître les crus de nos vignobles et surtout il lui est formellement interdit de boire la moindre goutte d'alcool durant et avant son service. Mais Carlos Cantante est bien désormais un porteur d'image de l'appellation d'origine contrôlée La Côte. Employé du géant suisse des transports Planzer, ce chauffeur poids lourd d'origine portugaise parcourra quelque 100 000 kilomètres par an sur les routes nationales, de Genève à Saint-Gall, de Bâle à Lugano, au volant de son semi-remorque dernier cri Euro 6.

Habillage inédit pour des transports de... médicaments

Hier, ce professionnel de la route a déjà réalisé l'exploit d'aller présenter son bahut géant dans les étroits chemins qui sillonnent le coteau de Féchy, aux membres de la CIVC, Communauté interprofessionnelle des vins de La Côte, et à la presse. Mais en dehors de cette

petite cérémonie de baptême, c'est sur les autoroutes qu'il exhibe depuis quelques jours la fierté de l'appellation d'origine contrôlée de notre région. «Parfois, des automobilistes me font des signes pour solliciter de boire un verre, s'amuse le chauffeur de Planzer. S'ils savaient que dans mon semi-remorque frigorifique, je transporte surtout des médicaments.»

Pour la CIVC, ce partenariat avec l'entreprise de transport familiale et 100% suisse est une bonne affaire. «Nous avons financé la décoration de cette remorque rigide, mais ensuite, cette promotion, que nous souhaitons surtout voir circuler en Suisse alémanique, ne nous coûtera rien», se félicite Luc Pellet, de Mont-sur-Rolle, et Denis Hermanjat, de Commugny, tous deux membres du comité des Vins de La Côte. En plus, l'interprofession pourra même utiliser cet immense frigo mobile et très visible en cas de besoin dans les manifestations qu'ils organisent ou qu'ils parrainent.

Pour Planzer, la démarche est plutôt inédite. Parmi sa flotte de quelque 1500 véhicules, on n'en recense qu'une centaine qui sont décorés pour faire de la publicité. «Nous ne serions pas entrés en matière s'il s'était agi de promouvoir une marque ou un seul vigneron, mais pour une association, et surtout celle-ci qui prône le partage, qui soigne ses racines et diffuse un symbole fort de notre région, notre compagnie



Le transporteur Planzer a offert les flancs d'un semi-remorque flambant neuf d'une longueur totale de 16 mètres de long. Présenté hier à Féchy, ce train routier sillonne quotidiennement la Suisse en portant haut les couleurs des vins de La Côte d'appellation d'origine contrôlée. DR/AGENCE MAP

a accepté», explique Mario Ziliotto, responsable de la filiale Planzer à Tolochenaz. On notera aussi que l'ampleur du contrat qui lie le transporteur au géant rollois du vin Schenk a aussi dû peser dans la balance pour ce partenariat.

Une vaste affiche pour une douzaine d'années

Avec cette vaste affiche mobile sur la remorque, de plus de 13 mètres de longueur sur 2,5 mètres de haut, la communauté interprofessionnelle vise «les fins becs d'outre-Sarine», comme le spécifie son président, Denis Hermanjat. «La qualité de notre production n'est plus à prouver. Les bonnes récoltes de médailles et de distinctions dans les concours le

démontrent aisément. Par contre, il reste à améliorer la notoriété des vins de La Côte.»

Le semi-remorque dernier cri dont la durée de vie est estimée à six ans pour le véhicule tracteur et à peu près le double pour la remorque constituait donc une opportunité à ne pas manquer. D'autant plus que son chauffeur Carlos Cantante a l'habitude de circuler entre Bâle et Saint-Gall pour desservir les entreprises pharmaceutiques. Cette action de promotion viendra appuyer les démarches entreprises via des manifestations, de l'affichage, une présence active sur les réseaux sociaux et, parfois, des opérations séduction dans des centres commerciaux alémaniques. ◉

UNE UNION POUR FAIRE PLUS QUE DE LA PROMOTION

La Communauté interprofessionnelle des vins de la Côte (CIVC) n'a pas pour unique but de vanter le produit de nos vignobles. Cet organe, qui chapeaute les organes de promotion issus des régions de production (Vins de Morges, Vins de Nyon ou Mont-sur-Rolle Promotion, par exemple) réunit des producteurs et des négociants. «Pour les publicités communes, nous sommes facilement d'accord», constate Luc Pellet, vigneron encaveur et membre du comité de la CIVC. Quand il s'agit de s'unir pour tenir de bons prix, c'est parfois un peu moins évident», poursuit-il en soulignant que cet organisme est encore relativement jeune.

Avec ses 2007 hectares, les Vins de La Côte couvrent quelque 52,4% du vignoble vaudois. Pour financer ses opérations de promotion, la CIVC compte sur la rétrocession d'une part de la taxe que chaque viticulteur est contraint de payer à l'Office des vins vaudois (OVV). Parmi les rendez-vous importants des Vins de La Côte, mentionnons le salon Divinum et le Rosé sur les Quais, à Morges, la Slow Up de la vallée de Joux où on ne boit que du «La Côte» ou encore le passeport Wine Tasting qui permet de s'offrir une dégustation dans des caves sans scrupules et sans obligation d'achat. La CIVC parrainera aussi le Mondial de la fondue, à Tartegnin, en novembre. ◉

«La qualité des vins de La Côte n'est plus à prouver. Reste à en améliorer la notoriété.»

DENIS HERMANJAT, VIGNERON À COMMUGNY ET PRÉSIDENT DE LA COMMUNAUTÉ INTERPROFESSIONNELLE DES VINS DE LA CÔTE

Le houmous aux courgettes, du méditerranéen 100% local

LE CONCEPT

Niels Rodin cultive des agrumes par passion. La plantation de son 1^{er} yuzu dans son jardin à Gland marquera le début de cette activité qui s'est professionnalisée au fil du temps. Après dix-sept années dans la finance il décide de vivre de sa passion des agrumes et le succès le mène à côtoyer les chefs des plus grandes tables autour de lui. Régulièrement dans notre page Terroirs, il nous offrira une recette à partir de produits de la région.

RECETTE Pois chiches, légumes, huile, ail ou persil, pas besoin d'aller loin pour trouver de quoi se réserver un apéro parfait.

Pour cette recette, j'ai poussé l'exercice à utiliser un maximum de produits du marché de Gland, la ville où j'habite. Ce marché très gourmand a lieu tous les mercredis soir durant la belle saison, à la gare. Et c'est en tombant sur les pois chiches bio cultivés par la famille Jaggi à Coinsins que m'est venue l'inspiration.

Le pois chiche est originaire de

Méditerranée; au-delà du goût excellent de cette graine, elle détient surtout le record de quantité de protéines végétales. Il existe mille est une façon de cuisiner les pois chiches; en farine pour des tempura ultralégères, en salade, dans une ratatouille mais surtout, en houmous.

Cette crème de pois chiche originaire du Proche-Orient dont la naissance remonte probablement à l'époque Ottomane, est le compagnon idéal de l'été pour accompagner les apéros, les crudités et les grillades. Ici, je vous présente une variante facile à réaliser et surtout très goûteuse.



Le houmous est idéal au chaud sur une terrasse, accompagné d'un verre de rosé et de quelques légumes crus. DR

Le Houmous aux courgettes

- 50gr de pois chiches
- 1 petite courgette
- Huile de colza
- Poudre de curry
- 1 gousse d'ail frais
- Persil plat

Faire tremper les pois chiches toute la nuit dans un grand sala-

dier. Le lendemain, rincez-les puis versez-les dans une grande casserole et recouvrez d'eau froide. Surtout ne salez pas à ce moment; la cuisson en serait prolongée. Lorsqu'ils sont cuits (30 mn environ), égouttez, rincez à l'eau froide et réservez.

Mettez dans votre mixeur une petite courgette lavée, non épluchée, coupée en morceaux, sans



PAR NIELS RODIN

l'épépiner. Ajoutez les pois chiches, la poudre de curry et la gousse d'ail frais. Mixez, puis versez dans un bol et décorez avec une lichette d'huile de colza et le persil plat. L'association de la courgette et du curry est un grand classique.

Pour accompagner ce houmous, rien de tel qu'un assortiment de légumes découpés en bâtonnets (céleri branche, courgettes, concombre, fenouil, poivron, tomates cerise, carottes, radis blanc etc.). Pour ma part, je ne peux résister à la gourmandise de la baguette du marché de la boulangerie Raphael, réalisée au levain avec les blés de Francis Jaggi, dont le fameux engrain, probablement le blé le plus ancien cultivé par l'homme. Pas besoin de le toaster, juste un peu de

houmous sur une tartine de cette baguette et c'est un pur bonheur!

Accord mets-vins et bières A l'heure de l'apéro, un rosé bien frais fait merveille. Je vous recommande le rosé Méditerranée de Philippe Bovet, artisan vigneron à Givrins, ses arômes de baies des bois feront frémir vos papilles. Ou une bière artisanale. J'ai un petit faible pour l'excellente bière blanche Half Wit des brasseurs Dive Bär.

Quelques prix Pois chiches: 4,50 fr. le sachet de 500 gr. Baguette du marché: 2,80 fr.

Trucs et astuces Ces houmous peuvent se préparer à l'avance et se conserver 2-3 jours au frigo. S'il vous en reste après l'apéro, vous pouvez l'utiliser comme pâte à tartiner pour les sandwiches, comme base de sauce à salade ou pour agrémenter des légumes vapeur. ◉

INFO

Le marché de Gland Tous les mercredis, sur la place de la gare, 16-20h, jusqu'en octobre