

L'œnotourisme dans la région saluée

PRIX Les Secrets du vin, dégustations dans un BAM rétro, et le Château Rochefort figurent parmi les dix finalistes du prix suisse de l'œnotourisme.

FABIENNE MORAND
info@lacote.ch

«Nous avons envoyé un dossier car une dégustation de vins dans un train rétro, nous sommes actuellement les seuls à le proposer. Mais également car nous sommes fiers de ce produit proposé en partenariat avec les Vins de Morges et qui fonctionne très bien», relève Corinne Tauxe, assistante marketing et communication aux Transports de la région Morges-Bière-Cossonay SA (MBC). Et elle a bien fait puisque le dossier «MBC-Les Secrets du vin» se retrouve parmi les dix finalistes du premier prix suisse de l'œnotourisme, dont le vainqueur sera dévoilé le 8 septembre à Cully.

Un prix initié par Yves Paquier, un indépendant Saint-Preyerd très actif dans la promotion des vins. En collaborant avec l'entreprise de conseils FMP Solutions à Villars-Bozon, le projet a pris vie et Vaud Œnotourisme fait office de rampe de lancement. «Nous nous sommes dit que si nous avions vingt dossiers, nous serions crédibles pour une première», précise Yann Stucki, chef de projet Vaud Œnotourisme. Ils en ont reçu soixante!

Pour la balade dégustative entre Morges et Apples, le jury a apprécié la collaboration entre différentes entités, l'utilisation d'un transport durable, mais aussi qu'une entreprise utilise une activité touristique pour mettre en valeur le vin local.

«Ambiance très conviviale»

Concernant les Secrets du vin, ils ont été initiés en 2016. L'offre BAM Saveurs s'essouffait et les



Vins blancs, rouges et doux ou mousseux se dégustent entre Morges et Apples, accompagnés d'explications de professionnels du vin. PHOTOS MBC

MBC ont créé trois nouveaux produits, dont celui en lice pour le prix suisse qui vise un public jeune avec un prix accessible (65 francs incluant voyage aller-retour, cours d'initiation, sept vins dégustés, support de cours, certificat et ardoise dînatoire).

Au final, c'est carton plein dès le début, avec des personnes de tous les âges, novices comme passionnés.

«L'ambiance est très conviviale», constate Tristan Perey, vigneron à Vuflens-le-Château et l'un des membres des Vins de Morges qui



est présent dans le train rétro lors de la dégustation. A chaque arrêt – Morges, Chigny, Yens et Apples – les vins sont présentés, ainsi que la région. Quant aux mets (fromage, viande, tartelettes) qui accompagnent les nectars, ils sont préparés par la Fromagerie

de Montricher qui s'approvisionne auprès de producteurs locaux. Les Secrets du vin seront de retour en 2018 et qui sait, peut-être avec le premier prix suisse de l'œnotourisme. ◊

Détails sur: www.swissoeno.ch

LAUSANNE ET SON CHÂTEAU ROCHEFORT

Chambre d'hôte, table d'hôte, événements, magasin à vins, terrasse de méditation, bar à vin... Les activités développées ces dernières années au Château Rochefort (Allaman) et au Domaine du Burignon (Saint-Saphorin) – tous deux appartenant à la Ville de Lausanne – sont riches et variées. Ces offres sur deux sites (le domaine de l'Abbaye de Mont à cheval entre Perroy et Mont-sur-Rolle n'a pas été inclus car il n'y a pas, encore, d'activités œnotouristiques) ont été l'objet d'un dossier commun pour le prix suisse de l'œnotourisme, qui se retrouve parmi les dix finalistes.

«A toutes les personnes qui viennent dormir, avant le check-in, je leur offre un verre de vin», souligne le gérant du Château Rochefort, Michel Gfeller. Le nectar provient d'un des cinq domaines de la Ville de Lausanne, qui, lui, offre 27 références différentes. Certains jours, le bar à vin est ouvert à tous, ce qui permet de promouvoir les vins. Le gérant n'a pas non plus hésité à rejoindre le programme «Wine Tasting» lancé par les Vins de Morges afin que les curieux osent goûter sans se sentir obligé d'acheter des bouteilles. Une variété qui a visiblement retenu l'attention du jury. Et Michel Gfeller pourra bientôt ajouter ses événements à venir: une activité sportive (yoga ou pilate) suivi d'une dégustation des vins naturels, sans sulfites. ◊

CANDIDATS D'ICI

Le Domaine de Bellevue (Mont-sur-Rolle), le Domaine de la Capitaine (Begnins), la Fromagerie gourmande (Montricher), les Samedis gourmands (Yens), le Moulin de Sévery et le Train des vignes (Morges) sont les autres candidats issus de La Côte. ◊

De la féra fumée, du chèvre frais et des choux bien de chez nous

LE CONCEPT

Niels Rodin cultive des agrumes par passion. La plantation de son premier 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 et le succès le mène à côtoyer les chefs des plus grandes tables autour de lui. Régulièrement, dans notre page Terroirs, il nous offre une recette à partir de produits de la région.

RECETTE Petits choux farcis aux rillettes de féra fumée et chèvre frais.

Aujourd'hui, ce sont deux produits d'exception et locaux que j'ai envie de mettre à l'honneur; le filet de féra du Léman fumée et le fromage de chèvre frais. L'idée est de sublimer ces produits dans de petits choux farcis, faciles à réaliser et qui en mettront plein la vue!

L'acidité et la fraîcheur du citron vert (ou jaune, si vous n'en trouvez pas de bio) relève les rillettes pour en exprimer les saveurs délicates et élégantes.

La réalisation de choux peut sembler technique et compli-

quée alors que c'est simple et rapide à réaliser, il faut juste s'armer de poches à douille.

Ingrédients pour une quarantaine de choux Pour la pâte à choux

- 2,5 dl d'eau froide
- 150 g de farine
- 80 g de beurre
- 50 g de filet de féra fumée
- 1/2 cuillère à soupe de graines de pavot
- Le zeste d'un citron vert et la moitié de son jus
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf
- Paprika fumé
- Sel et poivre



Pas facile à faire, les choux? On parie? DR

Préchauffez le four à 200°. Versez l'eau et le beurre dans une casserole, portez à ébullition, ajoutez la farine, le sel et remuez énergiquement avec une spatule pour obtenir une pâte souple.

Retirez du feu et ajoutez un par un les 4 œufs entiers. Quand la pâte est bien lisse et homogène, ajoutez les graines de pavot, 50 g de filet de féra fumée émiettée à la fourchette, le zeste du citron

vert et la moitié de son jus.

Avec une poche à douille, disposez sur une plaque chemisée de papier sulfurisé des petits tas bombés de la largeur d'une pièce de 5 francs.

Dans un bol, mélangez un jaune d'œuf, une cuillère à soupe d'eau froide, une pincée de sel et une pincée de paprika fumé. Dorez les petits choux au pinceau et tassez l'éventuelle

pointe de pâte formée avec la poche à douille, puis enfournez 25 minutes.

Pour les rillettes

- 150 g de féra fumée,
- 1 fromage de chèvre frais (environ 100g)
- 1 oignon nouveau avec les fanes,
- 1/2 bouquet d'aneth,
- 1/2 jus de citron vert,
- Paprika fumé et poivre.

Dans un saladier, à l'aide d'une fourchette, travaillez le reste de féra fumée (sans la peau) le fromage frais de chèvre, l'oignon finement haché et le demi-bouquet d'aneth. Si c'est trop sec, ajoutez un peu d'eau froide, assaisonnez avec une pincée de paprika fumé et du poivre. Pas besoin de saler.

Sortez du four les petits choux dorés à souhait. Laissez les refroidir, puis entaillez chacun d'entre eux pour les ouvrir comme un livre. Garnissez chaque chou avec une noix de rillettes et décorez avec une peluche de persil.

Accord met-vin Pour cet apéritif festif, je vous propose le vin mousseux Château d'Allaman rosé brut, La Côte AOC, fines bulles avec des notes de cynorhodon et fruits rouges, tout en élégance.

Mes adresses Sur le marché de Gland, le pêcheur Deli Osmanak, propose ses filets de féra fumée (11 fr. pour un filet de 200 g). Pour les fromages de chèvre frais, je conseille ceux de la famille Burnet à Aubonne (4,50 fr. pièce). ◊

INFO

Marché de Gland
Tous les mercredis jusqu'à octobre, de 16 à 20h.