

Secrets de neufs cépages

La station de recherche de Changins s'apprête à mettre sur le marché de nouveaux cépages. Avec des propriétés étonnantes.

PIERRE THOMAS

La Suisse, c'est la «cave d'Ali Baba», avec ses cinquante cépages cultivés sur une aire minuscule (15 000 hectares, l'équivalent de l'Alsace). Et les chercheurs helvètes vont mettre à disposition des vigneron de nouveaux cépages qui répondent à plusieurs buts. D'abord, il s'agit de diminuer les produits chimiques de moitié dans la vigne, pour éviter que des résidus subsistent dans le vin.

Ensuite, il faut anticiper les évolutions du climat — pas seulement le réchauffement, mais aussi les fortes précipitations. Or, la vigne est très sensible à l'humidité, qui favorise les maladies. Les raisins sont attaqués par le mildiou (important en Suisse en 2008), l'oïdium (en 2010), la pourriture grise (botrytis, en 2006) et la pourriture acide.

Le resvératrol a un effet anti-cancéreux à fortes doses

Pour pallier ces fléaux, dès les années 1970, Changins a développé par croisements naturels huit cépages, blancs (doral, charmont) et rouges (carminoir, diolinoir, galotta, gamaret, garanoir, mara), peu pourrisseux. Puis, dès 1996, les études ont porté sur une résistance combinée au botrytis, au mildiou et à l'oïdium. Au départ, 33 cépages ont été croisés; 13 ont fait l'objet d'essais dans le terrain et l'un est en voie d'homologation, le bronner croisé avec le gamaret. Il n'est encore connu que sous son nom de code, IRAC 2091. D'autres

chercheurs ont démontré que ces cépages (mara, gamaret, galotta et IRAC 2091) sont riches en antioxydants. Ceux-ci, tel le resvératrol, protègent le consommateur des maladies cardio-vasculaires. Ces mêmes substances pourraient avoir un effet de prévention du cancer. Mais la quantité nécessaire est très supérieure à l'ingestion conseillée de vin, quotidienne et modérée: il faudrait boire au moins quatre litres de vin rouge par jour pour obtenir un effet anti-cancéreux du resvératrol.

Une diversification des cépages prometteuse pour Arte Vitis

Entre les promesses de moins de maladies à la vigne et chez l'homme, ces nouveaux cépages vont-ils convaincre les vigneron? En quinze ans, la première vague couvre certes 765 hectares, mais c'est seulement 5% du vignoble suisse.

En pays de Vaud, le groupe Arte Vitis a été associé aux essais dans le terrain. Le vigneron-encaveur Henri Chollet, d'Aran-Villette, est enthousiaste: «On les proposera en monocépages purs. On va faire une collection de vins particuliers de haut de gamme, qu'on vendra cher, autour de 30 francs la bouteille. Plus on agrandit l'offre en vins, plus on attire de clients. Et cela permet aussi de vendre notre chasselas (40% du domaine). Les clients



Un cépage de Gamaret riche en antioxydants.



Une grappe de diolinoir.



En Lavaux, le groupe Arte Vitis a été associé aux essais.

Alain D. Boillat

Le Big Mac atteint l'âge de raison

Le Big Mac, le produit phare de la multinationale américaine McDonald's, est vendu en Suisse depuis 35 ans. Retour sur un mets planétaire.

FRANZISKA EGLI

En Suisse, il a vu le jour en 1976 — mais il figurait déjà au menu à l'ouverture du premier restaurant suisse, à Genève: le Big Mac, le plus célèbre sandwich mou à la viande hachée du monde. Mais il a été imaginé en 1968, treize ans après l'ouverture des tout premiers

restaurants McDonald's. Une de ses caractéristiques est qu'il s'y cache deux steaks de bœuf hachés, censés satisfaire les grosses faims.

«C'est ce qui est arrivé. Et immédiatement ce produit culte a été inclus dans l'assortiment de tous les MacDo du monde entier.

«Depuis lors, révèle Aglaë Strachwitz, directrice de la communication de McDonald's Suisse, les Suisses en ont mangé quelque 160 millions.»

Le produit le plus populaire de l'entreprise américaine

Et même si la légendaire enseignement américaine élargit régulièrement sa gamme ces dernières an-

nées, le Big Mac, avec ses quelque 178 graines de sésame sur son petit pain de mie ou «Bun», est et reste le produit McDonald's le plus populaire.

«Les Suisses ont mangé quelque 160 millions de Big Mac.»

Aglaë Strachwitz
McDonald's Suisse

suisse, qui sont utilisés pour la version helvétique du «burger» américain. Tous les autres ingrédients proviennent de productions locales comme on se tue à le répéter chez McDonald's.

«Près de 1000 agriculteurs suisses fournissent les ingrédients qui composent le Big Mac. Non

seulement, nous n'utilisons que du bœuf suisse, mais aussi du blé IP-Suisse», relève Mario Federico, le directeur général de McDonald's Suisse. Et pendant l'été, ce ne sont pas moins d'une vingtaine d'agriculteurs suisses qui fournissent la laitue iceberg complétant les «bur-



gers». La recette est la même dans les 119 pays où le Big Mac est disponible: on y trouve des variantes spécifiques à chacun d'entre eux.

Rebaptisé Maharaja Mac en Inde

Ainsi, en Inde, où il a été rebaptisé Maharaja Mac, à la place du bœuf, on a d'abord utilisé de l'agneau et maintenant du poulet. En Israël, il est casher et sans fromage alors qu'en France, il existe aussi une version composée de pain complet.

Adaptation Française Zimmerli sur la base d'un article en p. 13

Le Big Mac, un succès mondial.

Pêle-mêle

De la gastronomie au cœur des entreprises

Compass Group Suisse avec la marque Eures s'associe au chef Claude Legras pour le lancement de Mille-sence Fine Dining, un nouveau concept gastronomique. Le groupe actif dans la restauration collective en Suisse depuis 40 ans aimerait faire entrer la gastronomie au cœur de l'entreprise avec une offre haut de gamme sur mesure développée avec le chef Claude Legras (17 points au GaultMillau). L'objectif d'Eures est de proposer une offre gastronomique adaptée aux besoins d'une clientèle exigeante, dédiée aux restaurants de direction, aux manifestations VIP ou, pour les collaborateurs, au poste de travail avec des lunches-box soignées.

L'huile de noix vaudoise et sa nouvelle machine



ZVG

Grand succès pour les noix dans le canton de Vaud. On dénombre aujourd'hui 25 000 noyers sur l'ensemble de son territoire, dont 7 000 plantés l'an dernier. L'huile de noix contribue à cette renaissance. Le moulin de Sévery est la dernière huilerie artisanale à en produire toute l'année. La famille Bovey inaugurerait, le week-end dernier, une nouvelle machine à casser les noix. Elle a un débit de 100 kilos à l'heure. La maison Bovey commercialise aussi un panier de fils métallique pour ramasser les noix.

Des technologies pour les vins de Payerne en Lavaux

Payerne vient de présenter de nouveaux vins et une nouvelle image pour son vignoble en Lavaux. La commune a investi dans des cuves high-tech, changé la date des vendanges et créé une nouvelle palette de produits: un chasselas en barrique, un chasselas sur lie, un vin doux ou un nouvel assemblage de gamaret-garanoir. Un cru par-rainé par l'astronaute Claude Nicollier. Après la création d'une cave à 1,5 millions de francs à Montagny en 2010, Payerne veut se repositionner vers le haut de gamme. La ville possède ses 13 hectares en Lavaux depuis 1545.

Téléndaz veut relooker les restos d'altitude



lidd

Les restaurants d'altitude sur le domaine skiable de Téléndaz vont changer de look. Le domaine skiable entend investir dix millions de francs. Cet été, en collaboration avec Téléverbier, un igloo devisé à 2,5 millions de francs sera érigé à 2 950 mètres d'altitude. Il aura une capacité de 150 couverts et sera doté d'une terrasse panoramique. La décoration du restaurant de Tracouet sera repensée. Sont aussi prévus un nouveau restaurant à Tortin et probablement un agrandissement de celui de Plan du Fou. aca