

Du vignoble genevois à la côte pacifique chilienne en passant par une abbaye en pleine Méditerranée: l'œnologue genevois Jean-Michel Novelle se démultiplie.

PIERRE THOMAS



Le «vigneron-créateur» genevois Jean-Michel Novelle.

On ne le voit pas souvent en Suisse, même s'il vient de présenter ses vins dans deux palaces genevois. C'est que Jean-Michel Novelle, «vigneron-créateur», à l'aube de la cinquantaine, œuvre tant à Satigny, sur le domaine familial du Grand-Clos (4,5 hectares) que dans le sud de la France (plusieurs projets entre le Pic Saint-Loup et le Ventoux, les Dentelles de Montmirail et l'Ardeche).

Deux mandats lui tiennent à cœur. Le domaine d'Amayna, au Chili, où il repartira en mai. Près de 200 hectares, dans la vallée de San Antonio, proche du Pacifique, à l'ouest de Santiago. Jusqu'ici, les vignes n'étaient plantées que dans la plaine, entre les collines. Désormais, elles le sont en coteaux.

La capacité de la cave, reconstruite à neuf, a été triplée, avec un vaste chais à barriques. Sauvignon blanc et pinot noir trouvent, dans ce climat tempéré par les brises du Pacifique, une expression savoureuse. Depuis 2003, l'œnologue genevois, formé à Changins, en est le consultant.

Ce même travail – «gratis pro deo», à l'exception des frais de transport –, il le fait au domaine de l'abbaye de Lérins, au large de Cannes, à vingt minutes de bateau. À l'origine, la rencontre entre l'économiste de la communauté de cisterciens, le père Marie Pâques, et le Genevois. Le religieux est un véritable entrepreneur: flouée dans l'exploitation des bateaux et dans celle d'un restaurant idéalement placé



Le domaine de l'abbaye de Lérins, située sur l'île Saint-Honorat, au large de Cannes, comprend huit hectares de vigne.

Photos ldd

Le vigneron de Dieu

en face de la capitale bling-bling de la Côte d'Azur, l'abbaye a repris la main et exploite ces activités.

«Nous avons retrouvé la surface d'il y a 110 ans»

De même, elle a replanté des vignes, à hauteur de huit hectares. «Dans les années 70, on avait arraché les vignes pour planter de la lavande sur 4 hectares. En 1990, il ne restait plus qu'un hectare et demi de vin du cépage Clairette... Et plus personne ne connaissait le travail de la vigne. Nous sommes li-

mités: nous avons perdu les droits de plantation et nous avons retrouvé aujourd'hui la surface d'il y a 110 ans», explique Frère Marie, en charge des tâches viticoles.

Peu à peu, l'activité vitivinicole a redémarré: le premier vin blanc date de 1992, la première syrah de 1995. Aujourd'hui, l'abbaye de Lérins produit 40 000 bouteilles, dont deux tiers de rouge. Le domaine est classé en IGP (indication géographique protégée) Méditerranée et non en AOC (appellation d'origine contrôlée) Côtes-de-Provence.

L'abbaye de Lérins vise une clientèle haut de gamme. Père Marie Pâques se déplace lui-même à Paris, mais aussi à Hong Kong, l'année passée, et à Moscou, cette année. Des importateurs distribuent le vin en Belgique, au Luxembourg, en Allemagne, en Chine et en Russie.

«Je n'ai pas fait d'école de marketing, j'ai juste un peu de bon sens», confie cet homme jovial, entré dans les ordres à 27 ans, après avoir fait les quatre cents coups. L'abbaye a choisi son slogan: «Une île, des frères, un grand vin». Père

Marie Pâques ajoute: «Notre pinot noir doit être aussi célèbre que la Romanée-Conti et notre Clos de la Charité aussi fameux que les enchères des Hospices de Beaune.» Les flacons sont vendus de 22 à 190 euros la bouteille.

Un seul fournisseur de barriques

Depuis 2005, les vins doivent beaucoup au credo de Jean-Michel Novelle, œnologue iconoclaste: pas de levures endogènes, mais un apport massif de levures sélectionnées, des cuvages très courts, pour favoriser le fruité et préserver la jeunesse des vins «en gardant le cœur des tanins et en ménageant l'extraction», dans le strict respect de la matière première.

L'œnologue a opté, aussi, pour un unique fournisseur de barriques de chêne (Taransaud). La critique applaudit des deux mains: isolée au milieu de la Méditerranée, Lérins fait des vins à nul autre pareil. Déjà, ils figurent sur les meilleures tables du monde. En Suisse, le Veveysan Denis Martin a été le premier à en importer une demi-palette en direct. Peut-être le locataire de la Confrérie des Vignerons s'est-il souvenu de ces cisterciens, défricheurs de Lavaux au 11e siècle, qui ont laissé aux vigneron vaudois leur devise latine: «Ora et labora» («Prie et travaille»).



Les grands vins produits par les moines de Lérins ont une réputation qui dépasse les frontières françaises.

La Suisse s'offre à des milliers d'Indiens

Trois mille cinq cents Indiens visitent actuellement la Suisse. Une opération exceptionnelle dont Suisse Tourisme tire les ficelles.

SIMONE LEITNER

La décision a été prise il y a un peu plus d'un an. Et, depuis, plusieurs réunions ont eu lieu à New Delhi la capitale indienne.

Avant que le grand groupe international Amway ne jette son dévolu sur la Suisse pour but de son voyage de motivation, Suisse Tourisme a dû convaincre avec son concept. «Finalement, nous avons remporté la mise et avons préparé avec beaucoup d'enthousiasme l'événement de groupe le plus important que nous ayons jamais organisé, relève Urs Eberhard, vice-directeur de Suisse Tourisme.

L'obstacle du visa pour 3500 voyageurs a été négocié

Des préparatifs de longue haleine et un immense défi: faire visiter la Suisse à 3500 Indiens en 3 séjours successifs de 5 jours chacun. Et un séjour de nature particulière,



Le voyage de motivation d'Amway Inde en Suisse.

qui récompense pour leur excellent travail les meilleurs collaborateurs de la société de vente directe Amway Inde. Un séjour d'accord, mais pas sans visa. Une procédure que, grâce à ses excellentes relations, Suisse Tourisme «ne pouvait simplifier, mais à laquelle il pouvait apporter toute l'aide nécessaire»,

souligne Eberhard. Un point délicat qui a parfaitement passé la rampe. Et depuis cette semaine, le premier des trois groupes d'environ 1300 Indiens chacun voyage de Zurich au Titlis et à la Jungfrau. Bilan pour Suisse Tourisme: «Un marketing incroyable qui n'a pas de prix pour la Suisse. De retour dans leurs foyers, tous ces Indiens parleront avec enthousiasme de notre pays.»

Un projet très positif et lucratif à la ronde

Pour le groupe Titlis Rotair aussi, ces groupes de motivation du sous-continent indien sont une chance: «La phase préparatoire déjà a été très agréable. Et même les négocia-

tions sur les prix se sont bien déroulées», résume Peter Reinle, porte-parole des chemins de fer du Titlis. Dans leur ensemble, les invités sont très impressionnés par notre pays.

Un marché source qui a encore un immense potentiel. Aujourd'hui, quelque 12 millions d'Indiens appartiennent aux classes moyenne et supérieure. Et ils ont pris goût au voyage. Depuis 1993, le nombre de leurs nuitées a plus que quintuplé. Et puis les hôtes indiens passent pour des voyageurs généreux: ils dépensent en moyenne environ 300 francs suisses par jour.

Adaptation Françoise Zimmerli sur la base d'un article en page 14

Pêle-mêle

Un regard sur l'art des Inuits au Musée de Payerne

Le Musée de Payerne abritera, du 29 mai au 11 septembre prochains, l'exposition «Fenêtre sur le Nord, art des Inuits et de leurs voisins». Elaborée en partie sur la base de la collection de la Cerny Inuit Collection, à Berne, cette exposition donnera un aperçu de la fascinante culture des peuples du Grand Nord, notamment de ceux qui vivent dans les régions polaires de la Russie. Elle sera construite autour des thèmes de la famille, des animaux, de la chasse et de la pêche. Elle abordera également la problématique du chamanisme.

www.payerne.ch

La caravane du Gruyère en route vers Lyon

La caravane de l'histoire Route du Gruyère, chargée de 40 meules, s'est élancée pour un périple de 300 kilomètres qui la conduira le 22 mai prochain en ville de Lyon. Cet événement, organisé par l'Interprofession du Gruyère AOC en collaboration avec la confrérie éponyme, a été mis sur pied pour célébrer les dix ans de l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) décrochée par le célèbre fromage. Lors de chaque étape ponctuant le trajet, de nombreuses animations sont organisées pour accueillir et fêter le convoi, tant sur territoire helvétique que français.

Les œnologues amateurs conviés en ville de Genève



Le Beau-Rivage de Genève organisera le 4 juin la 2e édition du prix Beau-Rivage de dégustation. Réservé aux amateurs, ce concours accueillera des équipes de deux personnes et comportera trois épreuves: une dégustation à l'aveugle de dix cépages genevois, une dégustation à l'aveugle de cinq eaux-de-vie et un questionnaire destiné à tester les connaissances des candidats sur les vins et les spiritueux.

www.beau-rivage.ch

Le restaurant grill «A l'étage» rouvre ses portes



Le Restaurant Hôtel du parc des Eaux-Vives, à Genève, a rouvert son restaurant «A l'étage» mardi dernier pour la saison estivale. Cet établissement met l'accent sur les produits locaux, des viandes et des poissons grillés notamment. Le Restaurant Hôtel du parc des Eaux-Vives, géré par le Swissôtel Métropole Genève, trône dans un monument historique du 18e siècle. Il propose également une brasserie, quatre salons de réception et deux terrasses panoramiques en été. eda

www.parcdeauxvives.ch