



Le Château de Vullierens

Prix suisse de l'œnotourisme 2021

Vaud, vins, tourisme: un trio qui marche

Ce n'est plus seulement un rêve... Lentement mais sûrement, l'œnotourisme en pays de Vaud est devenu réalité. La preuve par trois séduisants projets qui ont remporté chacun une catégorie particulière lors du Prix suisse de l'œnotourisme 2021.

Texte: Eva Zwahlen
Photos: Hans-Peter Siffert

Le 3 septembre dernier, au Château d'Aigle, se déroulait la quatrième édition du Prix et des Rencontres suisses de l'œnotourisme. Un jury professionnel ainsi qu'un jury grand public sélectionnaient les meilleurs projets parmi 43 dossiers. Est sorti grand gagnant le concept Wine & Boat développé par l'entreprise genevoise Léman Dégustation. Pour trois

des sept catégories du prix, ce sont des Vaudois qui ont remporté la mise: l'hôtel Everness, prix Restauration/Hôtellerie, le Château de Vullierens, prix Art/Culture et l'Abbaye de Salaz, prix Artisans du terroir. (Pour les autres gagnants, voir www.swissoeno.ch) Nous sommes allés sur place découvrir les projets vaudois...

Jeu mystère à l'hôtel

L'hôtel Everness de Chavannes-de-Bogis, à seulement 15 kilomètres de l'aéroport de Cointrin, n'attire pas que des

voyageurs d'affaires, des participants à des séminaires, ou des touristes. Les fans de dégustation y viennent aussi. A peine entré, on voit d'ailleurs que le vin joue un grand rôle à l'Everness, c'est même une véritable passion. A la réception, des bouteilles pendent du plafond, une paroi est constituée de bouteilles, et quand on monte l'escalier, on apprend plein de choses passionnantes sur ces contenants, leur volume, leurs noms bibliques, tandis que sur les murs, de vieilles photos racontent les travaux vitivinicoles

d'autrefois. Et quand le client s'assied pour manger et qu'il ouvre la carte des vins, surprise! Le document ne propose que des références suisses. De toutes les régions, et d'excellents producteurs. N'est-ce pas un pari audacieux vu la clientèle internationale de l'hôtel? «Au contraire, rétorque le directeur, Michaël Garnier, ce choix est très bien accueilli aussi bien par les clients locaux que par les étrangers, qui aiment découvrir quelque chose de nouveau.»

L'Everness, très engagé sur la thématique du vin, a reçu son prix pour une offre originale développée par Camille Marie, avec le soutien de Michaël Garnier. La joueuse passionnée, responsable des événements et de la communication numérique de l'hôtel, a eu l'idée de proposer une Box Mystère combinant Escape Game, Cluedo et gastronomie. «Si vous commandez la Box *L'héritier du vignoble*, qui comprend une nuitée, un menu à trois plats et la participation au jeu, le tout au prix de 299 fr. pour deux personnes, détaille Camille Marie avec des yeux brillants, vous trouverez dans votre chambre un sac de voyage rempli des effets personnels d'une cliente fictive, Ester, une vigneronne qui séjourne régulièrement à l'hôtel.» Et Camille de poursuivre ses explications: «Les joueurs peuvent jouer quand et comme ils veulent, en couple, en groupe ou en

famille. Ils doivent découvrir le secret qui se cache derrière l'héritage d'Ester.» Des indices sont disséminés dans tout l'hôtel, il y a des énigmes à résoudre, des épreuves à réussir... Michaël Garnier et Camille Marie sont ravis du succès de la Box Mystère: «Les gens sont enthousiastes, tout le monde finit par arriver au but, à son rythme. Même des entreprises ont commandé le package. On peut le réserver ou l'offrir à n'importe quel moment.»

Nous regrettons, quant à nous, de ne pas avoir joué... Au fait, Camille Marie et Michaël Garnier sont déjà en train d'inventer de nouveaux concepts pour attirer les visiteurs, ceux du coin comme ceux qui viennent de loin, et qui aiment le vin. www.everness.ch

Des fleurs, de l'art et du vin

Les amis des fleurs connaissent bien le Château de Vullierens et ses jardins. Pas nécessaire de les leur présenter, puisque des milliers d'entre eux affluent ici chaque année en mai et juin pour admirer les 600 variétés d'iris et de lys-hémérocailles. Les amateurs d'art y trouvent également leur compte: en flânant dans les jardins féériques du château, on tombe en effet sur environ quatre-vingts sculptures contemporaines, la passion du propriétaire Robert Bovet.



Michaël Garnier et Camille Marie, hôtel Everness

Les amateurs de vin et les enquêteurs en herbe trouveront leur compte à l'hôtel Everness: avec la carte des vins du restaurant et dans la recherche d'indices pour résoudre l'énigme Ester Weingut...





Le château de Vullierens a beaucoup à offrir aux férus de jardinage, aux amateurs d'art et aux passionnés de vin

La spécialiste en marketing Julie Haering n'est pas à court d'idées sur la manière d'attirer les amateurs de bons vins au château

Propriété de la famille de Mestral et de sa descendance depuis des siècles, le château a été construit au XIV^e siècle et son aspect actuel remonte au début du XVIII^e siècle. On raconte qu'à la vue de la vieille bâtisse, la jeune épouse du châtelain serait retournée tout droit dans sa France natale. Elle ne reviendrait que lorsque le château siérait à ses besoins, dit-elle à son mari. Lequel fit immédiatement reconstruire un édifice des plus élégants. Ce «petit Versailles» a convenu à la belle Française...

Le domaine couvre aujourd'hui 100 hectares, comprenant, en plus des jardins (30 ha) et des grandes surfaces cultivables, un vignoble historique (6 ha) au-dessous du château. Charles Rolaz et son équipe de la maison Hammel à Rolle sont responsables de la vinification des sept vins du château, issus des cépages chasselas, pinot noir, gamaret, garanoir et galotta.

Le concept œnotouristique primé, qui porte le nom de *Garden Wine & Slow Food – Afterwork au Château*, a été développé par deux professionnelles en marketing, Sophie Bertorelli et Julie Haering. L'été dernier, les dégustations Afterwork ont attiré dans la cour du château d'innombrables amateurs qui, sous les parasols, goûtaient les nectars de la maison et dégustaient des spécialités régionales. «Et bien sûr, les gens se promenaient aussi dans les jardins», ajoute Julie

Haering, qui nous fait visiter les deux caves où se déroulent les dégustations par mauvais temps. «L'offre a eu du succès chez les couples, les petits groupes d'amis, les expats... De plus en plus, nous misons sur les produits du terroir, sur le slow food. Les gens apprécient de pouvoir prendre le temps de déguster, de savourer des produits locaux, ils y puisent une nouvelle énergie.» Trois soirées associant dégustation de vin et spectacle ont également été couronnées de succès. «Nous allons encore développer ça l'année prochaine», prévoit Julie Haering. Raison de plus donc, pour visiter (une fois encore) la fantastique œuvre d'art totale qu'est le château de Vullierens.

www.chateauvullierens.ch

Agriturismo à la vaudoise

Au pied de son coteau de vigne bien pentu, sous Antagnes, l'Abbaye de Salaz semble un peu hors du temps. Assis au jardin devant le vénérable bâtiment qui appartenait jadis aux moines de St-Maurice, nous laissons notre regard errer sur les arbres, immenses, et les vieux murs de pierre. Le silence est absolu et l'atmosphère paisible... Rien, aucun bruit ne les trouble. Bernard Huber, sa sœur Janine Huber et leur cousin, Michel Kropf, savent-ils dans quel paradis ils vivent? Pour nous autres, gens stressés du monde moderne, cet endroit incarne un refuge de rêve... Même la





L'abbaye de Salaz

chienne Pippa, qui nous salue avec chaleur, rayonne.

En 1949, le grand-père du trio, le Bernois Max Zbinden, a pu acheter le domaine agricole qui actuellement compte 70 hectares de terres, pâturages et champs, ainsi que quatre hectares de vignes. «Nous sommes la troisième génération sur le domaine, raconte Janine. Nos mères ont commencé avec une table

d'hôtes, et nous continuons sur leur lancée. Depuis dix ans, nous sommes engagés dans l'œnotourisme, proposons des chambres simples aux pèlerins de la Via Francigena, organisons des événements et des mariages.» Le cadre pour cela est évidemment parfait... Bernard ajoute: «Nous sommes très polyvalents, on fait tous les trois presque tout.» Il est œnologue diplômé, comme sa sœur, qui

a dirigé l'étude des terroirs viticoles valaisans. Le royaume de Michel Kropf, c'est la cuisine. Ses délicieuses tartes aux noix sont justement en train de refroidir, tandis que Janine sort du four à bois une fournée de pains exhalant un fumet tentateur. Michel détaille la philosophie de la maison: «Nous n'utilisons que la viande de nos bœufs, et les œufs de nos desserts et pâtisseries sont pondus par nos poules.» La farine aussi, bien sûr, provient de leurs propres céréales. Le fromage, lui, est fourni par un ami fromager, et tous les produits viennent des alentours.

Il n'est pas nécessaire de se marier pour bénéficier de l'hospitalité de l'Abbaye de Salaz! Le trio propose également des manifestations publiques comme un marché de Noël, le championnat suisse de chiens de troupeau, des balades dans les vignes, du cinéma en plein air ou des apéros, très appréciés, dans le charmant jardin. Pendant qu'ils évoquent tout cela, le trio dresse la table, débouche l'une de ses excellentes bouteilles – ça n'est pas pour rien qu'il y a ici deux œnologues – et nous invitent à faire honneur à leurs produits. Sûr qu'on reviendra...

www.abbaye-de-salaz.ch ■



L'abbaye de Salaz, une île hors du temps et un havre de paix. Michel Kropf, Bernard et Janine Huber régaler leurs hôtes avec leurs produits





1^{ER} GRAND CRU

www.c-d-c.ch



GLOS
DOMAINES &
CHÂTEAUX

MILLÉSIMES D'EXCEPTION

CHASSELAS VIEILLIS DANS LES CAVES HISTORIQUES
DU CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ

Votre coffret « Prestige »

6 BOUTEILLES MILLÉSIME 2011

6 BOUTEILLES MILLÉSIME 2012



Commandez sur: www.chatagnereaz.ch

Swiss Wine Tourism Award 2021

The fourth edition of Swiss Wine Tourism Awards and Events was held on September 3rd, at Château d'Aigle. A professional jury and a general public jury selected the best projects among the 43 submissions. The Wine & Boat project, developed by the Geneva firm, Léman Dégustation, came out a clear winner. Vaud companies won awards in three of the seven categories: Hotel Everness in Hotel and Catering; Château de Vullierens in Art/Culture; and Abbaye de Salaz in Artisans and their Terroir. (www.swissoeno.ch)

A mystery game at the hotel

Hotel Everness in Chavannes-de-Bogis, 15 km away from Cointrin airport, attracts neither business travellers or tourists. However, wine plays an important role at the Everness, they're even passionate about it. The selections on their wine list are only Swiss! They include some excellent producers from all regions. The hotel obtained its wine tourism award for an original project submitted by Camille Marie. A keen player of games, in charge of hotel Events and Digital Communication, she came up with the idea of a Mystery Box that combines an escape game, Cluedo and gastronomy. Camille Marie explains: "If you order a Winery Inheritor Box, which includes an overnight stay, a three-course menu and participation in the game, all for the price of CHF 299 for two, you'll find a travel bag in your hotel room full of personal items belonging to a fictitious hotel guest called Ester, a winemaker who often stays at the hotel. The players have to discover the secret behind Ester's inheritance." There are enigmas to be solved, and clues can be found throughout the hotel.

www.everness.ch



Michaël Garnier and Camille Marie, Hotel Everness



Marketing specialist, Julie Haering, is not short of ideas about how to attract wine-lovers to the Château.

Flowers and the art of wine

Every year, in May and June, thousands of visitors flock to Château de Vullierens and get carried away by the 600 varieties of irises and day lilies. Art lovers can enjoy strolling in the enchanting chateau gardens to see the eighty or so contemporary sculptures, the owner Robert Bovet's passion.

Owned for centuries by the Mestral family, the chateau was built in the 14th century and took its present form at the beginning of the 18th century. A story has it that when the lord of the castle's young bride saw the old building she fled straight back to her native France, telling her husband that she would return only when the chateau suited her needs. He immediately began reconstructing and produced a most beautiful edifice. The 'miniature Versailles' satisfied the demands of the beautiful young French woman...

Today, the estate covers 100 hectares, including a six-hectare historic vineyard that lies below the chateau. The prize-winning wine tourism project carries an attractive title, Wine & Slow Food – Afterwork at the Chateau, was developed by two marketing professionals, Sophie Bertorelli and Julie Haering. www.chateauvullierens.ch

Vaud-style agriturismo

Situated at the foot of its hillside vineyard, close to the village of Antagnes, Abbaye de Salaz seems unaffected by the passing of time. Bernard Huber, his sister Janine Huber and their cousin, Michel Kropf, manage the estate. In 1949, the threesome's grandfather, Max Zbinden, a native of Bern, bought the farming estate which currently comprises 70 hectares of pastures and fields and four hectares of vineyards. "We're the third generation on the estate. Originally, our mothers provided hosted



Abbaye de Salaz, a haven of peace untouched by the passing of time. Michel Kropf, Bernard and Janine Huber lay on a feast for their guests with local produce.

meals. Ten years ago, we started getting involved in wine tourism. Bernard and Janine are oenologists. Michel Kropf takes care of the kitchen. "We use only meat from the cattle we breed, and the eggs in our desserts and pastries are laid by our own hens". And the flour comes from the cereals they grow. You can book a wedding event at Abbaye de Salaz, but you do not have to get married to enjoy their hospitality! The trio also organises public events such as Christmas markets, the Swiss herding dog championships, walks in the vineyards, open-air cinema, and much appreciated aperitifs in their charming garden. www.abbaye-de-salaz.ch