

# L'union coule à flots à l'auberge

**FÉCHY** Quatorze vigneron ont acquis un distributeur de crus au verre pour l'établissement communal.

JOCELYNE LAURENT

jocelyne.laurent@lacote.ch

«Remarquable», «exceptionnel». Volontiers emphatique, maîtrisant l'art de la rhétorique acquis lorsqu'il était acteur et comédien à Paris, Marc Salangros, charismatique nouveau tenancier de l'auberge communale, ne tarit pas d'éloges sur l'initiative de deux vigneron fezzolans. Ils sont à l'origine de l'achat d'un distributeur de crus au verre au profit de l'établissement. «Raymond Paccot, qui est le père fondateur de cette aventure, et Alain Bettems ont fait preuve d'une capacité à fédérer rapidement et efficacement quasiment l'ensemble des vigneron fezzolans, ce qui m'a sidéré. Et ceci autour d'un projet de qualité mais coûteux. Ils ont réussi à susciter l'enthousiasme et à faire comprendre l'intérêt de cette machine», s'enthousiasme Marc Salangros.

Les premières discussions remontent à septembre et la machine a été installée en février. «C'est un cadeau que les vigneron ont fait à l'auberge», poursuit l'aubergiste. Le Valdo-Genevois, qui a repris les rênes de l'établissement en juillet, admet qu'il n'aurait pas pu s'offrir lui-même ce petit bijou technologique.

## Vitrine des crus fezzolans

Quatorze vigneron fezzolans ont ainsi acquis un distributeur de crus au verre, pour une capacité de 16 bouteilles, dont ils sont copropriétaires. Le système installé à Féchy, connu sous la marque de WineEmotion, représente un investissement de 25 600 francs. «Lorsque Marc Salangros a repris l'auberge, il a fait le tour des vigneron. On s'est rencontré et il m'a



Marc Salangros, gérant du restaurant, entouré par les vigneron Alain Bettems (à g.) et Raymond Paccot (à dr.). CÉDRIC SANDOZ

annoncé qu'il ne voulait travailler qu'avec les vins du village, raconte Raymond Paccot. C'est assez particulier qu'un aubergiste ait cette démarche et ne veuille présenter que les vins locaux afin de les promouvoir. Je me suis demandé alors comment on pouvait l'aider. L'idée d'acquérir un distributeur de crus au verre m'est venue à ce moment-là.»

Il s'agit bien évidemment d'un échange de bons procédés. Le distributeur permet à l'aubergiste d'offrir une sélection élargie de vins au verre qui inclut des crus bien plus prestigieux qu'habituellement, peu accessibles à la dégustation au verre sans cela. Et il offre un accord entre les mets et le vin pour chaque plat à un bon prix. «Nous livrons notre vin au précédent aubergiste. Mais on ne lui avait jamais vendu de bouteille à 30 fr. car il n'y avait pas la clientèle pour ça. La machine nous permet de

présenter désormais notre gamme de vins prestigieux dans notre village», explique Raymond Paccot.

## Une alternative à la Maison des vins

Et le Fezzolan d'envisager les potentialités de la machine à une bien plus large échelle. «L'auberge pourrait fonctionner à l'avenir comme un caveau. Nous allons proposer à tous les producteurs d'y envoyer leurs clients lorsque leur caveau est fermé. Là, ils pourront déguster nos vins et les acheter au prix de la cave», argumente Raymond Paccot.

Le vigneron n'a jamais caché qu'il n'était pas acquis au projet de Maison des vins prévu à Mont-sur-Rolle: «Selon moi, une partie de la réponse pourrait être apportée par ce système.»

Féchy, inauguration de WineEmotion, 8 juin à l'auberge communale, dès 11h

## FRAÎCHEUR ET ARÔMES CONSERVÉS PENDANT 30 JOURS

WineEmotion™, service de vin au verre moderne, est une création de l'Italien Riccardo Gosi. Sa haute technologie patentée élimine les contaminations aromatiques, préserve le vin ouvert pendant 30 jours et augmente les profits en optimisant le service de crus au verre. En utilisant des gaz naturels comme l'azote, le distributeur permet d'assurer une préservation du vin à long terme et à une température toujours idéale. La dégustation peut se faire dans les règles de l'art, car le cru conserve sa fraîcheur. Lorsqu'une bouteille est ouverte, le processus d'oxydation s'enclenche, ce qui altère les saveurs et les arômes du vin et finit par détériorer le produit. «Là, le vin est protégé comme si la bouteille n'avait pas été ouverte», explique Marc Salangros, l'aubergiste.



Une vitrine au design moderne. CÉDRIC SANDOZ

On peut ainsi s'offrir un verre de vin prestigieux dont la qualité reste irréprochable jusqu'à trois semaines. Le gaz reste en surface et n'altère en rien le liquide, il prend la place de l'oxygène». Autres avantages: les doses sont programmables et les températures sont précises.