

Rajeuni, le Musée du vin retrouve de la fraîcheur

1er mai:
fête du vin

LAVAUX

Epeses et Saint-Saphorin
invitent à la dégustation.

C'est à l'initiative des Fous du Roi, ce collectif de «vins d'ici et d'ailleurs», que le centre du village de Saint-Saphorin (Lavaux) sera fermé à la circulation le 1er mai. Dix producteurs locaux et étrangers feront déguster leurs produits, soit sur des stands, soit dans les caveaux: Nicolas Pittet, les frères Bujard, Bernard Chevalley, la commune de Saint-Saphi, Alain Ruchonnet, Burignon, Glérolles, pour les locaux, un Toscan, un Bordelais et un Uzétien pour les étrangers. Les deux auberges du village et Cuisine Maison seront là pour les petites et grandes faims.

A Epesses, c'est déjà la 10e fois que l'appellation fête ses vins nouveaux, avec également les vigneronnes de Cully, de Puidoux et de Riez. Mise en bouteille à l'ancienne ou vol en hélicoptère sont aussi au programme. Une offre RailAway et une autre, Mobilis, sont proposées. **D. MOG.**

Saint-Saphorin, de 11 h à 17 h.
Prix de la dégustation: 20 fr.
www.lajourneevedivin.ch

Epesses, de 9 h à 17 h.
Prix de la dégustation: 20 fr.
www.epesses-nouveau.ch

Mossettes vendues

CERNIAT

La célèbre Pinte de Judith
Baumann a trouvé
de nouveaux acquéreurs.

Depuis 1988, avec son complice Jean-Bernard Fasel, Judith Baumann avait rendu célèbre sa Pinte des Mossettes, à Cerniat, au-dessus de Charmey. Dans cette grande bâtisse, la cuisine aux plantes sauvages de la cheffe avait conquis un public qui aimait par-dessus cette ambiance champêtre, la poésie de leurs deux hôtes qui s'exprimaient autant dans l'assiette que dans les intitulés de plats. Depuis une année, deux jeunes chefs avaient poursuivi l'aventure. Ce sont maintenant les restaurateurs genevois Isabel Guerdat (29 ans) et Philippe Wenger (33 ans) qui vont la reprendre, après l'avoir rachetée. Après une année de travaux, les Mossettes devraient donc rouvrir avec une cuisine toujours raffinée, pas forcément dans l'esprit Baumann, et quelques chambres d'hôte, et rester ouvertes toute l'année. **D. MOG.**

» Expo en six thèmes

PAYSAGE La visite commence par un survol en images des vignobles romands au travers d'un film. On découvre également comment la culture du raisin a façonné nos paysages.

SCIENCE Qui sont les ennemis de la vigne? Comment déguste-t-on un vin? Un petit labo répond à ces questions de manière ludique.

FÊTE Un film retrace les moments forts de la Fête des Vignerons et les costumes du Guillon s'exposent, témoignant des nombreux liens qui unissent la confrérie au musée aiglon.

DROLERIES Sketches, affiches et caricatures montrent le vin sous son jour comique.

HISTOIRE Un thème qui ne sera développé que dans la deuxième phase des travaux. Il retrace l'histoire de la culture de la vigne.

ÉTIQUETTES Qu'est-ce qui fait qu'un vin se vend? L'étiquette joue un rôle de plus en plus grand. Un atelier de graphiste montrera dès 2011 comment l'on conçoit cet aspect.



PLAISIR Pierre Schulthess, Jean-Michel Borel et François Murisier, membres du Comité scientifique du Musée de la vigne et du vin, admirent la maquette du château d'Aigle dans une des salles. AIGLE, LE 20 AVRIL 2010

AIGLE
Mariant plaisir des sens et vision pédagogique, la nouvelle expo se décline sur le mode interactif. Elle ouvre ses portes demain.

DAVID GENILLARD TEXTES
MARC-ANDRÉ MARMILLOD PHOTOS

Les yeux vissés sur le microscope, on découvre les coupables, ceux qui font tant de mal à nos vignobles: mildiou, pourriture grise, eudémis... A quelques pas de là, une vidéo apprend à déguster correctement le vin, tandis qu'un panneau voisin résume les différents types de greffes.

Au milieu des poutres et des murs usés par les ans du château d'Aigle, ce décor digne d'un labo d'œnologue interpelle. «Ça a été l'une des principales difficultés, avoue Michel Etter, directeur de Museum Développement. Il a fallu trouver un compromis entre la ligne muséographique et le respect de l'identité très marquée du bâtiment.» La société de la

Riviera a pourtant relevé le défi et offert une seconde jeunesse au Musée de la vigne et du vin (MVV).

Les responsables du site ont choisi de repenser l'exposition permanente de fond en comble. «Nos prédécesseurs nous ont légué un musée patrimonial. Nous avons voulu en faire un musée pour demain», insiste Fabien Loi Zedda, président de l'Association du MVV. Exit l'étalage d'objets statiques: l'instigation se renouvelle sur le mode de l'interactivité et fait la part belle aux films, maquettes et expériences olfactives. Une vision rajeunie destinée à toucher un nouveau public: «Nous voulions sortir du local pour devenir un pôle interrégional», poursuit Fabien Loi Zedda.

Dont acte: le Musée vaudois de la vigne, du vin et de l'étiquette est mort pour faire place au Musée de la vigne et du vin. «Le but est aussi d'attirer les familles et non plus seulement les amateurs de vin», ajoute le président de l'Institution. Un moyen de ramener vers les produits de la vigne des jeunes qui se tournent

aujourd'hui plus volontiers vers d'autres boissons alcoolisées? «On cherche effectivement à éduquer, à faire découvrir autre chose que les alcopops, admet Fabien Loi Zedda. Dès le début, nous avons mis l'accent sur la vocation pédagogique. Michel Etter et moi sommes tous deux enseignants. Ça a joué un rôle.»

Deuxième étape en 2011

En ce mercredi matin, les ouvriers serrent les derniers boulons dans la bâtisse. On affine l'éclairage des pièces, on finit de mettre en place les divers postes

d'exposition. «Mais tout sera prêt pour l'arrivée des premiers visiteurs, samedi!» assure Fabien Loi Zedda.

Divisée en six chapitres (lire ci-dessus), la visite voyage dans les vignobles romands, entre découvertes sensorielles, informations scientifiques et récits humoristiques. Ce week-end, seules neuf des dix-sept salles se dévoileront au public. «Les huit dernières seront aménagées lors d'une deuxième phase, annonce Michel Etter. Tout devrait être prêt d'ici à 2011.» Avant cela, les responsables du MVV devront

encore boucler le budget de cette seconde étape en récoltant quelque 700 000 francs. La première, entamée il y a un an et demi, a coûté 2,1 millions de francs.

En attendant, les idées ne manquent pas: «Le chasselas constitue l'une des particularités du vignoble suisse, observe Fabien Loi Zedda. On pourrait imaginer lancer un festival dédié à ce cépage.» ■

www.museedevin.ch
Inauguration demain à 11 h.
Portes ouvertes de 13 h à 18 h et dimanche de 11 h à 18 h.



Les vignerons de Lavaux n'ont pas été oubliés dans l'exposition permanente.



La dégustation est présentée d'une manière sensorielle.