



# Détente, culture et gourmandise dans le La

Qui dit culture de la vigne dit souvent aussi bonne chère.  
Train de vie princier ou budget serré, Via vous montre comment  
savourer la vie dans le Lavaux.



**A** l'époque où les trains sifflaient encore, où l'on fumait allègrement dans les voitures, et où les enfants pouvaient passer la tête par la fenêtre, les viticulteurs d'Epesses devaient régulièrement ramasser des billets de train entre les vignes. A croire que les voyageurs étaient tellement émerveillés par la vue sur le Lavaux et le Léman qui s'offrait à eux au sortir du tunnel après Puidoux qu'ils en jetaient leur billet par la fenêtre dans l'espoir de rester ici pour toujours.

Aujourd'hui encore, un vignoble porte le nom de «Champ des billets». Mais qu'est-ce qui fascine tant dans le Lavaux, cette langue de terre située entre Lausanne et Vevey, inscrite depuis 2007 au patrimoine culturel mondial de l'Unesco? Avant tout, c'est la vigne, qu'on y cultive depuis des siècles, et qui a façonné toute une culture.

#### Grands seigneurs de la viticulture suisse

Rares sont les vins suisses à jouir d'une renommée pareille à celle du Dézaley Chemin de Fer, un cru de la maison Massy, dans le petit village d'Epesses. La propriété, qui est aujourd'hui dirigée par Luc Massy, fier représentant de la troisième génération, a tout de la carte postale. Depuis le jardin, on a vue sur le Léman, la bourgade française d'Evian et les montagnes de Savoie. Mais ce jour-là, Luc Massy n'a d'yeux que pour le catamaran Alinghi qui croise sur le lac. Etonnant tableau: par ses voiles grises, ses dimensions et sa forme, le voilier ressemble à un immense insecte de film de science-fiction, tandis que les bateaux à moteur dans son sillage ont l'air de minuscules gardes du corps. Luc Massy, lui-même navigateur passionné et propriétaire d'un yacht remarquable, est fasciné par ce spectacle auquel il assiste depuis son agréable terrasse, et ne détourne pas le regard même lorsqu'il débouche soigneusement une bouteille de Dézaley Chemin de Fer 2008 et s'en verse un petit verre pour vérifier qu'il répond bien à ses attentes. Oui, il y répond – bien qu'encore jeune, ce vin se montre déjà accessible et équilibré. Un cru réussi. En 1914, Albert, le grand-père, fonda sa propre exploitation et se mit à produire son «Chemin de Fer». Mais l'histoire avait commencé encore bien avant. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, la construction de la ligne Paris–Lausanne–Milan imposa le sacrifice de vignes qui s'étendaient alors jusqu'aux rives du lac. Les travaux de terrassement entraînèrent une nouvelle parcellisation. L'une des parcelles fut baptisée Clos du Chemin de Fer. Dans les années 1960, avec le boom de la demande, on décida de supprimer le terme «Clos», ce qui permit d'intégrer les parcelles voisines. Hormis quelques retouches, l'étiquette présente encore.

# vaux

Trompe-l'œil ou réalité?  
Vue sur le Léman de la terrasse  
du Mirador Kempinski,  
au Mont-Pèlerin.





Gardien des traditions:  
Luc Massy, viculteur, et son légendaire  
Dézaley Chemin de Fer.



Un homme qui sait compter:  
Martin Morgentaler, de l'Union  
Vinicole de Cully.

l'aspect typiquement Art déco qu'elle avait il y a bientôt cent ans. Avec son Chemin de Fer, Luc Massy fait partie de la Baronnie du Dézaley, une association de douze viticulteurs qui, comme le nom l'indique, se posent en grands seigneurs de la viticulture suisse.

### Chers, les vins suisses?

Aux pieds du pittoresque petit village d'Epesses se trouve le bourg de Cully, dont le port invite à la flânerie. L'endroit offre une vue particulièrement impressionnante sur le Dézaley, qui est sans doute le vignoble le plus connu de Suisse. Près de la gare, l'Union Vinicole de Cully, la cave coopérative locale, est une association d'une cinquantaine de vigneronniers propriétaires indépendants, regroupés pour que leur récolte soit vinifiée et commercialisée dans les meilleures conditions. Ses membres fournissent chaque année entre 100 et 45 000 kilos de raisins. Ceux-ci sont ensuite assemblés par Fabien Bernau, œnologue, en une palette variée où le chasselas reste toutefois bien sûr à l'honneur. Ici, nul romantisme: c'est en vain qu'on cherchera les fûts séculaires, les toiles d'araignée et la couche de poussière sur les bouteilles. En revanche, le parking est vaste. A la cave de Cully, sobriété et fonctionnalité sont de mise, et on comprend vite qu'ici, on travaille, on n'est pas en représentation. D'immenses cuves s'alignent, une filtreuse bourdonne, un chariot élévateur ronronne dans les allées – technique et modernité à l'état brut. Quatre cinquièmes de la production sont écoulés en Suisse alémanique, dont la plus grande partie en bouteilles d'un litre ou d'un demi-litre. Martin Morgentaler, le jeune directeur, a fait ses classes dans la banque, où il a appris à compter. A la boutique de l'Union Vinicole de Cully, on peut trouver un demi-litre d'Epesses de qualité raisonnable pour à peine plus de sept francs. De quoi démentir toutes les rumeurs sur la prétendue cherté du vin suisse.

### Pur luxe

Si Cully est considérée comme la capitale œnologique du Lavaux, Vevey mérite le titre de centre économique. Ici, la montagne s'appelle le Mont-Pèlerin. Vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, on projetait de faire arriver un funiculaire jusqu'à son sommet (à 1080 m). Il s'arrête aujourd'hui au niveau du remarquable hôtel Le Mirador, lequel était à l'origine une clinique baptisée Mon Repos, qui, dès sa construction en 1904, séduisit aristocrates fortunés et artistes attirés par la qualité des soins et la sérénité du cadre. Au cours de la seconde moi-

tié du siècle, une série de travaux et plusieurs changements de propriétaires en firent un hôtel, Le Mirador Kempinski. L'établissement aujourd'hui dirigé par le groupe international Kempinski est un temple du luxe. On vient d'y inaugurer 45 Junior Suites dans lesquelles rien n'est laissé au hasard pour le plaisir des clients... et pour une addition à quatre chiffres. Quand on pénètre dans ces appartements de conception généreuse, on ne sait pas ce qu'il faut admirer en premier: le marbre de la salle de bain? la machine Nespresso (Nestlé a son siège social à Vevey)? le raffinement de l'ameublement? l'écran plat géant? ou la vaste terrasse avec vue spectaculaire sur le Léman et les montagnes valaisannes? Si ce n'est pas encore assez, reste à réserver l'offre «Early Bird Offer: 2 hours of relaxation in your private SPA with Champagne & Strawberry and two massages». La maison offre aussi un large choix de restaurants, mais l'option la plus chic consiste bien sûr à se faire servir le repas sur sa terrasse.

### Sobriété bouddhiste

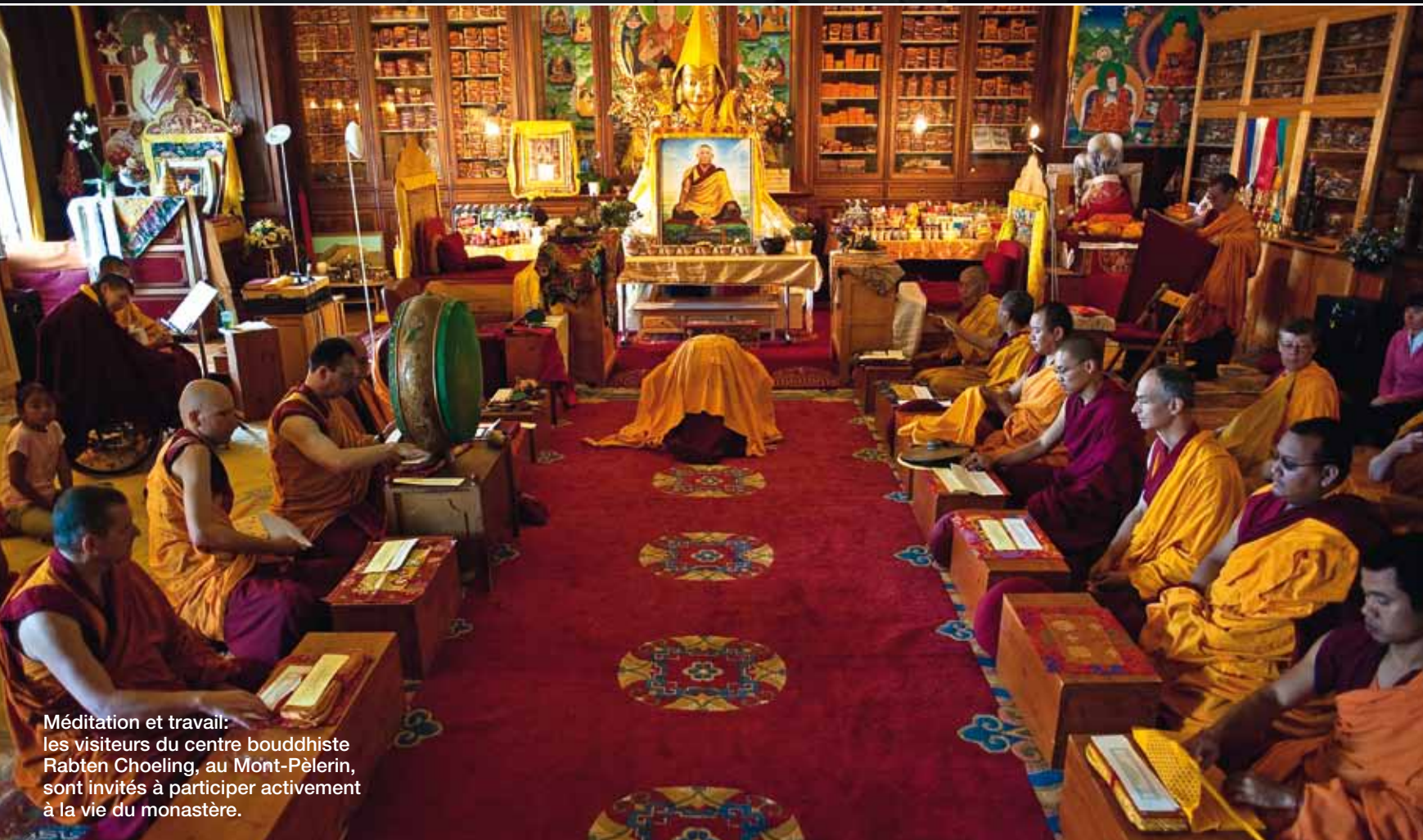
Le Mont-Pèlerin a aussi quelques nourritures spirituelles à offrir. Au centre bouddhiste Rabten Choeling, non loin du Mirador Kempinski, tout le monde est le bienvenu. L'établissement cinq étoiles profite d'ailleurs de cette hospitalité sans réserves pour proposer un forfait week-end avec méditation au temple... Quant au centre lui-même, il accueille les visiteurs pour quelques heures, jours ou semaines. Pour un prix modique, on est hébergé en dortoir et on peut prendre part aux repas communs. L'atmosphère dégagée par les lieux rappelle qu'il y avait autrefois ici un foyer pour enfants. Dans la salle à manger, on s'assoit ensemble autour de longues tables, à chacun de se servir. Tout coup de main est apprécié. Ici, pas de suites, seulement un dortoir. La sobriété des locaux contraste avec la splendeur du temple.

Ce centre fondé il y a trente ans abrite vingt-cinq moines et cinq nonnes, et une vingtaine d'étudiants y suivent des cours toute l'année. Des travaux d'extension sont en cours, car l'ancienne infrastructure est devenue un peu juste: Rabten Choeling attire du monde, et cette année, le dalaï-lama y est à nouveau venu en visite. Des séminaires et des cours de langue tibétaine y sont organisés durant l'année, ainsi qu'une semaine des enfants très appréciée pendant laquelle le vénérable Gonsar Rinpoché présente les bases de la philosophie bouddhiste et de la méditation et où une vive animation règne sur le terrain de foot sous des drapeaux de prière tibétains.





Service 24 heures sur 24: dans les nouvelles suites junior du luxueux hôtel Mirador Kempinski, tout est fait pour satisfaire les désirs des clients.



Méditation et travail: les visiteurs du centre bouddhiste Rabten Choeling, au Mont-Pèlerin, sont invités à participer activement à la vie du monastère.





Paradis des gourmets sur la Riviera à Montreux-Clarens: Etienne Krebs, aux commandes de l'hôtel-restaurant L'Ermitage.



Café haut en couleur dans la vieille ville de Vevey: aux 3 Sifflets, la fondue se fait grand spectacle grâce à Patrick Delannoy.

Trois vins

**Dézaley Chemin de Fer 2008**  
**Luc Massy, Epesses**

Un classique parmi les vins suisses. Le vignoble du Dézaley donne à ce vin blanc son caractère puissant. 70 cl, CHF 24.–  
Où en trouver: 021 799 21 47

**Epesses La récolte choisie 2008**  
**Union Vinicole de Cully**

Un vin créé à partir des meilleurs raisins de 50 vigneronns d'Epesses. Gouleyant mais robuste, pour l'apéritif ou avec du poisson. 70 cl, CHF 12.50  
Où en trouver: 021 799 12 96

**Vieux Plant Le Chant de la Terre**  
**Plant 2007**

**Henri & Vincent Chollet, Villette**  
Une rareté du Lavaux: le Plant Robert, cépage cultivé uniquement ici, en petites quantités, qui donne un vin plein de caractère au charme très méridional. 70 cl, CHF 21.–



L'art de l'hospitalité

La Riviera, comme est appelée la partie du rivage qui s'étend de Vevey à Montreux, sait se montrer généreuse envers ses visiteurs, notamment sur le plan culinaire. De véritables temples de la gastronomie, auréolés d'étoiles, y sont ainsi alignés en rangs serrés. Mais la couleur locale est encore bien là, comme à Montreux-Clarens, où Isabelle et Etienne Krebs tiennent L'Ermitage. Vieille d'un siècle et demi, la villa située en bordure immédiate du lac a conservé le charme d'une habitation privée. Avec professionnalisme et charisme, le couple y cultive l'hospitalité depuis plus de vingt ans. L'été, une équipe de plus de trente personnes œuvre au bien-être d'une clientèle faite notamment d'habitues, qui apprécient de pouvoir aussi passer la nuit sur place. A la cuisine, à peine plus grande que celle d'une maison de maître, une demi-douzaine d'employés officient aux côtés d'Etienne Krebs en un ballet bien orchestré où chacun connaît son rôle sur le bout des doigts. Isabelle Krebs surveille les opérations, reçoit les convives dans l'entrée et leur attribue une table, en terrasse ou au jardin quand le temps le permet. Elle apporte les cartes, sait quels produits ont été livrés en extra le matin. C'est aussi elle qui prend congé et transmet remerciements et salutations à son mari, car une fois son service accompli, Etienne Krebs préfère

enfourcher son vélo que faire la tournée des tables...

Fondue en grande pompe

C'est en revanche une tradition à laquelle sacrifie volontiers Patrick Delannoy, des 3 Sifflets, à Vevey – une autre institution, bien que d'un tout autre genre. Ce petit café de la vieille ville est fréquenté par le Tout-Vevey, mais aussi par des hommes d'affaires et des touristes attirés par l'hospitalité joviale et l'atmosphère chaleureuse. Aux 3 Sifflets, voilà quarante ans qu'on met avant tout un plat à l'honneur: la fondue. Invariablement, elle est à base de vacherin jeune et vieux et de gruyère issus de la laiterie Louis Bérard à Chavannes-les-Forts. Et Patrick Delannoy se fait un plaisir de servir chaque fondue avec tout un cérémonial. Une fois qu'elle a atteint la consistance parfaite en cuisine, on baisse la lumière en salle, puis au son de la marche du général Guisan, le cuisinier amène le caquelon à table, accompagné d'un Patrick Delannoy coiffé d'un képi de lieutenant et brandissant le drapeau suisse. Les clients chantent et applaudissent, le spectacle est toujours réussi. En parlant de chapeau: un habitué a signalé récemment au patron que le couvre-chef du général Guisan allait être vendu aux enchères. Il est parti à 120 000 francs, mais les 3 Sifflets ont décidé de s'en passer...

Texte: Stefan Keller; photos: Jean Revillard/Rezo



Le Lavaux dans toute sa splendeur: vignes, lac et montagnes à perte de vue.

# Le Lavaux – version luxe ou simplicité

## Vin

### Union Vinicole de Cully

Coopérative située près de la gare de Cully, proposant entre autres des vins accessibles d'Epesses et de Villette. Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 12h et de 13h30 à 17h, le samedi de 9h à 12h.

Rue de la Gare 10

Cully

Tél. 021 799 12 96

| [www.uvc.ch](http://www.uvc.ch)

### Luc Massy

Maison de tradition à Epesses, aujourd'hui dirigée par Luc Massy. Ses vins les plus intéressants sont le Dézaley Chemin de Fer et l'Epesses Clos du Boux. Achat sur place possible, sur rendez-vous.

Clos du Boux

Epesses

Tél. 021 799 21 47

| [www.massy-vins.ch](http://www.massy-vins.ch)

## Dormir

### Rabten Choeling

Centre des Hautes Etudes Tibétaines et monastère. Ouvert à tous ceux qui s'intéressent au bouddhisme et à la culture tibétaine. Grand choix de cours. Possibilité de manger et de dormir sur place.

1801 Mont-Pèlerin

Tél. 021 921 36 00

| [www.rabten.eu](http://www.rabten.eu)

### Le Mirador Kempinski

Hôtel historique situé sur les hauteurs de Vevey, avec panorama grandiose. Suites luxueuses, spa, wellness, divers restaurants. Le funiculaire Vevey-Mont-Pèlerin s'arrête presque devant la porte.

1801 Mont-Pèlerin

Tél. 021 925 11 11

| [www.mirador.ch](http://www.mirador.ch)

## Manger

### Les 3 Sifflets

Dans la vieille ville, café animé, très connu pour la qualité et la présentation de sa fondue. Plats de poissons de la pêche locale.

Rue du Simplon 1

1800 Vevey

Tél. 021 921 14 13

### L'Ermitage

Hôtel-restaurant à la situation exceptionnelle, dans une villa ancienne au bord du lac. Grande terrasse, salons chaleureux. Service et cuisine de premier ordre. Ouvert tous les jours de juin à décembre. Les autres mois, fermé dimanche et lundi.

Rue du Lac 75

Montreux-Clarens

Tél. 021 964 44 11

| [www.ermilage-montreux.com](http://www.ermilage-montreux.com)

## Découvrir

### Train des Vignes

Il circule depuis 1996 entre Vevey et Puidoux (avec correspondance pour Berne et Zurich).

Ce train, de couleur jaune, arbore outre sa signature le logo des CFF. Il serpente à travers les coteaux et offre des panoramas splendides.

Tél. 021 721 24 24

| [www.vins-vaudois.com](http://www.vins-vaudois.com)

### Lavaux Panoramic

Au départ de Chexbres, ce mini-train touristique effectue un circuit d'une heure dans les vignobles en terrasse de Saint-Saphorin, Rivaz et Puidoux. Samedi et dimanche, 9 h 40 et 10 h 40.

Tél. 021 721 24 24

| [www.lavaux-panoramic.ch](http://www.lavaux-panoramic.ch)

### Alimentarium – Musée de l'alimentation

L'alimentarium de la fondation Nestlé invite à explorer le monde fascinant de la nutrition. Nombreuses activités: visites guidées, animations, démonstrations, ateliers cuisine, espace junior.

Du mardi au dimanche de 10 h à 18 h, quai Perdonnet à Vevey.

Tél. 021 924 41 11

| [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)

## Offre exclusive de Via

### Passez quelques jours de rêve au bord du Léman

L'agence de voyages en ligne [cff.ch/travel](http://cff.ch/travel) (STC) et Via vous proposent:

deux nuits au Grand Hôtel Swiss Majestic\*\*\*\* à Montreux avec  
– petit déjeuner  
– entrée au Musée Olympique  
– taxes et frais

Valable jusqu'au 31 décembre 2009  
Prix par personne et par nuit en chambre double: **CHF 220.–**

ou

trois nuits au prix de deux à l'hôtel Le Mirador Kempinski\*\*\*\* sur le Mont-Pèlerin

Valable jusqu'au 31 mars 2010 (di-jeu)  
Prix par personne et par nuit en chambre double: **CHF 950.–**

Réservation:

| [www.cff.ch/travel](http://www.cff.ch/travel)

ou numéro gratuit:

0800 100 200 30