

le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



N° 20
6^{ème} année

Le BILLET DU PROCUREUR

Il m'arrive parfois d'affirmer, avec un brin de provocation, qu'il est plus facile de rencontrer des buveurs d'étiquettes que des buveurs de vin... et nous sommes tous, à certains moments et dans certaines circonstances, obligés de devenir des buveurs d'étiquettes. Cette assertion peut paraître exagérée aussi dois-je l'explicitier avant que vous me traitiez d'insolent.

Situation: Madame Müller de Pfäffikon (Schwyz) reçoit des amis pour un repas et désire servir à ses hôtes un vin blanc à l'apéritif et un vin rouge pour accompagner la côte de boeuf. Pour acquérir ces deux produits, elle se rend dans le plus proche magasin d'alimentation. Comment Madame Müller, qui n'habite pas dans un canton à forte vocation viticole, va-t-elle choisir ses vins ?

Si l'on en croit les études de comportement du consommateur lambda, le principal critère d'achat est la réputation de la région productrice du vin. Il est donc logique de penser que Mme Müller favorisera la région de Bordeaux plutôt que le Languedoc ou la Vallée de la Loire. Le deuxième paramètre, qui détermine l'acquisition d'une bouteille, est son prix. Dans l'esprit de Mme Müller, vin bon marché ne rime pas avec vin de qualité donc, pour ne pas prendre de risques, elle choisira un cru d'un prix intermédiaire. La troisième raison qui nous pousse à l'achat s'appelle le cépage. Il y a fort à parier, que Mme Müller se laisse tenter par un Fendant, un Chardonay, une Dôle un Pinot Noir, un Gamay ou un Cabernet. Finalement, les trois derniers critères d'influence sont le nom du producteur, le millésime et la présentation de la bouteille (forme, étiquette) et c'est pourquoi, en désespoir de cause, Mme Müller donne raison à l'adage qui dit: «On achète d'abord avec les yeux».

Evidemment cet exemple (un peu caricatural) n'est valable que lorsque vous êtes contraint de choisir le vin là où

Si le mari boit, la moitié de la maison brûle.

Si la femme boit, toute la maison est en feu (Dicton russe)

n'existe pas la possibilité de déguster le produit c'est-à-dire, généralement, dans un magasin d'alimentation. Quant à pouvoir, dans ce cas, compter sur les conseils avisés du personnel de vente, ne vous faites pas trop d'illusions: généralement ses compétences se limitent, si ce n'est à remplir les rayons, c'est, dans le meilleur des cas, à vous dire: «Il doit être bon: nous en vendons beaucoup».

Si la majorité des consommateurs faisait partie de l'Ordre de la Channe, les buveurs d'étiquettes seraient une minorité!

Fernand Schalbetter
Procureur de l'Ordre



CHEVALIERS AMBASSADEURS DU 14^{ème} DISTRICT DU VALAIS

2



Berne: Edith Olibet,
Présidente de la Commune

Frauenfeld: Hans Brunschweiler,
Chef du Conseil Présidentiel

Liestal: Regula Gysin-Grieder,
Présidente de la Ville

Lucerne: Ursula Stämmer-Horst,
Vice Présidente de la Ville

Münsingen: Erich Feller,
Président de la Commune

Schaffhouse: Christian Schneider,
Secrétaire de la Ville

Thoune: Urs Berger,
Directeur Présidentiel

Zoug: Dolf Müller,
Président de la Ville

Zurich: Joe Manser,
2^{ème} Vice-Président du Conseil
de la Commune

Chevaliers

Mme Corina Cadonau, Weiningen
Mme Catherine Pezzotta-Egli, Islisberg
M. Markus Angst, Wallisellen
M. Adrian Harnisch, Waltenschwil
M. Ivan Pezzotta, Islisberg

Les VINS DU CHAPITRE

Fendant de Saint-Léonard
Maître de Chais, AOC Valais 2008,
Provins Valais, Sion

Petite Arvine Héritage,
AOC Valais 2008,
Varone Vins, Sion

Dôle Salgesch,
AOC Valais 2008,
Cave du Rhodan, Salgesch

Cornalin Montibeux,
AOC Valais 2008
Rouvinez Vins, Sion

Johannisberg Clos du Brûle-Fer,
AOC Valais 2008
Robert Gilliard, Sion

Ermitage Merle des Roches,
AOC Valais 2007,
Domaine du Mont d'Or, Sion



monthey et Le CROCHETAN

Parmi les nombreuses péripéties qui jalonnent la riche histoire de Monthey, signalons qu'à la suite des franchises accordées en 1352 par le «Comte Vert» Amédée VI, la communauté obtint le droit d'élire des syndics et des procureurs qui partageaient avec le châtelain l'administration des affaires publiques. Plus tard, soit en 1536, les populations du baillage du Chablais demandèrent l'aide du Valais et occupèrent la région jusqu'à la Dranse de Thonon. Puis, suite au Traité de Thonon, les sept dizains du Valais rachetèrent les divers droits aux seigneurs locaux, placèrent des représentants haut-valaisans mais garantirent les franchises accordées par les ducs de Savoie.

monthey et La révolution

Le Valais était au XVIII^e siècle un passage obligé pour intervenir militairement en Italie contre l'Autriche. C'est pourquoi Napoléon voulut annexer le Valais en 1801. De-

vant le refus des autorités, l'Ogre de Corse fit occuper le Valais par le général Turreau qui mit le pays au pillage et obligea les dizains à nourrir, loger et entretenir les troupes d'occupation. Le Chablais eut à souffrir plus que les autres dizains de ces abus. Malgré les conditions terribles imposées à la population, le Valais ne céda pas. Pour l'isoler de la République helvétique, Bonaparte proclama l'indépendance du Valais en 1802, sous le nom de république rhodanique. En 1810, le Valais est annexé à la France, devient le Département du Simplon, puis, à la chute de l'empire en 1815, le Valais adhère à la Confédération helvétique.

monthey AUJOURD'HUI

D'environ 2'700 habitants à la fin du XIX^e siècle, la population a passé à 16'000 âmes en ce début du XXI^e siècle et comporte 87 nationalités différentes. Ce brassage de personnes appartenant à des milieux et des cultures diverses, confère à la ville un caractère, une tournure d'esprit qui la caractérisent dans le canton.

Le Monthey d'autrefois n'est plus celui d'aujourd'hui. Le centre-ville fut complètement débordé dès les années 1960. Ainsi les quartiers d'habitation atteignent maintenant Collombey, le pont ferroviaire sur la Vièze, les llettes et les Giettes.

Le restaurant DU THÉÂTRE DU CROCHETAN

Pour la tenue de son assemblée générale et le déroulement du premier Chapitre de 2010, l'Ordre de la Channe invite ses membres à se retrouver à Monthey, au Restaurant du Théâtre du Crochetan où officie Mauro Capelli, ce chef formé en Suisse par les grands cuisiniers des années 80: Bernard Ravet, Hans Stucki, Gérard Rabaey. A 29 ans, Mauro Capelli reprend les destinées du célèbre restaurant «Le St-Christophe» à Bex. Il y demeurera durant 20 ans avant de poursuivre, dès septembre 2005, son métier à Monthey. Membre d'honneur des Jeunes Restaurateurs d'Europe, Mauro Capelli propose aux épicuriens une cuisine inspirée des saisons se composant de produits sélectionnés pour leur caractère et leur fraîcheur.



Le vidôme de Gruyère

Demandez à un Valaisan s'il se considère, en premier lieu, Valaisan ou Suisse et vous constaterez que le questionné vous répondra inmanquablement «Valaisan». Cette constatation résulte du passé historique et de la situation géographique du canton. Posez la question à un habitant de la verte Gruyère s'il se sent, en premier lieu, Gruyérien ou Fribourgeois, la réponse sera: «Gruyérien».

C'est ce distinguo qui a motivé l'Ordre de la Channe à introniser deux Vidômes dans le canton de Fribourg: le premier pour la Gruyère, le second pour les autres régions du canton.

Voici donc la présentation de Pascal Yerly, Vidôme de Gruyère.

pascal yerly

A l'Ordre de la Channe, la fonction de Vidôme doit, en premier lieu, être considérée comme un relais entre la confrérie bachique et ses membres hors canton du Valais. Une des tâches incombant à cet ambassadeur qu'est le Vidôme, consiste à recruter des personnes qui enrichiront la joyeuse cohorte des Chevaliers. Un autre objectif du Vidôme est d'organiser des dégustations de vins dans sa région et ceci avec la collaboration active d'encaveurs valaisans. Enfin le Vidôme qui, il faut le souligner, fait partie intégrante des Officiers du Conseil, est également appelé à mettre sur pied des Chapitres dans la région qu'il représente.

Pascal Yerly, intronisé Chevalier il y a 6 ans, a été nommé Vidôme l'année suivante au Chapitre d'Ovronnaz. Depuis lors, Pascal met ses qualités d'homme d'entregent



illustration Bernard Melon

et de contact au service de l'Ordre en accomplissant avec conscience et efficacité son rôle d'intermédiaire.

WHO IS WHO

Pascal Yerly a toujours été en avance sur son temps, du moins si l'on considère le fait qu'il est né prématurément à 7 mois. Après ce début tambour battant et après sa scolarité, Pascal a effectué un apprentissage de cuisinier à l'Hôtel du Raisin à Cully et à l'Hostellerie des Chevaliers à Gruyères. Ensuite, de 1981 à 1998, le Vidôme de la Gruyère a fonctionné comme cuisinier et chef de cuisine dans différents établissements tout d'abord à Gruyères puis à Moléson, Bienne, Bulle et à nouveau à Gruyères. Après avoir exploité comme locataire l'hôtel-restaurant Fleur de Lys à Bulle, Pascal l'a acheté à fin 2000 et le dirige depuis lors avec son épouse.

Sur le plan professionnel, Yerly fonctionne comme expert aux examens de fin d'apprentissage de cuisinier et cuisinière. Il est, en outre, président de la société des Cafetiers et Restaurateurs de la Gruyère ainsi que président de «Hôtel et Gastro formation» pour le canton de Fribourg.

Etre restaurateur n'est pas une sinécure, aussi est-il non seulement normal, mais indispensable de se changer les idées, par exemple, en s'adonnant au sport et c'est ce que fait Pascal, lui qui pratique la chasse l'automne et l'hiver, la moto et

le tir au pistolet et à la carabine en été, la marche en montagne ou en forêt toute l'année en compagnie de ses deux chiens Saint-Bernard.

Si l'on ajoute, à ce qui précède, le fait que Pascal fut durant dix ans juge militaire au tribunal de Division 10a, l'on peut qualifier de trépidante la vie du Vidôme de la Gruyère, un Officier apprécié pour son ouverture d'esprit, sa diplomatie et son dynamisme.

mieux connaître Le vidôme pascal yerly

Quel vin du Valais a vos faveurs ?

- Le Fendant pour l'apéritif quotidien mais, pour les occasions spéciales, le Johannisberg, le Païen et la Petite Arvine.....et la Syrah avec un bon morceau de viande rouge.

Qu'aimeriez-vous que le Père Noël vous apporte ?

- La garantie de pouvoir vivre longtemps et en bonne santé.

Avec qui aimeriez-vous passer un mois sur une île déserte ?

- Avec ma femme et mes deux enfants.

Quel genre de personne évitez-vous ?

- Les personnes superficielles.

Que feriez-vous si vous pouviez changer le monde ?

- Je ferais en sorte qu'il n'y ait plus de guerre et que plus personne n'ait faim et froid.

Quels sont les trois mots qui caractérisent la Suisse ?

- Propreté, sécurité, bien-être.

Quel est votre défaut le plus marquant ?

- Je ne sais pas dire non.

Quelle est votre principale qualité ?

- La gentillesse et la serviabilité.

Quelle est votre devise préférée ?

- Quand il faut y aller, faut y aller.

PROJET PILOTE FENDANT MARQUE VALAIS

HISTORIQUE

C'est en 2004 qu'est née la collaboration entre Valais excellence et l'Interprofession de la vigne et du vin. Cette coopération débute par le développement d'une solution de branche « vinicole » qui permettra aux entreprises viti-vinicoles de bénéficier d'outils de management adaptés afin d'atteindre les certifications ISO 9001&14001. Aujourd'hui, un grand nombre de caves valaisannes sont certifiées selon ce modèle. Courant 2006, le comité de l'Interprofession de la vigne et du vin décide de se lancer dans la certification de l'entreprise. En 2007, l'Interprofession obtient les doubles certifications ISO 9001& 14001.

En 2009, l'idée de donner une dynamique à des produits valaisans haut de gamme, en certifiant un produit répondant aux valeurs de la marque, se fait ressentir.

EXIGENCES POUR PORTER La marque VALAIS

La marque vise à garantir aux consommateurs la qualité et la provenance valaisanne des produits.

Elle distingue les produits valaisans qui ont un lien étroit avec le terroir, qui associent modernité et tradition, qui ont, dans la mesure du possible, des propriétés organoleptiques leur conférant une forte typicité. Elle est attribuée exclusivement à des produits emblématiques du Valais.



Le projet marque VALAIS DU FENDANT

Le Fendant correspondant parfaitement aux valeurs exigées par la marque Valais et dans l'optique de mise en valeur de ce vin emblématique de notre Canton, l'Interprofession, en collaboration avec l'Association Marque Valais initie un projet pilote de certification pour le Fendant. Ce projet devrait apporter une plus-value, aussi bien en terme d'image que de valeur financière, pour la filière vin mais plus généralement pour les autres secteurs de l'économie

valaisanne. Les exigences requises sont détaillées dans un cahier des charges spécifique fixant par exemple la forme de la bouteille, les conditions de production, les propriétés organoleptiques du produit etc...

Une phase test de deux ans devrait permettre de mesurer l'intérêt des caves, des consommateurs et des distributeurs. Les premières bouteilles seront commercialisées au deuxième trimestre 2011.





MOBILISATION DE 30 CHERCHEURS PENDANT 6 ANS

Le projet de recherche « Histoire de la vigne et du vin en Valais » a été initié en 2002 par le Musée valaisan de la Vigne et du Vin (MVVV) et sa directrice Anne-Dominique Zufferey Périsset. De 2002 à 2008, une trentaine de chercheurs, issus de différents horizons scientifiques (ethnologues, historiens, ampélographes, géographes, biologistes) ont collaboré. Ces échanges ont permis une communication nouvelle dans le cadre de la recherche et créé des synergies inattendues entre les disciplines représentées. Afin que chacun profite des découvertes des autres, une base de données a été constituée. Elle contient actuellement 10'000 entrées !

Ce vaste projet de recherche a été piloté par une commission scientifique qui a pu compter sur un important réseau, impliquant plusieurs universités (Lausanne, Genève, Bâle et Neuchâtel principalement), des spécialistes européens ainsi que quatre institutions cantonales: la Médiathèque Valais, les Archives cantonales, les Musées cantonaux et le Service d'archéologie de l'Etat du Valais.



LES VINS VALAISANS ONT ENFIN LEUR ENCYCLOPÉDIE

C'est le livre que tout le monde attendait. Les professionnels comme les amateurs de vin. Parce qu'il recense des milliers d'informations et les découvertes les plus récentes sur le sujet. Parce qu'il donne aux vins valaisans un passé et un supplément d'âme qui ne laisseront pas le consommateur indifférent.

Plus de 500 pages. Une centaine d'articles pour éclairer les facettes d'un passé long de plus de vingt-trois siècles. Des images d'archives, des photographies d'objets, des tableaux et des graphiques

colorés pour illustrer des milliers d'informations recensées en six ans d'étude. L'Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours, est le fruit d'une recherche initiée en 2002, sous la direction du Musée valaisan de la Vigne et du Vin (MVVV), avec la participation d'une trentaine de chercheurs de tous horizons. Tout y est: la généalogie des cépages, l'évolution des techniques viticoles, les

transformations du paysage, les rituels et traditions autour de la récolte du raisin et de la vinification, l'étude des outils et des récipients, les témoignages des femmes et des hommes de la vigne, les portraits des grandes maisons de vins.

ON a TROUVÉ Le DÉBUT!

L'Histoire de la vigne et du vin en Valais reposait sur beaucoup de légendes. Elle possède aujourd'hui une base solide, un fil historique dont on connaît désormais le début. Grâce aux investigations des archéobotanistes, on sait que les Valaisans cultivent la vigne dès l'Age du Fer, bien avant l'arrivée des Romains. Au Moyen-Age, le vignoble occupe déjà la plupart des parcelles actuelles. Il appartient aussi bien aux paysans qu'aux seigneurs. Jusqu'au XXe siècle, le vin est dans chaque maison,

principalement réservé à la consommation domestique. Le souci de la qualité occupe les esprits dès le 18ème siècle. Il devient une priorité avec la professionnalisation de la viticulture, la commercialisation du vin et les appellations d'origine contrôlée.

A côté de la grande histoire se lisent de petites histoires passionnantes: un moine de l'hospice du Grand St-Bernard dénonce le penchant de ses collègues pour la boisson, un mari tente de tuer sa femme en empoisonnant son vin, les communes se révoltent lorsque l'Etat les empêche de laisser leurs moutons brouter dans les vignes. Le lecteur découvre les recettes d'antan pour supprimer les faux goûts du vin, il s'initie aux rituels des bourgeoisies propriétaires de vignes, il apprend la vie de nomade des vigneron montagnards et leur fameux Vin du Glacier.

UNE PLACE DANS Le MONDE

Ces connaissances révèlent une très longue tradition vitivinicole et expliquent l'attachement des Valaisans au produit de leurs vignes. Elles sont précieuses pour la valorisation de notre patrimoine et pour le positionnement des vins valaisans sur le marché international. La démarche du MVV, unique en son genre, donne une nouvelle visibilité à la région viticole du Valais et aiguise la curiosité d'institutions étrangères. Ce n'est donc pas un hasard si le Musée du Vin de Paris signe une charte de partenariat avec le Musée valaisan de la Vigne et du Vin ce 12 novembre, jour de l'inauguration du livre.

PRESENTATION DE LA PUBLICATION

L'Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours, est un ouvrage de plus de 500 pages. Il déroule l'épopée de la viticulture de façon chronologique, de 800 av. J.-C. à aujourd'hui. Le texte principal, rédigé par les historiens Pierre Dubuis et Sabine Carruzzo, est régulièrement illustré par des éclairages. Dans ces encadrés, les chercheurs qui ont participé



à l'étude partagent des points précis de leurs découvertes scientifiques. La mise en page, enrichie par une iconographie très riche, permet au lecteur d'accéder très facilement à une foule d'informations. L'ouvrage se prête aussi bien à une lecture de fond qu'à une consultation épisodique. Sur la table de chevet, à l'entrée de la cave ou dans la bibliothèque du salon, cet ouvrage de référence contentera aussi bien les professionnels et les amateurs de vin, que les Valaisans curieux de leur patrimoine.

En résumé, «Histoire de la vigne et du vin en Valais, des origines à nos jours» comble une lacune historique nationale, répond aux attentes du public et des professionnels tout en sensibilisant le consommateur. Ce document permet une nouvelle définition du patrimoine vitivinicole du Valais.

«Histoire de la vigne et du vin du Valais» est en vente en librairie au prix de 85.-- francs et peut aussi être commandé auprès du «Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, Château de Villa, Rue Sainte Catherine 4, 3960 Sierre».





OFFRIR UN VIN: COMMENT NE PAS SE TROMPER

A l'occasion d'un anniversaire, pour Noël, d'une invitation, la même question se pose: «Qu'est-ce que je pourrais bien lui offrir?»

Nous vivons dans un pays qui a une certaine tradition gastronomique où les vins occupent une place de choix et pourtant nous ne pensons pas toujours à offrir du vin.... Et c'est bien dommage !

VIN et cadeau: deux mots faits pour s'entendre

Quoi de mieux que d'associer un cadeau et le vin qui sont tous deux synonymes de convivialité, de plaisir partagé, de fête et de gaieté ! Mais faire plaisir, c'est avoir la certitude de ne pas se

tromper dans son choix afin de ne pas décevoir.

Maintenant que l'idée est retenue, il faut viser juste et pour cela le mieux est de connaître les



préférences de l'heureux bénéficiaire. Interroger les proches de la personne à fêter, en toute discrétion bien sûr. C'est la meilleure des solutions.

Si elle est plutôt classique, les vins de grand renom lui feront certainement plaisir. Si elle est ouverte à la nouveauté, n'hésitez pas à choisir des vins plus «surprenants» c'est-à-dire plus

confidentiels, moins passe-partout. Si vous n'arrivez pas à faire votre choix, jouez l'effet de surprise en dénichant des raretés ou des vins issus de «vendanges tardives».

Dans tous les cas, si vous offrez un vin de garde qui s'exprimera dans quelques années, dites-le à votre hôte pour qu'il ne se sente pas obligé d'ouvrir la bouteille à table. Si, au contraire, vous choisissez un vin jeune prêt à être dégusté, laissez-le entendre subtilement.

Et très important, relevez et mémorisez les caractéristiques du vin que vous offrez, son origine, quelques indications sur le producteur, sur le terroir: cela découplera le plaisir d'offrir et de recevoir.

QUELS VINS OFFRIR à une femme?

Les hommes et les femmes n'ont pas nécessairement les mêmes goûts. La sensibilité de ces dernières est plus fine et il faut en tenir compte, jouer sur les nuances.

Généralement, les femmes ont un sens plus développé au nez qu'en bouche, contrairement aux hommes. Elles sont donc très sensibles aux arômes, aux parfums, à la fraîcheur du vin.

Au goût, elles ont longtemps préféré des saveurs douces mais les choses changent à cet égard et nos compagnes ont de plus en plus tendance à privilégier les vins structurés, souples et peu tanniques.

Offrir du vin à une femme n'est pas une idée folle, bien au contraire et une bouteille judicieusement sélectionnée fera aussi plaisir qu'un joli bouquet de fleurs..... Il est toujours possible d'offrir ces deux cadeaux ensemble.

Cette édition du «Chevalier» vous est offerte par:



HOTEL DU PARC MARTIGNY
★ ★ ★



GELATERIA
CAFFETTERIA
VINOTECA

5 rue de Lésanère • 1700 FRIBOURG
00 441 025 322 18 42 • www.intrigo.ch • contact@intrigo.ch



PROVINS VALAIS



les Alpes-Source



Adresse

Ordre de la Channe > Case postale 1007 > 1951 Sion >
Tél: 027 327 35 07 > fax: 027 327 35 91
ordredelachanne@valaistourism.ch
www.ordre-de-la-CHANNE.ch