

# Le Chevalier

de l'Ordre de la Channe



N° 21  
6<sup>ème</sup> année

## Le BILLET DU PROCUREUR

Tout comme vous, il m'arrive de temps en temps, de me rendre dans un restaurant afin d'y manger en agréable compagnie tout en donnant des nouvelles de relations communes, de parler du temps qu'il fait ou encore de refaire le monde. Ces moments de convivialité seraient parfaits si, quelquefois, ils n'étaient assombrés par la constatation que les prix pratiqués empêchent de renouveler l'expérience de manière beaucoup plus régulière.

Loin de moi l'idée de «mettre tout le monde dans le même sac» mais permettez-moi de vous faire part de quelques réflexions... qui n'engagent que moi et non le Conseil de l'Ordre de la Channe.

1ère question:

Il est de tradition chez les cafetiers, les restaurateurs de multiplier par trois le prix d'achat des vins. Ce faisant l'on augmente de façon illogique le prix de la bouteille. Je m'explique: un Fendant acheté chez le producteur à 12 francs, est vendu 36 francs au restaurant d'où un gain de 24 francs. Par contre, une Petite Arvine achetée 20 francs se retrouve sur la carte des vins du restaurant à 60 francs c'est-à-dire avec un gain de 40 francs alors que les conditions de conservation de ces deux vins, de leur service, du cadre dans lequel ils sont consommés sont strictement les mêmes.

Ne serait-il pas judicieux, en tant que cafetier ou restaurateur, de décider, par exemple, d'appliquer une marge de 20 francs sur chaque bouteille vendue ? Ainsi le Fendant acheté à 12 francs serait vendu à 32 francs et la Petite Arvine à 40 francs...ce qui inciterait, peut-être, le consommateur à renouveler la commande.

2ème question:

*La jeunesse est une ivresse  
sans vin et la vieillesse  
un vin sans ivresse  
(Proverbe allemand)*

Pourquoi est-il aussi rare de trouver des restaurateurs qui n'offrent pas de «menu ou d'assiette du jour» le soir ? Un tel service permettrait aux restaurateurs d'améliorer sensiblement le degré d'occupation de leur établissement car, comme le disait Pierrot Moren, (ancien Président de la Sté suisse des Cafetiers-restaurateurs) «Dans un bistrot, ce qui coûte cher, ce sont les places libres.»

Fernand Schalbetter  
Procureur de l'Ordre



## Le chapitre DES VINS DU SUD

2



### OFFICIERS D'HONNEUR

M. Bernard Auberson,  
Ancien Vidôme du Canton de Vaud

M. Jean-Daniel Favre,  
Ancien Officier Métral

### OFFICIER

M. Robert Bruchez,  
Vidôme du Canton de Vaud

### CHEVALIERS D'HONNEUR

Mme Anne-Dominique Zufferey,  
Directrice du Musée Valaisan de la  
Vigne et du Vin

M. Gilbert Lorétan,  
Président du Grand Conseil du Canton  
du Valais

M. Daniel Rausis,  
Homme de radio et comédien

M. François Seppey,  
Chef du Service du Développement  
économique du Canton du Valais

### CHEVALIERS

Alain Briard, Monthey  
Didier Cachat, Monthey  
Moreno Centelleghé, Martigny-Croix  
Paul Montbertrand, Guitrancourt-Paris  
Yves Moren, Conthey  
Bruno Pache, Monthey  
Cédric Pache, Monthey  
Pascal Pointeau, Martigny  
Paul-Henri Roux, Champlan  
Jean-Marc Tornare, Monthey  
Adrian Zumstein, Varen

### Les VINS DU CHAPITRE

Pinot Blanc de Saint-Léonard 2007  
Christophe Jacquod, Bramois

Petite Arvine 2008  
Jean-Louis Mathieu, Chalais

Fendant 2009  
Alexis Jacquériod, Martigny

Cornalin 2008  
Cave de Riondaz, Siere

Païen 2009  
Cave de l'Adret  
P.H. Roux, Champlan

Amigne 2008  
Jean-René Germanier S.A.,  
Vétroz

Marsanne 2008  
Les Fils de Charles Favre, Sion

Le Yacca, Assemblage rouge  
surmaturé 2007  
Simon Favre, Venthône



## Le domaine de CHOULLY

Situé dans la commune de Satigny, le Domaine de Chouilly comprend un magnifique parc de 9'000 m<sup>2</sup> planté d'arbres centenaires et bénéficie d'une vue dégagée sur les vignes, sur le Salève et, au loin, sur le Mont Blanc.

Le bâtiment principal de cette belle propriété est une maison campagnarde, construite au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Elle appartient à Philippe Chevrier et offre, bien entendu, de nombreux espaces pour conférences, séminaires, banquets, repas d'entreprise.

C'est dans ce véritable havre de paix, à deux pas de Genève, que les membres de l'Ordre de la Channe auront l'honneur et surtout le plaisir d'apprécier les délices culinaires dus au talent de la brigade de cuisine de Philippe Chevrier. Ce cuisinier hors pair est né à Genève en 1960 et avoue que sa vocation lui est venue grâce à sa mère et à sa grand-mère pour qui l'art de recevoir faisait partie intégrale de la vie familiale.

C'est ainsi qu'après avoir effectué un apprentissage de cuisine à l'Hôtel Beau Rivage à Genève, il obtint sa première place de sous-chef à 22 ans. Après cette première expérience, Philippe Chevrier suivit des stages de formation en boulangerie, en confiserie et en pâtisserie avant de parfaire ses connaissances chez Frédy Girardet à Crissier et d'être engagé comme chef de cuisine au Domaine de Châteauvieux à Satigny, dont il devient propriétaire à l'âge de 29 ans.

Quant au palmarès de Philippe Chevrier, il est des plus prestigieux puisqu'il a obtenu son premier macaron Michelin en 1991, puis un second en 1994. En 2002, Gault & Millau lui accorde la note maximale de 19 sur 20 et l'élite Chef de l'année. Répertoire aux Grandes Tables de Suisse, Grandes Tables du Monde et Relais et Châteaux, Philippe Chevrier est, en plus, Chevalier du Mérite Agricole.

Véritable artiste, Philippe Chevrier parle de son métier avec passion et aime à répéter que «la cuisine n'est pas seulement un métier, mais un art de vivre, de créativité et un lien entre les personnes.» Avec une telle philosophie, nul doute que le Chef fera en sorte que les papilles gustatives des membres de l'Ordre de la Channe seront en fête le 5 juin prochain.





## Le vidôme DE SUISSE ORIENTALE

Un peu de géographie afin de clarifier la notion de «Suisse orientale». Selon Suisse Tourisme, la Suisse orientale s'étend du lac de Constance scintillant en passant par le pays vallonné de l'Appenzell jusque dans les régions alpines du Toggenbourg, dans la région de vacances de Heidi et de Glaris ce qui permet, par exemple, de se promener sur le chemin légendaire de Toggenbourg, beau et lugubre, de visiter la somptueuse cathédrale baroque de Saint-Gall, inscrite au patrimoine mondial ou de savourer un séjour dans la petite ville historique de Schaffhouse, au-dessous des fortifications circulaires du Munot.

Comme vous le constatez, l'appellation de Suisse orientale englobe une importante étendue du territoire suisse et aussi une part non négligeable de sa population. Il était donc logique et même nécessaire que notre confrérie bachique soit représentée dans cette région par un Vidôme.

### peter BEGLINGER WHO IS WHO

Etant enfant unique, Peter Beglinger n'a pas eu la chance de se disputer avec un frère trop envahissant ou d'essayer de calmer une petite soeur un peu trop bruyante. C'est sans doute cette lacune familiale qui a poussé Peter, dès son plus jeune âge, à se défouler en s'adonnant avec assiduité au sport. Un sport, le ski qui ne l'a pas hissé au niveau d'un Didier Cuche ou d'un Carlo Janka mais qu'il a néanmoins exercé avec un certain succès.

Comme vice-président de sa commune et responsable des finances, Beglinger a été témoin involontaire de bien des vicissitudes qui l'ont profondément marqué. Au point de vue professionnel, le Vidôme de



illustration Bernard Melon

Suisse orientale, fut membre de la direction d'une importante compagnie d'assurance avant de prendre une retraite bien méritée. «Etre resté fidèle à ses principes» est l'une de ses fiertés avec celle tout aussi grande d'être le mari d'une Valaisanne qui lui a donné deux enfants qui parlent le français avec l'accent de Saint-Léonard. Qui dit mieux ?

## mieux connaître Le vidôme peter BEGLINGER

### - Quel vin du Valais a vos faveurs ?

Très clairement l'Humagne Rouge mais celle d'origine sans passage en barrique, celle qui fait penser au Valais et non pas l'Humagne rouge adaptée au goût européen.

### - Qu'aimeriez-vous que le père Noël vous apporte ?

Qui, de nos jours, peut encore croire au père Noël ? Quand on est dans la vigne, le sécateur à la main, quand on dialogue avec chaque cep afin de l'aider à se développer de la meilleure manière alors, lors de l'ébourgeonnage, on voit le résultat de son travail, on peut croire au père Noël.

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

Ce serait pas mal avec Michelle Hunziker d'autant plus que je pourrais parler suisse allemand avec elle. Mais bon, finalement, j'irai avec ma femme, non seulement parce qu'elle est mon épouse mais aussi parce qu'elle me rappelle le Valais.

### - Quel genre de personnes évitez-vous ?

Simplement tous ceux qui apprécient le vin qui a le goût européen: ce goût que je nomme «la norme EU 357».

### - Que feriez-vous si vous pouviez changer le monde ?

Aimerais-je vraiment le changer ? Peut-être mais à petites touches parce que je trouve que tout va trop vite... alors que nous devrions prendre exemple sur la vigne qui exige une longue année d'efforts avant de nous accorder sa récompense: le raisin, puis le vin.

### - Quels sont les trois mots qui caractérisent la Suisse ?

La confiance, encore la confiance, toujours la confiance. Nous n'avons aucune ressource: pas de pétrole, mais nous avons nos cerveaux et nos mains. Et nous devons leur faire confiance et faire notre force de cette confiance. Où irions-nous si nous devions nous méfier de nos concitoyens ?

### - Quelle est votre principale qualité ?

Je suis à l'écoute des autres, tant chez moi que dans ma vie de tous les jours. Et les expériences que j'en tire m'aident énormément.

### - Quel est votre défaut le plus marquant ?

Attendez un moment, s'il vous plaît: je demande à ma femme..... Pas de réponse ! Alors ça doit être grave.

### - Quelle est votre devise préférée ?

Je suis un protestant marié à une Valaisanne catholique. Parfois je dis que je suis plus catholique qu'elle. Je pense que nous sommes sur terre pour donner et pas pour prendre ou pour recevoir. Et ceci est aussi valable à l'Ordre de la Channe.

## Le CHEMIN DU VIGNOBLE



Le Chemin du Vignoble est le fruit d'une gestation de plus de deux ans et celui d'une collaboration instaurée entre Valrando, les Vins du Valais et l'Union des Indépendants (UDI) avec le concours de 40 communes, sociétés de développement et offices de tourisme.

Inauguré en 2007, le Chemin du Vignoble englobe trois itinéraires parallèles - pédestre, cyclable et routier - traversant le vignoble valaisan de Martigny à Loèche sur une distance de 74 kilomètres.

Pour ceux pourvus de solides mollets, les 66 km de sentiers regroupent douze itinéraires didactiques dont la durée n'excède pas les 3 heures. Au plaisir des yeux s'ajoute celui d'apprendre puisque les balades peuvent s'effectuer en compagnie d'un guide grâce auquel les marcheurs partent à la rencontre de vigneronns et de leur travail.

Les amis de la petite reine ne sont pas oubliés puisque 83 km de pentes douces leurs sont consacrés. Si l'effort est tout de même trop important, ils pourront reprendre leur souffle en découvrant les nombreux panneaux didactiques qui leur dispenseront d'importantes connaissances sur la flore viticole.

Quant à ceux que le sport effraie, ils peuvent suivre, avec leur véhicule, un parcours balisé.

Afin de promouvoir ce triple itinéraire, un topoguide de 120 pages a été édité. On y trouve les cartes des divers itinéraires, les



caractéristiques des vignobles traversés, des indications concernant les cépages cultivés de même que des informations sur les curiosités touristiques rencontrées. Et, cerise sur le gâteau: ce topoguide inclut un passeport de dégustation d'une valeur de cinq francs à faire valoir dans treize oenothèques et caveaux situés le long du parcours. Bien entendu, un site internet complet ([www.cheminduvignoble.ch](http://www.cheminduvignoble.ch)) et un blog proposent notamment des idées de balades et de découvertes.

Le Chemin du Vignoble vient de se voir octroyer le Prix Rando 2010 d'un mon-



tant de 12'000 francs: cette distinction est destinée à récompenser les sentiers de randonnées pédestres, des itinéraires, des réseaux ou des plans de chemins de qualité exceptionnelle.

(Le topoguide de 120 pages peut être commandé auprès de « Association Chemin du vignoble, Av. de la Gare 2, CP 144, 1964 Conthey » ou auprès de « Valrando, CP 23, 1951 Sion »)



## VIN DU VALAIS: D'OU VIENS-TU ?

A l'instar des vigneronns de toutes les régions viticoles, les Valaisans sont, eux aussi, fiers de leur travail, de leurs vignobles et de leurs vins. Cependant jusqu'à la parution de l'ouvrage «Histoire de la Vigne et du Vin en Valais», les origines de la vigne valaisanne n'étaient pas claires et reposaient sur des a priori, pour ne pas dire, sur des spéculations plus ou moins crédibles. L'un des mérites de l'ouvrage précité, est d'avoir établi définitivement la vérité quant à la consommation du vin, à la culture de la vigne et à la production de vins dans le Vieux Pays et cela grâce aux scientifiques de diverses disciplines qui ont prêté leur concours à la réalisation de ce document de référence.

### UNE VITICULTURE PRÉSENTE BIEN AVANT LES ROMAINS

Le vin est un élément fondamental des modes de vie du monde romain. Il l'est aussi pour des civilisations plus anciennes, avec lesquelles le Valais protohistorique était en contact: on peut donc supposer une situation plus complexe que ce que propose l'imaginaire courant, selon lequel la vigne et le vin ont été apportés en Valais pour les légions romaines: les archéologues et les archéobotanistes nous en apprennent plus à ce sujet.



### DES OBJETS PARLENT DU VIN ET DE LA VIGNE

Jusqu'à présent, l'archéologie n'a démontré aucune infrastructure (caves, tonneaux, pressoirs, caves) liée à la production viticole à l'exception de petits couteaux à lame recourbée interprétés comme des serpettes à vendange. Pour le reste, il faut se contenter d'éléments en relation avec la consommation et de quelques représentations de grappes de raisin.

### AVANT LES ROMAINS: LES PREMIERS SERVICES À VIN

Le banquet de l'aristocratie (le symposium) où le vin joue un rôle de premier plan, est



une pratique bien connue dans les civilisations méditerranéennes. Des éléments spécifiques sont utilisés à cet effet: récipients et ustensiles luxueux en bronze pour filtrer et mélanger le vin à l'eau ou coupe à boire en céramique fine. Cette coutume du symposium a été adoptée au nord des Alpes dès le VIIIe/VIIe siècle avant J.-C. Les témoins de ces traditions se retrouvent dans les tombes dites «princières»: amphores, seaux, cruches et coupes à boire accompagnent le défunt

comme la bière, l'ambrosie ou l'eau. Parfois ils sont ornés d'une grappe de raisin, par exemple, ou d'une incitation à boire, facteur qui les rattache directement au vin.

## GRAINS DE POLLEN et PÉPINS DE RAISIN

L'étude des pollens prélevés dans les boues du lac de Montorge, près de Sion, démontrent qu'entre 800 et 600 avant J.-C., les pollens de vigne se font soudain plus nombreux. Ce phénomène s'inscrit dans un ensemble de modifications du couvert végétal: les hommes intensifient leur em-



dans son voyage dans l'au-delà.

A la même époque, des gobelets en céramique fine importés du nord de l'Italie sont observés en Haut-Valais. Ces pièces sont produites entre le VIIe et le IVe siècle avant J.-C. dans des ateliers situés au Tessin ou autour du lac Majeur. Au vu des liens culturels observés entre les Etrusques, les peuples du pied méridional des Alpes et les communautés des sources du Rhône, on peut imaginer que c'est bien par cette voie que la première viticulture a pénétré en Valais.

## a L'époque romaine: UNE CONSOMMATION NORMALISÉE

A l'époque romaine, à l'exception des amphores, il est difficile d'identifier au travers des services à boire lesquels ont été utilisés exclusivement pour la consommation du vin. Il existe, en effet, une grande quantité de récipients pour la boisson. Ceux-ci ont pu contenir également d'autres liquides



prise sur l'environnement, pour renforcer la culture des céréales et l'élevage.

En outre, les pépins de raisin trouvés à Gamsen (Haut-Valais) datés du VIIe siècle avant J.-C. sont ceux d'une vigne cultivée mais on ignore s'ils proviennent de raisins locaux, mangés comme fruits ou utilisés pour leur jus, ou de raisins secs importés. La présence de pédicelle fait cependant penser à du raisin récolté sur place utilisé immédiatement.

(Extraits de textes provenant de «Histoire de la Vigne et du Vin du Valais» publiés avec l'aimable autorisation de Mme Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée Valaisan de la Vigne et du Vin)



### Le nouveau visage du Valais viticole

«Le problème du Valais n'est pas de porter à maturité le raisin mais celui de choisir quel raisin l'on désire porter à maturité». Cette phrase résume de manière très concrète, les conditions climatiques et de sols du Valais qui sont favorables à la culture des cépages même les plus exigeants.

Au cours des vingt dernières années, le vignoble du Vieux Pays a subi de nombreuses transformations dues, en premier lieu, à la modification des habitudes de consommation des amateurs de vins. Cette constatation ressort

clairement des tableaux ci-dessous qui démontrent, en premier lieu, une diminution des vignes de Chasselas (Fendant) de 43% et de celle de Gamay de 19%. Les cépages de ces vignes ont été remplacés par un accroissement spectaculaire de la culture d'autres cépages tels que la Petite Arvine, le Heida/Paiën, l'Humagne Blanche dans les blancs et de Syrah, Cornalin, Merlot, Humagne Rouge, Diolinoir, Gamaret, Cabernet Sauvignon dans les rouges, pour ne souligner que les principales modifications de l'encépagement.

Si en 1991, les 4 cépages principaux (Chasselas/Fendant, Sylvaner/Johannisberg, Pinot noir et Gamay) représentent le 90% de la production totale des vins du Valais, cette proportion se réduit à 74% en 2008. Il en résulte, en toute logique, une augmentation des «spécialités» de 10 à 26%.

Il convient encore de rappeler que le 85% des vendanges de Pinot Noir et de Gamay sont destinées à être assemblées pour former la Dôle.

En ce qui concerne la production, les vendanges 2009 ont permis d'encaver 57 mios de kilos dont 40% de raisins blancs et 60% de raisins rouges. Par appellation, deux résultats sont à mettre en exergue: le Fendant d'abord, qui passe au-dessus de la barre des 10 millions de litres, soit 1,2 million de plus qu'en 2008. Ce supplément est bienvenu puisque l'offre de ce vin était inférieure à la demande du marché. Le Pinot Noir, ensuite, dont on a craint un moment une production excessive, ce qui n'est pas le cas car sa production représente en 2009, 14,5 millions de litres contre 13.6 en 2008.

Surfaces des principaux cépages blancs en régression

	1991	2008	ha en moins
Chasselas (Fendant)	1'875	1081	794
Sylvaner (Johannisberg)	271	232	39
Muscat	42	41	1
Mueller-Thurgau	14	12	2
Riesling	18	5	13

Surfaces des principaux cépages blancs en augmentation

	1991	2008	ha en plus
Petite Arvine	39	149	110
Pinot Gris (Malvoisie)	51	75	24
Heida/ Paiën	4	74	70
Chardonnay	46	72	24
Marsanne Blanche (Ermitage)	35	47	12
Amigne	18	43	25
Humagne Blanche	1	30	29
Sauvignon Blanc	14	19	5
Viognier	1	5	4

Surfaces des principaux cépages rouges en augmentation

	1991	2008	ha en plus
Syrah	19	157	138
Humagne rouge	44	124	80
Cornalin	14	111	97
Diolinoir	5	85	80
Merlot	1	84	83
Gamaret	1	81	80
Cabernet Sauvignon	3	80	77
Garanoir	1	18	17
Cabernet Franc	2	17	15
Ancellotta	1	16	15
Carminoir	1	6	5

Cette édition du «Chevalier» vous est offerte par:



les Alpes-Source



Surfaces des principaux cépages rouges en régression

	1991	2008	ha en moins
Pinot Noir	1'732	1'714	18
Gamay	985	726	159

#### 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-chette.ch](http://www.ordre-de-la-chette.ch)