

Initiative de La Cave de Genève

Lancée en 2018 l'expérience dans la vigne avait rencontré un vif succès. Trois dates sont proposées cette année. CAVEDEGENEVE.CH

Dans la peau d'un vigneron le temps d'une journée

La Cave de Genève propose une expérience unique dans un domaine de la commune de Satigny

Cyrielle Rubrichi-Trombert

Rebelote après le succès de l'an dernier! Comme elle l'avait promis, La Cave de Genève va rééditer cette année une initiation populaire aux vendanges, au Domaine des Vignolles, tenu par la famille Vulliez, à Bourdigny.

Une immersion complète

Le temps d'une journée, le grand public peut profiter de vivre quelques heures uniques en découvrant comment se récolte et se vinifie le nectar qu'il aime tant déguster. De la récolte à la mise en bouteille, en passant par le processus de vinification ou les différentes techniques d'élevage et d'assemblage, c'est une immersion totale dans le monde du vin

que propose La Cave, à travers un projet qui lui tient à cœur.

Au-delà d'offrir une expérience atypique à partager entre amis ou en famille, l'événement permet de mettre toute la richesse du terroir en avant, notamment les crus genevois.

Jessica Guzzo, responsable marketing et communication à La Cave de Genève, nous confie que c'est une occasion idéale de mettre en lumière le travail effectué par les professionnels et ainsi pouvoir créer un lien, une proximité entre le consommateur et les vigneronnes et vignerons genevois.

Comment s'inscrire?

Au vu du succès remporté auprès du public par la première édition et afin de répondre à la demande grandissante, ce sont trois dates qui sont proposées pour ces vendanges 2019: le samedi 28 septembre, ainsi que les samedis 5 et 12 octobre.

Vous êtes tenté par cette idée? Il vous faut alors réserver votre place sur www.cavedegeneve.ch. Les tarifs sont de 60 francs par adulte, de 30 francs pour les jeu-

nes de 12 à 16 ans et l'événement est offert aux moins de 12 ans.

Tout un programme!

Après un accueil au domaine, une rencontre avec l'équipe du vignoble et quelques explications sur le déroulement de la journée, c'est le moment de passer aux choses sérieuses. Un sécateur, une paire de gants et un seau: les participants sont fin prêts à attaquer les vendanges comme il se doit, pendant un peu plus d'une heure. Il sera ensuite temps de retourner à l'intérieur et de presser le raisin récolté, dans un vieux pressoir manuel.

Après l'effort, le réconfort...

Un apéritif ainsi qu'une dégustation de cinq vins de La Cave de Genève sont prévus pour délecter les vendangeurs d'un jour. Pour terminer cet événement en beauté, un déjeuner typiquement genevois est servi. C'est un moment privilégié de partage et de convivialité entre l'équipe du domaine et les participants, qui se retrouvent tous ensemble autour de la table.

Et parce qu'il est toujours

agréable d'emporter un souvenir avec soi, chacun des vendangeurs amateurs repart avec une bouteille de vin. Et les enfants dans tout ça? Pas d'inquiétude, les plus jeunes ne sont pas laissés pour compte et c'est avec une bouteille de moût qu'ils rentreront à la maison.

D'autres journées à thème

Pour les plus curieux, La Cave de Genève ne s'arrête pas en si bon chemin et propose également d'autres thématiques, comme celles autour de la taille de la vigne ou de l'ébourgeonnage. Ainsi, il devient possible de participer aux grandes étapes de la transformation du raisin en vin. Les journées proposées dépendent toutefois de la météo, parfois capricieuse, et il se peut que l'événement soit déplacé ou annulé.

Après vous avoir tout dit, ou presque, il ne reste plus qu'à ajouter «à votre santé!»

Domaine des Vignolles, Satigny

Samedis 28 septembre, 5 octobre et 12 octobre de 10 h à 14 h. Renseignements complémentaires et inscriptions: www.cavedegeneve.ch

Le choix de vendanger est d'abord une idée d'équipe. L. FORTUNATI

L'équipe de l'hôtel Beau-Rivage monte à la vigne

Pour la première fois, l'hôtel cinq étoiles propose à ses collaborateurs de faire les vendanges

Le cinq-étoiles de la Rive droite propose une expérience qui sort pour le moins des sentiers battus: les vendanges. Cette idée originale a, assure l'établissement, remporté un succès immédiat auprès des employés, jusqu'à susciter de l'impatience.

Fine équipe de sommeliers

Géraldine Lagueux, directrice des Ressources humaines, raconte que le choix de vendanger est tout d'abord une idée d'équipe, ressortie d'un groupe créé au sein de l'hôtel, appelé «l'Atelier». Ce dernier regroupe les Ressources humaines, mais aussi plusieurs collaborateurs de différents services et a pour objectif de proposer des activités et d'organiser diverses animations tout au long de l'année: soirées du personnel, Noël des enfants...

Avec une cave aussi célèbre que celle du restaurant Le Chat Botté et une aussi belle équipe de sommeliers menée par Vincent Debergé, c'est tout naturellement que cette idée originale a germé dans l'esprit des membres du groupe. Elle ajoute, le sourire aux lèvres, que le bon vin, c'est dans l'ADN de la maison.

«On apprécie les bonnes choses, savoir d'où elles viennent, on aime nos produits et c'est ce qui fait que nous sommes tous dans l'hôtellerie. Nous sommes des épicuriens, on a ça dans le sang», renchérit Florie Lechapt, responsable de la formation. Elle nous confie également que c'est un excellent moyen de resserrer les liens et de découvrir les collègues sous un nouveau jour, dans un cadre informel.

Réservé à 20 collaborateurs

Les collaborateurs, tous services confondus, ont apparemment

adoré cette proposition surprenante. Pour cette grande première, l'hôtel propose un maximum de 20 places et les inscriptions sont déjà nombreuses pour vivre cette expérience. L'idée de se rapprocher des producteurs locaux, d'en savoir plus sur la vie d'un vigneron genevois et de trouver un uniforme impeccable contre des bottes. Des mains terreuses et un sécateur en poche ne font pas peur, bien au contraire.

L'amour des vins genevois

Nous l'avons bien compris, ce sont des bons vivants dans l'hôtellerie et le personnel du Beau-Rivage Genève ne s'y connaît peut-être pas encore en matière de vendanges, mais pour ce qui est des vins genevois, on peut compter sur leur enthousiasme.

Géraldine Lagueux confie qu'il lui serait impossible de choisir parmi tous les nectars genevois alors que Florie Lechapt a quant à elle un réel coup de cœur pour les vins de Stéphanie Gros à Dardagny. Viktoria Carpigo, chargée des relations publiques, nous avoue qu'elle apprécie particulièrement les vins du Domaine du Paradis à Satigny, qu'elle a déjà eu la chance de visiter.

Une matinée loin du luxe

L'excellence et la perfection font partie du quotidien des professionnels de cette hôtellerie et ils pourront constater, bien qu'ils le sachent sûrement déjà, que cela s'applique tout aussi bien au métier de vigneron, qui requiert perfectionnisme et rigueur 365 jours par an. L'observation, la précision des gestes, le respect de la vigne ou encore le pressage du raisin: rien n'est laissé au hasard et tout doit être réglé comme du papier à musique.

C'est au Domaine des Curiaades, auprès de la famille Dupraz à Lully, que les participants auront la chance de vendanger le temps d'une matinée, le 24 septembre ou le 3 octobre, si Miss Météo n'en décide pas autrement. **C.R.-T.**