

Entr'Acte

Supplément du journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands, **LE CAFETIER**

Fête des 20
Vignerons 19

Du 18 juillet
au 11 août 2019

Vevey
Suisse



Une fois par génération, un spectacle
exceptionnel. Création originale de
Daniele Finzi Pasca et Julie Hamelin

fetedesvignerons.ch

Savourez l'instant



Quoi de mieux qu'une bonne fondue
pour accompagner un verre de vin ?

Retrouvez-nous à la
Fête des 20
Vignerons 19



Suivez-nous sur nos réseaux sociaux
ou sur vacherin-fribourgeois-aop.ch

 **Vacherin® Fribourgeois**
SWITZERLAND
Goût unique depuis 600 ans

numéro 10

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND 



Aussi pour
les retrouvailles
à la Fête des Vignerons.

Le goût des Suisses depuis 1115.
www.gruyere.com



- 3 C'EST PARTI POUR LA FÊTE
- 4 LA FÊTE DES VIGNERONS BAT TOUS LES RECORDS TECHNIQUES
- 5 L'ABBÉ-PRÉSIDENT: SYMBOLE POUR LES VIGNERONS ROMANDS
- 6-7 GRÂCE AU SOUTIEN DE GÉNÉREUX PARTENAIRES
- 8 VACHERIN ET GRUYÈRE FRIBOURGEOIS FABRIQUÉS À L'ALPAGE
- 9 LA GRANDE ARÈNE 2019
- 10 LA FÊTE A SES 40 VACHES
- 11 LA FÊTE DES VIGNERONS, EN 8 POINTS

IMPRESSUM

Le Cafetier

Hebdomadaire fondé le 1^{er} octobre 1893.
Journal romand – 125^e année.
Paraît le vendredi.
Rédaction Le Cafetier:
Case Postale 5811, 1211 Genève 11,
Tél. 022 329 97 46 / Fax 022 320 40 25
E-mail: journal@scrhg.ch
Rédactrice en chef: Myriam Marquant
Secrétaire de rédaction: Pascal Claivaz
Secrétariat: Chantal Longchamp
Site internet: www.lecafetier.net
Tirage contrôlé FRP/REMP: 8000 ex.
(32000 lecteurs par édition)

Entr'Acte supplément du journal Le Cafetier

Journalistes: Pascal Claivaz, André Versan
E-mail: p.claivaz@lecafetier.net
Commercial: Grégoire Gindraux
E-mail: g.gindraux@lecafetier.net
Régie publicitaire: SOFIED SA,
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11
Tél. 022 329 97 47
Graphisme: Laurence Bullat - SOFIED SA
Impression: Atar Roto Presse SA, Genève
Editeur et administration: SOFIED SA,
Case Postale 5811 - 1211 Genève 11

Photo couverture: © DR
Crédits photos: © DR - Sauf mention contraire

C'EST PARTI POUR LA FÊTE

La Fête des Vignerons aura de nouveau lieu à Vevey, du 18 juillet au 11 août 2019. C'est un miracle que cette fête existe toujours. Elle remonte, en effet, au milieu du dix-septième siècle et elle s'est maintenue jusqu'à l'époque des LED, des réseaux sociaux, du numérique et de l'Intelligence artificielle.

Le citoyen du 21^e siècle conserve la nostalgie de la terre. Il a également la nostalgie des produits artisanaux, surtout ceux qui contiennent une touche artistique. Et quoi de plus artistique que de faire du vin? D'ailleurs, la culture de la vigne se répand dans le monde entier. En Chine, par exemple, on plante énormément de vignobles. Ça fait chic!

En ce début de 21^e siècle, et comme au milieu du 17^e siècle, le vigneron et le paysan restent dépendants des forces de la nature. En Suisse romande, ces métiers sont encore très proches des coutumes d'antan. Ils parlent un langage universel, lequel rencontre beaucoup de succès auprès des médias. C'est dans l'air du temps!

Au départ, c'était une fête villageoise limitée à Vevey et ses environs. Aujourd'hui, la Fête des Vignerons est

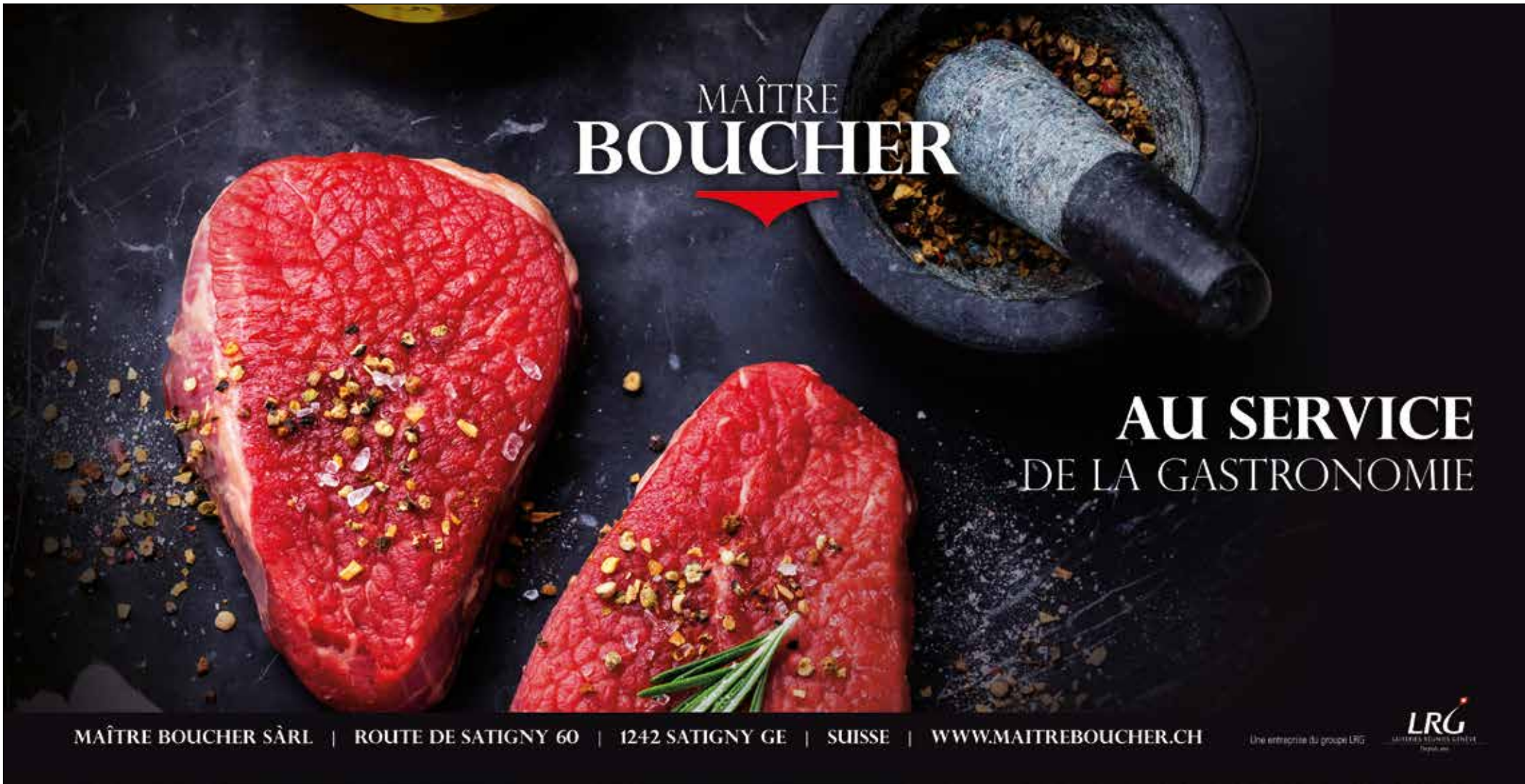
devenue l'ambassadrice de la Suisse tout entière. Les 17'000 m² de la Place du Marché, qui accueillent la manifestation depuis des siècles, ont certainement leur part dans ce succès.

Les vigneron-tâcherons et les fromagers d'alpage, les fameux armaillis de la Gruyère voisine, mettent le terroir en valeur. Ils nous rattachent à l'histoire d'un cépage, le Chasselas, originaire de la région lémanique; et d'un fromage, le Gruyère AOP, symbole de toute la Suisse romande. Cerise sur le gâteau, le Lavaux est entré au Patrimoine mondial de l'Unesco.

Ce qu'il y a de bien avec les vins et les fromages, c'est que ça n'est pas du domaine de l'abstrait. Ça reste de l'économie. En 2019, les vigneron et les armaillis s'associent de nouveau pour fournir tout le nécessaire à l'hôtellerie et à la restauration.

Nous souhaitons plein succès à cette fête, pour qu'elle vive encore longtemps!

PASCAL CLAIVAZ





LA FÊTE DES VIGNERONS BAT TOUS LES RECORDS TECHNIQUES

La grande arène est montée, le plus grand led floor de la planète est posé, les effets visuels et audio sont assurés. Confiée à l'organisation de Frédéric Hohl, c'est une fête en phase avec son temps qui se profile pour juillet et août 2019. Et comme tout est en place, la fête sera belle.

La Fête des Vignerons, événement national qui se déroule quatre fois par siècle, force le respect pour ses organisateurs. Frédéric Hohl, qui est son Directeur Exécutif, ne la prend pas à la légère, même s'il a l'habi-

tude des grandes manifestations. En effet, la Fête des Vignerons a ses exigences spécifiques, ne serait-ce que par rapport à son infrastructure. Il s'agit de construire un vrai «stade» de toutes pièces, sur la grande Place du Marché de Vevey.



Frédéric Hohl, Directeur Exécutif de la Fête des Vignerons 2019.
© Jean-Claude Durgniat | oZimages © Fête des Vignerons 2019

Alors, même riche des expériences gagnées avec l'organisation d'Expo 02, des Fêtes de Genève et de l'Arena de la Coupe du Monde de football sur la Plaine de Plainpalais en 2018 (elle a drainé dans les 15 000 spectateurs par match sur un espace relativement confiné), le Directeur Exécutif de la Fête des Vignerons 2019 prend sa tâche extrêmement au sérieux.

20 000 SPECTATEURS

Avec 20 000 spectateurs dans les gradins, 5500 artistes en scène, 2000 bénévoles et 20'000 visiteurs hors gradins, le mois de festivités réunira plus d'un million de personnes. «Certains jours, on pourra avoir jusqu'à 50 000 personnes en ville», ajoute Frédéric Hohl. «Cela reste certes un peu compliqué pour une ville d'environ 20 000 habitants, mais il faut préciser que l'emprise au sol de la scène est la même qu'en 1955». D'ailleurs, la proportion entre le nombre de spectateurs dans l'arène et le nombre d'habitants de Vevey demeure stable. «Si l'on prend les trois dernières Fêtes, celle de 1999, de 1977 et de 1955, on a toujours eu la même proportion, soit 16 000 places pour 16 000 habitants».

10 000 PLACES DE RESTAURANTS

Les restaurateurs de la place seront intégrés. «En tout, la partie restauration offrira une dizaine de milliers de places, soit 7500 places en ville et 2500 places à l'arrière de l'arène de la Fête des Vignerons», précise Frédéric Hohl. «Ce sont les restaurants des Corporations, qui se répartiront sur trois étages. Ils donneront directement sur le lac et offriront un espace suffisant pour servir des milliers de personnes».

De là-haut, la vue sur le lac et les montagnes est magnifique. Les spectateurs pourront également redescendre à l'ar-

rière et prendre l'allée qui borde l'arène et qui passe par-dessus le lac. Ensuite, ils pourront rejoindre les restaurants et les bars du centre de Vevey, qui se trouvent à quelques pas.

Les restaurants des Corporations sont ouverts depuis le 20 mai. Les répétitions du spectacle ont commencé le 15 mai. Quant aux 75 enseignes dans les rues et sur les places, plus de la moitié seront de Vevey et un autre quart du canton de Vaud.

LED FLOOR GÉANT

Il ne faut pas oublier la «Première» que constitue la construction du plus grand «led floor» du monde. Il mesurera 1200 m², sans compter les 4 scènes surélevées de 300 m² chacune. Jamais personne n'en a construit de si grand sur terre. Même ceux du Superbowl et de l'Eurovision ne mesurent qu'environ 120 m². «La Fête des Vignerons 2019 fera appel à une technologie et à un son incroyables. Celui-ci sera diffusé par des tours disposées tout autour de l'arène. La grande scène au niveau du sol sera comme le terrain au fond d'un grand stade. Au premier étage de l'arène, on trouvera quatre scènes secondaires, avec également des acteurs-figurants. En tout, on aura 36 kilomètres de fibres optiques et plus de 20 000 pièces de costumes». Les acteurs-figurants resteront costumés durant tout le mois des festivités. La proclamation, soit l'annonce officielle de la Fête des Vignerons 2019, a eu lieu le vendredi 4 mai. A l'heure des réseaux sociaux, on a tenu à maintenir cette tradition.

A Vevey, l'organisation d'une Fête des Vignerons dépend de l'humeur du moment. Quand la fête est finie, on la digère pendant une dizaine d'années. Puis au bout de dix ans, le manque se fait ressentir et l'on reparle d'organiser la prochaine.

PASCAL CLAVAZ



François Margot, Abbé-Président de la Confrérie des Vignerons. Jean-Claude Durniat | oZimages © Fête des Vignerons 2019

L'ABBÉ-PRÉSIDENT: SYMBOLE POUR LES VIGNERONS ROMANDS

En juillet prochain, comme le veut la tradition, les meilleurs vigneron-tâcherons seront honorés, après une évaluation de leur travail. L'Abbé-Président de la Fête des Vignerons, François Margot, nous éclaire sur ce moment obligé.

La Fête des Vignerons a son Abbé-Président. Ce titre remonte à plusieurs centaines d'années. Aujourd'hui, c'est François Margot qui le porte. Il nous explique cette haute tradition: «La Fête des Vignerons est une célébration qui rend hommage aux vigneron-tâcherons de la région de Vevey. Elle remonte à des temps très lointains. Cette célébration se fonde sur une répartition du travail entre les propriétaires des vignes et les vigneron-tâcherons qui s'en occupent. A l'occasion de la Fête, les meilleurs vigneron-tâcherons sont honorés. A la demande du propriétaire, on doit vérifier la qualité de leur travail et tous les 3 ans, on a le résultat de cette évaluation».

L'évaluation est en quelque sorte le socle de l'évènement. La Fête vient s'ajouter à cela. Les premières fêtes locales des vigneron ont eu du succès auprès de la population.

On sait qu'elles datent du milieu du dix-septième siècle. Elles se sont succédées durant 350 ans, presque sans interruption.

UN SYMBOLE

La célébration est devenue un évènement romand et même national. La Fête des Vignerons de 1977 avait eu son célèbre armanni Bernard Romanens. Il l'avait fait connaître dans le monde entier.

«La Fête est un symbole pour tous les vigneron de Suisse romande, mais également pour les agriculteurs et les paysans», précise l'Abbé-Président. Tous sont confrontés aux aléas de la nature. «A travers le coup de loupe sur les vigneron-tâcherons du Chablais et de la région veveysanne, ce sont tous les gens de la terre qui sont mis en lumière».

En ce début de 21^e siècle comme au milieu du 17^e siècle, le métier de vigneron, tout comme celui de paysan, reste dépendant des forces de la nature et de la météo. En Suisse romande, ces métiers sont restés encore très artisanaux et proches des coutumes d'antan. «C'est un langage universel et qui, à ce titre, connaît beaucoup de succès auprès des médias. C'est dans l'air du temps».

CHASSELAS LÉMANIQUE

La Fête des Vignerons est également ambassadrice de la Suisse romande et de ses traditions. Les fromagers d'alpage sont d'éminents représentants de ces traditions. Quant à la figure du vigneron-tâcheron, elle nous rattache à l'histoire d'un cépage, le Chasselas, originaire de la région lémanique. Cerise sur le gâteau: le Lavaux est devenu patrimoine mondial de l'Unesco.

Le vigneron vaudois de cette fête des vigneron 2019 restera un symbole. Un symbole également: son vin de haute qualité soumis aux conditions naturelles. Nombre d'autres productions de ce pays étayent cette tradition, tels les fromages d'alpages, les produits du terroir et de

boucheries jurassiennes, les cardons genevois, les fondues, raclettes, asperges et abricots du Valais, ou encore l'absinthe, l'abricotine et la damassine. Pour n'en citer que quelques-unes.

En 2019, le vigneron sera de nouveau l'ambassadeur de l'hôtellerie et de la restauration. A une époque où la vigne, plantée massivement en Chine, est à la mode dans ce pays continent, nul doute que la Fête des Vignerons 2019 de Vevey atteindra sa cible. Elle restera tendance. On imagine que dans une vingtaine d'année, la viticulture sera toujours aussi aléatoire et artisanale. Elle sera probablement encore davantage répandue à travers le monde. Selon l'Abbé-Président François Margot, l'édition 2019 sera belle. Elle ouvrira, à coup sûr, la route à la Fête des Vignerons 2040.

PASCAL CLAIVAZ



Les Fêtes de Vignerons

La Fête des vigneron de 1955 fut enthousiasmante. Elle venait juste après la guerre et fut accueillie dans l'enthousiasme général, avec toute la magnificence qui se prêtait à cette époque si particulière. Elle a été comme une renaissance de la Fête. Celle de 1977 est venue confirmer ce succès. Avec le soliste Bernard Romanens, le célèbre Ranz des Vaches prit une dimension mondiale. Celle du Millénaire en 1999 fut un succès, grâce à la mise en scène de François Rochaix.



Travail bien fait

Le but premier de l'Abbaye de l'Agriculture de Vevey (aujourd'hui Confrérie des Vignerons) était de contrôler la bien facture des travaux effectués dans les vignes situées derrière les murs d'enceinte de la ville de Vevey. Ce territoire comprenait les vignes cultivées entre Corseaux et La Tour-de-Peilz d'une part, Corsier et Saint-Légier d'autre part. Les environs de Vevey, hormis quelques prés et vergers, étaient alors plantés de vignes. La surface viticole diminua fortement vers la fin du XIX^e siècle.

Les Confrères, appelés moines ou frères au XVIII^e siècle, contrôlaient le travail des vigneron-tâcherons, car les vignes représentaient alors la plus importante source de revenus du bailliage de Vevey. Ainsi, annuellement, quatre moines «visiteurs» parcouraient ces territoires autour de Vevey. Ils relevaient les erreurs de culture, les murets et charnus défectueux, les arbres ombrageant les ceps, les broussailles envahissantes, les animaux paissant dans les parcs et, surtout, les légumes et les fruits plantés entre les ceps.

GRÂCE AU SOUTIEN DE



A tout seigneur, tout honneur. Nestlé est le partenaire principal de la Fête des Vignerons 2019. La multinationale veveysanne communique sa joie de se rallier à l'un des plus importants événements de ce siècle: «cette fête unique au monde, qui ne se déroule qu'une fois par génération, a été inscrite dans la liste de l'Héritage immatériel de l'humanité de l'UNESCO. Nous n'avons pas seulement nos racines à Vevey, mais également le devoir d'encourager la richesse de notre tradition, de notre savoir et de notre pays. Vous aimeriez vous rendre à Vevey durant la Fête des Vignerons dans des endroits extraordinaires, seuls ou en groupes (jusqu'à 250 personnes) pour manger? Vous pourrez découvrir les différentes offres gastronomiques et d'hébergement suivantes: Héritage industriel de Vevey, Alimentarium, Résidence Rive-Reine, Nestlé Terrasse.

www.nestle.ch



Swisscom est partenaire officiel de la Fête des Vignerons. A l'image de sa nouvelle communication qui réunit l'ancienne et la nouvelle génération, la tradition et la modernité, le vieux monsieur et le jeune homme sur une place de quartier urbain standard, la Fête des Vignerons 2019 est centrale. Pour Swisscom, elle symbolise le passage du vingtième au vingt-et-unième siècle.

www.swisscom.ch



L'École hôtelière de Lausanne, partenaire de la Fête des Vignerons, sera présente sur ces plateformes, ainsi que sur celles qui compléteront le dispositif en Suisse. «Notre intérêt à être partenaire vient du fait que nous comptons 119 nationalités parmi nos élèves, dont 40% sont suisses», explique Michel Ferla, porte-parole de l'école. «Nous avons voulu attacher notre nom à une manifestation enracinée dans le canton de Vaud et qui partage les mêmes valeurs d'excellence et d'hospitalité». Des étudiants seront en outre partie prenante de l'organisation en menant quatre projets, par ailleurs comptabilisés dans leur cursus de Bachelor.

www.ehl.edu



Manor Food livre les vins de la Fête des Vignerons. La grande chaîne helvétique de tradition ouvrait récemment son soixante et unième magasin non food au centre de Berne. Elle possède également des dizaines de Manor Food dans toute la Suisse, dont l'un des plus renommés est certainement celui du quartier de Saint Gervais, près de la gare Cornavin à Genève. A Genève, sa cave à vin est réputée, ainsi bien sûr que sa poissonnerie et ses arrivages tout frais depuis l'Atlantique.

www.manor.ch



La gestion des déchets sur le site de la Fête ne sera pas une mince affaire. C'est là qu'intervient Transvoirie. Cette entreprise assure la gestion de la voirie à Genève, dans le canton de Vaud et à Fribourg. C'est un acteur qui s'engage pour l'environnement, avec 500 collaborateurs, 13 sites en Suisse et 500'000 tonnes de déchets pris en charge. Il offre une prestation globale dans le domaine de la gestion des déchets aux collectivités territoriales, aux entreprises publiques ou privées et aux particuliers.

www.transvoirie.ch



Le Vacherin Fribourgeois AOP, au travers de l'Interprofession du Vacherin Fribourgeois, est également un parrain de la Fête des Vignerons. Le Vacherin AOP est aussi symbolique que le Gruyère AOP. C'est un fromage au lait de vache à pâte mi-dure. D'un poids de 5 à 9 kilos, 368 000 meules de Vacherin Fribourgeois sont produites chaque année. Les premières fabrications remontent aux environs des années 1400. En 2014, 26 alpages et 69 fromageries ont produit 3000 tonnes de Vacherin Fribourgeois AOP.

www.vacherin-fribourgeois-aop.ch



L'entreprise se trouve à Villeneuve, juste à côté de la Fête des Vignerons. Suter Viandes est également fournisseur officiel. «Tout ce que nous entreprenons est porté par la passion de notre métier», explique Ueli Gerber, boucher-charcutier et patron de Suter Viandes SA. «Grâce à l'amour de notre artisanat, nous vous proposons tous les jours les meilleurs produits de viande et de charcuterie». C'est avec Suter Viandes Villeneuve que la Fête des Vignerons fabrique sa propre saucisse à l'ail sèche de veau et de porc originaire de Suisse, qui contient 5% de vin de la Fête (un

assemblage). Cela donnera à cette saucisse à l'ail rouge-blanche un goût très spécial, pour 15 centimètres de longueur et 150 grammes de bonheur. On la trouvera dans tous les points de ventes Suter Viandes en Suisse romande, ainsi que dans les grandes surfaces vaudoises, mais également au restaurant Terrasses de la Confrérie. Enfin, les vols de la compagnie aérienne SWISS entre juin et août la proposeront à leurs passagers, dans le cadre d'une action estivale pour la promotion de la gastronomie vaudoise.

www.suterviandes.ch

MARCHÉ
&
CONCOURS SUISSE
des **PRODUITS**
DU TERROIR

Delémont-Courtemelon
28.-29.9.2019

HÔTES D'HONNEUR:

Fondation
Rurale
Interjurassienne

Mulhaupt - L'artisan du frais

146 ANS AU SERVICE DES MEILLEURES TABLES

Rte de la Charbonnière 1

Romanel

021 731 0 740

www.mulhaupt.ch

GÉNÉREUX PARTENAIRES



Vetropack a sa centrale à Bülach et son siège à Saint-Prex, non loin de Lausanne. Il s'agit d'un grand groupe international fabricant de bouteilles en verre de toutes formes, de toutes contenances et de toutes couleurs. L'entreprise emploie 3200 collaborateurs, pour un chiffre d'affaires annuel de 600 millions de francs. Elle possède 6 verreries. Elle héberge également Vetorecycling, pour le recyclage du verre suisse, et Austria Glas Recycling, pour l'autrichien. Elle a été fondée à Saint-Prex en 1911 par Henri Cornaz. Cette entreprise vaudoise ne pouvait donc se soustraire au parrainage de cette manifestation aux multiples grands bars et enseignes, qui se répartiront entre la grande arène et les rues et les places de Vevey. Pas moins d'un million de spectateurs et de visiteurs y sont attendus durant un mois.

www.vetropack.ch



A la Fête des Vignerons, Transgourmet (Prodega/Growa) est fournisseur alimentaire exclusif. On ne présente plus Transgourmet. Personne en Suisse n'a de réseau équivalent de livraisons de marchandises fraîcheur: plus de 25 000 produits, 30 marchés libre service en gros Prodega/Growa, 7 dépôts régionaux pour desservir toutes les régions, plus de 100 000 clients satisfaits de la gastronomie, du commerce de détail et des PME. Et enfin, 1,5 milliard de francs de chiffre d'affaires (en 2017).

www.transgourmet.ch



Quel est le symbole de la bière en Romandie? C'est Cardinal! Cette filiale de Carlsberg profite de la vitalité et de la diversité du quatrième plus grand brasseur mondial. Elle a de quoi étancher la soif des visiteurs veveysans. Le nom de «Cardinal» remonte à 1890, année où l'évêque de Fribourg Gaspard Mermillod a été créé Cardinal par le pape Léon XIII. C'est de là que vient la marque Cardinal. Elle a connu un très grand succès historique.

www.cardinal.ch



Une fois tous les 20 ans, les vignerons du Lavaux célèbrent leur art: à la Fête des Vignerons, à Vevey. En tant que sponsors, Emil Frey soutient, en collaboration avec BMW, cet événement exceptionnel qui célèbre tradition et plaisir. Avant que des milliers de spectateurs n'envahissent l'arène de la place du Marché du 18 juillet 2019 au 11 août 2019, de nombreux jours s'écouleront encore. L'entreprise Emil Frey veut profiter de cette période pour en apprendre un peu plus sur les vignerons de notre pays, leur passion et la création du vin.

www.emilfrey.ch

ANDRÉ VERSAN

Chasselas, Sauvignon, Chardonnay...

Une belle diversité de cépages
et des vins blancs uniques.
www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | SANS HÉSITER
GENÈVE



Suisse. Naturellement.



Marc Pasquier, le jeune Maître fromager au chalet du Gros-Praz. © Le Cafetier



Voilà de quoi faire une belle meule de Gruyère AOP d'alpage.



Mise en forme de la masse, la meule définitive apparaît.

VACHERIN ET GRUYÈRE FRIBOURGEOIS FABRIQUÉS À L'ALPAGE

La tradition des fromages d'alpages est bien vivante dans la Gruyère fribourgeoise. Un jeune fromager, Marc Pasquier, nous a fait participer à la fabrication du Gruyère et du Vacherin d'Alpage AOP dans un beau chalet traditionnel, perché au-dessus de Charmey. L'expérience a été très belle!

Le Ranz des Vaches et ses armaillis sont intégrés aux festivités de la Fête des Vignerons de Vevey. Les Veveysans ont de tout temps entretenus des liens très étroits avec les gens de la Veveyse fribourgeoise. Les vaches des environs de Vevey partaient en estivage aux Paccots, les échalas venaient de forêts des alentours de Châtel-Saint-Denis, et les fromages embarquaient au port de Vevey afin pour être acheminés à Genève et en France. Ils étaient également échangés contre du vin. Et quand les armaillis redescendaient en plaine, à la fin de l'été, ils rejoignaient les bords du Léman pour s'engager comme brantards lors des vendanges. Leurs filles et leurs femmes travaillaient comme vendangeuses.



Les deux meules de Gruyère du matin sont faites, c'est l'heure de sortir les vaches, au chalet du Gros-Praz.



LA TRADITION

Comment la tradition se poursuit-elle en 2019? Nous sommes montés au chalet d'alpage du Gros-Praz, dans la commune de Broc en Gruyère, accompagnés par François



Quatre meules de Vacherin AOP d'alpage, faites la veille.

Raemy, membre de l'Interprofession du Vacherin fribourgeois. Sur l'alpage, le Maître fromager est un jeune homme de 22 ans, Marc Pasquier. Avec sa famille, il possède une cinquantaine de vaches et autant de génisses. C'est l'un des derniers troupeaux de la région dont les bêtes ont conservé leurs cornes. Fin mai, les vaches étaient tout juste arrivées au chalet du Gros-Praz, à Motélon. La saison a commencé avec du retard, en raison d'un début de printemps particulièrement froid. Le Gros-Praz, est l'un des trois chalets exploités par la famille Pasquier. Il est situé à 1000 mètres d'altitude et il offre une vue plongeante sur la commune gruérienne de Charmey. Bientôt, le bétail montera à l'alpage du Jeu de Quilles à 1400 mètres. Il terminera son été sur celui du Fessu Devant, à 1600 mètres.

L'été, l'un des deux frères fabrique le fromage à l'alpage, tandis que son père et le reste de la famille s'occupent des foin en plaine. En haut, à l'alpage, les vaches broutent de l'herbe à la pousse naturelle, comme elles l'ont toujours fait depuis des siècles. «Ici, aucun engrais n'est autorisé, il n'y a que de la fumure», explique Romain Castella, directeur de l'AOP du Vacherin fribourgeois.

DEPUIS DES SIÈCLES

C'est un grand honneur que d'avoir pu assister dès 7 heures du matin dans ce chalet du Gros-Praz, à la préparation de deux meules de Gruyère d'Alpage AOP et de quatre meules de Vacherin Fribourgeois d'Alpage AOP. Ces dernières, plus petites et pesant chacune entre 6 et 10 kilos, avaient été faites la veille. Le chalet, avec ses toits de tavillons traditionnels, vieux d'une centaine d'années donnait le sentiment que la fabrication du fromage ne semblait pas avoir changé depuis des siècles.

Une grande chaudière remplie de 800 litres de lait a été nécessaire pour la fabrication des deux meules. Tout l'intérêt est que le lait de la veille passe en cuve le lendemain

ou que celui du matin y passe le soir. Il n'y a que les machines à traire et le thermomètre de température du lait en chaudières, qui soient actuels. Tout le reste est ancien, comme l'énorme chaudière qu'il faut soulever et suspendre au crochet en début de saison ainsi que la grosse poutre qui la porte. La vieille et imposante cheminée culminant à huit mètres bénéficie d'un très bon tirage. Sous la chaudière crépite un feu de bois. «Nous ne sommes peut-être pas dans une fabrication «bio» au sens strict du terme, mais les normes de l'Interprofession du Vacherin, comme de celle du Gruyère, sont sévères: herbages naturels avec fumure, prés dimensionnés pour les troupeaux, pas de surexploitation de ces prés», précise Romain Castella. Le produit est des plus naturels et, d'ailleurs, il est reconnu à sa juste valeur.

Le savoir-faire du fromager est essentiel. Il doit avoir l'œil et le geste. Même si la pression du travail journalier est forte, il ne doit jamais rater une meule de Gruyère ou de Vacherin. Le fromage d'alpage est un plus. L'herbe fraîche produit un lait immédiatement transformé en meules. Chaque alpage a son goût spécifique. C'est un produit unique et rare et la qualité se paie. Surtout que le travail est incessant pour le fromager et ses aides. Ils commencent très tôt le matin et terminent tard le soir.

PASCAL CLAIVAZ



Quand le lait devient fromages

Le Gruyère et le Vacherin AOP d'alpages sont fabriqués uniquement à partir de lait de vaches broutant l'herbe fraîche des prés environnants. Le lait du matin rejoint dans la cuve en cuivre le lait du soir, qui a reposé toute la nuit. Le fromager ajoute des ferments lactiques à base de petit-lait pour faire murer le lait. Puis, il ajoute la présure, ingrédient naturel extrait d'estomac de veau, pour faire cailler le lait. Au bout de 35 à 40 minutes, le contenu de la cuve s'est transformé en une belle masse compacte. Le lait n'ayant pas été chauffé avant le caillage, il conserve tous ses arômes. Le caillé est alors tranché à l'aide de grands couteaux appelés les «tranche-caillé», jusqu'à l'obtention de grains. Puis, le contenu de la cuve est chauffé progressivement jusqu'à 57°, pendant 40 à 45 minutes. Lorsque la température de chauffage est atteinte, le fromager prélève une poignée de grains, de la taille d'un grain de blé, la malaxe et forme une masse dont il contrôle la texture. Ce matin-là, le contenu de la cuve (le caillé en grains et le petit-lait) a été transvasé dans deux moules ronds, qui ont donné chacun une meule Gruyère AOP d'une trentaine de kilos.

LA GRANDE ARÈNE 2019

Elle a un air de Colisée. L'arène de la Fête des Vignerons est ronde et sa voie de desserte pour les utilitaires est inspirée de son modèle romain. Malgré cela, aussi rapidement qu'elle a été montée, elle sera démontée.

L'arène est le témoin des évolutions techniques advenues au cours des différentes Fêtes des Vignerons et en particulier à partir de 1955. Après la deuxième guerre mondiale, les technologies mises en place, notamment grâce à l'aide de l'Armée suisse, apparaissaient déjà d'avant-garde.

Comme le veut la coutume et presque du jour au lendemain, l'immense arène a occupé toute la place du Marché et ses 17 000 m² à ciel ouvert. Cette année, elle aura des petits airs de Colisée romain du temps des gladiateurs. A la fin du dix-huitième siècle, elle était encore un simple gradin construit en bois. Puis au cours des éditions qui se sont succédées, la scène est devenue chaque fois plus compliquée et plus sophistiquée. Elle s'adaptait aux nouvelles technologies de chaque époque.



Nous sommes en 2019 et la grande arène est construite en structures démontables d'acier et d'aluminium. Elle est truffée de nouvelles technologies, avec de grandes tours pour porter le son. Son parterre entièrement LED est le plus grand de la Planète actuellement. On doit la conception de l'ensemble à Hugo Gargiulo, d'après une idée originale de Jean Rabasse. La planification structurale a été confiée à Daniel Willi SA.

EN CHIFFRES

La structure métallique de l'arène fait 700 tonnes. La superficie de ses projecteurs LED est de 870 m². La scène principale s'étend sur 1200 m², sans compter les quatre scènes superposées de 300 m² chacune.

La place du Marché de Vevey mesure 17 000 m². Le nombre de places assises dans l'arène de la Fête des Vignerons 2019

se montent à 20 000. Il y a 168 plinthes en béton armé sortant de terre. 172 plinthes en béton armé sont enterrées. La structure repose également sur 157 piliers vidés et 260 piliers de bois.

Sa superficie totale est de 14 000 m² et sa hauteur maximale de 30 mètres. Elle a été conçue pour s'adapter à la mise en scène de Daniele Finzi Pasca. Les quatre scènes surélevées offrent une visibilité optimale à tous les spectateurs, qui plongent également sur la scène principale aux dimensions de bassin olympique avec ses 1000 m².

N'oublions pas les 400 hauts parleurs, les 2000 projecteurs, les 4 écrans LED géants de 50 m² chacun. Sous la structure de l'arène un espace abrite les locaux techniques de stockages et autres commodités. Pendant toute la Fête, les camionnettes et autres véhicules de livraison pourront emprunter une voie qui fait le tour de l'arène. A la fin, l'arène sera démontée en moins de trois mois et la place du Marché sera restituée aux habitants de Vevey.

ANDRÉ VERSAN



DU 18 JUILLET AU 11 AOÛT 2019
GOÛTEZ LES VINS DU TESSIN !

CHEZ NOUS



Sélection des Vaches à Savigny. Photos: © Yves Claude et Jean-Claude Durgniat | oZimages



LA FÊTE A SES 40 VACHES

Elles s'appellent Chantal, Edith, Tunisie, Fillette, Daphné ou Guimauve. Elles ont 4, 5 ou 6 ans. Elles sont blanches et brunes, ou noires et blanches. Elles? Ce sont les quarante vaches laitières qui participent à la Fête des Vignerons 2019, à Vevey.

Elles sont vives, vigoureuses, joueuses ou placides. Elles appartiennent aux races Simmental, Montbéliarde, Holstein rouge ou noire ou Swiss Fleckvieh. Elles font partie de la Fête des Vignerons 2019. Leur mission est double: elles seront à la fois actrices-figurantes dans le spectacle de Daniele Finzi Pasca, menées par un armailli attiré, sonnailles au cou, entrant dans l'arène devant les 20 000 spectateurs peu avant les chanteurs du Ranz des Vaches. Et elles seront des hôtes chouchoutés de La Ferme de l'espace fribourgeois durant toute la Fête. Entre le 13 juillet et le 11 août, elles mangeront, dormiront et produiront du lait servant à la fabrication du Gruyère au quotidien pour les visiteurs de la Fête, le tout sous la houlette du responsable des écuries Eric Sonnay.

CINQUANTE ÉLEVEURS

Les candidates sont venues du district de la Veveyse, côté fribourgeois, et de la région allant de Montreux à Lausanne en passant par Oron, côté vaudois, selon des critères définis par la Commission animaux de la Fête, qui a œuvré avec les syndicats d'élevages pour inviter leurs membres à présenter une ou plusieurs bêtes. Une cinquantaine d'éleveurs se sont inscrits. Ceux dont une bête a été choisie ont reçu une cloche commémorative et deux billets pour la Fête.

A leur arrivée à Savigny, elles ont subi un premier contrôle par deux vétérinaires. Puis, elles se sont dirigées vers la douche, au Kärcher, pour une toilette avantageuse. Un premier passage, dans le ring monté devant le bâtiment de commune, a permis de sélectionner une seule vache par éleveur. Les deux juges, Philippe Germain de St-Georges et Pascal Vallélian de la Tour-de-Trême, ont fait leur choix sur des critères à la fois esthétiques et comportementaux. «La ligne du dos, la finesse des membres, l'apparence et l'attache des mamelles sont importantes, tout comme la docilité, la manière de se déplacer, la sociabilité». Ensuite, toutes les vaches sont revenues par groupes dans le ring, pour la sélection finale.

LES COMMENTAIRES FUSENT

Dans le public, il y avait la syndique de Savigny, des familles du village, des armaillis en chemise à edelweiss, quelques touristes, de nombreux journalistes. Sous la cantine, montée par le syndicat d'élevage bovin des Monts-de-Lavaux, organisateur de la journée, on a bu le



Daniele Finzi Pasca, concepteur général et metteur en scène de la Fête des Vignerons 2019. © Fred Merz | lundi13

café et ensuite le Chasselas de la Fête. Des croissants et des pâtés vaudois étaient également servis. Miracle, le ciel a tenu. Le spectacle a plu, les commentaires ont fusé.

Trois joueurs de cor des Alpes de la Société des armaillis de la Fête des Vignerons ont fait entendre leur mélodie. Ensuite, les chanteurs du Ranz des Vaches de la Fête se sont placés devant les vaches, pour entonner a cappella Le Lutin du chalet des Rêbes et La visite de la Gracieuse – «Quand viendra-tu me voir dans mon alpage?». On aurait juré que les ruminantes étaient aussi émues que le public présent.

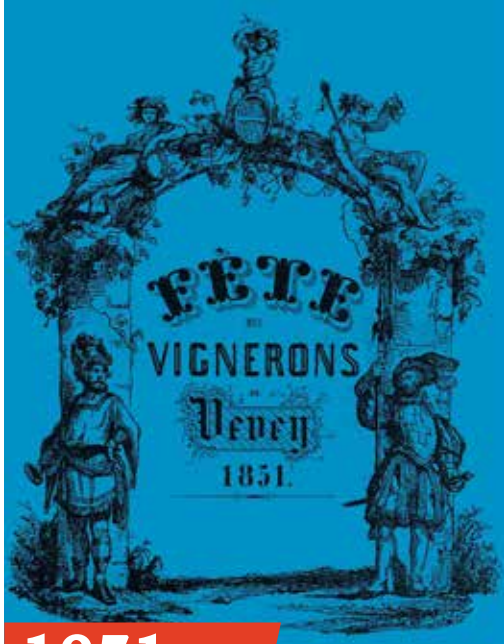
UN CASTING SUPERBE

Au final, il y a eu un «casting superbe», un groupe de vaches «parfaitement représentatives» des élevages de la région, s'est félicité Denis Rohrbasser, président de la Société des armaillis de la Fête. «Elles ont toutes les qualités requises. Le niveau était très haut. Le public risque de se demander pourquoi nous présentons plus de vaches rouges et blanches que de noires et blanches: c'est simplement qu'elles sont moins présentes dans les élevages de la région. La présence de ces animaux à la Fête vise à renforcer le lien ville-campagne. Il est important que le public, notamment les familles, puisse les voir vivre, les caresser, regarder les armaillis s'en occuper, les traire». Les quatre vaches présentées possédant des cornes ont été sélectionnées. Jean-Pierre Chollet, président de la commission animaux de la Fête, a remercié les 42 éleveurs présents.



Les belles vaches de la Fête des Vignerons de 1889. © Confrérie des Vignerons

LA FÊTE DES VIGNERONS, EN 8 POINTS



1851

La Fête entre dans sa phrase créatrice. Tout augmente, de la taille des arènes au nombre de figurants. Le succès est au rendez-vous. Compositeur de la Fête des Vignerons de 1851 et 1865: François Gabriel Grast, un maître de chant et de théorie musicale genevois. Il est le premier compositeur à produire une partition originale pour la Fête des Vignerons en 1851. Il signera une partie des partitions sous le pseudonyme d'Antony Grast.

• • •

ABBÉ-PRÉSIDENT: FRANÇOIS DÉJOUX
8 000 PLACES ASSISES
900 FIGURANTS - 3 REPRÉSENTATIONS



1865

Arènes et décors: La Fête des Vignerons est désormais un événement très important à Vevey. Elle y attire de plus en plus de spectateurs, notamment grâce aux nouveaux moyens de transports que sont le chemin de fer et le bateau à vapeur. Les gens issus de la bourgeoisie moyenne et fortunée se déplacent en nombre, ce qui fait regretter à certains que la Fête échappe aux Veveysans.

• • •

ABBÉ-PRÉSIDENT: LOUIS BONJOUR
MAÎTRE À DANSER: BENJAMIN ARCHINARD
MUSIQUE: FRANÇOIS GRAST
10 500 PLACES - 1 200 FIGURANTS



1889

L'Alpe au centre de la cité. Les armaillis chantant le Ranz des vaches sont présents dans les Fêtes des Vignerons depuis 1819. Ce n'est pourtant qu'en 1889 que l'un d'eux l'interprète en solo au centre de l'arène, suscitant une forte émotion dans la foule. Depuis, l'interprétation du Ranz des vaches par un armailli est l'un des moments forts de la Fête. Les armaillis symbolisent les liens très étroits que les Veveysans ont de tout temps entretenus avec les gens de la Veveyse fribourgeoise. Les vaches des environs de Vevey partaient en estivage aux Paccots; les échals venaient des forêts des alentours de Châtel-Saint-Denis; les fromages embarquaient au port de Vevey afin d'être acheminés à Genève et en France; ils étaient également échangés contre du vin. Quand les armaillis redescendaient en plaine à la fin de l'été, ils rejoignaient les bords du Léman et s'engageaient comme brantards lors des vendanges. Leurs filles et leurs femmes travaillaient comme vendangeuses.

• • •

ABBÉ-PRÉSIDENT: PAUL CÉRÉSOLE
MISE EN SCÈNE: ERNEST BURNAT
MUSIQUE: HUGO DE SENGER
12 000 PLACES - 1379 FIGURANTS

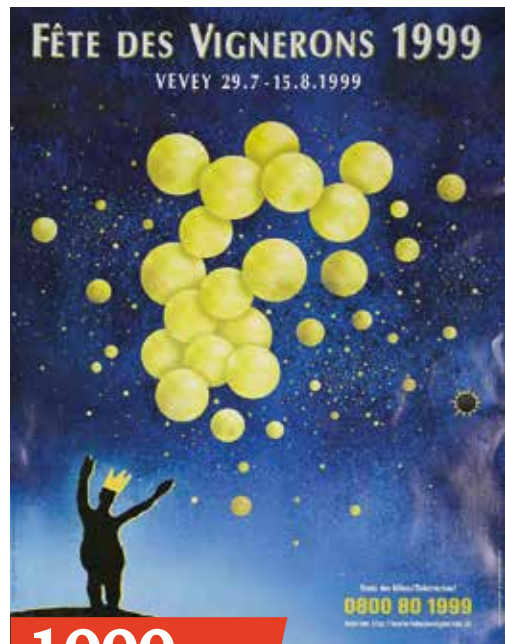


1905

Un jeu unifié. La Fête des Vignerons de 1905 est celle de René Morax et Gustave Doret. Le poète et le musicien réalisent pleinement, pour la première fois, l'idéal artistique de la Fête des Vignerons.

• • •

ABBÉ-PRÉSIDENT: EMILE GAUDARD
12 500 PLACES - 1800 FIGURANTS
6 SPECTACLES



1999

La Fête des Vignerons de 1999 fut pensée et mise en scène par François Rochaix. Son spectacle a été conçu en cinq parties, confiées à un poète et à trois compositeurs. Très visuel et théâtral, le metteur en scène le rêva dès le départ baroque, proche à la fois de l'art populaire et de l'art savant, faisant la part belle à un retour à l'histoire: la dernière Fête du millénaire se devait de contenir en elle les fêtes qui l'avaient précédées et de faire preuve de conscience historique. Elle fut à la fois un retour à l'élémentaire, aux mythes et aux symboles et la manifestation d'une ouverture sur les autres et sur le monde. Elle plaça, comme jamais auparavant, les vignerons-tâcherons au centre de la dramaturgie. 2 gradins de 8000 places chacun s'ouvrant vers le lac et suivant la configuration de la Grande place. Scène sur la place et sur un plateau incliné finissant au-dessus du lac.

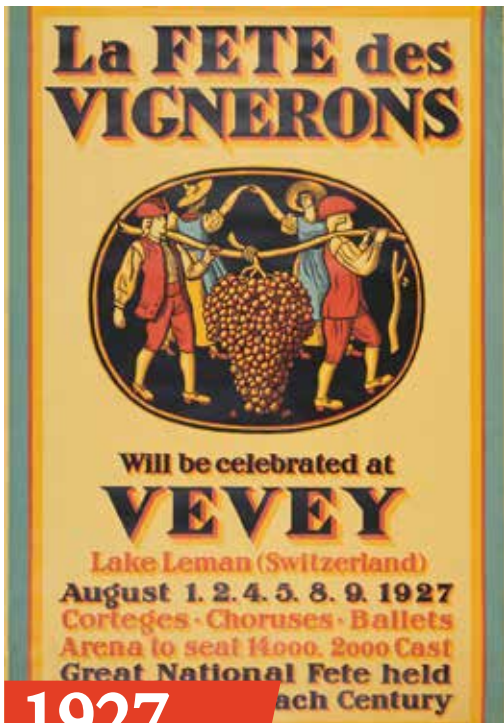
• • •

ABBÉ-PRÉSIDENT: MARC-HENRI CHAUDET
5200 ACTEURS-FIGURANTS. 7 MATINÉES,
7 NOCTURNES
1 CÉRÉMONIE DU COURONNEMENT
PRIX DES PLACES: DE 65 À 260 FRANCS
COÛT: 54 MILLIONS DE FRANCS
BÉNÉFICE: 4 151 332 FRANCS

>>

• • •

ABBÉ-PRÉSIDENT: PHILIPPE DÉNÉRÉAZ
MISE EN SCÈNE: CHARLES APOTHÉLOZ
MUSIQUE: JEAN BALISSAT, LIVRET: HENRI DEBLUË
4250 FIGURANTS. 14 REPRÉSENTATIONS
15 776 PLACES
PRIX DES PLACES: DE 30 À 160 FRANCS
COÛT: 20 707 011 FRANCS
BÉNÉFICE: 5 071 423 FRANCS



1927

Le repli esthétique. Le souvenir lumineux qu'avait laissé dans les cœurs la Fête des Vignerons de 1905 décuple les attentes de chacun en 1927. La Confrérie des Vignerons n'ose pas prendre de risques artistiques importants et cherche à reconduire l'équipe de 1905, soit Gustave Doret pour la musique et René Morax pour le livret. Ce dernier décline l'offre, alors que Doret se laisse séduire par ce nouveau défi, tout comme Ernest Biéler qui avait collaboré avec Jean Morax aux décors et costumes de 1905.

• • •

ABBÉ-PRÉSIDENT: EMILE GAUDARD
MISE EN SCÈNE: EDOUARD VIERNE, REMPLACÉ PAR A. DUREC, DE PARIS, À QUELQUES SEMAINES DE LA FÊTE. IL SAUVA LA MISE EN SCÈNE DU SPECTACLE.
MUSIQUE: GUSTAVE DORET - 2000 FIGURANTS
6 REPRÉSENTATIONS - 14 000 PLACES
COÛT: 1 202 497 FRANCS
BÉNÉFICE: 216 215 FRANCS

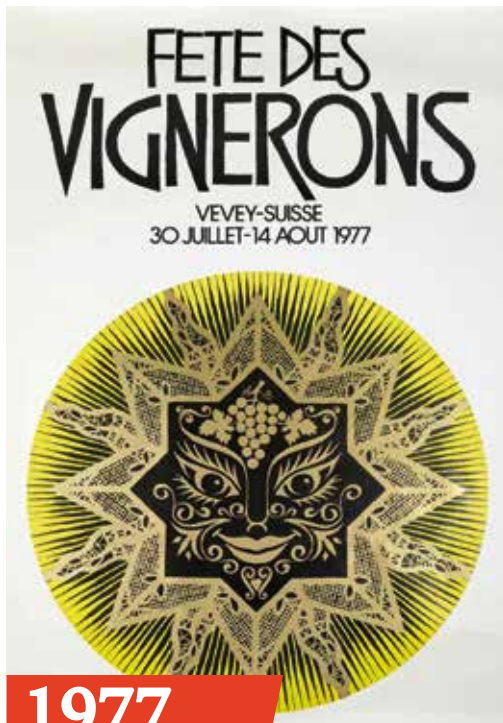


1955

Le légendaire Messenger conquiert la Suisse. «La Fête des Vignerons doit garder son double caractère de fête du travail et de spectacle de haute valeur artistique [...], comme ses devancières elle doit laisser aux spectateurs comme aux figurants, un souvenir de lumineuse beauté et de communion de tout le peuple». Manual 9, 31.7.1952
La Fête que l'Abbé Gétaz avait rêvée dès 1944 et qu'il voyait comme l'émanation même de l'art populaire vaudois, se révélera être la Fête la plus cosmopolite jamais organisée à Vevey. La Deuxième Guerre mondiale avait-elle réussi à faire oublier aux Suisses et aux Veveysans surtout, ce qu'était la Fête des Vignerons? Le danger était réel. En deux décennies, marquées par une profonde crise économique et une guerre, le monde avait changé. Au milieu des années cinquante, les gens s'étaient accoutumés à avoir des loisirs et à pouvoir choisir parmi de nombreux spectacles. Radio, cinéma et même télévision faisaient dorénavant partie du quotidien.

• • •

ABBÉ-PRÉSIDENT: DAVID DÉNÉRÉAZ
MISE EN SCÈNE: OSCAR EBERLÉ
MUSIQUE: CARLO HEMMERLING.
DIRECTEUR ARTISTIQUE: MAURICE LEHMANN
16 000 PLACES - 3857 FIGURANTS - 11 REPRÉSENTATIONS.
COÛT: 4 695 229 FRANCS
BÉNÉFICE: 1 204 927 FRANCS



1977

La symbolique chrétienne «En moi naquit l'idée d'une célébration. Si elle est réussie, ce sera une chose forte... et attendue. Une grande célébration, à l'antique ou dans l'esprit du Moyen Âge. Sacraliser la Fête, lui donner une sorte de grandeur, de dignité, y introduire les symboles christiques de la vigne et du vin!». H. Debluë, Fête des Vignerons 1977, UBS. La quatrième Fête du XX^e siècle se distingue par un retour aux sources. Ni danseuses étoiles, ni solistes professionnels parmi les quatre mille figurants. Henri Debluë, le librettiste, retourne à l'ordre des saisons du XIX^e siècle, commençant la célébration avec le Printemps et concluant sur le Renouveau, soit le Printemps éternel. Et avec le fameux ranz des vaches de l'armailli Bernard Romanens. >>

UN PEU, BEAUCOUP,
PASSIONNÉMENT,
SANS HÉSITER



SWISSWINE | SANS
HÉSITER

www.swisswine.ch

Suisse. Naturellement.

A déguster avec modération



Sélection des Vaches à Savigny. Photos: © Yves Claude et Jean-Claude Durgniat | oZimages



LA FÊTE A SES 40 VACHES

Elles s'appellent Chantal, Edith, Tunisie, Fillette, Daphné ou Guimauve. Elles ont 4, 5 ou 6 ans. Elles sont blanches et brunes, ou noires et blanches. Elles? Ce sont les quarante vaches laitières qui participent à la Fête des Vignerons 2019, à Vevey.

Elles sont vives, vigoureuses, joueuses ou placides. Elles appartiennent aux races Simmental, Montbéliarde, Holstein rouge ou noire ou Swiss Fleckvieh. Elles font partie de la Fête des Vignerons 2019. Leur mission est double: elles seront à la fois actrices-figurantes dans le spectacle de Daniele Finzi Pasca, menées par un armailli attiré, sonnaillies au cou, entrant dans l'arène devant les 20 000 spectateurs peu avant les chanteurs du Ranz des Vaches. Et elles seront des hôtes chouchoutés de La Ferme de l'espace fribourgeois durant toute la Fête. Entre le 13 juillet et le 11 août, elles mangeront, dormiront et produiront du lait servant à la fabrication du Gruyère au quotidien pour les visiteurs de la Fête, le tout sous la houlette du responsable des écuries Eric Sonnay.

CINQUANTE ÉLEVEURS

Les candidates sont venues du district de la Veveyse, côté fribourgeois, et de la région allant de Montreux à Lausanne en passant par Oron, côté vaudois, selon des critères définis par la Commission animaux de la Fête, qui a œuvré avec les syndicats d'élevages pour inviter leurs membres à présenter une ou plusieurs bêtes. Une cinquantaine d'éleveurs se sont inscrits. Ceux dont une bête a été choisie ont reçu une cloche commémorative et deux billets pour la Fête.

A leur arrivée à Savigny, elles ont subi un premier contrôle par deux vétérinaires. Puis, elles se sont dirigées vers la douche, au Kärcher, pour une toilette avantageuse. Un premier passage, dans le ring monté devant le bâtiment de commune, a permis de sélectionner une seule vache par éleveur. Les deux juges, Philippe Germain de St-Georges et Pascal Vallélian de la Tour-de-Trême, ont fait leur choix sur des critères à la fois esthétiques et comportementaux. «La ligne du dos, la finesse des membres, l'apparence et l'attache des mamelles sont importantes, tout comme la docilité, la manière de se déplacer, la sociabilité». Ensuite, toutes les vaches sont revenues par groupes dans le ring, pour la sélection finale.

LES COMMENTAIRES FUSENT

Dans le public, il y avait la syndique de Savigny, des familles du village, des armaillis en chemise à edelweiss, quelques touristes, de nombreux journalistes. Sous la cantine, montée par le syndicat d'élevage bovin des Monts-de-Lavaux, organisateur de la journée, on a bu le



Daniele Finzi Pasca, concepteur général et metteur en scène de la Fête des Vignerons 2019. © Fred Merz | lundi13

café et ensuite le Chasselas de la Fête. Des croissants et des pâtés vaudois étaient également servis. Miracle, le ciel a tenu. Le spectacle a plu, les commentaires ont fusé.

Trois joueurs de cor des Alpes de la Société des armaillis de la Fête des Vignerons ont fait entendre leur mélodie. Ensuite, les chanteurs du Ranz des Vaches de la Fête se sont placés devant les vaches, pour entonner a cappella Le Lutin du chalet des Rêbes et La visite de la Gracieuse – «Quand viendra-tu me voir dans mon alpage?». On aurait juré que les ruminantes étaient aussi émues que le public présent.

UN CASTING SUPERBE

Au final, il y a eu un «casting superbe», un groupe de vaches «parfaitement représentatives» des élevages de la région, s'est félicité Denis Rohrbasser, président de la Société des armaillis de la Fête. «Elles ont toutes les qualités requises. Le niveau était très haut. Le public risque de se demander pourquoi nous présentons plus de vaches rouges et blanches que de noires et blanches: c'est simplement qu'elles sont moins présentes dans les élevages de la région. La présence de ces animaux à la Fête vise à renforcer le lien ville-campagne. Il est important que le public, notamment les familles, puisse les voir vivre, les caresser, regarder les armaillis s'en occuper, les traire». Les quatre vaches présentées possédant des cornes ont été sélectionnées. Jean-Pierre Chollet, président de la commission animaux de la Fête, a remercié les 42 éleveurs présents.



Les belles vaches de la Fête des Vignerons de 1889. © Confrérie des Vignerons