

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

17.01.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 1

Print



14.01.2022

Le Cafetier

La passion des vins suisses

01



BRIGITTE TURIN

La passion des vins suisses

Elle a fait parler d'elle en tant qu'inspiratrice de la Cuvée Genève Ville du Goût 2021. Depuis décembre de la même année, elle sélectionne ses coups de cœur chez les vigneron helvètes pour l'arcade pachacamac & VinSuis à Nyon.

Interview.

MANUELLA MAGNIN

SUISSE

COMMENT EST NÉ CE PROJET DE BAR À VINS SUISSES ET CUISINE PÉRUVIENNE À NYON?

B. T.: Cecilia Zapata, la cheffe renommée du restaurant Pachacamac à Genève, caressait le rêve de s'implanter dans le canton de Vaud pour y faire découvrir sa cuisine à un plus large public. Comme je la connais de longue date, je lui ai proposé de m'associer à elle et lui ai offert la possibilité d'ouvrir une arcade à Nyon. J'ai racheté le fonds de commerce et en ai confié la gestion à la famille de Cecilia.

QUE PEUT-ON DÉGUSTER À L'ARCADE?

B. T.: Des menus du jour péruviens et une carte de tapas. Les mets sont produits quotidiennement dans les cuisines du Pachacamac à Genève. Pour ma part, je sélectionne les vins en accord avec cette gastronomie si particulière. Il y a des vins bio, en biodynamie et quelques vins nature, mais également des vins sans label car bon nombre de vigneron ne sont pas labellisés bien qu'ils travaillent dans le respect de la nature.

QUELLES RÉGIONS VITICOLES DE SUISSE SONT REPRÉSENTÉES?

B. T.: Quasi toutes. Il me manque encore quelques pépites de 5 cantons (Berne, Saint-Gall, Lucerne, Schwytz et le Jura) ainsi que quelques cépages produits en toute petite quantité et difficiles à trouver.



Cecilia Zapata. Photo: © Corinne Sporer

COMMENT AVEZ-VOUS SÉLECTIONNÉ CES CRUS?

B. T.: Je m'intéresse au vin depuis plusieurs décennies et entretiens des rapports d'amitié avec des producteurs indépendants que je mets en avant. J'ai également pu développer mes connaissances en suivant de nombreux cours avec des œnologues, et j'ai la chance de pouvoir déguster directement chez les vigneron. Il y a 8 ans, j'ai obtenu mon diplôme comme guide du Patrimoine viti-vinicole romand, et en pleine pandémie comme académicienne-dégustatrice en 2021 à Vinea. Je ne manque jamais les rendez-vous de Swiss Wine Tasting à Zürich et la fameuse Mémoire des Vins Suisses. En tant qu'ambassadrice des Artisanes de la vigne et du vin, je me suis bien évidemment rendue au Château de



Brigitte Turin.

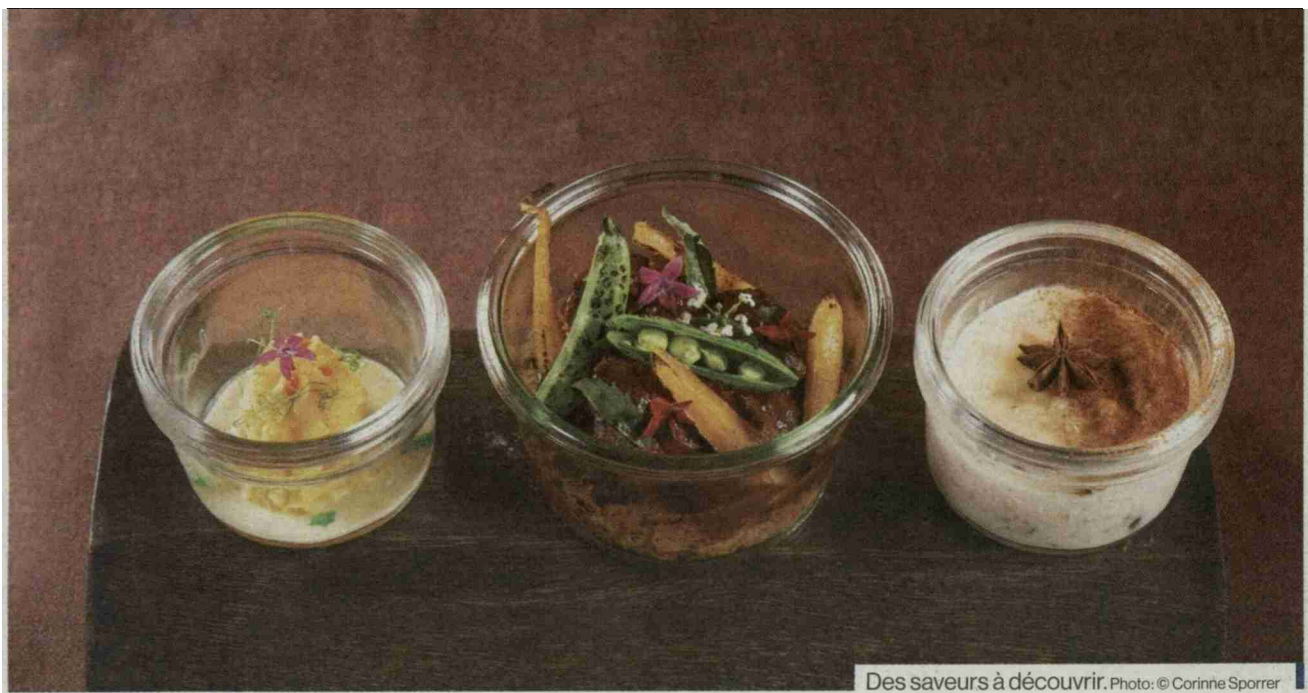
Rolle pour DiVines, le premier salon des vigneronnes.

QUELLE EST VOTRE POLITIQUE DE PRIX DE VENTE SUR LES VINS?

B. T.: Contrairement à la plupart des établissements qui construisent leurs prix avec des coefficients multiplicateurs, j'ai opté pour une marge fixe par bouteille, qui est de 25 francs, quel que soit le flacon choisi. Ainsi, un vin cher demeure abordable. L'idée est que tout un chacun puisse faire des découvertes sans se ruiner. Je propose aussi une série de bouteilles au verre chaque mois pour éveiller la curiosité des amateurs.

UNE ARCADE A BESOIN D'ANIMATIONS POUR DÉVELOPPER SA CLIENTÈLE... DES PROJETS?

B. T.: Nous avons ouvert le 1er décembre et j'ai déjà organisé trois soirées découvertes avec des dédicaces de journalistes spécialisés et des amis grands amateurs de vins. Le programme d'animation pour 2022 est en cours de construction. Il y aura des soirées de dégustation à thèmes que j'animerai, et nous sommes bien évidemment ouverts à tout souhait de soirée privée.



Des saveurs à découvrir. Photo: © Corinne Sporer