

# Le Musée du vigneron s'étoffe



Le pressoir devait rejoindre Vevey en 1955. L'été fut chaud et le char sur lequel il était installé s'enfonça dans le sol. Adieu Fête des vendanges. DR

**MONT-SUR-ROLLE**  
Le Musée du vigneron a fait l'acquisition de deux impressionnants pressoirs du XVIII<sup>e</sup> siècle.

JOCELYNE LAURENT  
jlaurent@lacote.ch

Un pressoir en inox, servant à transformer le fruit du vignoble du Domaine de Montbenay, en côtoie d'anciens, de très belle facture, en granit de Meillerie, datant de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. C'est ainsi que Maurice de Watteville conçoit le musée qu'il a créé en 2009: vivant, sans frontière entre les témoins du patrimoine viticole passé et les activités présentes. «C'est un musée où l'on travaille», affirme Maurice de Watteville, exploitant du Domaine de Montbenay.

Si ce n'est pas un musée à ciel ouvert, c'est en tous les cas un musée «caves ouvertes». On s'y promène dans trois caves, dans le pressoir et dans l'ancienne chambre du partisseur, sur les traces du savoir-faire viti-vinicole passé, tout en voyant à l'œuvre les artisans d'aujourd'hui.

Dans la cave où trône une des toutes dernières acquisitions – massives – du Montois, un employé, à la lumière d'un projec-

teur, entretient les vénérables tonneaux – dont le doyen, toujours en fonction, date de 1771 – en les enduisant d'huile de lin.

## Candidat à la Fête des vigneron de 1955

C'est là que Maurice de Watteville a choisi de placer un antique pressoir à vis centrale, en chêne, daté de 1719, un des plus anciens de sa collection, stocké précédemment dans un caveau à Chexbres. Faute de place, l'ancien propriétaire souhaitait s'en débarrasser. Le déménagement n'a pas été une mince affaire: il a fallu le démonter, puis le remonter dans la cave montoise. «La pièce centrale pèse déjà 700 kilos», indique le Montois.

Et de raconter que le pressoir aurait pu avoir un destin prestigieux s'il n'avait pas été aussi lourd! «Le pressoir avait été pressenti pour figurer à la Fête des vigneron de 1955. On l'avait alors installé sur un char, c'était un été particulièrement chaud. Le char s'est enfoncé dans le goudron! Il n'est jamais arrivé à Vevey!».

## Domaine familial dès 1536

Le viticulteur – encaveur montois a également acquis ce printemps un autre pressoir en chêne, de 1500 kg, non daté,



Le pressoir, qui date de 1719, trône désormais dans une des caves du Musée du vigneron, créé par Maurice de Watteville en 2009. SIGFREDO HARO

mais probablement également du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il trône désormais dans la cour. Héritier d'un magnifique domaine viticole, en mains familiales depuis 1536, le Montois a de fait engrangé une multitude d'objets, de machines et d'outils, témoins d'un savoir-faire ancestral qu'il souhaitait absolument sauvegarder, sans en avoir une idée très précise.

## Amour des beaux objets

C'est lorsqu'il reçoit une collection d'un particulier, qui complète la sienne, que Maurice de Watteville se décide à créer un musée dans ses murs.

La collection du Musée du vigneron, aussi riche qu'exhaustive – elle contient plusieurs milliers d'objets – retrace le cycle complet de la transformation du raisin en vin: de la plantation de la vigne à la mise en bouteille, en

passant par les vendanges ou la fabrication d'un tonneau. Dans la chambre du partisseur sont même exposés des verres traditionnels sablés, des carafes et des pichets.

Car le Montois est tout autant amoureux du geste artisanal que de la belle œuvre. S'il éprouve un profond respect pour le savoir-faire ancestral, il y voit également de la beauté. «Je trouve tous ces objets magnifiques et j'ai du plaisir à comprendre comment ils fonctionnent», dit-il.

Conservateur du musée, Maurice de Watteville se fait également guide, mû par une volonté de transmettre: «Je souhaite montrer comment nos prédécesseurs travaillaient, afin de conserver ce savoir-faire et le transmettre aux générations futures» ●

Visite sur réservation: 079 272 79 42

# Une affaire de tour de main et de patience

**COMMUGNY** Après 20 heures de cuisson, 300 litres de jus de pommes ont donné 30 litres de raisinée.

Samedi, des effluves de mets à la braise mêlés à la cuisson de la raisinée venaient à la rencontre du public au domaine de Trembley. Organisée depuis quatre ans par l'Amicale des pompiers, la manifestation a séduit le public de Commugny et des villages environnants. Sous une large tente, outre un marché artisanal, les membres de l'Amicale n'arrivaient plus à suivre tant les coquelets et cochons à la braise étaient pris d'assaut par un public nombreux.

Sur le côté de la tente, deux chaudrons, dont un ancien en cuivre, particulièrement odorants, répandaient un parfum tenace. La cuisson de la raisinée avait commencé la veille au soir et était «touillée» de main de maître par Pierre Bigler, Harry Schaub et Harris Buclin. «A l'époque, il y a une trentaine d'années, quand j'ai commencé à faire de la raisinée, on ne quittait pas le chaudron d'une semelle, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui», raconte Pierre Bigler. Il remarque cepen-

dant qu'il est très important de brasser. «Cela facilite l'évaporation. Si l'on ne fait rien, une espèce de chapeau se forme qui diminue la réduction.»

Pour cette année, pas moins de 500 kilos de pommes ont été nécessaires. «Hier soir, nous avons commencé à faire cuire 300 litres de jus de pomme dans deux chaudières à bois qui donneront au final environ 30 litres de raisinée. Avec l'évaporation, cela correspond à une réduction à quasi 10%. Il faut compter 20 heures de cuisson, sans oublier un demi stère de bois», explique Pierre Bigler. Intarissable, il complète qu'à la fin de la cuisson le jus se modifie et prend une forme un peu plus épaisse. «Alors on arrête le feu. Il faut que la raisinée coule un peu, ni trop ni trop peu.»

Ancien propriétaire du domaine du Trembley, Pierre Bigler précise qu'il a toujours utilisé des pommes. «A l'origine, les agriculteurs faisaient de la raisinée, ou ce qu'on appelle aussi du vin cuit, avec les fruits qu'ils avaient. Ainsi, on peut la faire avec du jus de poires comme à Fribourg. Outre une clientèle fidèle de particuliers, de nombreux restaurateurs apprécient ma raisinée qu'ils utilisent notamment dans les sauces à viande.» ● **MLB**



Harris Buclin en pleine action. GLENN MICHEL

## EN IMAGE



SIGFREDO HARO

## NYON Des femmes aident d'autres femmes

A l'occasion de la Journée internationale pour l'élimination de la violence à l'égard des femmes, mercredi, le Soroptimist International Club de Nyon a remis un chèque de 5000 francs à la Fondation Surgir qui lutte contre les violences faites aux femmes. De g. à dr.: Sabine Kinler, Felicia Schumacher, Nicole Michel, Andrée Guignard du club service; assises: Kristin Reynisdottir, (présidente), Marie-Anne Dauvillier (Surgir) et Laure Oriol (vice-présidente). ● **COM/COPIN**

# Un concert pour chanter la joie



«Exultate, jubilate!» est un motet qui exprime le bonheur de vivre, un beau programme. DR

## NYON L'ensemble Contrepoint joue l'un des chefs-d'œuvre de Mozart ce dimanche à l'Usine.

«Exultate, jubilate!». C'est par ce chef-d'œuvre absolu à l'audience planétaire, écrit par un jeune homme de 16 ans, que l'ensemble instrumental Contrepoint et sa soliste soprano virtuose ouvriront leur concert, dimanche à l'Usine à gaz (17h).

Ce fameux motet de W.-A. Mozart, admirable scène lyrique de bravoure pour voix seule, orchestre à cordes avec hautbois et cors par deux sera interprétée par Annamaria Barabas, sous la direction de Claude Gruffel.

Déjà contenu dans cette œuvre dédiée à la Vierge Marie, «Reine de la paix», tout le lexique expressif des arias de Mozart allant d'une poignante tendresse à la joie éclatante dé-

veloppée dans d'étourdissantes vocalises se déclinera au cours du concert qui lui est entièrement consacré. Entre airs de concerts inédits et extraits d'opéras connus, des respirations seront ménagées à la soliste par deux intermèdes instrumentaux avec orchestre joués par Chloé Mühlemann, flûte traversière, et Thomas Winteler, clarinette, musiciens de la région. ● **IFV**

## ARNEX

### Oui au préavis du Conseil régional

Les conseillers se sont prononcés sur le Dispositif d'investissement solidaire de la région nyonnaise (DISREN). Dispositif qui doit remplacer le défunt PIR. La commission a souligné dans son rapport le gain de souplesse ainsi qu'une meilleure équité entre les communes. Les élus qui, en son temps, avaient apporté leur soutien au PIR, ont accepté ledit dispositif à l'unanimité moins une abstention. Dans la foulée, l'assemblée a adopté la révision des statuts du Conseil régional. ● **VLO**

PUBLICITÉ

Home Literie bico

Offre spéciale Bico jusqu'au samedi 5 décembre rabais + livraison + débarrassage offert. Mauverney 18b, 1196 Gland 022 / 364 54 64