monde

DR

giés), la fête vise à réunir
nts de la région et les pen-
s du centre. «Les rencontres
de cette journée ouvrent les
ves des uns et des autres. Au
s'aperçoit que même si l'on
emment, l'on n'est pas si dif-
ue ça», remarque Christine
alon, responsable du secteur
VAM.

t joie de partager

nt mis à contribution dans
tion de la fête, certains
que 180 pensionnaires de
nitonneront, dans les cui-
centre, des plats typiques
ays: «Ils sont toujours fiers

Les nations représentées actuellement au centre EVAM de Bex

29

de faire goûter leur cuisine et de faire découvrir leur culture et leur musique aux visiteurs. D'ailleurs cette année, un musicien syrien sera de la fête», explique Anne-Catherine Rohrbach, présidente du GAR depuis le début de l'année. Les enfants, eux, préparent

«Les rencontres faites lors de cette journée ouvrent les perspectives des uns et des autres».

C. Blatti Villalon, responsable du secteur Est de l'EVAM

la décoration depuis déjà deux semaines. Différentes animations pour petits et grands sont prévues, mais une place est aussi laissée à l'improvisation: «J'aimerais bien qu'il y ait des démonstrations de danse. Ce n'est pas au programme, mais il est déjà arrivé que l'on se mette à danser, cela dépend aussi de l'ambiance du moment», ajoute Christine Blatti Villalon.

Affiche sur: ***www.leregional.ch***

roupe pour tisser des liens

plus de 30 ans, les bénévoles du GAR s'activent pour
ser les échanges entre la population bellerine et les
es du centre EVAM. Si ceux-ci n'y séjournent désormais
à neuf mois pour une période dite «d'accueil et de
sation», le contact n'en est pas mois important, selon
Catherine Rohrbach, présidente du GAR: «Ce n'est pas
chose, juste un peu de temps que nous donnons.

es gens sont souvent très reconnaissants et il arrive
us gardions contact après leur départ du centre».
ivités vont des «casse-croûtes», chaque 2ème mer-
u mois, aux ateliers couture, en passant par des
à la bibliothèque interculturelle «A tous livres»
nthey, ou des entraînements de volleyball.

70 dégustateurs se confrontent au millésime «du vigneron»

MONDIAL DU CHASSELAS

Réunis à Froideville, 70 spécialistes venus de toute l'Europe, professionnels ou amateurs éclairés, ont apprécié le délicat millésime 2013. Celui qui se réussit ou qui se rate en cave.

Stéphanie Simon

Le silence règne dans la grande salle de Froideville transformée pour l'occasion en lieu de dégustation. Vendredi 13 juin, les serveuses cavalent dans les escaliers emportant des bouteilles aux étiquettes cachées, toutes numérotées. Chacune d'elles ne sert qu'une seule table. Une bouteille suit l'autre. Plus de 642 Chasselas vont être ainsi décortiqués et jugés par des papilles attentives, en moins de deux jours. Les dégustateurs disposent d'une tablette devant eux leur permettant d'attribuer des points à chaque vin, selon une vingtaine de critères. Les notes sont ensuite commentées à mi-voix à la tablée avant d'être validées.

Une météo capricieuse

L'année viticole 2013 a été particulièrement difficile en Suisse et en Europe. Les pluies abondantes au printemps, les épisodes de grêle et les floraisons frileuses n'ont permis qu'une faible récolte. La baisse des volumes atteint 20% à 40% suivant le.s régions. Avec ses conditions, le millésime se travaille en cave, et l'empreinte du vigneron est particulièrement présente. Si la structure est moins importante que l'année passée, la cuvée 2013 s'annonce en revanche plus aromatique.

Dans ce contexte et malgré la récolte moins généreuse, les vignerons n'ont pas eu peur de confronter leurs vins et le nombre de bouteilles inscrites au Mondial du Chasselas, est en légère hausse par rapport aux années précédentes alors que la fréquentation des autres concours, régionaux et internationaux déplore une baisse conséquente.

Un jury de 10 nationalités

Si la moitié des dégustateurs sont Suisses, les autres viennent principalement des pays producteurs de Chasselas comme l'Allemagne, la France, et le Canada. Mais également d'autres régions comme l'Italie, la Belgique, le Luxembourg, le Royaume Uni, l'Espagne et même le Mexique. Une façon de confronter le

Avec les conditions climatiques, le millésime 2013 se travaille en cave, et l'empreinte du vigneron y est particulièrement présente.

chasselas aux goûts internationaux et de positionner ce cépage dans la cour des grands vins. Nombre d'entre eux se sont étonnés des qualités des vins testés dans la catégorie «Vieux Millésimes», toujours la plus attendue du concours. Les résultats sont gardés secrets et la remise des prix aura lieu le 5 juillet au Château d'Aigle, sur invitation, en présence de personnalités du monde du vin.

Chaque dégustateur, ici Philippe Corthay, analyse sensoriellement plus de 150 vins en deux jours. S. Simon

Informations et détails sur: ***www.mondialduchasselas.com***

Les vainqueurs le 5 juillet à Aigle

Comme les années antérieures, la fête du Chasselas se déroulera autour du Château d'Aigle, le 5 juillet. Les vins et les producteurs couronnés au Mondial du Chasselas seront présents sur place. Dégustations de Chasselas suisses et étrangers, produits du terroir, animation musicale, tout est prévu pour célébrer dignement le cépage.