



Événement

Le Prix suisse de l'œnotourisme s'offre une dimension nationale



Élodie Jacot-Manesse et sa brigade au moment de préparer la fêra du Léman marinée façon Gravlax. VANESSA CARDOSO



Avec le soutien de Gastro Vaud, cette manifestation a pris de l'ampleur pour sa 2e édition, le 12 septembre

David Moginier Textes

«On s'était demandé si les 60 candidats de l'an dernier reviendraient, la réponse est non. Mais on en a 62 autres cette année», se réjouit Yann Stucki, coorganisateur du Prix suisse de l'œnotourisme. Et, si l'an passé, la démarche vaudoise avait eu de la peine à déborder des frontières cantonales, ce sont des candidats de 12 cantons qui tenteront de décrocher le 1er prix cette année, dévoilé lors des Rencontres du même nom, ce 12 septembre à Féchy, qui sont quasi complètes. «Toute seule, une démarche cantonale n'a pas de sens. Il faut développer la destination suisse si on veut y arriver.»

Parmi les nouveautés, la création de cinq catégories (tourisme, événement, communication, gastronomie, artisan) où un lauréat sera aussi choisi par le jury. Et la

synergie développée avec les Great Wine Capitals, dont Lausanne est devenue membre. Ce réseau de villes prestigieuses a son propre concours autour de l'œnotourisme, le Best of Wine Tourism (BWT), et cette année, les candidats de la catégorie artisan au Prix suisse de l'œnotourisme seront directement en lice pour le BWT. «C'est une magnifique opportunité de visibilité internationale», se réjouit Yann Stucki.

Enfin, Gastro Vaud et son président, Gilles Meystre, ont lancé un menu de l'œnotourisme qui sera cuisiné aux rencontres de Féchy, le 12 septembre, puis proposé aux membres de l'association. La Cuisinière d'or 2017, Élodie Jacot-Manesse, a donc concocté un menu de produits vaudois disponibles toute l'année, dont chaque restaurateur pourra s'inspirer, la version complète de la pensionnaire de l'Hôtel de Ville de Crissier demandant quand même une belle brigade.

Palmarès

Les dix finalistes du Prix de l'œnotourisme:

La Cave Alain Emery, à Aigle, et ses offres avec les transports publics ou... en hélicoptère.

Le Château d'Aigle pour son quiz «Creusons-nous les méninges» et sa visite ludique.

Les Pintes ouvertes vaudoises, avec leur menu du terroir et 1 dl de chasselas à 20 fr.

L'Enoparc des Celliers de Sion qui va de la cave aux capites de vignes.

L'Espace Terroir de Miège, où tout le centre du village est aménagé autour du vin.

Sur les traces des Titans, Provins emmène à la Grande-Dixence qui sert de chais.

In Gir Par Cantin, balade dans la région de Locarno à la rencontre des artisans.

Schlaf-fass, à Malans, ou faire dormir les touristes dans des tonneaux aux Grisons.

Hirschens Weinhaus am Bach, à Eslinsbach (AG), où chaque chambre est décorée par un vigneron du village.

Genussregion Wilchingen (SH) réunit toute la région autour d'un concept très complet.



La recette du carré de porc charcutière d'Élodie Jacot-Manesse

● **Ingrédients** pour quatre: carré de quatre côtes de 1,8 kg env. avec os gratté, échiné, paré. 1 demi-tête d'ail, thym frais.

Garnitures: 200 g de feuilles de chou bien vertes, 100 g de fine brunoise de carottes orange, 2 oignons nouveaux, 1 citron jaune. **Finitions** de la garniture: 1 céleri boule de 600 g,

6 minicarottes, 6 mininavets, 3 minipoireaux. **Sauce** charcutière: 5 dl de jus de veau bien réduit, 150 g de champignons boutons, 150 g de jambon de campagne, 80 g de cornichons. **Condiments:** sel, poivre, fleur de sel, poivre mignonnette 4 baies, huile d'arachide, beurre, huile d'olive.

Carré de porc Ficelez le carré, protégez les os avec de l'alu, assaisonnez de sel et poivre. Faites chauffer une braisière avec un peu d'huile d'arachide, faites-y colorer tout le carré puis faites-le cuire au four à 200 °C jusqu'à ce qu'il atteigne 45 °C à cœur. Ajoutez du beurre, de l'ail et du thym frais. Arrosez régulièrement jusqu'à 55 °C à

cœur. Sortez-le du four et posez-le sur une grille. Reposez 15 minutes.

Masse chou Faites une brunoise de chou, faites blanchir à l'eau bouillante 3 minutes puis mettez dans l'eau glacée. Dans



une casserole, faites suer dans un peu de beurre les oignons, la brunoise de carotte puis la brunoise de chou. Laissez à feu doux 5 minutes, assaisonnez de sel et poivre, puis râpez les zestes d'un citron jaune.

Finitions du montage Réalisez des bandes de céleri au couteau économe ou à la trancheuse. Taillez à l'emporte-pièce,

blanchissez 30 secondes puis plongez dans l'eau glacée.

Tournez les minicarottes, les mininavets et lavez les minipoireaux. Faites blanchir 5 minutes puis refroidir à l'eau glacée. Beurrez vos emporte-pièces, chemisez de céleri, disposez la masse chou à hauteur puis rangez vos minilégumes (carottes coupées en deux, navets en quatre et poireaux en six en biseaux).

Sauce charcutière Épluchez les champignons et coupez les pieds, taillez-les en quatre. Coupez des carrés réguliers de jambon. Faites une julienne de cornichons. Faites chauffer un peu de beurre dans une poêle, ajoutez le tout, assaisonnez. Ajoutez le jus de veau et chauffez le tout.

Finitions Chauffez vos montages au four à vapeur 5 minutes, puis assaisonnez d'huile d'olive, de fleur de sel et de poivre mignonnette. Mettez le carré au four 3 minutes. Démoulez les garnitures sur les assiettes, tranchez le carré et servez avec la sauce à part.