

Cully Classique

*Un festival de haut vol
dans un cadre exceptionnel*

La 12^e édition du Festival Cully Classique a lieu du 19 au 28 juin prochains. Placée sous la thématique « Impromptu », cette nouvelle cuvée met à l'honneur le piano et accueille des artistes de très grande envergure, tels que Piotr Anderszewski, Marielle et Katia Labèque, Marc-André Hamelin ou Nikolaï Lugansky.

Musique et patrimoine

Situé en Lavaux, région inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco, le Festival Cully Classique est un rendez-vous musical important en Suisse romande. Particulièrement apprécié pour sa programmation, son éclectisme et son ambiance unique, le Festival réunit têtes d'affiches internationales et jeunes virtuoses en devenir, pour des moments



Khatia Buniatishvili en récital lors de l'édition de 2014.



Le Festival'OFF propose près de 30 concerts gratuits au bord du lac.

musicaux d'exception. En marge des concerts payants, le Festival'OFF propose près de 30 concerts gratuits, ainsi que de nombreuses autres activités.

Le piano sur le devant de la scène

Sont au programme cette année 22 concerts de haut vol, avec des artistes de renommée internationale, tels que Piotr Anderszewski, Marielle et Katia Labèque, Marc-André Hamelin, Alexandre Tharaud, Nikolaï Lugansky, Cédric Tiberghien ou Henri Demarquette. Pour cette 12^e édition, Cully Classique rend hommage au piano et à son répertoire d'une étendue vertigineuse, en parcourant les siècles, les styles, les genres et les formes. Entre geste improvisé et écriture savante, la musique pour piano jouit d'un prodigieux succès tant auprès des compositeurs que du public.

Festival'OFF

Ecouter un concert en contemplant Lavaux les pieds dans l'eau... découvrir les flash-conférences proposées par de jeunes musicologues dans les rues de Cully... partager un moment exceptionnel lors d'un petit-déjeuner avec un artiste du Festival'IN... le 'OFF regorge de surprises! Située dans un cadre splendide au bord du Léman, la scène du bord du lac propose près de 30 concerts de musique classique, actuelle ou du monde. Parmi les artistes invités: Billie Bird, Marina Pittau, Oscar Louise, Léo Müller ou encore Le Cirque des Mirages.

Projet didactique lancé en 2014, le Carrefour des étudiants réunit des étudiants en musique, musicologie, production, technique et communication issus de grandes institutions internationales et propose de très nombreuses activités d'échange de savoirs.

Hélène Brunet

Renseignements
www.cullyclassique.ch

Photos
© Anne-Laure Lechat

VINvitation

Dans la confiance du vin

Amoureux de ces vins rares qui circulent hors-piste, pour emprunter au jargon de la montagne, Catherine Cornu et Stéphane Meier ont créé VINvitation pour faire partager leurs plus beaux coups de cœur, dénichés à force de voyages et de rencontres.

Catherine, Stéphane, en quelques mots, quel est le principe de VINvitation ?

Nous organisons, pour des particuliers ou pour des entreprises, des soirées à thème dont le vin est la vedette. Nous avons un registre assez large qui va des dégustations pures aux repas avec accords mets et vins.

Comment est né VINvitation ?

Il y a neuf ans, Stéphane et moi nous sommes retrouvés dans le jury des sélections des vins de Genève. Une complicité s'est très vite installée et nous nous sommes souvent revus par la suite dans des événements liés au monde du vin. En 2010 et en 2011, nous avons gagné les concours de dégustation pour amateurs de l'hôtel Beau-Rivage à Genève. Comme 1^{er} prix, nous avons reçu un voyage inoubliable à Bordeaux et un séjour extraordinaire en Toscane avec ce fantastique sommelier qu'est Paolo Basso! Puis petit à petit, notre passion commune et notre très forte amitié nous a amenés à vouloir « créer » quelque chose dans le monde du vin. Nous savions déjà ce que nous ne voulions pas faire: bar à vin, restaurant, épicerie et commerce de vin. Ces activités n'étaient pas envisageables du fait de nos engagements professionnels d'une part, de nos situations personnelles d'autre part. C'est alors qu'au hasard d'une rencontre avec un couple de zurichois qui organisent des événements liés au vin, dans leur région, Stéphane a eu l'idée de créer une société, idée à laquelle Catherine a immédiatement adhéré en lui trouvant son nom original, VINvitation.

Dans la pratique, comment fonctionne VINvitation ?

VINvitation fonctionne comme un club. Lors de la préparation du projet, des amis nous ont soufflé que nous pourrions intégrer dans notre projet un système de « membres VINvitation ». En effet, ils ont eu l'idée de ce concept tandis qu'ils étaient à New York dans un grand restaurant gastronomique: ils ont actionné Stéphane par SMS pour lui demander de leur proposer un vin blanc et un vin rouge selon la carte des vins disponible sur internet. Ce qui fut fait dans les quelques heures qui suivirent. Nous avons alors continué sur cette idée. La carte de membre de VINvitation permet en tout temps de poser à VINvitation, par SMS ou par email, toute question relative aux vins ou aux bonnes adresses: accords des



Essai rouge, le vin produit par Stéphane Meier et Catherine Cornu, est aujourd'hui un essai transformé!



Catherine Cornu et Stéphane Meier, la réunion de deux passionnés de vin.

mets et des vins, analyse de cartes des vins disponibles sur internet, millésimes, cadeaux, préparation d'un vin pour le repas, restaurants, rabais sur nos soirées, etc. La cotisation annuelle ne coûte que CHF 30.-. À ce jour, VINvitation compte environ 150 membres.

Qu'est-ce qui vous motive dans cette activité qui n'est, pour aucun des deux, une activité professionnelle ?

Nous sommes des passionnés du vin, et cette passion, nous avons envie de la partager avec d'autres ! Nous organisons nos vacances, nos loisirs pour visiter des régions viticoles et pour rencontrer de grands vigneron. Notre temps libre, nous le consacrons à la dégustation, aux concours des sélections de vins, aux foires aux vins comme Ampuis et Vinitaly, où nous nous rendons chaque année. Nous nous sommes même remis aux études ! Nous venons de terminer une formation continue à l'université de Genève sur le patrimoine viticole romand, couronnée par un travail de diplôme sur les conditions de vieillissement du Chasselas. Sans que nous soyons tombés dedans quand nous étions petits, le vin est notre potion magique. Nous cherchons sans cesse à apprendre et à découvrir de nouveaux vins, de très bons produits.

Alors comment faut-il déguster VINvitation ?

Sur le modèle récent des cuisiniers à domicile, nous proposons un service de sommelier à domicile. Ce service comprend la sélection des crus qui seront servis et que se partageront les convives, la verrerie, le service et les commentaires sur les vins, ainsi qu'un document détaillé sur les vins présentés. Nous ne fournissons pas nécessairement les vins. Si la personne qui nous mandate pour une soirée possède une cave bien fournie, nous sommes ravis d'opérer la sélection dans ce qu'elle a rassemblé, selon ses souhaits ou selon nos recommandations. Nous ne sommes pas des marchands de vin. Nous facturons uniquement nos services ; nous ne voulons pas nous rémunérer sur les vins, car nous préférons travailler avec tous les gens que nous apprécions, cavistes, vigneron ou revendeurs, sans nous sentir contraints.

Pourtant, vous vendez aussi du vin en dehors de vos soirées ?

Là, il faut nuancer. On ne peut pas franchement dire que nous vendons du vin ! Nous proposons nos « coups de cœur », ils sont rares, et nous les vendons dans des quantités

infinitésimales. Au cours de nos voyages, nous avons découvert ainsi les Pouilly-Fuissé du domaine des Bret Brothers. Nous avons eu le coup de foudre immédiat pour ces grands vins blancs. Ce sont plutôt des micro-cuvées et les Bret Brothers ont beaucoup aimé l'idée qu'une petite société comme VINvitation puisse importer leurs vins en petites quantités, un peu sous le sceau de la confiance !

Quel type de soirée rencontre le plus de succès ?

Grâce à notre parcours, nous avons la chance de connaître un grand nombre de producteurs et d'entretenir avec eux des relations privilégiées. Si bien que nous pouvons proposer lors de nos soirées des vins produits dans des quantités confidentielles, quasi introuvables. Ils sont souvent auréolés d'anecdotes qui ajoutent à leur caractère exceptionnel, soit parce que le vigneron est un personnage hors du commun, soit parce que sa technique de vinification est extraordinaire. Bref, il faut que le vin véhicule une émotion lors de sa dégustation. Nous savons bien qu'un vin n'a jamais meilleur goût que lorsqu'il est dégusté en bonne compagnie, dans les bons moments.

L'œnologie est très « tendance ».

Avez-vous l'impression de surfer sur la vague ?

Définitivement pas. Pour certains, l'intérêt porté au vin s'apparente davantage à du snobisme. Ce n'est pas le contenu de la bouteille qu'ils boivent, c'est plutôt l'étiquette ! Pour d'autres, ça relève presque de l'idéologie. Ils ne peuvent avaler une goutte de vin contenant du soufre sans ressentir des maux de tête immédiats. Les dégustations devraient toujours se faire à l'aveugle, ce qui éviterait les partis pris et remettrait à leur place pas mal de spécialistes auto-proclamés et d'intégristes affirmés !

Question œnologie, nous sommes quand même allés un cran plus loin. Avec trois autres amis, nous louons une vigne depuis cinq ans à Soral, et nous produisons notre propre vin. C'est un gamay nommé Essai Rouge. Nous effectuons tous les travaux de la vigne, ainsi que la vinification. C'est un beau projet qui nous a beaucoup appris sur les effets climatiques, les rendements, la tenue de la vigne, ainsi que sur les techniques de vinification. Sur la base de cette expérience, nous pouvons avoir un discours plus technique avec les vigneron que nous rencontrons, mieux appréhender leur démarche et les challenges qu'ils rencontrent.

Quelles sont les régions à découvrir absolument dans le XXI^e siècle viticole ?

Il y a du bon vin partout... c'est terrifiant et... profondément jouissif. Jamais nous ne connaissons tout, ne saurons tout, ni n'aurons tout goûté. C'est inquiétant et rassurant à la fois. Charité bien ordonnée commençant par soi-même, intéressons-nous donc aux vins suisses ! Nous détestons entendre un amateur soi-disant éclairé affirmer que « C'est

cher pour du vin suisse ! » devant une bouteille de Petite Arvine de John et Mike Favre ou de Bertholier rouge d'Emilienne Hutin, à CHF 23.- (prix départ cave), qu'il a trouvée excellente en la dégustant à l'aveugle, alors qu'il en aurait commandé deux caisses au double du prix si la bouteille, une fois dévoilée, s'était révélée originaire de Bordeaux ou de Toscane.

Qui sont vos clients aujourd'hui ?

C'est très vaste. Il y a de tout : des entreprises qui nous mandatent pour leur soirée de fin d'année, des banques qui veulent présenter à leurs clients les scénarios économiques de leurs analystes, en les illustrant avec des vins en provenance des pays concernés, des multinationales qui font du « team building » en réunissant leurs collaborateurs autour de quizz ludiques et éducatifs sur le thème du vin, des américains en visite à Genève souhaitant découvrir les vins suisses, des jeunes gens désireux de commencer leur éducation par quelques cours simples où ils ne seront pas abreuvés de termes techniques rébarbatifs ou de poésie absconse. Ou enfin des particuliers, qui ont envie de fêter un anniversaire ou de recevoir des amis en leur réservant la surprise de découvrir des vins d'exception sans avoir ni à les servir, ni à nettoyer les verres en fin de soirée !

Quelles seront vos prochaines aventures ?

En mars ou en avril, nous organiserons une soirée « vins de Corse » autour d'un menu corse dans un restaurant de Genève. Le plus simple, pour s'inscrire ou se tenir au courant, c'est de se rendre sur notre site web.

Propos recueillis par Jérôme Sicard

Le vin devrait être mangé, il est trop bon pour être bu.

Johnathan Swift

Renseignements
www.VINvitation.ch
info@vinvitation.ch
T +41 (0)78 744 19 80
+41 (0)78 852 88 87

Photos
© Karine Bauzin