

Puidoux

Avec **ALIGRO**
bienvenue à tous les gourmands

Claude Serex a créé l'œuf de Colomb de l'œnologue

Comme des barriques ou des œufs en béton, cette nouvelle cuve en plastique doit permettre de mieux vinifier ou élever

David Moginier

«Quand on me demande des choses, plus c'est compliqué, plus ça me plaît.» Et là, c'était compliqué! Lorsque Philippe Charrière et Lionel Widmer, responsables du Domaine cantonal de Marcelin, sont venus trouver Claude Serex, le patron de la petite chaudronnerie plastique de Puidoux, ils lui demandaient en effet presque l'impossible: une cuve en forme d'œuf parfait, semblable à celles en béton qu'utilisent plusieurs œnologues de la région, mais en polyéthylène. Il faudra trois ans à l'ancien constructeur naval pour réaliser les prototypes, puis le lancement de ces cuves à la forme élégante. «C'était plus compliqué que prévu», admet-il aujourd'hui.

Mais pourquoi utiliser des œufs plutôt que des bonnes vieilles cuves ou barriques? La forme, basée sur le nombre d'or, permet une circulation interne du liquide qui soulève en permanence les lies (vortex), dans un mouvement que certains œnologues qualifient d'«idéale». A Olon, par exemple, Bernard Cavé utilise beaucoup de ces «cocons» en béton pour ses vins. La matière minérale a également l'avantage d'être microporeuse, ce qui permet un échange d'oxygène dans le vin qui en améliore l'élevage.

Le prix du béton

Mais ces amphores en béton sont très chères (5000 fr. environ rendues posées) et difficiles à manipuler vu leur poids. D'où l'intérêt des œufs de Claude Serex (2760 fr. et 40 kg seulement). Ils sont fabriqués en polyéthylène HD, une matière qu'on retrouve souvent dans les bacs à vendange que le constructeur produit également. «Aujourd'hui, la viticulture



Claude Serex a investi près de 250 000 francs dans le développement de son œuf en polyéthylène. CHANTAL DERVEY

Les premiers échos

● A Marcelin, Lionel Widmer, initiateur du projet, a mis dans l'œuf un gamay déjà clarifié il y a deux mois, en comparaison avec le même dans une cuve en acier. «C'est déjà top, ça ouvre bien le vin, cela fait ressortir son fruit. Je me réjouis de l'utiliser au moment de la vinification.» Il vinifiait déjà certains vins dans des cuves classiques en polyéthylène et il est convaincu du matériau. «En plus, il ne bouge pas et il a une immense durée de vie.»

A Epresses, Louis Fonjallaz a récupéré un des prototypes. Il

y a mis depuis janvier un chasselas déjà fermenté mais avec ses lies. «Je voulais apporter du gras. Le développement aromatique est très agréable. Bien sûr, cela ne privilégie pas l'expression florale et fraîche, mais la complexité. La différence avec le même vin classifié est bien marquée.» Lui aussi se réjouit d'y vinifier, soit un rouge soit un blanc.

A Vuflens-le-Château, Tristan Perey y a mis un pinot noir depuis quelques semaines. «On l'a trouvé plus rond mais on

représente un tiers de mon chiffre d'affaires. J'espère que la proportion va augmenter avec cette nouveauté», s'enthousiasme Claude Serex. Il faut dire que le projet lui a demandé du temps et de l'argent (près de 250 000 fr.).

«Nous avons commencé par dessiner l'œuf, et le réaliser en bois. Nous l'avons moulé en plastique avant de l'utiliser pour faire l'empreinte en sable dans laquelle ont été coulées les demi-coques en aluminium. Ces dernières sont placées dans un four géant de 20 m de haut, rotatif, chez un prestataire. Nous y injectons le polyéthylène chaud qui, avec la force centrifuge, se plaque au moule.» La cuve revient à Puidoux, où elle est tronçonnée pour y souder le couvercle, avant d'in-

taller les bondes nécessaires. «En plus, c'est génial, on peut l'incliner facilement sur son support, soutirer le clair sans toucher aux lies, etc.»

A l'enthousiasme de Claude Serex répond l'intérêt des vignerons. Les premières pièces sont parties très rapidement (*lire ci-contre*) et la fabrication des suivantes est en cours. «J'espère en vendre 120 d'ici aux vendanges.» Présentée à Agrovina, l'expo professionnelle, la cuve noire n'est pas passée inaperçue: des propositions d'exportation en France, en Allemagne et en Autriche sont déjà sur le bureau du patron. Aujourd'hui et demain, il organise les portes ouvertes de la fabrique.

www.serex-plastics.ch



Des événements peuvent être organisés dans les vieilles salles du moulin. DR

Le Moulin de Cugy ouvre ses portes

Opération séduction demain pour la vénérable bâtisse superbement rénovée

C'est un bien beau bâtiment qu'ont acheté puis rénové des investisseurs privés à Cugy. Cet ancien moulin a gardé l'essentiel de ses installations par la grâce d'un architecte avisé, Didier Conti, et des propriétaires. L'endroit est devenu gourmand puisqu'on y trouve le laboratoire et la boulangerie de Jérôme Locatelli, dont les créations enchantent les papilles des bécasses à sucre et des amateurs de pain. A côté, le restaurant du Moulin est conduit par le jeune Benoît Legueux, dont le CV porte les signatures d'Alain Ducasse, au Plaza Athénée, ou de Gérard Casuscens, époque Auberge de l'Onde. Il propose une carte bistrot chic à midi qui rencontre un beau succès (19 fr. le plat du jour), avant de se tourner vers le «semi-gastronomique» pour la soirée et le week-end. Originalité des lieux, les deux caves à vin où le client vient choisir lui-même la bouteille qui accompagnera son repas.

Des salles de conférences plongent dans les entrailles du moulin avec beaucoup de charme... et de bois. Prochainement, une épicerie fine devrait compléter l'offre.

Demain donc, dès 10 h, un buffet et des dégustations seront proposés, avec des visites des installations du moulin qui ont été conservées, en compagnie de l'ancien meunier. Le soir, un dîner anniversaire sera proposé à 69 fr.

D.MOG.

www.le-moulin-de-cugy.ch

Le coup de fourchette

A Rolle, l'Arantèle offre une pause gourmande hors du temps

Déguster un carcadet (infusion froide à la fleur d'hibiscus), bien calé dans un fauteuil en cuir patiné, c'est la recette de l'Arantèle pour emporter ses clients loin du stress. Ouvert à Rolle il y a à peine trois mois, le café-brocante semble déjà avoir une âme. Tout, ici, invite à la déconnexion. L'antre a été entièrement décoré d'objets chinés par Ferial Monnard et Stéphane Pedraja, bourlingueurs invétérés. Le client peut prendre son p'tit noir tôt le matin en se régaland d'un muffin maison, s'offrir une lampe d'atelier et, en partant, piocher encore un carambar dans la bonbonnière posée sur le comptoir!

Mais l'Arantèle, c'est aussi une vraie adresse gourmande dont les mets délicats ont été imaginés par

la patronne, qui concilie produits locaux et touches exotiques. A la carte, pas d'entrées-plats-desserts mais une liste de tentations! Comme ce choix de tartines (14 fr.), thon-grenade ou chèvre-figue - on a a-do-ré! Selon l'envie et la météo, on préférera ensuite la tarte du jour, une soupe chaude (cresson-coriandre par exemple), froide (petits pois) ou une salade complète (poulet-avocat-sésame, 22 fr.).

Nous avons goûté la gaspacho noir tôt le matin en se régaland d'un fromage de chèvre d'Aubonne. Les mets nous a réconciliés avec la tomate dont le goût fruité, ô miracle, était bien mis en valeur. Nous avons été moins emballés par le carpaccio de courgette (16 fr.), certes léger et marié à un parmesan de



Ferial Monnard (au centre) a imaginé avec son mari un lieu qui fleurit bon la tarte aux pommes et le vieux cuir. VANESSA CARDOSO

qualité, mais trop recouvert de coriandre à notre goût. La tarte fine aux asperges (18 fr.) était parfaitement réhaussée d'un œuf mollet et de truffe.

Côté vins, l'offre est courte mais ciblée pour se marier aux mets, entre l'assemblage de rouge du coin, une syrah de Fully et un vin doux pour les desserts. Justement, mousse aux framboises, glaces et pâtisseries sont toutes tentantes. Le fondant au chocolat (5 fr.), servi sans fioritures, est superbe.

Même l'addition est sympa, présentée dans une vieille boîte en fer de laxatifs! Tiens, on va rester encore un peu. Le rideau en vinyles, les coins lounge et, au fond, le vieux baby-foot invitent à s'attarder en sirotant un chaï indien.

L'adresse

L'Arantèle
Grand-Rue 24,
1180 Rolle. 021 825 15 37.
www.arantele.ch
Fermé dimanche et lundi.

Courte carte à la simplicité créative.

De 15 fr. à 50 fr. par personne, avec les boissons.

Sélection très simple, régionale et valaisanne.

Nos adresses sur le guide et sur mobile: www.24heures.ch/cdf