

ÉVÉNEMENT

A la rencontre des producteurs

ooo

LE GOÛT DE SURPRENDRE

Marion Lafarge et Ghislaine Crittin,
deux «filles de» qui n'en font qu'à leur tête.

— TEXTE FRANCE MASSY
PHOTOS HÉLOÏSE MARET

Marion Lafarge est une médiamaticienne reconverte en restauratrice ponctuelle. Son restaurant éphémère «Le Vagabond» propose des repas à date unique dans des lieux insolites. Ghislaine Crittin a d'abord suivi une formation dans le tourisme et le marketing avant de s'intéresser au vin. Depuis 2011, elle dirige et assure la vinification à la Cave du Vieux Pressoir à Chamoson. Toutes deux se sont d'abord éloignées du domaine professionnel de leurs parents avant de le rejoindre par des chemins de traverse.

SE DÉMARQUER PAR L'ORIGINALITÉ

«C'est la similitude de nos parcours qui m'a donné envie de vous présenter Ghislaine Crittin. Et puis bien sûr le style de ses vins. Et aussi le goût que nous partageons pour la création d'événements peu communs», confie Marion Lafarge qui s'est trouvée un petit crêneau entre ses deux professions pour nous emmener à la Cave du Vieux Pressoir à Chamoson. Car si les idées originales ne manquent pas à cette fille de restaurateur (sa maman est propriétaire de l'établissement «La Gare» à St-Maurice où son papa Roland a longtemps concocté une cuisine très cotée), son restaurant éphémère «Le Vagabond» ne lui permet pas encore d'en vivre complètement. «Il faut un peu de temps pour développer et faire connaître ce nouveau concept». Le principe: un lieu insolite, une grande table de convives qui ne se connaissent pas forcément, un cuisinier ou une cuisinière qui propose un menu original, un vigneron ou une vigneronne passionné(e). Le restaurant vit le temps d'une journée ou d'une soirée, avant de renaitre dans un nouvel endroit. «Le but est de sortir des sentiers battus pour faire vivre une expérience unique au client et si possible de lui faire découvrir de nouveaux produits.»

LA CAVE DU VIEUX PRESSOIR

Ivan-Bernard Crittin, le père de Ghislaine, a fondé la cave en 1992. Il travaille 8 hectares de vignes et a vendu son vin en vrac jusqu'en 2008, année où Ghislaine produit sa première gamme de vin, avant de reprendre la cave familiale à plein temps en 2011. Elle produit aujourd'hui 30 000 bouteilles et 14 sortes de vins. A la vigne, elle n'emploie ni herbicide, ni insecticide, utilise du cuivre et du soufre pour ses traitements. «J'ai les pieds dans le bio mais je n'ai pas la volonté d'être labellisée. Ça implique trop de charges administratives», assure-t-elle.

Ghislaine Crittin, 35 ans, super active, est dans le même trend que la jeune Agaunaise. «Aujourd'hui, il faut aller au-delà de la qualité pour se démarquer. Je veux une cave dynamique, qui innove, qui va de l'avant.» Les deux complices planchent d'ailleurs sur plusieurs collaborations.

DIVERSIFIER L'ACCUEIL

Pour séduire ses clients, Ghislaine ne manque pas d'enthousiasme. Wine@home, «je me déplace avec mes vins chez le client qui invite ses amis pour une dégusta-

tion privée. C'est sympa, décontracté et ça plaît beaucoup.» L'After work, «un apéro ludique et didactique que je mets sur place pour les entreprises directement sur le lieu de travail ou ici.» Wine&Brunch, After work&Brisolée, Balade guidée dans les vignes... les expériences vitivinicoles sont pléthore à la Cave du Vieux Pressoir. «Je pense que le premier métier de Ghislaine est un véritable atout. J'aime sa façon de parler de ses vins. Sa démarche de la vigne à la cave, l'attention qu'elle apporte au produit fini. Ses nouvelles étiquettes sont superbes. Son



Original!

Ces baies de chasselas congelées apportent une touche de fraîcheur au fendant blanc Perle de Glace.

SPÉCIAL CAVES OUVERTES

Le jeudi 10 mai, le vendredi 11 mai et le samedi 12 mai de 12h à 19h. Dégustation de vins, amuse-bouche salés/sucrés, bar à sirops, place de jeux, concours, et bien d'autres surprises. Une ambiance décontractée et conviviale au camotez et dans les jardins de la cave. Si vous y allez en vélo, votre gourde sera remplie d'eau et vous recevez 10 francs de réduction sur votre prochaine commande via le site internet.



De la génération 4.0, Ghislaine Crittin et Marion Lafarge se distinguent par la création d'événements et une communication pointue.

site internet est attractif, sa page Facebook aussi. Elle communique très bien et le fait que Ghislaine soit autodidacte en vinification lui donne une grande liberté», relève Marion.

DES VINS TOUT EN FRUITÉ

Si travailler la vigne à longtemps été une contrainte pour Ghislaine, lorsque son père prend de l'âge et se retrouve sans relève, elle décide de s'investir dans la cave familiale qu'il a fondée en 1992. Un choix dicté par l'amour filial qui se transforme vite en passion. Formée sur le tas, Ghislaine n'a plus de complexes et revendique un regard libéré d'a priori. «Je m'affirme et je prends toujours plus de plaisir. Le vin, c'est surtout une histoire de sensations, de passion et de temps. Le fait que je n'ai pas une formation classique me permet d'oser des trucs un peu fous.» Comme ce Perle de Glace, un fendant flétri sur céps auxquel

ses aînés ne prédisaient pas un grand avenir et que ses clients raffolent. «Je le fais déguster avec une baie de chasselas congelée, c'est amusant.»

Ses préférences vont vers les vins typés. «Je respecte l'essence même du raisin, je suis peu d'assemblages. Je privilégie un vin pur, au risque qu'il soit moins flatteur, mais qu'on sache ce qu'il y a dans le verre.» Ses crus, elle les veut fruités, gouleyants et fins. «Je recherche l'énergie, la mûreté. Je n'apprécie pas vraiment les vins boursa, avec trop de masses tanniques.» Elle utilise peu de barrique pour l'instant, avoue craquer pour le gamay et le merlot, et se reconnaît dans la petite arvine, «sèche, nerveuse, avec du caractère.»

Bientôt maman, Ghislaine va aussi donner naissance à un nouveau vin. Un assemblage de cornalin et de merlot, joliment baptisé «Mademoiselle» qu'elle présentera lors de ces caves ouvertes. □

INFOS PRATIQUES

www.vineusevagabond.ch
www.cavevieuxpressoir.ch

ooo