

Vendanges précoces, mais de rêve

VIGNE Avec environ quinze jours d'avance par rapport à l'an dernier, les vendangeurs sont déjà au travail en Lavaux. L'occasion d'une visite dans le vignoble de la commune de Payerne. Le millésime 2020 s'annonce exceptionnel, mais les quantités moindres, tant mieux à quelque part.

PAYERNE

Les premiers bacs de la journée arrivent à la cave de Montagny, remplis de raisin rouge. Le jeune caviste-œnologue Gilles Musy s'active avec le Payernois Serge Grognoz, caviste-œnologue retraité. La paire a le sourire, tout comme le nouveau vigneron-tâcheron Arthur Pidoux. Premièrement, le temps est splendide, mais surtout la récolte est fort prometteuse en qualité.

C'est assez paradoxal cette année, car avec la crise du coronavirus, bien des flacons sont encore à croupir dans les caves des vigneron qu'ils soient de Lavaux, du Vully ou d'ailleurs. «Effectivement, avec toutes les fêtes qui n'ont pas eu lieu, c'est problématique, mais que voulez-vous faire?» Gilles montre les parchets gorgés de belles grappes. Le raisin est prêt et il n'attendra pas.

«Cette récolte est très précoce, nous sommes deux semaines et demie en avance sur l'an dernier, mais en 2003, c'était encore plus tôt», rappelle Gilles Musy.

La vigne n'est pas stressée

«L'été a été chaud, mais la vigne n'a pas souffert du sec et elle n'est pas stressée, car les épisodes de pluie ont été les bienvenus. Tout s'est passé au bon moment», relate-t-il.

Dans les vignes payernoises, la



Jeudi dernier, on a vendangé le rouge payernois, avec, de g. à dr.: Arthur Pidoux, vigneron-tâcheron, Serge Grognoz, ancien caviste-œnologue, et Gilles Musy, caviste-œnologue payernois qui entame sa 2^e vendange. PHOTO RÉMY GILLIAND

semaine dernière, on a débuté par les rouges. «C'est assez maigre, septembre a été sec et les baies sont concentrées, il y a peu de rendement, mais le taux de sucre est élevé. La maturité phénolique est là, les tanins sont arrondis, c'est absolument extraordinaire et cela nous promet des vins de garde. C'est une vendange de rêve à quelque part», ajoute l'œnologue dithyrambique. Au sondage, le pinot oscille entre 105 et 110 degrés Cëhsilé, pour le gamay, c'est 95

degrés, parfait pour les rosés.

Lundi, les vendangeurs ont attaqué les blancs, avec le chasselas, cépage roi des coteaux de Lavaux. Là aussi, les degrés sont hauts, entre 82 et 88 degrés. «On a une belle sucrosité et plus du tout d'amertume», glisse-t-il en avalant une baie. Gilles s'inquiète de la météo moins favorable cette semaine. «Avec la flotte prévue, on devra jongler avec cette météo pour ne pas avoir des grappes trop humides. Mais cela va jouer.»

A cause de ce satané virus, les vendangeurs recrutés par Arthur Pidoux et Nicolas Pittet viennent tous du pays. «La petite quinzaine de vendangeurs est priée de ne pas se serrer la main, de garder leurs distances et le soir, ils rentrent chez eux. Ce n'est pas la main-d'œuvre qui manquait cette année. On aurait pu faire trois équipes», poursuit Gilles Musy.

Les vendanges continuent avec le reste du chasselas, le pinot gris, le viognier, le sauvignon, puis le

A Cheyres et dans le Vully, on vendange aussi

A Font, Sébastien Morax commençait mardi; avec dix jours d'avance, les vendanges commencent ce jeudi du côté de Cheyres. «La vendange se présente bien, elle est saine», note Roland Pillonel, gérant de la cave de l'Association des vigneron broyards (AVB). Du volume mais moins de jus à Font, des quantités qui se font un peu attendre à Cheyres. «Les grains sont plus petits. Il a fait très chaud durant l'été, ça sèche. Il y a moins de volume dans les rouges, environ 10%. Pour la qualité, c'est bien, voire très bien!» Moins de raisin, mais de la qualité: le constat est le

même dans le Vully où les vendanges ont démarré. Du côté des Caves du Château, à Montmagny, elles ont même commencé la semaine dernière. «Les grains commençaient à être piqués par la mouche alors qu'ils étaient à maturité», précise le vigneron-encaveur Dylan Loup, ajoutant qu'avec 700 g de raisin par mètre, il n'y a pas eu besoin de tailler avant récolte. La mouche suzukii sévit aussi chez son confrère Etienne Javet à Lugnorre, où la récolte a démarré lundi avec le pinot noir. «Cela prend plus de temps pour trier, mais la qualité sera top!» IK/PK

merlot et le cabernet sauvignon en dernier, sur les différents parchets entre Berthodol, Montagny, Grandvaux.

Avec un tel paysage, ça ne peut qu'aller

A une heure buvable, tandis que le pressoir fait son job, arrive Fabien Bernau, prédécesseur de Gilles Musy, maintenant caviste-œnologue à Cully. Il n'a pas la mine des grands jours, car un précieux collaborateur de cette vendange lui a glissé entre les mains, «victime» d'une quarantaine. «La vendange s'annonce exceptionnelle, mais l'avenir de notre pro-

fession l'est moins. La clientèle privée est encore là, mais les restaurateurs vaudois qui sont une grosse clientèle, trinquent encore avec les nouvelles mesures qu'on leur impose. Et tous les événements qui s'annulent...»

Au loin, en contrebas, sur le Léman, résonne la corne de brume du vapeur *La Suisse*. Une carte postale vivante. Verre en main Fabien Bernau reste philosophe: «Quand tu as un tel paysage devant les yeux, ça ne peut qu'aller. On ne peut pas se loucher, on n'a pas le droit», lance-t-il, l'œil humide et malicieux.

■ RÉMY GILLIAND

La Foire de la St-Martin annulée à son tour



Pour les retrouvailles au milieu des vieux tracteurs, il faudra attendre la St-Martin 2021, prévue pour l'instant le 18 novembre. PHOTO RÉMY GILLIAND/AG

RAGEANT Sans surprise, la grande foire payernoise passe à l'as, du moins pour ce qui est organisé dans la rue.

PAYERNE

Décidément, l'été fut très pauvre en rendez-vous sympathiques, et l'automne ne s'annonce pas mieux. Sans réelle surprise, la Municipalité de Payerne a pris la décision d'annuler la vénérable Foire de la St-Martin qui devait se dérouler le 19 novembre dans les rues payernoises. «Au vu de la situation sanitaire actuelle et des directives difficilement applicables, la Municipalité s'est posé la question quant au maintien, ou non de la Foire de la St-Martin 2020. En effet, les directives exigées n'étant pas réalisables, la Municipalité se voit dans l'obligation de renoncer à cette édition»,

explique l'exécutif dans un communiqué.

Chef de secteur de la sécurité publique, Stéphane Savary admet qu'il aurait été difficile d'établir des couloirs d'entrée et de sortie et de garantir les distanciations aux heures de grande affluence. «Nous n'avons pas non plus pris l'option d'obliger le port du masque dans la ville ce jour-là», souligne le Payernois.

Quoi qu'il en soit, les restaurants pourront tout de même accueillir leur clientèle, compte tenu des normes en vigueur qui sont plutôt contraignantes avec les distances entre les tables, le port du masque lors des déplacements dans le bistrot où encore la non-possibilité de boire debout en attendant son caquelon de tripes. Les restaurateurs ont quelques semaines pour s'organiser et satisfaire un maximum de clients impatients. RG

Le terrorisme à la sauce féminine russe

À LIRE Hélène Volet retrace le parcours sanglant de jeunes aristocrates russes, terroristes.

GRANDCOUR

L'historienne et thérapeute Hélène Volet revient de façon spectaculaire sur l'itinéraire tragique de jeunes aristocrates russes, dans son dernier ouvrage *De la crinoline au terrorisme*. Ce livre retrace le parcours d'une centaine de sans-crinolines, comme on a pu les appeler. Richelement illustré de témoignages contemporains, il raconte le quotidien de ces conspiratrices, entre préparations d'actions violentes et années d'exil ou d'emprisonnement.

A titre d'exemple, le 1^{er} mars 1881, le tsar Alexandre II ne survit pas à la bombe qui le vise. Lors du procès, le monde découvre, médusé, qu'une jeune fille appartenant aux plus hautes sphères de l'aristocratie, organisait et dirigeait les terroristes: Sophie Perovskaïa. Pour la première fois en Russie, une femme est pendue...

«Dans l'Empire russe, comme partout en Europe, au XIX^e siècle, les jeunes filles nobles sont considérées comme fragiles et irresponsables. Pourtant, certaines d'entre elles rejettent toute autorité et se mêlent à l'agitation révolutionnaire», explique Hélène Volet.

Ce récit historique sur ces jeunes filles remplies de colère et d'humiliation subies est incroyablement documenté. Hélène Volet livre ici un travail de titan. Née à Prague, elle a appris le russe. En 1968, suite à l'invasion de son pays par les tanks soviétiques, elle se réfugie en Suisse. Elle y obtient un doctorat en lettre et se spécialise dans l'histoire de la Russie et de l'Empire austro-hongrois. En parallèle, elle se forme à la sophrologie et à la sexologie, puis crée un institut de formation en yogathérapie. Depuis près de 10 ans, elle est domiciliée à Grandcour. RG

De la crinoline au terrorisme: Itinéraire tragique de jeunes aristocrates russes. Hélène Volet, Isy Editions - Récits historiques. 360 pages.



Illustration de 1909, d'un auteur inconnu, en couverture du livre.

Cynthia Maillat promue secrétaire municipale

NOMINATION C'est une première: une femme est nommée nouvelle secrétaire municipale et cheffe de service de l'administration générale.

PAYERNE

«C'est un grand honneur que m'a fait la Municipalité en me nommant à ce poste. Je suis très touchée, tant par ce choix que par les messages reçus à cette occasion», relève Cynthia Maillat en ce début de semaine.

Vendredi dernier, la Municipalité a enfin mis un terme à un suspense intenable, à savoir qui allait succéder au secrétaire municipal Stéphane Wicht, désormais secrétaire général du Département des institutions et du territoire (voir en page 20). «En nommant Cynthia Maillat, actuellement secrétaire municipale adjointe, la Municipalité a fait le choix de la continuité, en misant sur la parfaite connaissance des dossiers et sur le professionnalisme reconnu de cette jeune femme dynamique», précise l'exécutif.

Cynthia Maillat a fait son école de commerce au Gymnase intercantonal de la Broye. «J'étais dans la première volée en 2005», indique celle qui a ensuite obtenu une maturité professionnelle commerciale à la commune de Payerne. Elle est ensuite partie outre-Sarine, avant de revenir à l'administration s'occuper des locations de salles. Après un détour par Morat au service clientèle du Groupe E, en 2012, c'est un retour



Cynthia Maillat succédera à Stéphane Wicht. PHOTO DR

à l'administration communale, où elle est collaboratrice administrative, avant d'être nommée en 2018, secrétaire municipale adjointe, suite au départ en retraite du titulaire, Joseph Micco.

Née à Lausanne, elle est âgée de 30 ans. Cynthia Maillat est arrivée à Payerne en 1992 avec ses parents. Elle réside à Grandcour. Rodée aux affaires communales, elle sera chargée d'accompagner la Municipalité dans la transition d'une ville-centre en plein développement.

«C'est un sacré, mais beau challenge, avec une période particulière, mais aussi des dossiers stratégiques qu'il faudra accompagner, en collaboration avec la Municipalité», note Cynthia Maillat.

C'est la première femme à accéder à ce poste à haute responsabilité à Payerne. Le secrétariat a été tenu notamment, dans une époque plus ou moins récente, par René Küng, Ivan Knobel et Stéphane Wicht. RG