



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'985
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 16
Fläche: 70'257 mm²

TABLES D'HÔTES

Une Dame de Hautecour rejoint Swiss Tavolata



C'est dans l'ancienne buanderie du domaine que Coraline de Wurstemberger (à gauche) a accueilli ses hôtes, parmi lesquels Silvia Amaudruz et Maya Jatón.

R. AHMAD



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'985
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 16
Fläche: 70'257 mm²

**Réane Ahmad
Coraline de
Wurstemberger,
à la tête du Domaine
Les Dames de Hautecour
à Mont-sur-Rolle,
vient de rejoindre
les hôtesses de Swiss
Tavolata. L'organisation
est à la recherche
de Romandes.**

Refaire le monde autour d'un bon verre de vin, l'un des plaisirs simples de la vie qu'apprécie particulièrement Coraline de Wurstemberger. Cela tombe bien, puisque la Dame de Hautecour est à la tête du domaine du même nom à Mont-sur-Rolle et vient de rejoindre l'association de tables d'hôtes Swiss Tavolata. «J'adore le contact et la convivialité», explique-t-elle. Très à l'aise dans l'exercice de l'accueil, elle n'en est pas à sa première expérience puisqu'elle a déjà tenu une chambre et table d'hôtes dans sa maison en France. «Avec des vins suisses à l'apéro bien sûr!»

C'est dans la presse que Coraline de Wurstemberger a découvert le concept Swiss Tavolata, lancé conjointement par l'Union suisse des paysannes et des femmes rurales (USPF) et Home Food Media Sàrl en septembre 2014. «Je me suis renseignée sur les critères d'adhésion sur le site internet, qui est beau et coloré», apprécie-t-elle. Se reconnaissant dans le profil recherché, Coraline a pris contact avec la responsable pour la Suisse romande, Silvia Amaudruz. La paysanne du Mont-sur-Lausanne et présidente de l'Association des paysannes vaudoises lui a alors prodigué quelques conseils

pour concocter son menu en vue d'un premier repas-test.

Une artisane à l'œuvre

D'un Mont à l'autre, Silvia Amaudruz accompagnée de quelques autres convives ont donc pu apprécier récemment les talents de cuisinière de l'artisane du vin. Au menu, bricelets au safran et chasselas réserve 2014, crème du Barry et ses tartines de mousse au lard grillé de Begnins, émincé de volaille au chasselas, carottes vichy et quinoa, fromages de la région et pain au pinot noir et, pour finir en douceur, un tiramisu pomme-spéculoos. Le tout, cela va sans dire, accompagné des crus du domaine.

«Je propose à la dégustation de vieux millésimes, ce serait une idée de prévoir un repas Swiss Tavolata sur ce thème», imagine la passionnée. «J'ai fait un effort pour que tous les ingrédients, ou presque, soient suisses», indique-t-elle.

La «suissitude» ne résiste néanmoins pas à la fibre humanitaire de la vigneronne, déléguée durant plusieurs années au Comité international de la Croix-Rouge, qui tient à proposer en toute transparence du quinoa bolivien en faveur de l'Association Voix Libres.

Revenu complémentaire

Selon les règles définies par Swiss Tavolata, les cordons bleus doivent cuisiner des menus saisonniers comportant au moins 75% de produits de la région. L'objectif est de promouvoir les richesses de la production et de la gastronomie locales, tout en offrant un revenu complé-

mentaire aux paysannes et femmes rurales.

Des ponts entre le monde agricole et citadin sont également tissés. «L'accueil à l'apéritif en présence de l'hôtesse ou de l'hôte lui donne l'occasion de raconter l'histoire de la maison et de mettre ses invités à l'aise», apprécie Silvia Amaudruz. L'une des questions qui revient souvent de la part des hôtesses est «faut-il manger ou non avec la clientèle?». «Il faut apprécier chaque situation», conseille la paysanne. «Un jeune couple a par exemple expressément demandé à une hôtesse de pouvoir rester en famille. C'était pour annoncer ses fiançailles!»

Se joindre aux hôtes pour l'apéritif et le dessert représente un bon compromis. Le repas et les explications que ne manquent pas de demander les invités donnent l'occasion de mettre en avant la production de l'exploitation ou de la région. «Une amie, ancienne boulangère, confectionne le pain au pinot noir que je sers avec le fromage», indique par exemple la vigneronne. «Nous proposons en exclusivité ce produit à la vente au domaine lors des manifestations telles que les caves ouvertes ou le marché de Noël ainsi que sur commande.» Silvia Amaudruz se réjouit de cette nouvelle publicité au travers des tables d'hôtes: «Nous ne voyons aucun inconvénient à ce que les hôtesses vendent certains produits du menu ou fassent le lien avec leur magasin à la ferme, au contraire. Swiss Tavolata leur amène une nouvelle clientèle.»

A ce jour, l'association re-

Datum: 18.12.2015

Agri HEBDOMADAIRE PROFESSIONNEL
AGRICOLE DE LA SUISSE ROMANDE



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'985
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 16
Fläche: 70'257 mm²

groupe une trentaine d'hô-
tesses ainsi qu'un hôte dans
toute la Suisse, dont cinq en
Romandie.

SUR LE WEB

www.swisstavolata.ch

www.damesdehautecour.ch



Sourire et sens de l'accueil comptent parmi ses atouts. R. AHMAD



Le chasselas est à l'honneur dans l'émincé de volaille. R. AHMAD

ARGUS
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung
Medienanalyse
Informationsmanagement
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01
www.argus.ch

Argus Ref.: 60096522
Ausschnitt Seite: 3/4

Datum: 18.12.2015

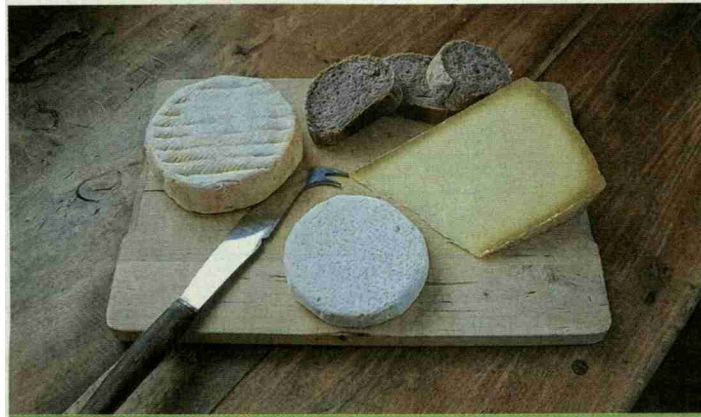
Agri HEBDOMADAIRE PROFESSIONNEL
AGRICOLE DE LA SUISSE ROMANDE



Agri
1000 Lausanne 6
021/ 613 06 46
www.agrihebdo.ch

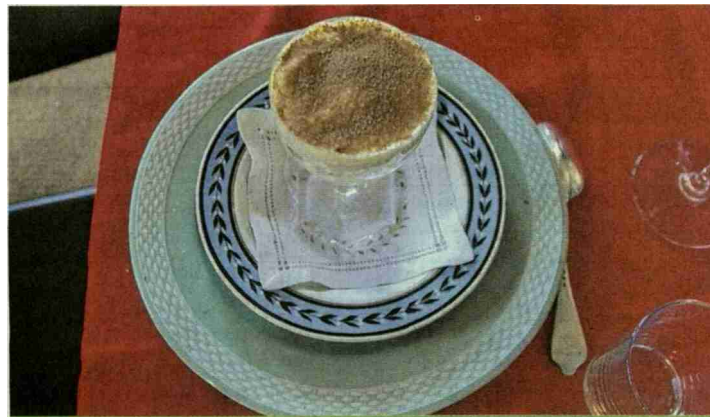
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 9'985
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 540.020
Abo-Nr.: 1095510
Seite: 16
Fläche: 70'257 mm²



Un pain au pinot noir accompagne les fromages.

R. AHMAD



Mariage pomme-spéculoos pour un tiramisu de saison.

R. AHMAD