

agrihebdo

Parution semaine 24, 2007

Les produits suisses à Valence

Une délégation helvétique servira fromages, charcuteries et fondues au resto-bar d'Alinghi pendant la 32e America's Cup.

Fromages suisses et saucisson vaudois partent à la conquête de Valence... et du monde, en participant à l'événement planétaire qu'est l'America's Cup, du 23 juin au 7 juillet. Grâce à l'engagement personnel de deux fervents promoteurs du terroir, Pierre-Alain Urfer, agriculteur à Champvent, et Jean-Luc Kursner, vigneron-encaveur à Féchy, une belle palette de produits et vins du terroir sera servie au «Defender-Bar», le bar-restaurant officiel d'Alinghi. Situé au coeur de l'espace ouvert au public, il offre une vue imprenable sur les régates et le canal menant au plan d'eau.

«Nous trouvons dommage qu'il n'y ait que des tapas à Valence alors que notre pays s'y présente en leader», plaisante Pierre-Alain Urfer, chef du projet. Il précise: «Nous avons à coeur d'associer nos spécialités de terroir à forte valeur ajoutée à cette Suisse sportive et technologique qui gagne. Il faut cesser les fausses pudeurs et oser profiler nos produits régionaux à l'étranger». Toutefois, le public cible de cette campagne est autant la population locale que les Suisses qui afflueront par milliers à Valence.

à deux doigts de couler

Pour en arriver-là, Pierre-Alain Urfer a dû faire preuve de beaucoup de persévérance. Car l'affaire a failli tourner court, faute d'une entente entre les partenaires chargés de gérer les droits d'images du team suisse. L'agriculteur vaudois a d'abord essuyé un refus. En février 2007, revirement, c'est oui, les produits suisses sont invités à Valence. Il ne reste que quelques mois pour ficeler le projet. Déterminé, Pierre-Alain Urfer cherche des synergies, démarche des partenaires. L'association «Art de vivre», chargée de la promotion coordonnée des produits du terroir vaudois, répond avec enthousiasme à l'appel, convaincue d'une opportunité à saisir. «Régénérer l'action promotionnelle n'est pas toujours aisé, d'où l'importance que revêt pour nous la possibilité de pouvoir bénéficier d'une plate-forme aussi dynamique que séduisante», souligne Robert Krüll, président d'Art de vivre. D'autres partenaires lui emboîtent le pas: Présence Suisse, «Pays de Vaud, pays de terroirs», l'Interprofession Charcuterie vaudoise AOC IGP, la filiale espagnole de Switzerland Cheese Marketing (Quesos de Suiza), et pour les vins les maisons Kursner Frères, Bolle (Morges) et Schenk (Rolle) avec ses crus du Château de Châtagneréaz.

«Même si le projet est porté principalement par des sociétés et institutions vaudoises, nous voulons nous présenter à Valence sous une bannière commune nationale. Nous y représenterons la Suisse et tous les produits porteront une croix-blanche sur fond rouge», précise Pierre-Alain Urfer. Budget de l'opération: 110 000 francs, financé moitié-moitié par de l'argent public et privé.

L'arbre à fondue

Ainsi, le Defender-Bar, qui comprend 120 places assises, sera «suisssisé», c'est-à-dire paré de rouge et de blanc pendant toute la durée de la compétition. Une quinzaine d'Helvètes, aidés d'un staff espagnol, y serviront la fondue (de 9 h à 3 h du mat!), produit phare pour lequel les organisateurs ont créé un astucieux dispositif: l'arbre à fondue. Ce qui permettra aux visiteurs de déguster cette spécialité debout avec pain et verre de vin à portée de main! Six fromages, AOC en tête avec le quatuor Gruyère, Etivaz, Tête de moine, Emmental, ainsi que de l'Appenzeller et du Maréchal, seront servis sur assiette. Quant au Sbrinz, il se fera connaître dans le cadre d'une dégustation. Le public pourra aussi savourer du saucisson vaudois ou un mixte fromages-charcuterie. Les vins de La Côte seront à l'honneur avec deux blancs, un rosé et un rouge.

L'histoire dira si la victoire sera sabrée au chasselas et fêtée autour d'une fondue! Si c'était le cas, le duo Urfer-Kursner est prêt à remettre le couvert avec un projet encore plus ambitieux pour la 33e America's Cup.

Karine Etter

k. etter