

L'œnotourisme fait son chemin dans la région

YVERDON-LES-BAINS La clientèle suisse alémanique est séduite par les offres de découverte.

I.R.O.

« Notre clientèle alémanique est très intéressée par ce type d'offre. Nous lui proposons non seulement de découvrir les vins de notre région, des Côtes de l'Orbe et de Bonvillars, mais aussi de déguster un plat vaudois. Et cela marche bien », explique Jean-Claude Vagnières, propriétaire de l'Hôtel de la Prairie. Ce dernier vient en effet de rejoindre le réseau Vaud Œnotourisme, créé par l'Office du tourisme vaudois et GastroVaud.

La pandémie fait certes souffrir toute la chaîne de la restauration, mais elle offre aussi des opportunités. Ainsi, les restrictions imposées pour voyager ont considérablement stimulé le tourisme intérieur depuis le printemps de l'année dernière et la fin du semi-confinement. Le besoin de changer d'air est tel, en particulier pour les personnes contraintes à travailler depuis leur domicile, qu'il est devenu courant de s'évader en fin de semaine.

Ainsi, dans notre région, ce nouveau type de tourisme, essentiellement intérieur et

provenant principalement de Suisse alémanique, constitue une véritable aubaine. Au Grand Hôtel d'Yverdon-les-Bains, la clientèle continue à avoir accès aux installations thermales, et bien évidemment aux services culinaires. Ainsi, le taux d'occupation, en particulier en fin de semaine, est très élevé. Et selon la directrice, Sophie Cook, l'été s'annonce bien: « Nous avons déjà de nombreuses réservations et je pense que l'été sera identique à celui de l'année dernière: excellent! »

Un sentiment que confirme Jean-Claude Vagnières, propriétaire de l'Hôtel de la Prairie. De son côté, il a simplement pris l'option d'élargir l'offre. L'un de ses collaborateurs, Mathias Niquille, a en effet obtenu la certification de Vaud Œnotourisme. Ce qui permet à l'établissement de proposer, pour une modeste formation, quatre vins vaudois à déguster.

« Nous avons la chance d'avoir un carnetet et c'est l'endroit idéal pour ce type de dégustation, en particulier pour les groupes. Les gens peuvent aussi déguster simplement au restaurant », explique Jean-Claude Vagnières. Et d'ajouter: « Notre clientèle suisse alémanique est demandeuse de ce type d'offre. Nos hôtes peuvent se contenter de la dégustation et l'élargir à leur guise, en prenant notamment un repas bien vaudois. »

Lorsque le réseau Vaud Œnotourisme a été lancé par les organisations faitières, il s'agissait bien évidemment d'élargir l'offre avec des prestations supplémentaires, tout en resserrant les liens entre les différents réseaux, du producteur à la promotion touristique, en passant par tous les acteurs intermédiaires.

Avec la pandémie, cette alliance a pris tout son sens. Car elle permet de proposer aux hôtes provenant d'outre-Sarène une palette élargie de prestations à la carte, tout en contribuant à la promotion des produits du terroir. C'est dire que tous les acteurs de la chaîne s'y retrouvent. Et une fois les restrictions levées, les promoteurs de l'opération n'ont pas l'intention de s'arrêter en si bon chemin.



La Prairie dispose d'un carnetet et c'est bien entendu l'endroit privilégié par le patron des lieux, Jean-Claude Vagnières, et ses collaborateurs pour les dégustations de vins et plats vaudois. MICHEL DUPERRÉ

Le Prix suisse de l'œnotourisme sera décerné le 3 septembre à Aigle, à l'occasion des Rencontres suisses de l'œnotourisme. Prévue en mars, cette manifestation a été déplacée. Du coup, la période d'inscription a été prolongée jusqu'à fin mai. Les candidats – l'inscription est gratuite – peuvent concourir dans une dizaine de catégories, allant de l'architecture à l'hôtellerie en passant par la restauration, l'environnement, l'innovation et l'artisanat.

Le prix national n'est pas la seule récompense proposée aux acteurs les plus inventifs. En effet, l'Association Vaud Œnotourisme a lancé, elle aussi, un prix. Il récompensera un seul et unique prestataire pour le développement d'un produit ou d'un service lié au terroir. « Valoriser le fruit du travail des vignerons et autres artisans est primordial. Cependant, pour se différencier sur le marché, il convient de stimuler davantage l'innovation. Ce prix invite donc les prestataires œnotouristiques à présenter un projet commercial nouveau. L'apport financier permettra au vainqueur

« Notre clientèle alémanique est demandeuse de ce type d'offre. Nos hôtes peuvent se contenter de la dégustation et l'élargir à leur guise, en prenant notamment un repas bien vaudois. »

Jean-Claude Vagnières, patron de La Prairie

de se lancer dans la concrétisation de son projet », relève Andreas Banholzer, président de l'association. Un chèque de 20 000 francs accompagne la distinction.

Ce nouveau prix s'adresse aux prestataires, acteurs et sociétés ayant leur siège dans le canton de Vaud et qui proposent et exécutent des services œnotouristiques sur sol vaudois. Il a pour but de stimuler la création de produits et de services innovants qui créent de la valeur économique pour les entreprises souhaitant diversifier leurs activités et renforcer leur positionnement.

Certifiés du Nord vaudois

Valérie Marendaz

Cave de La Combe, Method.

Christophe Arnaud

Cave de Bonvillars, Bonvillars.

Anne Bornand

Maison des Terroirs, Grandson.

Marina Capacchini

Hôtel de France, Sainte-Croix.

Pierre Châtelain

Café du Commerce, Grandson.

Mathias Niquille

Hôtel La Prairie, Yverdon-les-Bains.

PUB