

SAVOIE

140 tonnes de denrée collectées par la Banque alimentaire

La Banque alimentaire de Savoie a récolté environ 140 tonnes de denrées, le week-end dernier, lors de la collecte nationale des Banques alimentaires. 2015 aura marqué un léger fléchissement puisque 144 tonnes avaient été collectées en 2014. Une baisse des dons de 5 % qui s'est retrouvée au niveau national, où, tout de même, 12 000 tonnes de denrées ont pu être récupérées. La totalité de la collecte savoyarde va, désormais, faire l'objet d'un tri jusqu'à la fin décembre à l'entrepôt de Chambéry.



ARC 1800

En piste pour la plus grande descente aux flambeaux

» Le 29 décembre, c'est une tentative de record du monde un peu particulière qui se tiendra sur le front de neige Chantel, à Arc 1800. Il s'agit de celui de la plus grande descente aux flambeaux. Le record à battre : 2854 flambeaux, de la station fribourgeoise de Schwarzsee, en 2006. À Arc 1800, cette tentative est à l'initiative du SBEF Ski Team en collaboration avec ADS, AB Tourisme et l'ESF locale. 3500 flambeaux à led ont été commandés. Informations sur www.sbefskiteam.com

CRITERIUM DE LA PREMIERE NEIGE
AUDI FIS SKI WORLD CUP • COUPE DU MONDE FIS DE SKI ALPIN HOMMES ET DAMES
ENTREZ DANS LA LÉGENDE
VAL D'ISÈRE - DU 12 AU 19 DÉCEMBRE 2015

ANNIVERSARY 60 1955-2015

J-9

Val d'Isère

681271937

VOTRE RÉGION

SAVOIE | L'appellation a été officialisée, hier, au restaurant du chef étoilé Guy Martin

Le crémant de Savoie couronné à Paris

Ça y est, le Crémant de Savoie est lancé. C'était hier à Paris. Au Grand Véfour, chez Guy Martin. Le célèbre chef étoilé savoyard s'est plié avec enthousiasme au savoureux exercice d'accorder sa succulente cuisine au dernier né des crémants de France, devant une assemblée de soixante journalistes de la presse spécialisée.

« En choisissant ce lieu prestigieux, nous souhaitons montrer que la Savoie était digne d'entrer dans la famille des crémants, déclare Michel Quenard, président du Syndicat des vins de Savoie et porteur du projet. Au dernier congrès de la Fédération des crémants de France, nous avons été accueillis très chaleureusement par les Bordelais, les Bourguignons et les Alsaciens, remarque-t-il, c'est une juste reconnaissance de la qualité de nos vins effervescents ».



Lors de la présentation, hier à Paris, du crémant de Savoie, une soixantaine de journalistes internationaux ont été invités à le déguster dans les salons du Grand Véfour. Photo Le DL/Sylvain MUSCO

Consécration d'une longue tradition

De fait, l'obtention de l'appellation crémant de Savoie consacre une longue tradition de vins à bulles, jusqu'aux dénommés "méthode traditionnelle" ou "pétillant". Le climat montagnard avec ses nuits fraîches et ses étés ensoleillés se prête bien à l'élaboration des vins effervescents. Tout comme les cépages jacquère et altesse à la subtile acidité. Une véritable force que de valoriser des cépages autochtones à travers la bannière des crémants. Mais n'entre pas qui veut dans la cour des grands.

Un cahier des charges très rigoureux

Le crémant s'élabore exactement comme le champagne. Il convient donc de se conformer à un cahier des charges très rigoureux : forte majorité de jacquère et d'al-

tesse (60 %), suivi de parcelles dédiées au crémant, vendanges manuelles en caisses percées, pressurage doux et lent, sélection des meilleurs jus, élevage sur lattes pendant 12 mois minimum. « C'était un devoir pour nous d'évoluer vers le sommet de la pyramide, souligne Michel Quenard, il nous fallait une forte cohésion de l'ensemble de la profession pour aller dans cette direction. Heureusement, les caves coopératives et les maisons de négoce ont joué le jeu ».

Une très bonne image de marque au niveau national et à l'export

Gilbert Perrier, président des négociants-éleveurs de Rhône-Alpes, n'a pas hésité un instant à valider le projet : « On en parlait depuis 20 ans mais la démarche a vraiment pris corps en 2009, précise-t-il. On savait que le Crémant avait une très bonne image

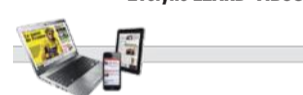
de marque et se vendait bien tant au niveau national qu'à l'export ».

Il existe un véritable engouement pour les vins effervescents. « Nous avons notre place parmi les proseccos italiens et les cavas espagnols, assure Sylvain Tiollier

vigneron à Cruet. Dernièrement à New York, j'ai fait goûter mon futur crémant aux Américains, ils ont adoré ! ».

Les Parisiens aussi. Ils ont été conquis par la finesse des bulles et par l'originalité des

voies soumis à leurs papilles. Évelyne LÉARD-VIBOUX



Retrouvez notre vidéo sur le site www.ledauphine.com



Les viticulteurs savoyards ont lancé officiellement l'appellation crémant de Savoie. Photo Le DL/S.M.

TROIS QUESTIONS À...

Guy Martin
Chef étoilé du restaurant
le Grand Véfour à Paris



« Les vins de Savoie ont fait d'immenses progrès »

→ Guy Martin, vous êtes un grand chef français, réputé mondialement, consacré au Japon. Pensez-vous encore à la Savoie ?

«Oui, tous les jours. Je suis très attaché à la Savoie. Je suis un montagnard dans l'âme. Je suis de Bourg-Saint-Maurice, mais j'ai aussi des attaches en Maurienne, à Albiez-le-Vieux où j'ai travaillé (en champ les vaches) chez mes grands-parents. Rien n'était abondant, tout avait une valeur. Ils m'ont aidé à devenir ce que je suis : la rigueur, le respect, l'honnêteté, la parole donnée, voilà ce qu'ils m'ont transmis. Le plaisir de partager aussi.»

→ Que représentent les vins de Savoie pour vous ?

«Les vins de Savoie ont fait d'immenses progrès. Mais à Paris, à part quelques initiés, on ne le sait pas. Il y a un vrai travail de communication à faire. Les vins de Savoie méritent mieux que la fondue et la raclette. Leur fruité et leur légèreté sont de véritables atouts. Ils ont leurs lettres de noblesse.»

Les vigneron savoyards doivent le faire savoir et venir plus souvent à la capitale pour les faire goûter.»

→ Quels plats proposez-vous avec le crémant de Savoie ?

«Le crémant, c'est une autre façon de découvrir les vins de Savoie. Comme tous les vins à bulles, ça représente la fête ! J'ai essayé de trouver des plats qui mettent en valeur le vin et qui correspondent à notre cuisine d'aujourd'hui fondée sur le plaisir et le bien-être. Avec les notes de fruit blanc et de pierre à fusil qui donnent leur identité au crémant de Savoie brut ou extra brut à base de jacquère, je propose une noix de coquille Saint-Jacques marinées, betterave jaune et blanche, assaisonnée au caviar. Quant à un crémant de Savoie un peu plus rond, je l'accorderais avec des pommes cuites comme une tatin, accompagnée d'un sorbet poire et romarin. Mais en apéritif, il est très agréable aussi.»

Propose recueillis par E.L.V.

LE CHIFFRE

8 C'est la 8^e appellation de crémant après Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Die, Jura, Limoux et Loire. Le décret de l'appellation Crémant de Savoie a été officialisé le 11 septembre 2015 pour une commercialisation en décembre. La méthode traditionnelle et les pétillants représentent aujourd'hui 4 % de la production des vins de Savoie. Ils seront, désormais, remplacés par le Crémant de Savoie avec un objectif de 10 % de la production.

MONSTER ENERGY
30TH
PALEXPO 4/5 DEC. 2015
WWW.SUPERCROSS-GENEVE.COM

Super Cross
GENEVE

HONDA
evp
SPORT
AVESCO
palexpo
EXX
TOUR

691481400

ANNIVERSARY 60 1955-2015

1967

CRITERIUM DE LA PREMIERE NEIGE
AUDI FIS SKI WORLD CUP • COUPE DU MONDE FIS DE SKI ALPIN HOMMES ET DAMES
ENTREZ DANS LA LÉGENDE

Cette année-là, la neige se fait rare dans les Alpes mais Val d'Isère parvient à maintenir le Critérium en aménageant une piste sur le glacier du Pissailas. Gerhard Nennung gagne en géant, Karl Schranz s'impose en slalom et en combiné, offrant ainsi à l'Autriche ses premières victoires dans les courses masculine à Val d'Isère.

©Malivonn Clôtrec / Club des Sports de Val d'Isère

- ▼ Vainqueur du Critérium en 1967, 1968 et 1971
- ▼ 10 victoires en Coupe du Monde
- ▼ Médaillé d'argent en géant au JO d'Innsbruck en 1964
- ▼ Champion du monde de descente à Chamonix en 1962 et de géant à Val Gardena en 1970
- ▼ 5 globes de cristal dont 2 gros globes en 1969 et 1970

evian
5
VAL D'ISÈRE

KARL SCHRANZ

606384703

worldcup-valdisere.com

Val d'Isère
12-19 DÉCEMBRE 2015