

RÉCHY L'association Arts Pluriels a invité Carlo Crisci à éveiller les papilles de son public.

Un château aux facettes multiples et gourmandes

CHARLY-G. ARBELLAY

Lieu d'accueil et d'échanges, l'association Arts Pluriels proposait, récemment au château de Réchy, une soirée exceptionnelle dans le cadre de son exposition «Dérives». A chaque expo, Arts Pluriel crée un événement gourmand. Pour «Dérives», elle a invité le public à la rencontre de Carlo Crisci, grand cuisinier du restaurant gastronomique le Cerf à Cossonay (18 au GM et 2 étoiles Michelin), de Jean-Claude Favre, vigneron, de la cave Excelsus à Chamoson et de Nicolas Wüst, créateur de vins d'exception à Corseaux.

Ces trois personnalités se sont unies sous l'étiquette «Magnificients». Ce terme désigne un concept qui réunit, autour d'un produit exclusif, des personnalités ou des entreprises non concurrentes. Chaque millési-



La passion du verbe: Nicolas Wüst, concepteur et œnophile, Carlo Crisci, cuisinier, Patricia Comby, directrice d'Arts Pluriels, au château de Réchy.

LE NOUVELLISTE

me aura ses créateurs. Pour le 2013, on nous promet un «Eclair d'arvine et de roussane» élaboré par une jeune vigneronne valaisanne, accompagné d'un célèbre sculpteur vaudois. A suivre...

Créations originales

La soirée a rassemblé plus d'une quarantaine de convives. Le «Magnificients'12», un assemblage d'arvine et de viognier, a été conditionné en 2000 bouteilles étalonnées d'un litre.

«**Arvine et viognier, un assemblage inédit et racé.**»



JEAN-CLAUDE FAVRE
VIGNERON,
CHAMOSON

Toutes ont déjà trouvé preneurs et le public a eu le privilège de déguster les dernières bouteilles de ce nectar vinifié et élevé par Jean-Claude Favre.

Carlo Crisci et David Berger, cuisinier à la charmante auberge

du Pont de Nan, ont proposé des créations originales qui ont mis en valeur les différentes facettes de ce vin, comme autant de clins d'œil à l'expo en cours.

Carlo Crisci en a profité pour dédicacer son dernier livre, «Vertiges des saveurs», écrit avec François Couplan, ethnobotaniste. Pour le vigneron chamosard, l'événement proposé par Arts Pluriels permet d'aller à la rencontre de gens très différents. «Je les écoute, j'explique la nouveauté. Ce vin rare est la récompense de plusieurs savoir-faire. Le duo arvine et viognier est inédit, deux cépages rhodaniens qui se marient bien. Vous avez en bouche, des notes de pêches blanches de vigne, de poires, d'abricots et même de violettes...»

L'homme qui est un fervent disciple de la culture intégrée est à l'image de ses vins, authentique, typé, de caractère certes, mais non dénué de finesse. ●