

## Actuel

- 2 Une cuvée signée Crisci & Co**  
Magnificents 2014 puise aux sources des meilleurs terroirs vaudois
- 2 L'Hôtel de Ville porté au pinacle**  
La table de Crissier arrive en tête de «La Liste» qui recense 1000 restaurants
- 3 Le Conseil d'Etat vaudois choisit son vin officiel**  
L'heureux élu est le 1<sup>er</sup> Grand Cru Château La Bâtie à Vinzel
- 4 Les Etoiles du Valais: palmarès**  
Les meilleurs vins de la Sélection cantonale ont été primés à Zurich
- 5 The Mosimann Collection en Suisse**  
Anton Mosimann a signé un partenariat avec Swiss Education Group

## Focus

- 6 Quand le Champagne renoue avec son terroir**  
Une nouvelle génération a fait sa révolution à la suite du pionnier Selosse

## Hotel &amp; Gastro Union

- 7 L'année 2015 sous la loupe**  
Urs Masshardt évoque les défis qui ont marqué l'année qui s'achève
- 7 Le nouveau site opérationnel**  
Le point sur les nouveautés de la plateforme conviviale et novatrice



Nicolas Wüst, Luc Massy et le dessinateur Raymond Burki, réunis pour le projet Magnificents.

DR

## Une nouvelle cuvée signée Carlo Crisci & Co

Magnificents 2014 puise aux sources des meilleurs terroirs vaudois en épousant la Baronnie du Dézaley. A la clé: un assemblage à la belle minéralité et à la formidable complexité aromatique.

A l'origine, en 2010, il s'agissait de financer un projet sportif. Un prétexte, en vérité, pour Nicolas Wüst, amateur passionné qui rêvait depuis toujours de créer son vin. Christine et Carlo Crisci en rêvaient eux aussi, le chef du Cerf n'ayant pas pour habitude de «signer le travail des autres». Les premières cuvées baptisées Magnificents sont nées de cette rencontre, le sommelier du Cerf François Gautier et le vigneron de Chamoson Jean-Claude Favre s'étant joints d'emblée au petit comité. Deux vins remarquables sont issus en 2012 et 2013 d'assemblages inédits: arvine et viognier, puis arvine et roussanne.

Une sélection rigoureuse parmi de nombreux lots, trois pré-assemblages effectués



Davantage d'informations:  
[www.magnificents.ch](http://www.magnificents.ch)

peu après les vendanges, selon trois critères (puissance, finesse et minéralité), pour trois modes d'élevage distincts: foudre, amphore et cuve inox. A l'automne, de nouveaux essais d'assemblages sont réalisés et dégustés par le comité, jusqu'à retenir la formule idéale en termes d'équilibre et de typicité. Le résultat? Une robe jaune paille à reflets dorés, un nez de pêche de vigne et d'abricot, prélude à une belle minéralité et une formidable complexité aromatique... A marier à de vieux gruyères ou d'autres fromages d'alpages, des poissons du lac, un poulet fermier ou une côte de veau. Voire au ciselé de crevettes bleues à l'huile de lierre terrestre et berce concocté par le chef étoilé.

*Douze vigneron croqués par Burki*

Cinq mille bouteilles au design élégant (d'un litre, selon le vœu du chef) ont été produites. Quant aux caisses de bois, on y reconnaîtra la veine malicieuse de Burki, qui a croqué les douze vigneron de la Baronnie. Et là, patience! Le bouillonnant sommelier Jérôme Aké Béda, fin connaisseur du cépage, membre du comité de sélection, promet «le Graal dans 20 ans».

VÉRONIQUE ZBINDEN

## Le Restaurant de l'Hôtel de Ville élu meilleur restaurant du monde

La table de Crissier arrive en tête de «La Liste», palmarès de «mille tables d'exception» réalisé sous l'impulsion de la France.

Le restaurant trois étoiles de Benoît Violier devance l'établissement new-yorkais Per Se, dirigé par le chef américain Thomas Keller. Le restaurant tokyoïte Kyo Aji prend la troisième place de ce «classement des classements», établi à l'aide d'un algorithme intégrant les résultats de quelque 200 guides gastronomiques mondiaux ainsi que des avis de sites participatifs. Un autre restaurant suisse, le Schauenstein d'Andreas Caminada à Fürstenu (GR), se place en cinquième position de ce classement dont le Top 10 a été dévoilé samedi par les organi-



DR

A Crissier, le chef Benoît Violier a succédé en 2012 à Philippe Rochat, décédé en juillet dernier.

sateurs. «Ce classement va stimuler encore plus l'équipe», se réjouit Benoît Violier, 44 ans, qui a repris les rênes du restaurant avec sa femme Brigitte en 2012.

*Une réponse au classement britannique*

«La Liste» est pilotée par le diplomate français Philippe Faure, président d'Atout France, organe de promotion du tourisme hexagonal. L'idée de ce palmarès, qui se compare au classement ATP de tennis, est née en réponse à l'influence croissante du classement britannique des «World's 50 Best Restaurants». Les avis des sites participatifs comptent pour 25% de la notation finale, qui a comme critères la qualité du repas, le service, le cadre, la cave. Dans les 1000 tables classées, le Japon en compte 127, la France 116 et les Etats-Unis 97.

(ATS)

## Revue de presse

## LE TEMPS

*Conflit de voisinage entre l'hôtel Starling et Palexpo*

Le centre genevois d'expositions, dont l'État est actionnaire principal, rêve de construire son propre hôtel. Mais les propriétaires du quatre étoiles contigu s'opposent, qualifiant l'initiative de déloyale. Tenant compte de probables recours cantonaux et fédéraux, l'épilogue de cette saga hôtelière pourrait être reporté à 2018.

## TRIBUNE DE GENÈVE

*La peur des attentats frappe Hotelplan Suisse*

Le terrorisme, l'insécurité et la guerre au Proche-Orient «sont les principales causes de la baisse de 5% du chiffre d'affaires de Hotelplan Suisse sur l'exercice 2014-2015, tumultueux, se terminant à fin octobre», indique son directeur pour la Suisse, Kurt Eberhard, au quotidien genevois.

## 24 HEURES

*Beaulieu nomme son nouveau directeur*

MCH Beaulieu Lausanne, contrôlée par le baïlois MCH Group, a nommé son nouveau directeur général. Michel Loris-Melikoff reprend avec effet immédiat la direction générale de la société chargée de l'exploitation du site de Beaulieu, assurée jusqu'alors par un comité de direction à titre intérimaire.

*Le chiffre de la semaine*

# 37,4

C'est le pourcentage de progression des nuitées chinoises (sans Hong-Kong) au cours de l'été dernier, soit de mai à octobre, ce qui représente 262'000 nuitées supplémentaires par rapport à la période correspondante de l'an dernier. Les Pays du Golfe sont en hausse de 21,9% et l'Inde de 25,5%.