



Reconversion

Après des études à l'ECAL, Hugo Pozzo di Borgo totalement changé de voie. A Monthey, il laisse libre cours à son amour pour la nature.

L'Esprit des lieux

Chardonne, pieds dans l'eau, tête dans les nuages

«Les Chardonnerets sont très fiers de leur village. Il y a plein de fontaines et de vigneron», déclare en rigolant Simon Messicomer. Emblème du village, le petit oiseau brun, tête rouge et touches de jaune sur les ailes, a pour habitude manger les chardons. Les gens du cru parlent d'une seule voix pour raconter comment il fait bon vivre entre le soleil et les vignes. Le territoire de la commune s'étend du bord du lac aux pentes douces du Mont-Pèlerin, en passant par le réputé vignoble en terrasses. Où que l'on soit, la vue sur Vevey et le lac est à couper le souffle. Riche de cette diversité, la commune est truffée de petits trésors et sait varier les plaisirs. Chardonne, c'est comme un immeuble de trois



Simon Messicomer, au retour d'une balade en paddle board, prend la pose devant un arbre du Camping de la Pichette, où il a posé son sac pour l'été.

«C'est une fierté pour les gens d'ici d'avoir le lac, les vignes et le Mont-Pèlerin»

Simon Messicomer a grandi à Chardonne. Depuis deux ans il a choisi de s'établir à la Pichette, au bord du lac, durant la belle saison



Helena et Thierry Sax tiennent Au Bon Vin depuis 27 ans.



Cosette Mottier a repris l'épicerie ouverte par son père en 1951.

étages très indépendants. La campagne, les vignes et le lac. Sujets de la même administration, ils entretiennent des rapports de bon voisinage sans trop se mélanger. Depuis Vevey, on y accède par le petit funiculaire - sans chauffeur -, la colonne vertébrale reliant le haut et le bas de la commune. «Ils ont essayé de le peindre aux couleurs du Golden Pass en 2014, mais on s'est mobilisés pour qu'il soit de nouveau rouge comme à l'origine, avec son petit soleil», raconte Thierry Sax, le patron d'Au Bon Vin dans le centre du village. Avec sa femme, ils ont repris le restaurant il y a 27 ans: «Quand on est arrivé de Genève, il a fallu s'intégrer à la vie du lieu. Alors on a fait le tour des vigneron du coin et j'ai mis leurs vins à la carte. C'est encore le cas aujourd'hui et mon assortiment s'ajuste à la production.» Deuxième étage, côté vignes. La Commune fait de son mieux pour maintenir la vie dans son centre. Avec la complicité de ses vigneron, elle organise des manifestations comme le Marché des vins, les Caves ouvertes ou une fondue sur la place. Les commerces suivent le mouvement avec, notamment, des soirées musicales. Cosette Mottier, qui tient l'épicerie avec sa sœur Claudine depuis 1994, a vu les habitudes changer: «Les gens

s'arrêtent moins, le village devient une cité-dortoir, dommage.» A l'attique, il y a le Mont-Pèlerin, la montagne. On trouve de grandes villas et des hôtels: «Des gens qu'on ne voit pas beaucoup au village», constate Thierry Sax en haussant les épaules. Il ajoute: «Notre réputation pour la cochonnaille vient du fait que les vigneron d'ici ont des terres et du bétail là-haut et qu'ils faisaient boucherie. J'essaie de perpétuer cette tradition.» Au sommet, la tour de diffusion Plein Ciel fait le bonheur des touristes, qui peuvent profiter d'une vue imprenable sur le lac et se promener dans la campagne vaudoise. Retour tout en bas, niveau lac. Le port est à l'écart de tout. Au bout d'un cul-de-sac, niché entre le Léman et les rails. Dans ce petit havre de paix, la vie

s'écoule à un autre rythme. Peu de gens le savent, mais le Camping de la Pichette est sur le territoire de Chardonne. «Je dors sur Corseaux, je mange à Chardonne et je suis payé par Vevey», s'exclame Gérard Egg, le gérant. Cette pluralité, on la retrouve partout sur la presqu'île. Les résidents viennent des quatre coins du monde. Simon Messicomer a grandi à Chardonne et depuis deux ans, il passe tout l'été au camping. «Il y a bien des gens de vivre à côté du lac.» Peut-être qu'il est là, l'esprit de Chardonne. Au soleil, les pieds dans l'eau, un bon verre de vin à la main et le regard perdu dans le ciel. **Aline Ecuyer** Texte et photos



Des dizaines de mélanges macèrent dans des petits bocaux.

Testé pour vous

Un limoncello du Jorat

Le limoncello a des airs de vacances, des accents italiens, une douceur qui s'habille d'une délicate acidité. Hélas, il est parfois difficile de trouver de bons exemples de cette liqueur, originellement produite autour de Naples et de Capri. Sentant le bon filon, beaucoup d'autres régions ou îles italiennes se sont mises à produire cet alcool de citron, dont on prélève les zestes pour les faire macérer avec du sucre, de l'eau et de l'alcool neutre. Problème No 1: la qualité du citron utilisé et de sa variété, qui peut donner des goûts totale-



ment différents à la liqueur. Problème No 2: la manière de prélever le zeste. Il faut vraiment ne prélever que la couche externe du citron car, si on prend aussi la partie blanche (pour économiser...), cette dernière va donner beaucoup d'amertume. Pour s'amuser, le chef du Restaurant du Jorat, à Mezières, s'est mis à produire un limoncello de qualité, doux et acidulé, aromatique et long. C'est artisanal, un peu cher, mais ça le vaut. **D.MOG.**

Limoncello, 2 cl, 27 fr. au restaurant et chez Rataouille, à Vevey.



Comme les vignes qui l'entourent, le village de Chardonne se présente en terrasses. FLORIAN CELLA