



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1006 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 3'632
Parution: 39x/année

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 1
Surface: 59'421 mm²

DIX ANS DE PASSION À GIVRINS



Philippe Bovet cumule les distinctions depuis la création de sa cave en 2002 à Givrins, où il possède huit hectares de vigne.

Vigneron à Givrins où il cultive 15 cépages, Philippe Bovet fête cette année les 10 ans de sa cave. Depuis le début de son aventure en solo, l'ancien chef caviste du Domaine de la Treille à Founex a non seulement bâti sa légende à force de pugnacité, entouré par une équipe fidèle et motivée, mais il a aussi noué des liens étroits avec les restaurateurs de la région. Parmi ses amis figure ainsi Olivier Martin, chef de cuisine de l'Auberge de Bogis-Bossey, avec qui il a accepté de se livrer au jeu de l'interview croisée pour Hôtellerie et Gastronomie Hebdo. L'idée de réunir ces deux forces de la nature n'a rien de fortuit. D'une part, Olivier Martin est le premier restaurateur à avoir commandé du vin chez Philippe Bovet. D'autre part, les deux hommes ont

développé ensemble plusieurs projets, dont l'un a pris la forme d'un assemblage de blancs secs aujourd'hui incontournable. De plus, le vigneron et le chef de cuisine ont de nombreux amis communs, à l'instar du navigateur Stève Ravussin. Olivier Martin se souvient que le rapprochement s'est fait par l'entremise du gamay de Philippe Bovet, élevé en barrique et baptisé «Atlantique». «Un soir que Stève revenait de La Ciotat, il s'est arrêté comme toujours à Bogis-Bossey. Je lui ai servi ce vin, qu'il a adoré, et, le jour suivant, il rencontrait Philippe avec qui il s'est tout de suite lié d'amitié», explique le restaurateur, qui partage avec le vigneron givrinois la passion du produit et le goût du risque.

Suite en page IV-V

Date: 01.11.2012

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886



RELAISCOM
Relais Communication Sàrl
www.relaiscom.ch

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1006 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 3'632
Parution: 39x/année

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 4
Surface: 110'766 mm²

LE VIGNERON ET LE CHEF DE CUISINE

Philippe Bovet fête cette année les 10 ans de sa cave à Givrins. Si le vigneron a bâti sa légende tout seul, il a pu compter tout au long de son parcours sur le soutien de nombreuses personnes, dont le chef de cuisine Olivier Martin.



Sur son domaine de Givrins, Philippe Bovet – secondé par sa cheffe de culture Aurélie Monnet – cultive 15 cépages différents.


 Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1006 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

 Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 3'632
Parution: 39x/année

 N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 4
Surface: 110'766 mm²

Les deux hommes s'apprécient depuis longtemps et partagent les mêmes valeurs, sans doute parce qu'ils ont chacun dans leur domaine visé l'excellence dès le début. Olivier Martin s'est formé auprès de Frédy Girardet à l'époque où le maître de Crissier était une étoile montante, puis a fourbi ses armes chez Roland Pierroz et à l'étranger, notamment aux Etats-Unis et dans les Caraïbes, avant de reprendre l'Auberge de Bogis-Bossey en 2001, dont il est également chef de cuisine. Philippe Bovet, lui, a étudié la viticulture et l'œnologie à Changins et décroché ses deux brevets fédéraux en 1999, ainsi qu'une maîtrise fédérale de caviste en 2001. Et si le premier connaissait le travail du second à l'époque où il était chef de culture et œnologue au Domaine de la Treille à Founex, c'est surtout depuis que Philippe Bovet a repris et développé en 2002 le domaine familial de Givrins qu'ils ont noué des liens étroits. A les entendre converser autour d'une table, à l'issue d'un repas combinant les plats d'Olivier Martin et les vins de Philippe Bovet, on comprend mieux pourquoi ces deux-là étaient faits pour se rencontrer.

H"GH: Olivier Martin, vous êtes le premier restaurateur à avoir commandé du vin chez Philippe Bovet. Comment êtes-vous arrivé chez lui?

Olivier Martin: Quand je suis devenu patron, je me suis mis à acheter du vin, et, comme beaucoup de gens, j'ai fait des bêtises. J'avais des crus d'un peu partout, la carte n'était pas très cohérente. C'est pourquoi j'ai décidé de passer un diplôme de sommelier à 40 ans passés, autant par obligation que par passion. Ensuite, je suis allé trouver les vignerons de la région. Je voulais comprendre le travail de la vigne et de la cave, déguster les vins en cours de vinification, tout savoir des produits qui se retrouvaient dans mon établissement. A cette époque, Philippe ne s'était pas encore mis à son compte mais je connaissais la qualité de son travail chez les frères Dutruy. Dès qu'il s'est installé à Givrins, je lui ai rendu visite. On avait le même langage, et les mêmes yeux qui brillaient en parlant du produit;

on n'a pas dû faire beaucoup d'efforts pour

s'entendre.

H"GH: Et vous, Philippe Bovet, quel a été le sentiment en décrochant votre première commande?

Philippe Bovet: C'était très flatteur. Je me suis dit alors que si un chef de la stature d'Olivier s'intéressait à mes produits, ils avaient sans doute un certain potentiel. Quand on se lance, on est bien sûr convaincu du bien-fondé de sa démarche, mais il y a toujours une part de doute. La première commande est un formidable encouragement.



**OLIVIER
MARTIN**

a repris en 2001 l'Auberge de Bogis-Bossey, dont il est aussi le chef de cuisine.

H"GH: Les rapports sont-ils toujours aussi cordiaux entre restaurateurs et vignerons?

Martin: Je m'entends généralement bien avec eux. Mais encore faut-il savoir nouer le contact. Pour un restaurateur, l'erreur classique est de les approcher pendant la période des caves ouvertes, ou alors de venir les trouver à l'heure de l'apéro. Mon expérience montre qu'il faut prendre rendez-vous avec eux un lundi matin à 9h.

Bovet: C'est fondamental, en effet. En se voyant en tout début de semaine, tôt le matin, le rapport change complètement. On va plus loin dans l'échange et la discussion, on aborde des questions techniques, on compare les vins et les millésimes, on déguste, on recrache. L'expérience est enrichissante pour les deux.

Martin: Avec les vins, c'est comme en cuisine: tout est question d'entraînement. Lors de chaque dégustation effectuée chez Philippe, j'ai pris des notes et je les consulte régulièrement.


 Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1006 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

 Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 3'632
Parution: 39x/année

 N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 4
Surface: 110'766 mm²

C'est comme ça que je fonctionne: je bosse dur!

H"GH: Vous rappelez-vous du premier vin de Philippe Bovet que vous avez mis à votre carte?

Martin: Il y en a eu quatre ou cinq d'emblée. Il faut dire que chez Philippe, tout est bon. Mais pour l'équilibre de ma carte, je n'ai pas voulu prendre tous ses chasselas. Idem lorsque je m'adresse à Raymond Paccot, chez qui je choisis mes vins en tenant compte de la spécificité de chaque millésime, et de mes autres acquisitions.

H"GH: Pour un vigneron, la marge de manœuvre n'est donc pas énorme?

Bovet: C'est toujours le produit qui parle. Personnellement ça ne me pose pas de problème, car je sais qu'il y aura forcément un vin sur les 21 de ma gamme qui plaira au restaurateur.

Martin: De mon côté, je travaille le plus possible avec les vignerons de la région. Si Philippe Bovet vinifiait à Bogis-Bossey, j'aurais toute sa gamme, c'est presque sûr. Et il y a d'autres vignobles romands d'exception, on est d'accord, mais je suis très attaché à ce principe de proximité que j'applique également à mes autres fournisseurs.

H"GH: Vous avez créé ensemble un assemblage de blancs secs. Comment est né ce projet?

Martin: J'avais éterné le concept avec le Domaine du Paradis, à Genève. A l'occasion d'une soirée de gala pour le Club Prosper Montagné, Didier Cornut m'avait mis à disposition 12 magnums de cabernet franc dont le millésime 1998 n'avait pas encore été étiqueté. Vu la qualité du cru, j'ai décidé, à la suite de l'événement, de lui acheter tous les magnums (140 au total), que j'ai par la suite servis au verre à Bogis-Bossey. Dans la foulée, Didier Cornut m'a proposé d'élaborer un assemblage de rouges. Bien que naturellement porté vers les vins monocépages, j'ai accepté sans hésitation. Je me suis dit que mon métier, en fin de compte, consiste à assembler des goûts pour créer des plats. De fait, pourquoi ne pas prolonger la démarche en m'associant à un vigneron? D'où mon envie par la suite de renouveler l'expérience avec Philippe Bovet.

H"GH: Et que pense le vigneron quand un

restaurateur lui lance un pareil défi?

Martin: Il a d'abord refusé en me traitant de fou!

Bovet: (rires) Moi qui suis contre les assemblages, en particulier dans les blancs, ce n'était effectivement pas gagné d'avance. Mais l'envie d'apprendre, et de créer un nouveau produit, a été plus forte. J'ai aussi été séduit à l'idée de travailler en étroite collaboration avec Olivier. Et le résultat a été à la hauteur de nos attentes.

Depuis que nous avons lancé en 2003 notre assemblage, qui compte quatre cépages (viognier, chardonnay, sauvignon blanc et chenin blanc), beaucoup de caves s'y sont mises.

Martin: Dans notre assemblage, le chenin blanc est la bague de mariage. Les trois autres cépages étaient très dissociés, ils se mariaient mal ensemble, jusqu'à ce qu'on mette un peu de chenin blanc. Je me rappelle du moment où nous avons trouvé le bon dosage, l'assemblage parfait en quelque sorte. Nous nous sommes regardés; nous savions que c'était bon.



PHILIPPE BOVET

s'est mis à son compte en 2002, et cumule depuis les distinctions avec ses crus.

H"GH: Pour un restaurateur, est-ce une fierté d'avoir son propre vin à la carte?

Martin: C'est très compliqué, du moins ça l'a été au début. D'une part, il y a la crainte que la clientèle n'y voie qu'une démarche commerciale, alors qu'il s'agit d'abord d'une question d'amitié et de passion. D'autre part, les vins de la maison n'ont pas toujours une excellente réputation, et ce à juste titre, on s'en rend en fréquentant



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1006 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 3'632
Parution: 39x/année

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 4
Surface: 110'766 mm²

soi-même les restaurants. Du coup, j'ai préféré dans un premier temps ne pas apparaître sur l'étiquette, afin de mettre en avant les vignerons. Jusqu'au jour où nous nous sommes tous concertés, et où nous avons décidé de réunir «mes» quatre vins dans une gamme commune. C'est comme ça que sont nés l'Olivier blanc, l'Olivier noir (vinifiés tous deux par Philippe Bovet), l'Olivier rouge (Domaine du Paradis) et l'Olivier doux (Domaine des Vassaux). Aujourd'hui ma démarche est parfaitement comprise du public.

H"GH: Et pour un vigneron, est-ce grisant de savoir qu'un chef de cuisine construit un plat autour d'un vin, comme le fait souvent Olivier Martin?

Bovet: Le simple fait de savoir qu'un passionné comme Olivier a sublimé mon produit à travers une de ses créations, c'est un pur bonheur. Je vois aussi cela comme une manière de nous valoriser mutuellement. Et la fierté est d'autant plus grande que ce type d'accord est éphémère. Pour un chef de cuisine comme un vigneron, le plus difficile est de maintenir le niveau de qualité.

«ATLANTIQUE» GAMAY AOC Vaud

Producteur: Philippe Bovet, Médaille d'argent au Concours international du Gamay 2010, Givrins etc.

Notes de dégustation: robe rouge profond aux nuances violacées. Nez qui dévoile des arômes de fruits noirs, des notes épicées et légèrement toastées. Une attaque en bouche vive, épicée et très ample. Un vin structuré présentant de beaux tanins et une finale agréable sur des notes de poire.

Accords mets et vin: ce vin accompagne à merveille les viandes rouges, la chasse, ainsi que les fromages à pâte mi-dure.

Température de service: entre 14 et 18° C.

Production: 1500 bouteilles.

Distinctions: Médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse 2012,



H"GH: Quel est votre secret?

Bovet: Le travail se fait en amont, à la vigne. Certains voient la pluie arriver et se dépêchent de vendanger, alors que le raisin n'est pas encore mûr. Ma réflexion consiste à me demander en début d'année ce que je pourrais faire pour éviter la pourriture au cas où l'automne serait humide. On parle ici de la taille ou de l'enherbement, par exemple, qu'il faut considérer non pas sur une année mais sur cinq ou dix ans. Avec le recul, je me rends d'ailleurs compte que tous les efforts consentis depuis 10 ans commencent à payer. Tout se joue sur les détails, comme lorsqu'on se demande si on va vendanger aujourd'hui ou le mercredi suivant. Pour ma part, j'attends le plus tard possible, quitte à me faire traiter de fou!

H"GH: Travaillez-vous en ce moment sur un nouveau projet commun?

Martin: Pas pour l'instant, mais nous ne nous endormons pas sur nos lauriers!

Bovet: On n'a pas toujours besoin de réinventer la roue. Il faut savoir rester spontané.

Patrick Claudet

VIIGNIER AOC Vaud

Producteur: Philippe Bovet, Givrins

Notes de dégustation: robe jaune or, nez cristallin très fruité et minéral, révélant des notes intenses d'abricot et de pêche blanche. Frais et équilibré en bouche, il présente une structure moelleuse et ferme, soutenue par une bonne acidité et une longue finale harmonieuse. Un vin de caractère!

Accords mets et vin: idéal à l'apéritif ou en accompagnement de mets orientaux et asiatiques, d'un fromage de chèvre, d'une salade de fruits ou d'une tarte aux abricots.

Température de service: entre 12 et 14° C.

Production: 1000 bouteilles.

Distinctions: Médaille d'argent au Grand Prix du Vin Suisse 2011, etc.



Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
1006 Lausanne
021/ 616 27 12
www.hotelierie-et-gastronomie.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 3'632
Parution: 39x/année

N° de thème: 601.5
N° d'abonnement: 1082234
Page: 4
Surface: 110'766 mm²

«MÉDITERRANÉE»

AOC Vaud

Producteur: Philippe Bovet, Givrins

Notes de dégustation: robe lumineuse rose saumoné. Délicieux arômes de baies des bois. Attaque en bouche vive, friande et fruitée. Un vin agréablement structuré et équilibré, avec une finale sur des notes de fraise.

Accords mets et vin: ce vin accompagne à merveille le melon et le jambon de Parme, les mets asiatiques, les apéritifs en terrasse et les grillades d'été.

Température de service: entre 10 et 12° C.

Production: 5000 bouteilles.

Distinctions: Médaille d'argent au Grand Prix du Vin Suisse 2011, Médaille d'or à la Sélection des vins vaudois 2010 et 2e de la catégorie des rosés, Médaille d'or au Grand Prix du Vin Suisse 2007, etc.



FILET DE CHEVREUIL EN DOUBLE CUISSON JUS CORSÉ AU BOUDIN CRÉOLE (PAR OLIVIER MARTIN)

1 ou 2 filets de chevreuil (entrecôte) de 600 gr

Pour la sauce:
fond de gibier
1 belle carotte
2 échalotes
1 gousse d'ail
1 bouquet garni (laurier, thym, romarin, marjolaine, céleri)
2 cuillères à soupe de rhum brun
50 g de beurre ramolli
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
50 gr de boudin créole sel, poivre

Faire suer les échalotes, l'ail, la carotte. Puis déglacer avec un peu de vin rouge et le fond de gibier, ajouter le bouquet garni.
Laisser mijoter à découvert pendant 30 à 40 min en remuant de temps en temps. En fin de cuisson, incorporer le rhum, le beurre et le boudin créole émietté.
Assaisonner et ne plus cuire, mais laisser reposer 10 min.
Mixer le tout et servir.
Assaisonner le chevreuil. Placer la viande dans une poêle avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, puis la faire

dorer de tous les côtés mais retirer la viande bleue!
Disposer la viande dans une marinade à 40°C, composée de vin infusée de marc (résidu du pressage des raisins rouges après macération pelliculaire), que vous pouvez obtenir chez un vigneron. Laisser environ 10 min. et la retournant de temps en temps.
Dresser le chevreuil sur un plat de service chaud, napper de sauce, accompagner d'airelles compôtées au vieux kirsch de spaezli à la farine de châtaignes et de Bruxellois aux petits lardons.