

# Déguster sans abuser

**BIENNE** La 47e Vinifera a ouvert ses portes mercredi à la Swiss Tennis Arena. Les connaisseurs de vins de tous âges s'y retrouvent non seulement pour acheter, mais aussi pour découvrir l'histoire des différents crus.

PAR JULIE GAUDIO

« Quel vin souhaiteriez-vous déguster? » Telle est la question fatidique que tous les visiteurs entendent, à peine arrivés à la Vinifera de Bienne. Il est 19h, c'est l'heure de l'apéro. Micheline Gendre assure le service au stand de la cave valaisanne Gregor Kuonen. Quand, prudemment, on lui répond: « Oh, je ne veux pas abuser! », elle rétorque que « déguster, ce n'est pas abuser! » Une jolie manière de résumer ce que bon nombre de visiteurs sont venus chercher en poussant les portes de la foire aux vins ce mercredi, à en croire les commentaires qui fusent çà et là.



« Les visiteurs sont très intéressés par les vins de la région, plus que par le passé. »

SILVAN ANDREY  
VIGNERON À GLÉRESSE

Ce n'est que le premier jour de la 47e Vinifera à la Swiss Tennis Arena de Bienne, qui se termine dimanche. Déjà, une petite foule compacte de connaisseurs de tous âges déambule tranquillement. Les 25 stands sont presque tous pleins. Pour la première fois cette année, un foodtruck accueille les visiteurs à l'entrée et un stand de restauration forme un îlot central au milieu



Peter Leuenberger (au centre, avec le pull vert olive) a officiellement ouvert la Vinifera mercredi. MATTHIAS KÄSER

de la foire aux vins. De même, un stand de café artisanal biennois termine le parcours. Incompréhensible, pour certains. Peter Leuenberger, responsable de la Vinifera, certifie que la dégustation du café s'assimile à celle du vin: « Cela éveille les cinq sens. » C'est aussi et surtout un moyen pour Caffè Cocuma de présenter ses machines à café.

## Les champions du canton

Pour les vignerons de la région, la foire biennoise est « une chance ». C'est en tout cas

l'avis de Silvan Andrey de Gléresse, couronné avec son frère Gabriel de « meilleurs vignerons bernois 2019 ». « Les visiteurs sont très intéressés par les vins de la région, plus que par le passé », affirme-t-il. Même si la Vinifera est, selon lui, plutôt destinée aux vendeurs de vins (ils sont d'ailleurs majoritaires), être vigneron peut se révéler un net avantage. Les visiteurs viennent certes pour acheter, mais pas seulement. « Ils veulent toujours en savoir plus sur la manière dont est pro-

duit le vin. Ils cherchent presque une relation personnelle avec le vigneron », précise-t-il. Si Silvan Andrey ne produit pas tous les vins qu'il vend puisqu'il en propose aussi d'autres pays, il assure connaître tous les vignerons dont il expose les crus. Afin de conter au mieux l'histoire de ses nectars, Silvan Andrey apprécie qu'il n'y ait pas trop de monde, comme en ce jour. « Le vin est un produit très personnel, très intime ». « C'est donc plus agréable quand nous pouvons prendre le temps, sans

être pressé par de nombreux clients. »

## Jeunes amateurs

Quoi qu'il en soit, cette première journée est en tout cas « sensationnelle », pour Peter Leuenberger. « Le mercredi est en général le jour des connaisseurs qui viennent déguster les vins », détaille-t-il. A l'inverse, le jeudi est, selon lui, la journée « des jeunes qui viennent pour boire ». Cela dit, « ils sont peut-être les clients de demain ». Et samedi? « La fréquentation dépend si le HC Bienne

joue à côté... et du score final! », plaisante-t-il.

Faire de ce constat sur les jeunes une généralité serait erroné. Il est vrai que l'entrée attractive à cinq francs peut amener certains amateurs au grand débit d'alcool. Ce mercredi, la jeunesse est d'ailleurs bien représentée parmi les clients. La plupart viennent entre collègues de travail. Comme Anthony, 29 ans, Bastien, 24 ans et Noémi, 26 ans, qui travaillent « dans une entreprise horlogère à quelques mètres d'ici », avouent-ils en souriant, sans en dévoiler plus. Eux ne viennent pas « pour se mettre une mine », assurent-ils. « Personnellement, je viens refaire ma cave chaque année ici », raconte Noémi. « J'ai une petite cave mais j'achète environ une dizaine de bouteilles. » Bastien renchérit: « Je viens aussi pour écouter les histoires qui accompagnent les vins. Ressentir une certaine émotion grâce au récit des vendeurs passionnés. »

Le stand Vinomax ne les laisse d'ailleurs pas indifférents. Ici, on ne propose que des vins naturels, contenant peu ou pas de sulfites, encore moins que dans un vin bio. Le goût, qui change complètement de celui des vins que l'on a l'habitude de déguster, peut en décontenancer plus d'un. Mais Max Favretto de Bôle (NE) sait vendre son concept à des jeunes plus attentifs aux méthodes de production. Et ça marche: les trois collègues ont immédiatement passé leur commande. Mais ils se sont promis de revenir ces prochains jours afin de poursuivre leurs achats.

## La qualité doublement certifiée à la HEP BEJUNE

### FORMATION

La première école honorée en Suisse.

La Haute école pédagogique des cantons de Berne (franco-phone), du Jura et de Neuchâtel s'est tout récemment vu décerner une double certification ISO pour la mise en place de son système d'assurance qualité, devenant ainsi la première institution de formation en Suisse à être certifiée ISO 21001. En choisissant de se soumettre à un processus de certification régulier, la HEP-BEJUNE s'engage à promouvoir sur le long terme une culture de l'amélioration continue, axe prioritaire exprimé dans sa stratégie institutionnelle pour la période 2020 à 2023. En attestant du respect de deux normes ISO (9001 et 21001) à la HEP BEJUNE, ProCert SA a relevé l'investissement

exemplaire dont ont fait preuve l'ensemble des collaborateurs et les étudiants de la HEP dans la mise en place, en un temps qualifié de record, de leur système d'assurance qualité. A l'examen de cette démarche, l'organisme certificateur a également salué la pratique d'un leadership participatif et l'encouragement d'une culture ouverte de la communication entre tous les acteurs concernés. Tandis que la certification selon la norme ISO 9001 souligne que l'institution est gérée selon les bonnes pratiques internationales applicables sans distinction à tous les secteurs d'activité, la norme 21001 valorise plus particulièrement les bonnes pratiques en matière de gestion des formations, qui font notamment des formateurs et des étudiants des coacteurs du processus de formation. C-MPR

## Du sexe et des joues qui rougissent

**BERNE** Gonflé ou poule mouillée? L'exposition sur nos blocages et inhibitions est à voir dès aujourd'hui.

La nouvelle exposition du Musée de la communication de Berne, inaugurée aujourd'hui, parle de sexe. Du sexe, il en faut parfois peu pour faire surgir les inhibitions. « Gonflé ou poule mouillée? - L'exposition sur nos blocages et nos inhibitions » présente toutefois une image nuancée de ces fidèles compagnes: comment les inhibitions nous façonnent, nous énervent et nous protègent. Un sujet des plus humains.

### Une véritable expérience

L'exposition parvient à nous faire vivre les inhibitions au plus près en créant une expérience d'une intensité inhabituelle, peut-on lire dans le communiqué du musée

publié hier. La particularité de cette exposition est qu'elle fait faire des expériences intenses. Pas de grand discours théorique: les visiteurs vivent leurs inhibitions en chair et en os et sont les spectateurs directs de celles des autres. On peut écouter, par exemple, des enregistrements de gens qui parlent sans complexe de leur vie sexuelle. Ou se retrouver face à un bric-à-brac d'objets qui nous permettent de parfaire notre corps.

Ça nous touche et ça nous remue. Mais surtout, ça nous entraîne dans le sillage de la thématique et nous amène en un tour de main à des questions vitales: l'identité, la réalisation de soi, sa



La nouvelle expo veut repousser les limites des visiteurs. Les complexes et les sans complexe en auront tous pour leur argent. LDD

relation avec les autres. Tout est profondément marqué par les inhibitions. C'est là que se tissent les fils, de la nudité et de la sexualité jusqu'aux sujets tabous de la maladie et de la mort en passant par l'absence totale de gêne sur internet. C'est ainsi

que l'exposition nous conduit à la recherche de nous-même. Et nous permet, grâce à quelques stratégies utiles, de ressortir plus détendu qu'à l'entrée. L'expo est à voir - ou mieux: à vivre - du 15 novembre au 19 juillet. C-MPR