

# La Covid a vidé les caves

**FOIRE AUX VINS** Le vin a coulé à flots, de mercredi à dimanche, à Bienne. La Vinifera annuelle a pris ses quartiers à la Swiss Tennis Arena pour sa 48e édition, qui a attiré un public nombreux et intéressé.

PAR MIA DEMMLER PHOTO BARBARA HÉRITIER



Le vin a coulé à flots lors de la 48e édition de Vinifera, dans la halle de Swiss Tennis, à Bienne.

Après bientôt deux ans de pandémie et de restaurants momentanément fermés, les apéros et repas accompagnés de bons vins à la maison se sont multipliés. Les œnophiles ont ainsi eu le temps de vider leurs réserves de bouteilles. La Vinifera, foire aux vins annuelle de Bienne, dont l'édition 2020 avait dû être annulée, tombait donc à point nommé en cette fin de semaine. Les amateurs se sont déplacés en nombre jusqu'à la halle de Swiss Tennis pour se réapprovisionner.

«Avec le coronavirus, les occasions de découvrir de nouveaux breuvages ont été restreintes. En commander par internet ou en acheter en magasin était bien sûr encore possible, mais les opportunités d'en déguster étaient plus limitées. Acheter un vin sans le

connaître est un risque qui personnellement ne me tente pas. Je suis donc très heureux de pouvoir à nouveau tester les crus proposés par les marchands», explique Michel, un client.

#### Tout public

Internet n'est ainsi pas près de supplanter les foires du type de la Vinifera. Les discussions avec les vigneron ou les experts tiennent encore trop à cœur aux clients et les exposants se sont dits très heureux de pouvoir renouer le contact avec les acheteurs. D'autant plus que les affaires ont parfois dépassé leurs attentes.

«Certains vendeurs m'ont dit avoir écoulé autant de mercredi à vendredi soir, que sur toute l'édition 2019», rapporte Daniel Leuenberger, organisateur de la Vinifera. «Si le nombre de visiteurs n'était à priori

**“**  
**Avec l'âge, les jeunes vont prendre de la bouteille et seront les clients de demain.”**

DANIEL LEUENBERGER  
ORGANISATEUR DE LA VINIFERA

pas beaucoup plus élevé, le volume des achats a augmenté.» La foire s'est déroulée dans la halle événementielle de la Swiss Tennis Arena. Un choix remis en question par certains visiteurs pour son excentrement. Daniel Leuenberger explique néanmoins que l'en-droit est l'un des seuls

disponibles, à Bienne, pour un événement du type. Le Palais des Congrès conviendrait si l'odeur de chlore n'y était pas si forte. «Le fait que ce ne soit pas au centre a aussi son avantage. Les gens sont plus prompts à acheter et pas juste à goûter après avoir fait le trajet.» Mercredi, la journée a plutôt été dédiée aux retraités. Jeudi et vendredi, ce sont les amateurs de vin qui sont venus en nombre.

#### Vins germaniques

Samedi soir, l'ambiance était à la fête. Plusieurs jeunes de la région ont fait le détour par Bienne pour passer par la foire aux vins. S'ils ne sont pas les plus grands acheteurs, ils se sont tout de même fait chouchouter par les marchands. «C'est sur eux qu'il faut tabler», explique Daniel Mischler, représentant de la

Cave des Anges. «Avec l'âge, ils vont prendre de la bouteille et seront les clients de demain.» Les 24 commerçants ont donc eu du pain sur la planche tout au long des quatre jours. Parmi eux, certains ont d'ailleurs fait un long trajet pour participer à la Vinifera, comme les représentants du domaine Hiestand, qui sont, par exemple, venus d'Allemagne pour l'occasion.

«C'est une expérience pour nous mais aussi pour les visiteurs», décrit Marc, l'un des exposants. «Les vins allemands sont moins connus que ceux de la région, de France ou d'Italie. Les gens qui s'arrêtent à notre stand viennent donc pour découvrir quelque chose de nouveau. Le marché suisse est d'ailleurs une nouveauté pour nous aussi. Nous sommes là pour tâter le terrain et préparer une éventuelle expansion.

Jusqu'ici, les clients se sont montrés très gentils et ouverts.»

#### Le café pour accompagner

La Vinifera n'a pas uniquement proposé des vins. Pour cette 48e édition, les organisateurs ont décidé d'améliorer la qualité de l'offre culinaire. Norman Hunziker, ancien chef de l'équipe nationale suisse des cuisiniers, a ainsi préparé diverses tapas pour accompagner les dégustations de vin. Un stand proposait aussi du café plutôt que des boissons alcoolisées. «Le café ressemble au vin. Certains cépages ont des arômes chocolatés et lourds qui rappellent le breuvage», précise Daniel Leuenberger. Finalement, l'organisateur se dit très satisfait de l'édition 2021. Un cru sensationnel!