

L'organisateur tire un bilan positif

BIENNE La Vinifera a fermé ses portes dimanche. Malgré des ombres au tableau, les échos sont bons.

PAR HANS RUEDI WYNIGER TRADUCTION MARCEL GASSER

Les visiteurs n'ont pas boudé l'édition 2022 de la Vinifera, qui s'est déroulée ces cinq derniers jours dans la halle de Swiss Tennis à Bienne. Les œnophiles sont venus en nombre, l'ambiance était gaie et détendue, et les exploitants des stands affichent leur satisfaction.

Cette année, une petite escale s'imposait du côté de Culinary Artist, où le chef cuisinier Brian Dubach proposait des mignardises tout en délicatesse. Et pour les arroser, à la surprise générale, on a même pu déguster une bière de l'Aar, une sacrée nouveauté à la Vinifera. Wolfgang Fösleitner, l'animateur responsable du stand, a déclaré sa grande satisfaction devant le déroulement de la foire.

Mais venons-en aux vins. Dix-sept pays étaient représentés. Hélas, le vignoble du lac de Bienne était une nouvelle fois sous-représenté. En effet, seuls deux vigneron de la région, les mêmes que l'an passé, se sont déplacés à Boujean: Jean-Claude Angelrath du Landeron, et les frères Andrey.

Petite déception avec la Maison Angelrath: pas de Chasselas ni d'Œil de Perdrix à déguster, tous deux en rupture de stock. «L'année passée, j'ai pu aider mes collègues vigneron en leur fournissant du jus de raisin, mais la récolte de 2021 était vraiment modique», explique-t-il.

Autre son de cloche chez Silvan Andrey, le deuxième protagoniste du lac de Bienne. «Nous avons encore à disposition tout l'assortiment de nos propres

vins et, bien entendu, des vins étrangers que nous proposons», précise-t-il. Une situation qui enchante Paul Wysesbach, dégustateur de Dotzigen. «Je viens à la Vinifera depuis des années, de préférence seul. Et même si ma consommation de vins du lac n'excède pas 30%, je m'arrête toujours au stand des frères Andrey», commente-t-il.

La concurrence se durcit

Daniel Mischler, un autre fournisseur qui fréquente la Vinifera depuis 49 ans, représente aujourd'hui la vinothèque Cave des Anges, à Bienne. Il parle d'une situation difficile. «La clientèle a beaucoup changé ces dernières années: elle est devenue réticente. Nous ressentons la concurrence de nombreux nouveaux fournis-



La fréquentation de l'édition 2022 était globalement en hausse, surtout les premiers jours. MATTHIAS KÄSER

seurs, notamment des centres commerciaux, avec leur politique des prix. Sans compter qu'Internet ne nous aide pas vraiment», résume-t-il. Malgré une situation qui a tendance à se durcir, les échos se sont avérés globalement positifs, avec des ventes dans le vert, à peu près comparables à celles de l'année passée.

Un mot encore sur les eaux-de-vie. Pour la première fois de

son histoire, la Vinifera accueillait l'Atelier Verdan, du faubourg du Lac, qui exploite notamment une distillerie et produit, outre du gin, du rhum, de la vodka et du whisky, d'autres spécialités, dont un superbe limoncello. Responsable du stand, Joanna Ligenstorfer affiche son contentement. «Si nous le pouvons, nous reviendrons l'année prochaine», déclare-t-elle.

Quant à Daniel Leuenberger, organisateur de la foire, il voit la vie en rose. «Mercredi et jeudi, nous avons enregistré une hausse de la fréquentation de 20% par rapport à 2021, qui était déjà une très bonne année», résume-t-il, satisfait que toutes les nouveautés aient été bien fréquentées. «Je me réjouis comme un fou de mettre sur pied la Vinifera 2023, qui fêtera ses 50 ans l'an prochain.»

PUBLICITÉ

ET VOUS,
ÊTES-VOUS
TROT
MONTÉS ?

PARIEZ SUR VOUS



SWISSLOS

