



1



2

 Rencontres suisses  
de l'œnotourisme  
2019

## Les ateliers de l'œnotourisme

FLORENT HERMANN

### COMMENT PARLER À UN ŒNOTOURISTE ? (Quand on a l'habitude d'acheteurs...)

3

Les attentes d'un  
«(oeno)touriste» ne sont  
plus celles d'un acheteur  
de vin ou d'un «client»...

4

<p>✘</p> <p><b>Penser les œnotouristes comme de simples touristes</b></p>	<p>✔</p> <p><b>Proposer une offre en phase avec les attentes ET avec les tendances</b></p>
---------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------

5



6



Jonathan Pfister propose des visites guidées mais aussi des demi-journées de location libre. Il envisage désormais d'approcher les vigneronnes pour mettre en place une tournée des caveaux.

7

24 heures | Lundi 30 juillet 2018

Lausanne et région



Jonathan Pfister propose des visites guidées mais aussi des demi-journées de location libre. Il envisage désormais d'approcher les vigneronnes pour mettre en place une tournée des caveaux.

# Des buggys contestés dans le vignoble de Lavaux

**Tourisme**  
Un entrepreneur mise sur ses bolides pour valoriser la région. Les acteurs locaux se montrent sceptiques

Romarc Haddou

« Nous n'avons pas pour objectif de créer un parc où les gens viennent s'amuser »

Emmanuel Estoppey  
Gestionnaire du site Lavaux  
Patrimoine Mondial

gys arpentant le Grand Canyon, que l'entrepreneur s'est mis en tête d'importer le concept. « En Suisse l'offre est rare, et ici il y a peu de chose, hormis le Lavaux Express. J'ai voulu m'en démarquer en proposant de vraies visites guidées, lance Jonathan Pfister. Contrairement au petit train, ses véhicules immatriculés ne bénéficient pas de dérogation pour rouler sur les chemins viticoles. Quant à lui, il a dû passer un per-

missions préféré que les choses nous soient expliquées en amont. Pour l'instant, ce projet n'est pas le bienvenu »

L'élu explique craindre une charge de trafic supplémentaire dans un secteur qui cherche déjà à fluidifier la circulation. « C'est suffisamment bien desservi, il est possible d'apprécier Lavaux depuis les bateaux de la CGN, à bord du petit train ou par la randonnée pédestre. Cherchons-nous une

8



24 heures | Lundi 30 juillet 2018

Lausanne et région



Jonathan Pfister propose des visites guidées mais aussi des demi-journées de location libre. Il envisage désormais d'approcher les vigneronniers pour mettre en place une tournée des caveaux.

# Des buggys contestés dans le vignoble de Lavaux

**Tourisme**  
Un entrepreneur mise sur ses bolides pour valoriser la région. Les acteurs locaux se montrent sceptiques

Romarc Haddou

« Nous avons pas pour objectif de créer un parc où les gens viennent s'amuser »

Emmanuel Estoppey  
Gestionnaire du site Lavaux  
Patrimoine Mondial

gys arpentant le Grand Canyon, que l'entrepreneur s'est mis en tête d'importer le concept. « En Suisse l'offre est rare, et ici il y a peu de chose, hormis le Lavaux Express. J'ai voulu m'en démarquer en proposant de vraies visites guidées, lance Jonathan Pfister. Contrairement au petit train, ses véhicules immatriculés ne bénéficient pas de dérogation pour rouler sur les chemins viticoles. Quant à lui, il a dû passer un per-

aurions préféré que les choses nous soient expliquées en amont. Pour l'instant, ce projet n'est pas le bienvenu »  
L'été explique craindre une charge de trafic supplémentaire dans un secteur qui cherche déjà à fluidifier la circulation. « C'est suffisamment bien desservi, il est possible d'apprécier Lavaux depuis les bateaux de la CGN, à bord du petit train ou par la randonnée pédestre. Cherchons-nous une



9



10



11

<p>✘</p> <p>Penser les œnotouristes comme de simples « acheteurs »</p>	<p>✔</p> <p>Penser l'œnotourisme comme une offre en tant que telle, qui doit se vendre et non comme une activité d'apport</p>
------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

12

Cher Monsieur,

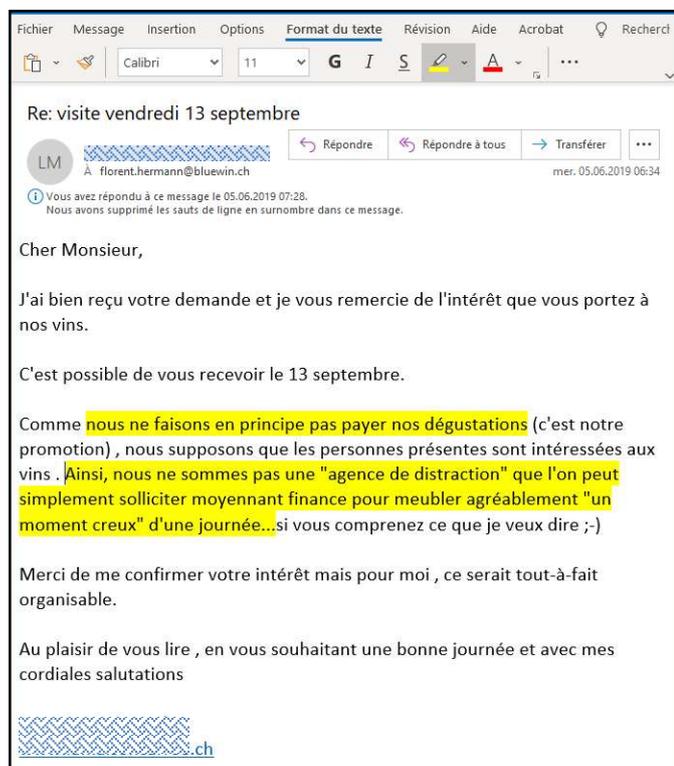
J'ai bien reçu votre demande et je vous remercie de l'intérêt que vous portez à nos vins.

C'est possible de vous recevoir le 13 septembre.

Comme nous ne faisons en principe pas payer nos dégustations (c'est notre promotion), nous supposons que les personnes présentes sont intéressées aux vins. Ainsi, nous ne sommes pas une "agence de distraction" que l'on peut simplement solliciter moyennant finance pour meubler agréablement "un moment creux" d'une journée...si vous comprenez ce que je veux dire ;-)

Merci de me confirmer votre intérêt mais pour moi, ce serait tout-à-fait organisable.

13



The screenshot shows an email client window with a menu bar (Fichier, Message, Insertion, Options, Format du texte, Révision, Aide, Acrobat, Recherch) and a toolbar with icons for font settings (Calibri, 11, Bold, Italic, Underline, Text color, Background color). The email subject is "Re: visite vendredi 13 septembre". The sender is "LM" (florent.hermann@bluewin.ch) with a timestamp of "mer. 05.06.2019 06:34". The email body contains the same text as the previous page, with yellow highlights on the promotional text. The email ends with "Merci de me confirmer votre intérêt mais pour moi, ce serait tout-à-fait organisable." and "Au plaisir de vous lire, en vous souhaitant une bonne journée et avec mes cordiales salutations". A signature block with a blue patterned background and ".ch" is visible at the bottom.

14

Fichier Message Insertion Options **Format du texte** Révision Aide Acrobat Recherche

Calibri 11 G I S A

Re: visite vendredi 13 septembre

LM À florent.hermann@bluewin.ch mer. 05.06.2019 06:34

Vous avez répondu à ce message le 05.06.2019 07:28.  
Nous avons supprimé les sauts de ligne en surnombre dans ce message.

Cher Monsieur,

J'ai bien reçu votre demande et je vous remercie de l'intérêt que vous portez à nos vins.

C'est possible de vous recevoir le 13 septembre.

Comme nous ne faisons en principe pas payer nos dégustations (c'est notre promotion), nous supposons que les personnes présentes sont intéressées aux vins. Ainsi, nous ne sommes pas une "agence de distraction" que l'on peut simplement solliciter moyennant finance pour meubler agréablement "un moment creux" d'une journée... si vous comprenez ce que je veux dire ;-)

Merci de me confirmer votre intérêt mais pour moi, ce serait tout-à-fait organisable.

Au plaisir de vous lire, en vous souhaitant une bonne journée et avec mes cordiales salutations

bluewin.ch

DOMAINE B|O|V|Y 

NOS VINS ŒNOTOURISME



Accueil - Œnotourisme - La Vérandà - Nos forfaits

### Nos forfaits

#### Dégustation

<b>Forfait 1</b>	
Réservation, visite de cave, dégustation de 4 vins, (premier vin à la cave) verre souvenir à l'emporter	Fr. 16.--/pers.
<b>Forfait 2 (Planchette)</b>	
Réservation, visite de cave, dégustation de 4 vins, (premier vin à la cave) Planchette vigneronne, verre souvenir à l'emporter	Fr. 25.--/pers.
<b>Forfait 3 (Déjeuner vigneron)</b>	
Réservation, visite de cave, dégustation de 4 vins, planchette vigneronne, mini-ramequins au fromage, croissants au jambon, pâtés en croûte, taillés aux greubons, gâteau à la	Fr. 45.--/pers.

15

DOMAINE B|O|V|Y 

Connexion/Enregistrement    

NOS VINS ŒNOTOURISME LE DOMAINE APPARTEMENT CONTACT



## LA VÉRANDA

### Réservation

Vous pouvez à tout moment réserver le jardin d'hiver selon les conditions de réservation en vigueur.

Naturellement, notre cave reste ouverte à la vente directe du lundi au vendredi de 9h00 à 18h00 et le samedi de 9h00 à 12h00.



#### Nos forfaits dégustation

Pour déguster, se restaurer, vous pouvez à tout moment réserver notre Vérandà surplombant les vignes du Lavaux. Retrouvez ici tous nos forfaits avec ou sans traiteur à partir de 16.00 CHF par personne.

**NOS FORFAITS**

#### NOS FORFAITS

#### ACTUALITÉS

**Soirée tapas dès le 14 avril**  
Chaque jeudi, dès le 14 avril entre 17 heures et 21 heures (voir parfois plus...)

**Opening of the capite | April 14**  
Enjoy a unique panorama over Lavaux!

16



Penser les œnotouristes comme de simples « consommateurs »



Adapter son offre à un public moins féru de vin, plus large, familial...

17



18



19



20



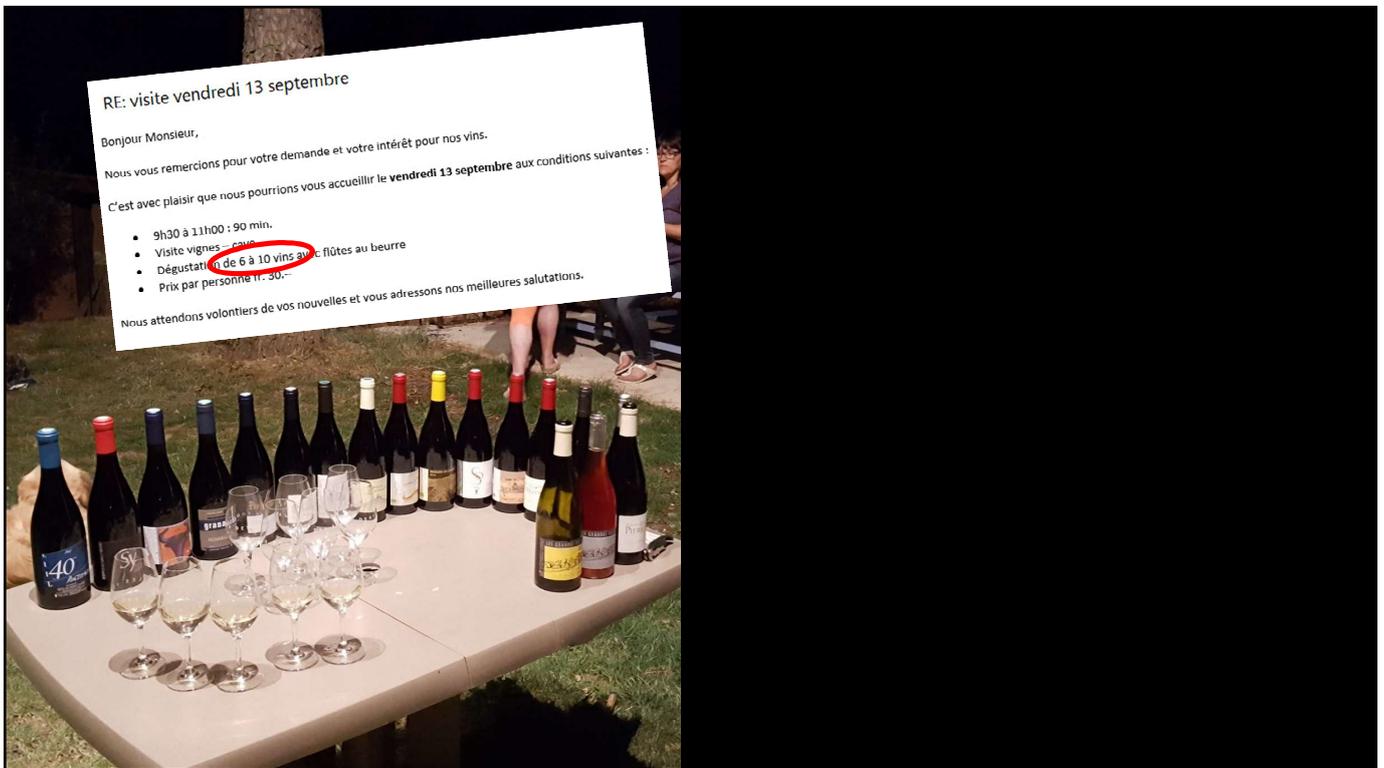
21



22



23



24



25

*Dégustation*  
**NOS DÉGUSTATIONS COMMENTÉES**



Découvrez une sélection de nos crus à travers nos propositions de dégustation commentée.  
 Sur réservation dès 10 personnes.

**LES DOMAINES**

Découvrez la gamme Les Domaines à travers un voyage sensoriel dans nos 5 parcelles: Chapitre, Tourbillon, Evêché, Tournelette et Corbassières.  
 Tarif par personne: 25 CHF pour 5 vins différents  
 Durée : environ 1h



26





27

## DÉCOUVREZ LES CAVES DU LOUVRE

DIFFÉRENTES OPTIONS POUR PASSER UN MOMENT DANS LES CAVES DU LOUVRE

NOUS VOUS PROPOSONS DES VISITES GUIDÉES DES CAVES DE LOUVRE SELON PLUSIEURS HORAIRES... SI VOUS PRÉFÉREZ DÉCOUVRIR LES CAVES TOUT SEUL, VOUS AVEZ L'OPPORTUNITÉ DE LE FAIRE ACCOMPAGNÉ PAR NOTRE APPLICATION GRATUITE "WINE IN PARIS"... VOUS POURREZ ENSUITE RETROUVER UN SOMMELIER AU BAR POUR DÉGUSTER DIFFÉRENTS VINS EN NOTRE COMPAGNIE... A BIEN TÔT !

HORAIRES D'OUVERTURE :  
LUNDI-SAMEDI : 14H00 – 18H00  
DIMANCHE : 14H00 – 17H00

ATTENTION FERMETURE EXCEPTIONNELLE LES 5, 6 et 7 FEVRIER 2019

ANGLAIS	CLASSIQUE	PARIS PASS WINE TASTING EXPERIENCE	DÉCOUVERTE
€ 32 par pers.	€ 32 par pers.	<b>FREE</b>	<b>Entrée Libre</b>
Guided Tour in ENGLISH	Visite Guidée en FRANÇAIS		Accès aux Caves du Louvre
3 wines tasting	Dégustation de 3 Vins	ONLY For PARIS PASS HOLDERS	Accès à l'exposition temporaire
Application "Wine in Paris"	Application "Wine in Paris"	Guided Tour in ENGLISH	Application "Wine in Paris"
Other Tastings on premises	Autres dégustations sur place		Accès aux Caves du Louvre
< August 2019 >	< Août 2019 >		

28

<p><b>✘</b></p> <p><b>Proposer des offres de manière vague:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prix sur demande</li> <li>- Devis gratuit</li> <li>- Traiteur possible</li> <li>- Etc.</li> </ul>	<p><b>✔</b></p> <p><b>Proposer des offres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- « paquetisées »</li> <li>- claires</li> <li>- chiffrées</li> </ul>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

29

Domaine de Chambleau · Contact

Louis-Philippe Burgat

Domaine de Chambleau  
2013 Colombier

Tél. 0041 32 731 16 66  
Fax: 0041 32 730 68 30

[info@chambleau.ch](mailto:info@chambleau.ch)

[Demandez la liste des prix!](#)

Plan d'accès

CHAMBLEAU

LE DOMAINE

ZURICH-N

VIN

COLOMBIER

Vente et dégustation au domaine

La cave est ouverte à la vente et à la dégustation tous les vendredis de 17h00 à 19h30 et tous les samedis de 09h00 à 13h00 par groupe de quatre personnes au maximum.

Cave ouverte à la vente et à la dégustation

Vendredi : 17h00 à 19h30  
Samedi : 09h00 à 13h00

30

## Oenotourisme - Nos espaces

Pour toute demande de devis, merci de remplir le formulaire depuis ce lien. Vous pouvez également nous joindre par téléphone au 00 33 (0)4 75 27 62 77

Home

NOS ESPACES

### Nos salles

#### Salle 120 m2 :

- Climatisée et chauffée,
- Comptoir bistro
- Rétroprojecteur et grand écran
- Capacité modulable 80-120 personnes
- Tables d'hôtes du domaine (sur réservation) avec chef indépendant ou service traiteur en relation avec notre charte la cosmoculture à Table
- Salle de séminaire conférence,
- Événement gastronomique et familial,
- Exposition d'art, vernissage etc...

Salon Vip ou d'affaire : formule élite

31

LE DOMAINE COSMOCULTURE\* LES VINS ŒNOTOURISME BOUTIQUE ESPACE PRESSE PROGRAMME CONTACT

Domaine Viret Terre de cosmoculture® Vins du paradis

Nos espaces

Tous ces espaces sont en système de location le temps d'un Week-end afin de célébrer votre mariage.

➤ Climatisée et chauffée,

➤ Comptoir bistro

➤ Rétroprojecteur et grand écran

➤ Capacité modulable 80-120 personnes

➤ Tables d'hôtes du domaine (sur réservation) avec chef indépendant ou service traiteur en relation avec notre charte la cosmoculture à Table

➤ Salle de séminaire conférence,

➤ Événement gastronomique et familial,

➤ Exposition d'art, vernissage etc...

Salon Vip ou d'affaire : formule élite

32

LE DOMAINE COSMOCULTURE\* LES VINS ŒNOTOURISME BOUTIQUE ESPACE PRESSE PROGRAMME CONTACT

Domaine Viret Terre de cosmoculture® Vins du paradis

Nos espaces

Tous ces espaces sont en système de location le temps d'un Week-end afin de célébrer votre mariage.

Oenotourisme - Nos espaces

Pour toute demande de devis, merci de remplir le formulaire depuis ce lien. Vous pouvez également nous joindre par téléphone au 00 33 (0)4 75 27 62 77

NOS ESPACES

Nos salles

Salle 120 m2 :

- ▶ Climatisée et chauffée,
- ▶ Comptoir barista
- ▶ Rétroprojecteur et grand écran
- ▶ Capacité modulable 80-120 personnes
- ▶ Tables d'hôtes du domaine (sur réservation) avec chef indépendant ou service traiteur en relation avec notre charte la cosmoculture à Table
- ▶ Salle de séminaire conférence,
- ▶ Événement gastronomique et familial,
- ▶ Exposition d'art, vernissage etc...

Salon Vip ou d'affaire : formule élite

HOME CULTURE DU VIN CAVES EXPÉRIENCE GASTRONOMIE & HOTELIERIE EVÉNEMENTS DEUTSCH

EXPÉRIENCE  
DÉCOUVREZ LA MÉTROPOLE DU VIN

DÉCOUVERTE DU VIN & PROMENADE DANS LES VIGNES CHF 80.-

L'ART DU VIN & FONDUE CHF 60.-

L'ART DU VIN & RACLETTE CHF 60.-

BALADE, DÉGUSTATION & RACLETTE CHF 70.-

NUITÉE, DÉGUSTATION & RACLETTE CHF 160.-

NUITÉE AVEC DÉGUSTATION CHF 120.-

DÉGUSTATION & RACLETTE CHF 60.-

DÉCOUVREZ SALGESCH CHF 80.-

DÉCOUVERTE DU SENTIER VITICOLE « GEOCACHING » gratuit

DÉCOUVERTE DU MUSÉE à partir de 17.-

DÉCOUVERTE MUSÉE « SENTIER à partir de CHF 95.-

WINE & SHERPA CHF 70.-

33

HOME CULTURE DU VIN CAVES EXPÉRIENCE GASTRONOMIE & HOTELIERIE EVÉNEMENTS DEUTSCH

EXPÉRIENCE  
DÉCOUVREZ LA MÉTROPOLE DU VIN

DÉCOUVERTE DU VIN & PROMENADE DANS LES VIGNES CHF 80.-

L'ART DU VIN & FONDUE CHF 60.-

L'ART DU VIN & RACLETTE CHF 60.-

BALADE, DÉGUSTATION & RACLETTE CHF 70.-

NUITÉE, DÉGUSTATION & RACLETTE CHF 160.-

NUITÉE AVEC DÉGUSTATION CHF 120.-

34

**×**

Croire que  
l'important c'est  
de communiquer...

Les clients ont le  
choix, ils  
comparent...  
Soigner la qualité  
de chacun de ses  
contacts

**✓**

35

En cas de problème lié à l'affichage de ce message, cliquez ici pour l'afficher dans un navigateur web.

œnovidéo | terroirs d'images

Français | Anglais

13 > 16  
JUIN 2019

Mucem, Marseille  
Vieille Charité

26<sup>e</sup> INTERNATIONAL  
FILMS FESTIVAL  
OENOVIDÉO

Films et rencontres  
Ciné Master class  
CINÉMA | PHOTO | VIN

ASSISTER AU FESTIVAL [DEMANDER VOTRE INVITATION](#)

VIN - PHOTO

**26<sup>e</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL OENOVIDEO 2019**

AVANT-PREMIERE - FILMS INEDITS

13 > 16 juin Mucem - Vieille Charité - Marseille - Provence - France

Films | Documentaires | Fictions | Photographies | Master Class |  
Conférences

**Vin & Cinéma sur Grand Écran au Mucem à Marseille**

Une épopée en images : tous les sens en éveil et émotions partagées

LES SENS

36

INVITATION : Cinéma & Photographies sur le vin – 26e Festival International Oenovidéo...

FO Festival Oenovideo <fest2019@oenovideo.c>  
À Info FMP Formation  
mar. 28.05.2019 17:17

En cas de problème lié à l'affichage de ce message, cliquez ici pour l'afficher dans un navigateur web.

oenovideo | terroirs d'images

13 > 16 JUIN 2019  
Mucem, Marseille  
Vieille Charité

26<sup>e</sup> INTERNATIONAL FILMS FESTIVAL  
**OENOVIDÉO**  
Films et rencontres  
Ciné Master class  
CINÉMA PHOTO VIN

ASSISTER AU FESTIVAL

VIN - PHOTO

**26<sup>e</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL OENOVIDEO 2019**

AVANT-PREMIERE - FILMS INEDITS

13 > 16 juin Mucem - Vieille Charité - Marseille - Provence - France

Films | Documentaires | Fictions | Photographies | Master Class | Conférences

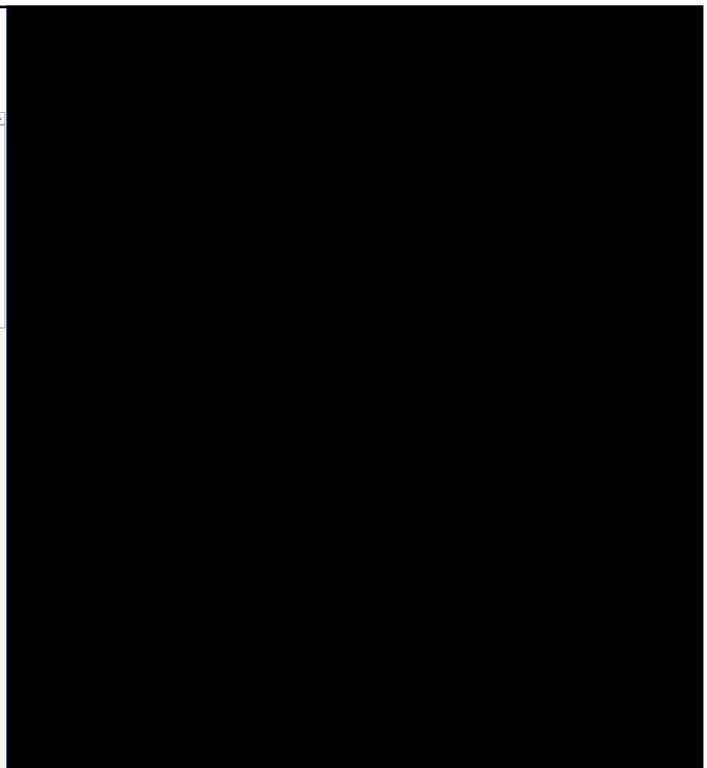
**Vin & Cinéma sur Grand Écran au Mucem à Marseille**

Une épopée en images : tous les sens en éveil et émotions partagées

**LES SENS EN ÉVEIL**

Bande annonce du Festival  
Production Mathilde de l'Écotais  
Du jeudi 13 au dimanche 16 juin 2019, le Mucem accueille à l'occasion de Marseille Provence Gastronomie tous les passionnés du vin.

37



INVITATION : Cinéma & Photographies sur le vin – 26e Festival International Oenovidéo...

FO Festival Oenovideo <fest2019@oenovideo.c>  
À Info FMP Formation  
mar. 28.05.2019 17:17

En cas de problème lié à l'affichage de ce message, cliquez ici pour l'afficher dans un navigateur web.

oenovideo | terroirs d'images

13 > 16 JUIN 2019  
Mucem, Marseille  
Vieille Charité

26<sup>e</sup> INTERNATIONAL FILMS FESTIVAL  
**OENOVIDÉO**  
Films et rencontres  
Ciné Master class  
CINÉMA PHOTO VIN

ASSISTER AU FESTIVAL

VIN - PHOTO

**26<sup>e</sup> FESTIVAL INTERNATIONAL OENOVIDEO 2019**

AVANT-PREMIERE - FILMS INEDITS

13 > 16 juin Mucem - Vieille Charité - Marseille - Provence - France

Films | Documentaires | Fictions | Photographies | Master Class | Conférences

**Vin & Cinéma sur Grand Écran au Mucem à Marseille**

Une épopée en images : tous les sens en éveil et émotions partagées

**LES SENS EN ÉVEIL**

Bande annonce du Festival  
Production Mathilde de l'Écotais  
Du jeudi 13 au dimanche 16 juin 2019, le Mucem accueille à l'occasion de Marseille Provence Gastronomie tous les passionnés du vin.

38

C'est la rentrée !

T TendanceFruit <info@tendancefruit.ch>  
À Florent Hermann  
mar. 27.06.2019 08:20

En cas de problème lié à l'affichage de ce message, cliquez ici pour l'afficher dans un navigateur web.

*tendance fruit*

**Easysnack découverte (4 paniers)**



Sélection de 4x5kg  
Prix: 156.- TTC livré  
(Au lieu de 180.-)  
(Soit 39.-/pcs)

Sélection de 4x5kg Bio  
Prix: 196.- TTC livré  
(au lieu de 220.-)  
(Soit 49.-/pcs)

Savez-vous que les fruits favorisent le bien-être au travail?

C'est grâce aux apports en vitamines et sucres naturels, que l'énergie et la productivité de vos collaborateurs seront stimulés.

Notre service "Easysnack"

# tendance fruit

## Easysnack découverte (4 paniers)



*Sélection de 4x5kg*  
**Prix: 156.- TTC livré**  
(Au lieu de 180.-)  
(Soit 39.-/pcs)



*Sélection de 4x5kg Bio*  
**Prix: 196.- TTC livré**  
(au lieu de 220.-)  
(Soit 49.-/pcs)

39

Le véritable expéditeur de ce message n'est pas le même que l'expéditeur normal. Cliquez ici pour en savoir plus.

Si vous ne visualisez pas correctement l'e-mail, cliquez ici



**CHAMOSON**  
TERRE DE CULTURE

SPECIAL VINISSIMA 2019

---

## NEWSLETTER

---

ITINERAIRE D'UN DEGUSTATEUR AVERTI

**Petit échauffement avant le départ**



www.chamoson.org

**Gagner votre pause gourmande**



Concours Vinissima  
A gagner  
bons repas et  
pauses gourmandes

**Posez la voiture et partez à l'aventure**



Que vous arriviez en voiture, en train ou en bus,  
laissez-vous aller. Parcourez la commune à pied ou

**N'oubliez pas les réserves pour la maison**



Pour prolonger le plaisir de la découverte, faire

40

Créer un flyer multi-sujets et fait avec les moyens du bord

Être clair aussi dans ses flyers et soigner leur qualité

41

GYM YENS

**SOIREE ANNUELLE**  
SUR LE THEME DE LA BANDE DESSINEE

**SAMEDI 15 DECEMBRE 2015**



*PORTES 19H30      DEBUT DU SPECTACLE 20H00*

*ENTREE : 15.- (ENFANT JUSQU'A 16 ANS GRATUIT)*



AVEC LA PARTICIPATION DES SOCIETES DE GYMNASTIQUE  
TV-SCHÜPFEN ET LA SENOGE

42

<p><b>LES VIGNERONS</b></p> <p>Cave des 13 Coteaux - Société Coopérative Cave Gauthey Bernard &amp; Jacques Cave des Murailles - Morel Landry &amp; Raymond Domaine de la Maison Rose - Bovet Nicolas Domaine de l'Orme - Gauthey Frédéric Domaine YM - Morel Yann Ogay Pierre-Alain &amp; Anthony</p>	<p><b>NOS PARTENAIRES</b></p> <p>Boulangerie «Fleur de Farine» Romainmôtier Restaurant « Le Toucan » Arnex-sur-Orbe Restaurant « Le Normand » Agiez Fromagerie d'Orbe - Berger Steve Bouba Douceurs Method Cafés Roger Vaulion Restoroute de Bavois « Autogrill »</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**Côte de l'Orbe**  
...l'origine du plaisir

**INSCRIPTIONS JUSQU'AU 5 SEPTEMBRE 2018**

Par courrier: Balade Gourmande - Ruelle de la Dîme 2 - 1321 Arnex-sur-Orbe  
Par internet : [www.baladegourmande.ch](http://www.baladegourmande.ch)

L'inscription sera validée après réception du paiement à:  
Banque Raiffeisen Mt-Aubert Orbe CCP 10-22418-4  
Compte n° 61800.78 au nom du Groupement des Vignerons d'Arnex.  
IBAN CH47 8040 1000 0061 8007 8

En cas de non participation, le montant ne sera pas remboursé.

**COUPON D'INSCRIPTION - A renvoyer avant le 5 septembre :**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

NPA : ..... Localité : .....

E-Mail : .....

43

<p><b>LES VIGNERONS</b></p> <p>Cave des 13 Coteaux - Société Coopérative Cave Gauthey Bernard &amp; Jacques Cave des Murailles - Morel Landry &amp; Raymond Domaine de la Maison Rose - Bovet Nicolas Domaine de l'Orme - Gauthey Frédéric Domaine YM - Morel Yann Ogay Pierre-Alain &amp; Anthony</p>	<p><b>NOS PARTENAIRES</b></p> <p>Boulangerie «Fleur de Farine» Romainmôtier Restaurant « Le Toucan » Arnex-sur-Orbe Restaurant « Le Normand » Agiez Fromagerie d'Orbe - Berger Steve Bouba Douceurs Method Cafés Roger Vaulion Restoroute de Bavois « Autogrill »</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



**Côte de l'Orbe**  
...l'origine du plaisir

**INSCRIPTIONS JUSQU'AU 5 SEPTEMBRE 2018**

Par courrier: Balade Gourmande - Ruelle de la Dîme 2 - 1321 Arnex-sur-Orbe  
Par internet : [www.baladegourmande.ch](http://www.baladegourmande.ch)

L'inscription sera validée après réception du paiement à:  
Banque Raiffeisen Mt-Aubert Orbe CCP 10-22418-4  
Compte n° 61800.78 au nom du Groupement des Vignerons d'Arnex.  
IBAN CH47 8040 1000 0061 8007 8

En cas de non participation, le montant ne sera pas remboursé.

**COUPON D'INSCRIPTION - A renvoyer avant le 5 septembre :**

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

NPA : ..... Localité : .....

E-Mail : .....

Téléphone : .....

Adultes dès 16 ans	.....	CHF 65.--
Enfants de 10 à 15 ans	.....	CHF 30.--
Enfants de 5 à 9 ans	.....	CHF 15.--
Enfants de 0 à 4 ans	.....	Gratuit

Heure de départ souhaitée: ..... (entre 10h00 et 13h00)

Merci de me faire parvenir un bulletin de versement

44



**LES VIGNERONS**  
Cave des 13 Coteaux - Société Coopérative  
Cave Gauthey Bernard & Jacques  
Cave des Murailles - Morel Landry & Raymond  
Domaine de la Maison Rose - Bovet Nicolas  
Domaine de l'Orbe - Gauthey Frédéric  
Domaine YM - Morel Yann  
Ogay Pierre-Alain & Anthony

**NOS PARTENAIRES**  
Boulangerie «Fleur de Farine» Romainmôtier  
Restaurant «Le Toucan» Arnex-sur-Orbe  
Restaurant «Le Normand» Agiez  
Fromagerie d'Orbe - Berger Steve  
Bouba Douceurs Mathod  
Cafés Roger Vaulion  
Restoroute de Bavois «Autogrill»

**Côtes de l'Orbe**  
...l'origine du plaisir

**INSCRIPTIONS JUSQU'AU 5 SEPTEMBRE 2018**  
Par courrier: Balade Gourmande - Ruelle de la Dîme 2 - 1321 Arnex-sur-Orbe  
Par internet : [www.baladegourmande.ch](http://www.baladegourmande.ch)

L'inscription sera validée après réception du paiement à:  
Banque Raiffeisen Mt-Aubert Orbe CCP 10-22418-4  
Compte n° 61800.78 au nom du Groupement des Vignerons d'Arnex.  
IBAN CH47 8040 1000 0061 8007 8

En cas de non participation, le montant ne sera pas remboursé.

**COUPON D'INSCRIPTION - A renvoyer avant le 5 septembre :**  
Nom : ..... Prénom : .....  
Adresse : .....  
NPA : ..... Localité : .....  
E-Mail : .....  
Téléphone : .....

Adultes dès 16 ans	.....	CHF 65.--
Enfants de 10 à 15 ans	.....	CHF 30.--
Enfants de 5 à 9 ans	.....	CHF 15.--
Enfants de 0 à 4 ans	.....	Gratuit

Heure de départ souhaitée: ..... (entre 10h00 et 13h00)  
 Merci de me faire parvenir un bulletin de versement

**Sion & Wine Tour**

IMPULSION

Réservation Office du Tourisme de Sion  
T +41 (0)27 327 77 27 | [info@siontourisme.ch](mailto:info@siontourisme.ch)  
[siontourisme.ch](http://siontourisme.ch)

FR DE EN

**Sion**  
TOURISME

45

**Un moment unique dans un cadre d'exception !**

**Veni, Vidi, Bibi**

Le temps d'une visite, faites un saut dans l'histoire de Saint-Maurice, son Abbaye et ses vins.

**Saint-Maurice**  
TOURISME

**ABBAYE DE SAINT-MAURICE**

- Visite guidée de la ville à pied (45min)
- Visite guidée du Trésor de l'Abbaye (45min)
- Dégustation d'une sélection de 4 vins de l'Abbaye, dans son clocher (30min)

**CHF 39.-/pers.\***  
(min. 10 personnes)

\* Possibilité de faire uniquement la visite guidée de l'Abbaye & la dégustation des vins pour CHF 29.-/pers. dès 10 pers.

Infos & réservations : 024 485 15 34 / [visite@abbaye-stmaurice.ch](mailto:visite@abbaye-stmaurice.ch)

46

**Un moment unique  
dans un cadre d'exception !**

# Veni, Vidi, Bibi

Le temps d'une visite, faites un saut dans l'histoire de Saint-Maurice, son Abbaye et ses vins.



- Visite guidée de la ville à pied (45min)
- Visite guidée du Trésor de l'Abbaye (45min)
- Dégustation d'une sélection de 4 vins de l'Abbaye, dans son clocher (30min)

**CHF 39.-/pers.\***  
(min. 10 personnes)

\* Possibilité de faire uniquement la visite guidée de l'Abbaye & la dégustation des vins pour CHF 29.-/pers. dès 10 pers.

47

**X**

**Mettre en avant  
le produit au  
détriment de  
l'émotion**

**✓**

**S'intéresser aux  
personnes avant le  
produit. Faire rêver  
le client, intégrer le  
client à une  
expérience**

48



peut être consommé jeune mais dispose également d'un bon potentiel de garde.

## Garanoir



Très répandu sur le territoire Suisse, le Garanoir a vu le jour dans nos contrées dans les années septante. Issu du croisement entre le Gamay et le Reichensteiner, il présente des caractéristiques très intéressantes comme la couleur qu'il procure aux vins, la précocité de sa récolte ou encore son incontestable résistance à la pourriture.

49

### Gamay



Le Gamay est un cépage généreux, qui développe des arômes fruités et poivrés. Il exprime de grandes qualités gustatives. Originaire du Beaujolais, le développement de ses parfums est favorisé par une culture sur des terres argileuses et granitiques. Jusqu'alors considéré comme un vin léger, on lui accorde de plus en plus l'attention qu'il mérite.

### Pinot Noir



Le Pinot Noir est l'un des principaux cépages rouges cultivés en Suisse. Habillé d'une robe rubis, il dévoile un nez parfumé où dominent les fruits mûrs de cerise et de prune. Son attaque fruitée, associée à des tannins fermes et soyeux, en font un vin souple qui apporte une belle rondeur en bouche. Il peut être consommé jeune mais dispose également d'un bon potentiel de garde.

### Garanoir



Très répandu sur le territoire Suisse, le Garanoir a vu le jour dans nos contrées dans les années septante. Issu du croisement entre le Gamay et le Reichensteiner, il présente des caractéristiques très intéressantes comme la couleur qu'il procure aux vins, la précocité de sa récolte ou encore son incontestable résistance à la pourriture.

50



<p><b>Gamay</b></p> <p>Le Gamay est un cépage généreux, qui développe des arômes fruités et poivrés. Il exprime de grandes qualités gustatives. Originaire du Beaujolais, le développement de ses parfums est favorisé par une culture sur des terres argileuses et granitiques. Jusqu'alors considéré comme un vin léger, on lui accorde de plus en plus l'attention qu'il mérite.</p>	<p>"Comprendre les enjeux du marketing expérientiel et intégrer les outils de management émotionnel est le grand défi à venir pour les entrepreneurs de l'œnotourisme".</p>
<p><b>Pinot Noir</b></p> <p>Le Pinot Noir est l'un des principaux cépages rouges cultivés en Suisse. Habillé d'une robe rubis, il dévoile un nez parfumé où dominent les fruits mûrs de cerise et de prune. Son attaque fruitée, associée à des tannins fermes et soyeux, en font un vin souple qui apporte une belle rondeur en bouche. Il peut être consommé jeune mais dispose également d'un bon potentiel de garde.</p>	
<p><b>Garanoir</b></p> <p>Très répandu sur le territoire Suisse, le Garanoir a vu le jour dans nos contrées dans les années septante. Issu du croisement entre le Gamay et le Reichensteiner, <u>il présente des caractéristiques très intéressantes comme la couleur qu'il procure aux vins, la précocité de sa récolte ou encore son incontestable résistance à la pourriture.</u></p>	

51

<p><b>Gamay</b></p> <p>Le Gamay est un cépage généreux, qui développe des arômes fruités et poivrés. Il exprime de grandes qualités gustatives. Originaire du Beaujolais, le développement de ses parfums est favorisé par une culture sur des terres argileuses et granitiques. Jusqu'alors considéré comme un vin léger, on lui accorde de plus en plus l'attention qu'il mérite.</p>	
<p><b>Pinot Noir</b></p> <p>Le Pinot Noir est l'un des principaux cépages rouges cultivés en Suisse. Habillé d'une robe rubis, il dévoile un nez parfumé où dominent les fruits mûrs de cerise et de prune. Son attaque fruitée, associée à des tannins fermes et soyeux, en font un vin souple qui apporte une belle rondeur en bouche. Il peut être consommé jeune mais dispose également d'un bon potentiel de garde.</p>	
<p><b>Garanoir</b></p> <p>Très répandu sur le territoire Suisse, le Garanoir a vu le jour dans nos contrées dans les années septante. Issu du croisement entre le Gamay et le Reichensteiner, <u>il présente des caractéristiques très intéressantes comme la couleur qu'il procure aux vins, la précocité de sa récolte ou encore son incontestable résistance à la pourriture.</u></p>	

en Walliser Sage welche ein unerwartetes Ende gefunden hat:

ser gä statt Wi. Drum müess jetz ewigs im Gletscher Wasser si.

Gletscher schmälzund, soll z Johanneli wider frii cho sii.

erste Wirtin auf dem Brügerberg gewesen sein. Nach Ladenschluss goss sie heimlich das W

in Gast Johameli auf frischer Tat ertappte, wurde sie aus dem Dorf vertrieben. Darauf w

g als verlorene Seele in den Gletscherwassern bleiben um ihre schwere Sünde zu büssen

kommen sein. Wohl deshalb gibt es wieder ihren Wein am Treichweg am Fuss des Vösp

52



Unsere Geschichte basiert auf einer alten Walliser Sage welche ein unerwartetes Ende gefunden hat:

*Z' Johanneli Fi, het Wasser gä statt Wi. Drum müess jetz ewigs im Gletscher Wasser si.  
Aber sit däm, dass die Gletscher schmälzund, soll z' Johanneli wider frii cho sii.*

Z' Johanneli soll im 17. Jahrhundert die erste Wirtin auf dem Brigerberg gewesen sein. Nach Ladenschluss goss sie heimlich das Weinfass mit Wasser auf um ihren Gewinn zu steigern. Als eines Abends ein Gast Johanneli auf frischer Tat ertappte, wurde sie aus dem Dorf vertrieben. Darauf wurde sie nie mehr von jemandem gesehen. Damals hiess es, sie müsse ewig als verlorene Seele in den Gletscherwassern bleiben um ihre schwere Sünde zu büssen. Aber seit dem die Gletscher schmelzen soll z' Johanneli wieder frei gekommen sein. Wohl deshalb gibt es wieder ihren Wein am Treichweg am Fuss des Visperberges.

53

☰ MENU | SHOP
👤 MON COMPTE | 🛒 PANIER

## DÉCOUVREZ LES TITANS ET LE BARRAGE DE LA GRANDE DIXENCE

Les Titans ... un hommage aux hommes qui ont œuvré à la construction des gigantesques barrages alpins. Des ouvrages réellement ...titanesques! Celui de la Grande-Dixence est à lui seul celui de tous les superlatifs, le plus haut barrage poids du monde et le plus massif d'Europe. C'est dans ses entrailles, à près de 2200 m d'altitude, que Luc Semier, maître caviste de Provens, élève ses vins. Cette excursion unique, réalisée sur une journée, vous emmène au cœur du barrage où sont stockées les barriques. C'est l'occasion de déguster une sélection de ces crus, élevés dans des conditions extrêmes. Après la visite guidée du barrage, un téléphérique vous emmène sur le couronnement du barrage où vous profitez d'une vue éblouissante sur 360°.

54



Penser que le  
visiteur sera plus  
sensible au côté  
nature et veridique  
qu'à une image  
« professionnelle »



Soigner,  
développer,  
améliorer  
l'attractivité du site  
proposé

55



56

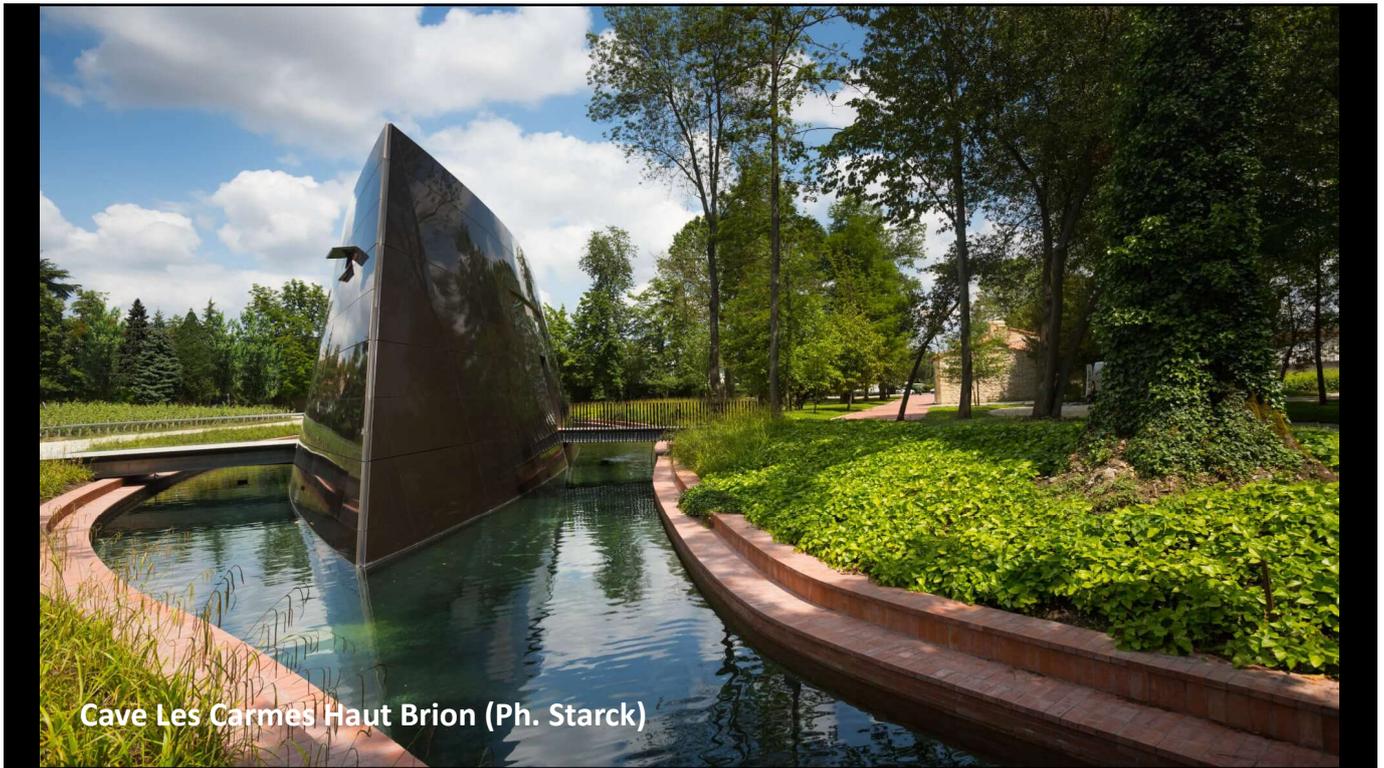


57



58





Cave Les Carmes Haut Brion (Ph. Starck)

59



60



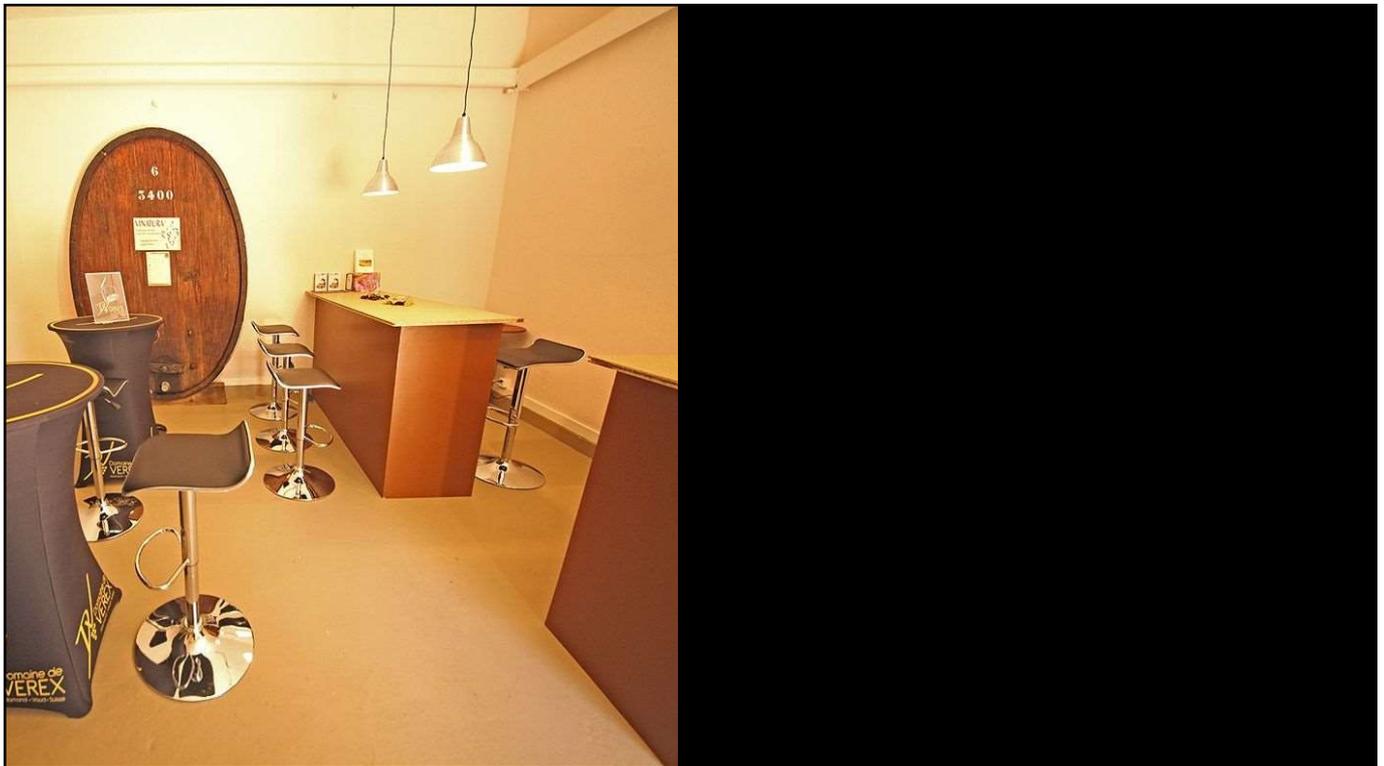
61

<p>✘</p> <p>Repeindre un ancien dépôt et le baptiser local de dégustation... et de conférence...</p>	<p>✔</p> <p>Soigner l'accueil et « conceptualiser » le cadre d'accueil</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

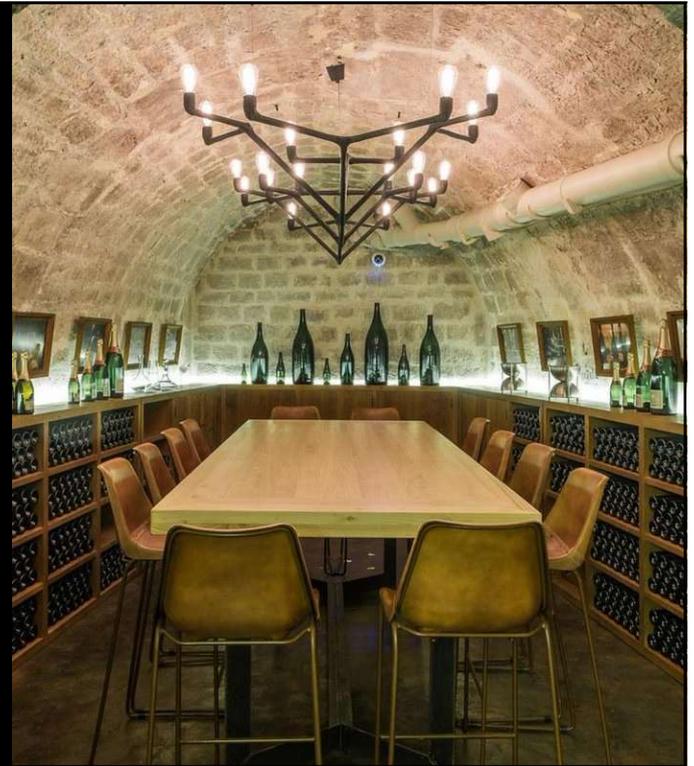
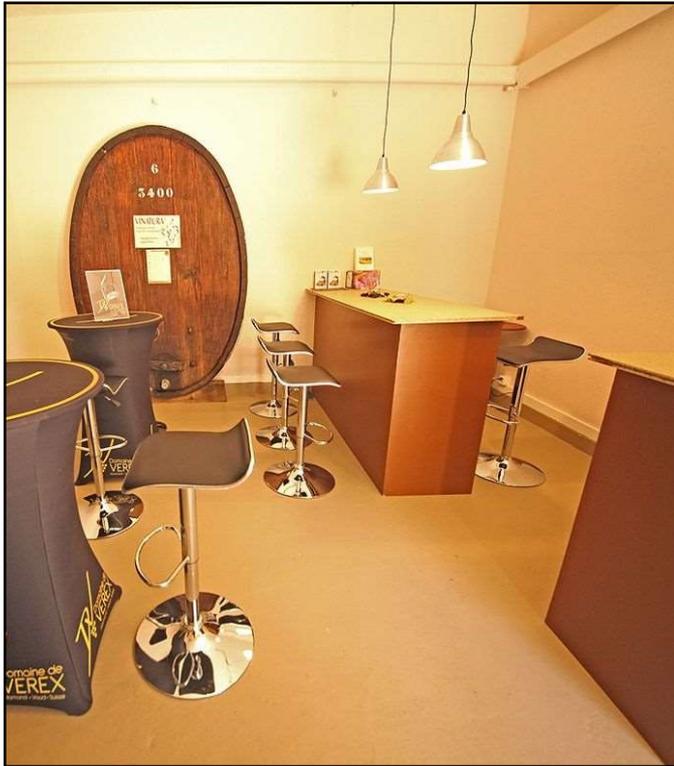
62



63



64



65



66



67



68

**X**

Penser que le client œnotouriste s'adaptera aux horaires proposés

**✓**

Penser les horaires d'ouvertures pour les clients

69

PLAN D'ACCÈS

PRESSE

ACTUALITÉS

LA FÊTE DE L'ÉPOUVANTAIL

Nos horaires

Ouvert

tous les jeudis  
de 17h00 à 20h00



Nos nouveaux locaux sont pleinement opérationnels. Un cadre campagnard et paisible que nous pouvons vous offrir avec une atmosphère sympathique et une présentation de nos différents vins.

Notre excellente collaboration avec la maison Bernasconi est toujours aussi magnifique. Nous serions extrêmement fiers que vous soyez satisfaits, issus de notre partenariat, lors d'une visite dans nos nouveaux locaux.

Le verger qui entoure nos nouveaux locaux fournit le

70

21 SEPTEMBRE 2019  
MÉDAILLES OUVERTES EN VALAIS

Médaille d'or pour la Syrah

Contact  
+41 (0)27 744 30 24  
Contact

Ouverture  
Samedi sur rendez-vous  
En semaine sur rendez-vous

News  
Nom  
E-mail  
hk

71

HORAIRES NOS MENUS **La Fromagerie Gourmande** SALLE BOUTIQUE PRESSE ŒNOTOURISME

ANCIENNES ESTIVALES du RESTAURANT ESPACE-VISITE  
du 15 juillet au 6 août 2019

Horaires du magasin: Lu-samedi 9h-12h. 16h-18h30  
Fermé le dimanche en juillet et en août

oe

72



NOS MENUS **La Fromagerie Gourmande** SALLE BO

## S ESTIVALES du RESTAURANT VISITE du 15 juillet au 6 août 2019

Horaires du magasin: Lu-samedi 9h-12h. 16h-18h30  
Fermé le dimanche en juillet et en août



73



NOS MENUS **La Fromagerie Gourmande** SALLE BO

## S ESTIVALES du RESTAURANT VISITE du 15 juillet au 6 août 2019

Horaires du magasin: Lu-samedi 9h-12h. 16h-18h30  
Fermé le dimanche en juillet et en août





**Email**  
info@leresto-roll

**HEURES D'OUVERTURE**

Restaurant 7/7 12h à 14h et de 19h à 21h30  
Bar 7/7 10h00 à 22h30

74



## L'équipe

Après avoir géré pendant de nombreuses années le restaurant Le Maître Jaques à Nyon, le Relais de l'Aérodrome à Prangins, et repris le Café Vaudois à Rolle en 2014, Nicoline Anjema Robin ouvre avec son mari Eddy, LE RESTO by Hostellerie du Château en novembre 2017.

Guillaume Joyeux, leur Chef de cuisine au Café Vaudois déjà, les suit et prend les rênes de la cuisine.

Toute l'équipe se réjouit de vous accueillir pour un café au bar, un apéritif en terrasse ou un repas devant la cheminée.

Photos by Thomas P. Röthlisberger - Hotel Partner

Video by Sebastien Lellard



Email

info@leresto-rolle.com



Téléphone

+41 21 822 32 64



Adresse

Grand-Rue 16, 1180 Rolle

### HEURES D'OUVERTURE

Restaurant 7/7 12h à 14h et de 19h à 21h30

Bar 7/7 10h00 à 22h30

### L'HOTEL



Nous proposons également 16 belles chambres lumineuses et atypiques.

75

### MENU

ACCUEIL

RESTAURATION

HISTORIQUE DU CHALET

GALERIE

CONTACT

### CONTACTEZ-NOUS

Buvette de Châtel  
CP26 Col du Mollendruz  
1148 L'Isle

info@buvettedechatel.ch

+41 21 841 12 26



### INFOS COMPLÉMENTAIRES

Pas de paiement par cartes bancaires.

Réservation uniquement par téléphone.

GPS : 46.626959, 6.353708

### HORAIRES

Lundi - Samedi 11:00 - 23:00

Dimanche 11:00 - 21:30

### PARTENAIRES



76

## Les 10 « trucs et astuces » de l'œnotourisme réussi

1 Définir une offre lisible et de qualité

2 Proposer une offre pédagogique et ludique

3 Mettre en place une histoire à valoriser auprès du public

4 Mettre en avant la dimension de partage

5 S'intéresser aux personnes avant le produit

6 Se placer comme « créateur de souvenirs »

7 Instaurer une offre multiple : qui réunit à la fois le patrimoine, le métier de la vigne, les accords mets et vins, la dégustation ainsi que le loisir

8 Créer un univers autour de 5 sens majeurs : la signification, le spectacle, le sensationnel, la surprise et le sensoriel

9 Intégrer le client à l'expérience pour qu'il se sente en immersion

10 Développer la fidélisation et créer des liens durables avec le consommateur

77

78