

GIMEL

Raiffeisen présente d'excellents résultats

Plus de 440 personnes ont assisté, le 5 mai dernier, à l'assemblée générale de la banque gimelane. Tout d'abord, le président du Conseil d'administration Christian Lecygne a rendu hommage à Norbert Reymond, décédé le 15 avril 2017, qui avait œuvré durant 24 ans au sein de la banque. Le président de la direction Daniel Zbinden s'est ensuite réjoui des résultats 2016. L'établissement affiche une augmentation de son bénéfice de 1.1%, qui passe à 431 979 francs. Les prêts ont progressé de 5% et les dépôts de la clientèle, en passant à 512,4 millions de francs, ont augmenté de 1.4%. Les 301 nouveaux sociétaires font passer le nombre des copropriétaires de la société coopérative à 6339. Leurs parts se voient rémunérées par un intérêt de 2.5%. «Notre force réside dans la connaissance des gens et du marché. Notre groupe est le troisième de Suisse. Les valeurs helvétiques telles que la proximité, la confiance, l'esprit d'entreprise et le développement durable lui tiennent à cœur. La banque de Gimel, grâce à des capitaux propres et solides pourra maintenir le cap vers la croissance», a déclaré le directeur. Les contraintes, obligations et exigences toujours plus pointues de l'administration bancaire mettent la pression sur le personnel, ont encore relevé les responsables de l'établissement. A l'issue de l'assemblée, les organisateurs ont aussi présenté la plateforme de crowdfunding gratuite ouverte par le groupe «heroslocaux.ch». Raiffeisen offre ainsi aux associations, aux institutions et aux particuliers partout en Suisse une opportunité de collecter des dons en faveur de projets d'utilité publique. Un banquet, servi dans la cantine, a agréablement clôturé cette soirée. **DCO**

L'union coule à flots à l'auberge

FÉCHY Quatorze vigneron ont acquis un distributeur de crus au verre pour l'établissement communal.

JOCELYNE LAURENT
jocelyne.laurent@lacote.ch

«Remarquable», «exceptionnel». Volontiers emphatique, maîtrisant l'art de la rhétorique acquis lorsqu'il était acteur et comédien à Paris, Marc Salangros, charismatique nouveau tenancier de l'auberge communale, ne tarit pas d'éloges sur l'initiative de deux vigneron fezzolans. Ils sont à l'origine de l'achat d'un distributeur de crus au verre au profit de l'établissement. «Raymond Paccot, qui est le père fondateur de cette aventure, et Alain Bettems ont fait preuve d'une capacité à fédérer rapidement et efficacement quasiment l'ensemble des vigneron fezzolans, ce qui m'a sidéré. Et ceci autour d'un projet de qualité mais coûteux. Ils ont réussi à susciter l'enthousiasme et à faire comprendre l'intérêt de cette machine», s'enthousiasme Marc Salangros.

Les premières discussions remontent à septembre et la machine a été installée en février. «C'est un cadeau que les vigneron ont fait à l'auberge», poursuit l'aubergiste. Le Valdo-Genevois, qui a repris les rênes de l'établissement en juillet, admet qu'il n'aurait pas pu s'offrir lui-même ce petit bijou technologique.

Vitrine des crus fezzolans

Quatorze vigneron fezzolans ont ainsi acquis un distributeur de crus au verre, pour une capacité de 16 bouteilles, dont ils sont copropriétaires. Le système installé à Féchy, connu sous la marque de WineEmotion, représente un investissement de 25 600 francs. «Lorsque Marc Salangros a repris l'auberge, il a fait le tour des vigneron. On s'est rencontré et il m'a



Marc Salangros, gérant du restaurant, entouré par les vigneron Alain Bettems (à g.) et Raymond Paccot (à dr.). CÉDRIC SANDOZ

annoncé qu'il ne voulait travailler qu'avec les vins du village, raconte Raymond Paccot. C'est assez particulier qu'un aubergiste ait cette démarche et ne veuille présenter que les vins locaux afin de les promouvoir. Je me suis demandé alors comment on pouvait l'aider. L'idée d'acquiescer un distributeur de crus au verre m'est venue à ce moment-là.»

Il s'agit bien évidemment d'un échange de bons procédés. Le distributeur permet à l'aubergiste d'offrir une sélection élargie de vins au verre qui inclut des crus bien plus prestigieux qu'habituellement, peu accessibles à la dégustation au verre sans cela. Et il offre un accord entre les mets et le vin pour chaque plat à un bon prix. «Nous livrons notre vin au précédent aubergiste. Mais on ne lui avait jamais vendu de bouteille à 30 fr. car il n'y avait pas la clientèle pour ça. La machine nous permet de

présenter désormais notre gamme de vins prestigieux dans notre village», explique Raymond Paccot.

Une alternative à la Maison des vins

Et le Fezzolan d'envisager les potentialités de la machine à une bien plus large échelle. «L'auberge pourrait fonctionner à l'avenir comme un caveau. Nous allons proposer à tous les producteurs d'y envoyer leurs clients lorsque leur caveau est fermé. Là, ils pourront déguster nos vins et les acheter au prix de la cave», argumente Raymond Paccot.

Le vigneron n'a jamais caché qu'il n'était pas acquis au projet de Maison des vins prévu à Mont-sur-Rolle: «Selon moi, une partie de la réponse pourrait être apportée par ce système.»

Féchy, inauguration de WineEmotion, 8 juin à l'auberge communale, dès 11h

FRAÎCHEUR ET ARÔMES CONSERVÉS PENDANT 30 JOURS

WineEmotion™, service de vin au verre moderne, est une création de l'italien Riccardo Gosi. Sa haute technologie brevetée élimine les contaminations aromatiques, préserve le vin ouvert pendant 30 jours et augmente les profits en optimisant le service de crus au verre. En utilisant des gaz naturels comme l'azote, le distributeur permet d'assurer une préservation du vin à long terme et à une température toujours idéale. La dégustation peut se faire dans les règles de l'art, car le cru conserve sa fraîcheur. Lorsqu'une bouteille est ouverte, le processus d'oxydation s'enclenche, ce qui altère les saveurs et les arômes du vin et finit par détériorer le produit. «Là, le vin est protégé comme si la bouteille n'avait pas été ouverte», explique Marc Salangros, l'aubergiste. On peut ainsi s'offrir un verre de vin prestigieux dont la qualité reste irréprochable jusqu'à trois semaines. Le gaz reste en surface et n'altère en rien le liquide, il prend la place de l'oxygène. Autres avantages: les doses sont programmables et les températures sont précises.



Une vitrine au design moderne. CÉDRIC SANDOZ

ANNONCES

Votez maintenant!

La nouvelle loi sur l'énergie menace notre approvisionnement énergétique fiable, à un prix abordable et sûr!

Voici les conséquences de cette loi:

...plus d'importations d'électricité étrangère provenant de centrales à charbon

...hausse du prix de l'électricité, de l'essence, du diesel et de l'huile de chauffage

...1000 monstrueuses éoliennes supplémentaires qui détruisent nos paysages

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Bulletin de vote pour la votation populaire du 21 mai 2017

Acceptez-vous la loi du 30 septembre 2016 sur l'énergie (LEne)?

Réponse

NON

Comité interpartis contre la loi sur l'énergie, case postale, 3001 Berne
Merci pour votre don en faveur de cette annonce: CCP 31-604614-3

www.loi-energie-non.ch

Constructions Métalliques Iselé S.A.

Chemin de la Plage 2
1180 Rolle
Tél : 021 825 20 24 Fax : 021 825 21 45
www.constructionsmetalliques.ch



OUVERT LE DIMANCHE



beauty fit center

Solarium 7/7 jours
Self-service 8h - 21h

021 826 10 50 - Avenue de la Gare 2 - 1180 Rolle

AUBONNE DENNER Satellite

Ouvert le dimanche 8h-12h

L'Ourietz 143 - 1170 Aubonne

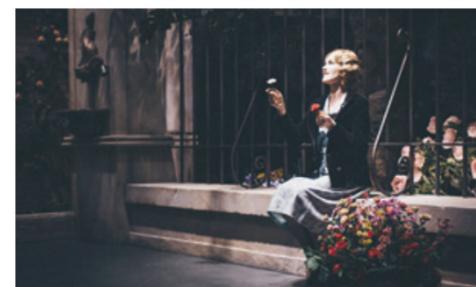
021 808 58 32 Fax 021 808 79 02

ROLLE

«Les lumières de la ville»

Philippe Béran est l'un des trois seuls chefs d'orchestre recommandés par l'Association Chaplin. Après «Le cirque» et «The kid», l'an dernier, le Genevois revient sur la scène du Rosey Concert Hall, vendredi (20h15), pour un ciné-concert avec le film «Les lumières de la ville» (City lights, 1931), une projection sur grand écran accompagnée en simultanée par l'Orchestre de la Suisse Romande (OSR).

La cécité est au centre du sujet et Charlie Chaplin déploie tout son talent de metteur en scène pour offrir aux spectateurs une émouvante histoire d'amour entre une jeune fleuriste aveugle et un vagabond qu'elle prend pour un homme fortuné, la richesse n'étant a priori perceptible que par les yeux. La scène autour de laquelle la jeune fille recouvre la vue et découvre son bienfaiteur est considérée comme l'une des plus fortes de l'histoire du cinéma. A la fin de sa vie,



La statue de cire de la fleuriste aveugle. CHAPLIN'S WORLD

Chaplin s'émerveillait encore du caractère magique de celle-ci.

Cette soirée de gala est organisée par le Lions Club La Côte qui fête son jubilé. Intitulé «La vue, la vie», le livret de fête revient sur le thème du film et rappelle que la mission du club est à l'origine d'organiser des actions dans le monde en faveur des aveugles et des malvoyants. Tous les bénéfices de la soirée iront à la Fondation asile des aveugles de l'Hôpital ophtalmique Jules Gonin, à Lausanne. **JVF**

Billetterie:

lacote.lionsclub.ch/fr.html

www.roseyconcerthall.ch - 021 822 55 00.