

SAMEDI



HISTOIRE D'ICI

Corseaux se rappelle Graham Greene
page 28



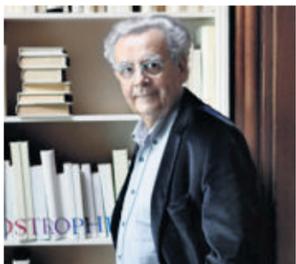
CORPS ET ÂME

Comment soigner l'émotion à fleur de peau
page 31



CULTURE

Quand le net produit des chanteurs à succès
page 33



LIVRES

Bernard Pivot s'amuse avec les mots
page 34



La baie de Patras et son rocher de Kalikatsou planté dans la mer. La maison blanche, c'est le chai actuel du domaine.

Pátmos, île des Vaudois

Josef Zisyadis emmène des vigneron d'ici replanter des vignes sur l'île de l'Apocalypse. Aventure glocale

Patmos et les îles grecques



Claude Ansermoz Textes
Jean-Paul Guinnard Photos
de retour de Pátmos

C'est une île de miracles. Ou un miracle d'île. A Pátmos, saint Jean, exilé de force par Domitien, a vu apparaître Dieu dans une grotte et en a tiré l'Apocalypse. Drôle de révélation pour un endroit qui a le goût d'un paradis sauvé des eaux par Artémis et Apollon, qui ont pour cela imploré Zeus. Avec son monastère classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'Unesco, il ne manquait à la Jérusalem de l'Égée qu'une toute petite chose pour véritablement devenir une terre promise: du vin!

Le fait qu'une île en Grèce - patrie de Dionysos, inventeur officiel du pinard - soit dépourvue de vigne était une hérésie à laquelle seul un pasteur gastronome vaudois pouvait remédier. Josef Zisyadis a mis

dix ans pour convertir l'higoumène local - le monastère possédant un bon tiers de Pátmos - de lui louer des terres: «J'ai même dû me rendre à Istanbul et demander audience au patriarche de Constantinople, dont dépend le monastère Saint-Jean-le-Théologien.»

Le projet agro-écologique Patoinos est assez simple. Recréer un vignoble dans un terroir qui fut en son temps dédié au vin, avant que cette culture ne soit abandonnée dans les années soixante. Y réintroduire des cépages indigènes destinés surtout à la consommation locale. Convaincre des vigneron vaudois de venir apporter leur expertise. Et, pour boucler un budget d'environ 500 000 euros sur dix ans, financer l'opération par des parrainages suisses de ceps sur une décennie (150 euros et une bouteille par année en retour).

Car Dame Helvétie aime à venir en aide à Pátmos. Nestlé y a construit l'hôpital et les antiques moulins à blé ont été rénovés

Suite en page 24

PUBLICITÉ

[24heures] Partenaire média

MORGES SOUS RIRE FESTIVAL D'HUMOUR
13-26 JUIN 2011

Mercredi 22 juin **STÉPHANE GUILLON**
Vendredi 24 juin **VÉRONIC DICAIRE**

Samedi 25 juin **MICHEL LEEB**
Dimanche 26 juin **ANNE ROUMANOFF**

LAURENT GERRA
STÉPHANE GUILLON
VÉRONIC DICAIRE
MICHÈLE BERNIER
MARIE-THÉRÈSE PORCHET

Réservation: 021 804 97 16, www.morges-sous-rire.ch et fnac

TERROIRS

Suite de la page 23
cette année grâce au banquier genevois Charles Pictet. Et la renaissance de la pâte molle de Pátmos passe par un retraité grec des Laiteries Réunies au Mont-sur-Lausanne qui, à l'aide d'un voyageur genevois expatrié là-bas, a créé une petite fromagerie. Jacques Duttweiler, le pape intégriste du gruyère caramélisé de Thierrens, est allé visiter: «Ils ont une tomme fraîche qui ressemble à s'y méprendre à celle de Rougemont!»

Sur le terrain, l'opération «Apocalypse Vaud» a pris définitivement forme la semaine dernière. Sur deux hectares de terre fraîchement retournée dans une des plus belles baies de l'île, celle de Petra. Il a fallu quadriller les parcelles. A ce jeu-là, Noé Graff, le vigneron «pragmatique» de Begnins, a invoqué Pythagore, son théorème et ses angles droits. Et son compère de Cully, le «biodynamique» Gilles Wannaz, a opté pour Euclide et son postulat à 90 degrés.

Pas de tracteur
L'an prochain, ce seront Raoul Cruchon (Echichens) et Raymond Paccot (Féchy) qui viendront vérifier que les quatre mille pieds poussent bien sur leurs tuteurs de bambou, planté chacun à 1,3 mètre d'intervalle. De quoi laisser passer la charrie et le mulet sous le regard interloqué des habitants plus habitués au tracteur.

Il faudra cinq ans pour voir l'assyrtyko - un blanc assez proche du sauvignon blanc - et le mavrothiriko - épice et minéral - donner leurs premières grappes à vendanger. En plantant profond (ah, le *meltemia*, ce vent tournant qui aime à bousculer les plantes), dans cette terre sablonneuse mais aride, les chevelus ou les barbues - les bois greffés et leurs petites racines hirsutes -, l'équipe a ressorti des vieux céps; probablement du muscat d'Alexandrie. Et le chai, tout de blanc vêtu sous ses volets bleus, possède un vieux pressoir qui prouve si besoin est l'histoire du vin en cette île. En bénissant à coups de *kyrie eleison* borborygmes et de lavande sauvage trempée dans la rare eau des puits du domaine, l'higoumène Antipas, entre deux rondelles de tête de moine à l'apéro, a d'ailleurs rappelé le lien du monastère avec cette culture. Pour achever cette spiritualité vaudoise, une chapelle à l'ode de saint Triphon, patron des viticulteurs, sera bientôt bâtie sur le domaine.

Cultivé en biodynamie

Plus profane, au milieu des figuiers gris éléphant, des caroubiers, des citronniers en fruits et des oliviers élagués - on fera aussi de l'huile sur le domaine -, Gilles Wannaz a épanché la bouse de vache mûrie en corne séchée. Histoire de rappeler l'aspect écologique du projet: «La biodynamie, c'est juste se souvenir que la plante peut vivre sans pesticides tout comme l'athlète peut gagner sans amphétamines.» Surtout au pays de l'Olympe. «Réhabiliter une terre dans un patrimoine qui a connu le vin, dans le pays qui l'a vu naître, c'est assez émouvant», sourit Noé Graf.

En mal de belles histoires d'investissements étrangers dans une nation en crise, les médias locaux se sont jetés sur le plus vaudois des projets grecs. «Plus encore que de l'argent, avance Lorenzo Amberg, l'ambassadeur suisse de la république hellénique, ce pays a besoin de symboles. Pour montrer qu'on croit encore en lui. Et ce genre d'initiatives lui fait du bien.»

D'ailleurs, inspirés par les Suisses, plusieurs agriculteurs de Pátmos viennent de commander des céps à planter. Reste à trouver un nom à ces crus qui devront éviter l'appellation «Apocalypse de saint Jean», contrat avec les moines oblige. Aux dernières nouvelles, c'est Kalikatsou - un majestueux rocher planté dans la baie - qui tiendrait la corde. Les premières bouteilles sont attendues pour 2015.

www.patinois.ch

Toutes les informations sur le projet. Et la possibilité d'acheter, pour 150 euros, un cep sur dix ans. Avec, en retour, une bouteille par an livrée chez vous dès 2015.

Plus de photos et l'aventure en vidéo sur:
www.24heures.ch/patmos



(1) L'higoumène Antipas bénit le domaine à la lavande sauvage.
(2) Dernière touche biodynamique après la plantation: de la bouse mûrie en corne de vache est épanchée par Gilles Wannaz.



(3) Josef Zisyadis, en chemise de paysan suisse, et le vigneron de Begnins Noé Graff, qui taille un «chevelu» avant sa plantation.
(4) La main de Gilles Wannaz et une boulette de terroir «biodynamisée».

TERROIRS

L'esprit des lieux

Ecoteaux, la croissance en pente douce

Aux confins des cantons de Vaud et de Fribourg, au cœur de la Haute-Broye et du Jorat, Ecoteaux la sauvage exhibe des atours préservés. Dans cette commune agricole de 353 âmes serrée de forêts, les cours d'eau s'ébattent librement et des dizaines de fermes vaudoises dament le pion aux rares villas. «Cette nature est entrée dans mon cœur dès mon arrivée, affirme la syndique, Anne-Marie Delley. J'ai eu l'impression que ce paysage n'avait



Vanessa Cayana et ses trois fils, Milton, Aston et Mathys, ont pris leur quartier dans le Vieux Moulin historique du village il y a deux ans.

«Il n'y a pas de centre mais les rencontres sont d'autant plus chaleureuses»

Paul Stuby, 92 ans, enfant d'Ecoteaux

pas été touché par l'homme.» L'archéologue Jean-Pierre Dewarret tresse lui aussi des couronnes à ces pentes douces. «La bise, les forêts, les grands espaces, l'herbe à vache, ce paysage dur... C'est un territoire que j'aime. Lorsqu'on regarde des plans du XVIIe siècle, on remarque que presque rien n'a changé. Les coteaux d'Ecoteaux ont été colonisés très tardivement.» En atteste aujourd'hui un village éclaté et tout en longueur. «Il n'y a pas de centre, mais les rencontres sont d'autant plus chaleureuses et sympathiques», insiste Paul Stuby, agriculteur retraité de 92 ans.



Paul Stuby, 92 ans, et sa femme, Eliane, posent dans le salon de leur ferme vaudoise.

L'originalité du paysage pourrait être déterminante dans la sauvegarde et le développement du lieu. Le canton souhaite en effet valoriser le patrimoine paysager de la Haute-Broye, un «habitat historiquement dispersé» typique du Jorat. Il veut faciliter, notamment, la réhabilitation de bâtiments situés hors des zones à bâtir. Pionnières, les autorités d'Ecoteaux ont ainsi demandé la mise sous protection paysagère de 16 fermes inexploitées. Le but: créer des appartements dans ces anciens ruraux. «Nous pourrions faire un logement au moins dans chacune d'elles, se réjouit Olivier Sonnay, agriculteur et municipal. Cela permettrait d'entretenir ce patrimoine afin d'éviter qu'il ne tombe en ruine et surtout d'utiliser ce qui est déjà à disposition.» D'autant que la commune est pauvre en zones constructibles et qu'il n'y a plus guère de terrain à vendre pour des villas. Les charmes campagnards d'Ecoteaux, à proximité d'Oron, Lausanne, Fribourg et Berne (via la gare de



Agriculteur et municipal, Olivier Sonnay est décidé à préserver la beauté des paysages.

d'activités au sein du village: «Il n'y a plus de sociétés locales. Sans compter que les nouveaux arrivants ne s'intéressent pas; ils ne viennent que pour dormir.» Le 1er janvier prochain, Ecoteaux fusionnera avec 9 communes voisines pour former la nouvelle entité Oron. «Ça va peut-être booster le développement», réagit Paul Stuby. «Développer pour répondre à un besoin, oui. Mais pas trop vite pour ne pas menacer l'équilibre», insiste Olivier Sonnay. Que les gens viennent s'y installer gentiment afin de préserver la qualité de vie.» Des centaines d'années après sa fondation, le village broyard mise toujours sur un essor progressif, aussi harmonieux que les pentes douces du relief.

Marie Nicollier texte
Pet dessin,
Odile Meylan photos

Pour la plage, mer Egée ou icarienne?

● Peut-on honnêtement parler d'une île grecque sans parler de ses plages? Celle de Kampos est la plus populaire. Celle de Psili Ammos est tellement sauvage qu'on y va à pied. On ne sait laquelle des jumelles de Liginou, véritables bijoux de similitude, on préfère. On adore celle de Petra avec ce magnifique rocher de Kalikatsou qu'affectionnent les amoureux.



rentes de la mer icarienne et la mer Egée, mon cœur et mes pieds hésitent.

Du vent, des moulins et un banquier genevois

● Il y a un drapeau suisse qui flotte sur les trois moulins de Pátmos. Et un mot de Charles Pictet, banquier genevois qui les a rénovés: «Pour une famille de navigateurs, la Grèce est synonyme de paradis: sa mer, son *meltem*, ses îles, son histoire et sa culture s'entremêlent dans une parfaite harmonie. En hommage et en guise de reconnaissance, nous avons fait le vœu d'assurer la pérennité d'une des nombreux symboles de la Grèce, ses moulins à vent.»



Aujourd'hui, dans ce patrimoine à la beauté donquichottesque, on fait à nouveau de la farine.

Saint-Jean, l'Unesco et l'Apocalypse

● Un monastère aux allures de forteresse. Une grotte où un disciple exilé, inspiré par une révélation divine, écrit la fin des temps. Un village blanc. Saint-Jean-le-Théologien, l'Apocalypse et Hora forment un ensemble historique dont la beauté et la spiritualité ne peuvent qu'émouvoir. Là où l'austérité, la beauté et la nature semblent avoir signé un pacte. Après avoir goûté au monastère mystique, il fait bon se perdre dans les rues labyrinthiques d'Hora. Du mystère intemporel,



de la lumière ensorcelante. L'Apocalypse a un goût de reviens-y.

Pátmos pratique

Pátmos n'a pas d'aéroport. On y arrive donc par la mer. Soit depuis le Pirée, soit depuis l'île de Rhodes. Si on part du port d'Athènes, on n'oublie pas d'aller manger dans un des meilleurs restaurants de poisson de la capitale, le Dourabeis (www.dourabeis.gr). On rêve encore des cœurs d'oursin à tartiner et du poulpe tiède au vinaigre. Il faut compter une dizaine d'heures et environ 200 fr. pour la traversée aller-retour en ferry. Un peu plus cher si on veut voyager en cabine. Et des horaires parfois

aléatoires en fonction de la mer et de ses vagues. Les compagnies ont pour nom Blue Star Ferries et G & A Ferries. L'île du Dodécanèse fait 34 km de long et compte 3040 habitants. Sa population quadruple pendant la haute saison estivale mais reste pour l'instant préservée du tourisme de masse. Les hôtels sont principalement concentrés sur Skala, le port. On y trouve par exemple la très simple, propre et sympathique Villa Zacharo (villa-zacharo.gr). 65 euros la chambre double en haute saison). Quelques établissements également dans la vieille ville blanche et labyrinthique de Hora, classée au Patrimoine mondial de l'Unesco, juste en dessous du monastère. Et à ceux qui rêvent de luxe et de volupté, signalons que, dans la baie de Grikos, vient d'ouvrir le premier cinq-étoiles (et spa!), le Pátmos Aktis (www.patmosaktis.gr).

