



Un atelier pour fabriquer son propre capteur de particules fines

Vaud, page 5



Une résidente privatise un bout de Léman devant sa propriété

Vaud, page 9

Football: la Suisse subit une nouvelle défaite

Sports, page 11



24 heures

La chanteuse **Forma** a plusieurs cordes à son arc. Ça tombe bien, elle déteste être placée dans une case. FLORIAN CELLA

Page 24

Le grand quotidien vaudois. Depuis 1762 | www.24heures.ch

Antoine Flahault prévient: le Covid est loin d'avoir disparu

Interview Selon l'épidémiologiste Antoine Flahault, une nouvelle vague du coronavirus va déferler sur la Suisse, l'épidémie rebondit. Sa recommandation: améliorer l'air intérieur avant l'automne.

Variole du singe Seuls douze cas ont été confirmés en Suisse, indique l'expert, qui appelle à la vigilance et souligne l'importance du vaccin. Il en existe un récent, pas encore homologué chez nous.

Hôpitaux Les masques tombent dans les établissements de soins: leur obligation n'est plus généralisée. Après deux ans et demi masqués, les soignants respirent. Témoignage. **Lire en pages 3 et 8**

Les vigneronns unis en faveur de la biodiversité



Yvorne L'immense majorité des producteurs de vins de l'appellation ont signé hier le cahier des charges d'un projet unique en Suisse. L'objectif est de tendre vers des exploitations qui fassent cohabiter en harmonie vigneronns, plants de vigne, faune et flore locale. **Page 21** PATRICK MARTIN

Hôpitaux vaudois

Des soins davantage centrés sur les besoins des patients

La Fédération des hôpitaux vaudois (FHV) promeut une campagne qui incite les soignants à être plus à l'écoute de leurs patients. **Page 5**

Crise migratoire

Des réfugiés ukrainiens refusent de venir habiter à Vuiteboeuf

La famille ukrainienne qui devait loger dans l'appartement mis à disposition par Chantal Forestier l'a jugé trop loin de tout. La propriétaire est surtout remontée contre l'EVAM. **Page 7**

ONU

Ce qui attend la Suisse en rejoignant le Conseil de sécurité

Notre pays siègera en 2023 et 2024 au sein de l'organe suprême de la diplomatie mondiale, en pleines tensions. Qu'est-ce qui l'attend exactement? Tour d'horizon. **Page 13**

Festival

Le Montreux Jazz proposera 450 activités libres d'accès

La manifestation a concocté un large programme gratuit à découvrir du 1^{er} au 16 juillet. Avec comme principal lieu de rendez-vous la Lake House, nouveauté de cette 56^e édition. **Page 23**



L'éditorial

Voir le verre durable à moitié plein

Cécile Collet

Rubrique Vaud



Une «prospérité durable». L'expression est d'André Hoffmann, financier d'Yvorne Grandeur Nature par le biais de sa Fondation Mava et propriétaire de vignes dans la commune. «Il ne s'agit pas de sauver la nature, mais de créer un mode de production nouveau», annonçait l'industriel mercredi, lors du lancement du projet qui veut fédérer les vignerons de l'appellation chablaisienne autour d'une viticulture respectueuse de la biodiversité.

Nouveau? On ne parle pas ici de passer les 151 hectares de vignes d'Yvorne en bio. Ce n'est pas le style du vignoble emblématique du Chablais. Une seule vigneronne installée dans la commune est en bio, c'est Anne Müller. Et, ironie du calendrier, elle annonçait à sa clientèle la veille de la conférence de presse, dans un poème émouvant, que, de guerre lasse, elle pliait barrique.

«On sait que l'appellation ambitionne une AOC Grand Cru.»

Ce que le projet promet aux vignerons, justement, c'est l'inverse, soit la prospérité. On sait que l'appellation ambitionne d'obtenir, comme Dézaley et Calamin, une AOC Grand Cru. «Yvorne Grandeur Nature» est une étape vers cette reconnaissance cantonale d'excellence, dont on connaît l'incidence positive sur les ventes de vin.

Mais si l'on prend la peine de soulever un peu le feuillage du vignoble surplombé par la formidable Ovaïlle, et de potasser les 22 mesures - progressives mais contraignantes - du cahier des charges lié au projet, on se rend bien compte que si elles sont toutes appliquées d'ici à cinq ans, et si tous les producteurs adhèrent - 75% en sont déjà -, Yvorne sera bel et bien, label ou pas, la première appellation entièrement en culture biologique du canton.

L'annoncer tout de go serait un plus pour le consommateur, las de se débattre dans les labels et médailles en tous genres. Le taire en est un pour les producteurs, frileux à l'idée de signer pour une méthode risquée.

Mais il faut voir le verre à moitié plein. «Yvorne Grandeur Nature» n'est pas un greenwashing de plus. La présence dans son comité de la Fondation Mava et de Changins, mais aussi le grand travail d'inventaire naturel du site réalisé par le biologiste (et vigneron!) Raymond Delarze, en sont une preuve. Si quelques initiatives du même genre sont en cours, celle d'Yvorne a le mérite de vouloir fédérer. Elle en a un autre: elle livre un projet clés en main applicable dans tout le vignoble vaudois. **Page 21**

Image du jour Un bain en rivière dans le nord-ouest de l'Angleterre



Un homme nettoie sa monture avant une foire aux chevaux qui se tient à Appleby-in-Westmorland, à l'occasion d'un rassemblement de gitanes. AFP

Réflexions

Vacances d'été: sommes-nous en route pour le chaos?

La rédaction

Sébastien Jubin
Rubrique Suisse



À l'aube de ce qui est censé être la période de repos annuel, c'est mal parti. Les bouchons sur l'autoroute des vacances d'été, les trains bondés et bruyants de cris d'enfants qui ont trop chaud ainsi que les aéroports complètement déstructurés risquent bien d'apporter une bonne dose d'énerverment aux voyageurs.

Récemment, à l'aéroport de Zurich, faute de personnel suffisant au sol, notre bonne vieille compagnie Swiss (j'écris «notre bonne vieille» parce que je suis nostalgique, alors que je devrais écrire Lufthansa) était absolument débordée au moment d'enregistrer les quelque 300 passagers de son Boeing 777 pour un vol long-courrier bondé. Jamais je n'avais vu ça en Suisse: une file d'attente longue comme un jour sans pain. Et seulement trois malheureux guichets ouverts pour la classe économique. Et si ce n'était que ça...

«Courir pour attendre et attendre pour courir», c'est une maxime qu'on se plaît à utiliser lors de nos obligations militaires. Cette blagounette peut désormais, en 2022, s'appliquer aux touristes qui souhaitent prendre l'avion. Lors des week-ends prolongés ou des vacances tout court, Kloten entre en ébullition.

Courir, donc: les gens se bousculent pour être les premiers sur l'escalator et dans les différentes queues, le plus près possible du guichet. Mais cette fois-ci, c'est l'attente qui dicte sa loi. Une très longue attente. Quand on avance de trois petits pas toutes les cinq minutes, on prend le temps d'observer pour que l'agacement monte le moins vite possible. J'ai compté:

avant moi, il y avait 23 couples avec un enfant en bas âge. Qui dit 23 couples dit 23 poussettes. Vingt-trois pousse-pousse! Une petite famille, ça s'enregistre vite. Mais alors un landau sur roulettes! C'est un rageant euphémisme, mais, observations marquées à l'appui, il faut deux fois plus de temps pour enregistrer, emballer et étiqueter, selon les règles d'usage des compagnies, ces satanés carrosses.

Et rien n'indique que l'on va vers le mieux. Cette semaine, on apprenait que Swiss supprimait de nombreux vols pour l'été, concernant 30'000 passagers. Il y a peu, le personnel aérien hurlait à la dégradation de ses conditions de travail. Les aéroports helvétiques appellent au calme. À Londres ou Amsterdam, c'est le chaos complet sur le tarmac, à cause de la levée des mesures Covid-19 et la reprise en flèche du tourisme. À Genève, on se montre plutôt serein, et on décrit «une situation relativement sous contrôle.»

«Lors des week-ends prolongés ou des vacances tout court, Kloten entre en ébullition.»

Mais la récente expérience à Zurich montre le contraire. Le personnel est sous l'eau. Physiquement - c'est la partie visible - les hôtesses apparaissent très fatiguées, transpirantes. On les comprend, car des voyageurs qui s'impatientent, de peur de rater leur vol, sont des personnes qui sont nerveuses (au mieux) ou qui inventivent (au pire).

L'été sera très chaud. Surtout pour les nerfs. D'un côté du guichet comme de l'autre. Bien loin de la période de repos escomptée.

Peuple, donne la majorité à Macron, sinon tu es félon!

La rédaction

Alain Rebetez
Correspondant à Paris



La France vote ce dimanche et, en préparant ces législatives, je suis allé voir l'évolution du taux d'abstention. Ce n'est pas très réjouissant. Jusqu'au milieu des années 80, les Français votaient à plus de 70% pour élire leurs députés, un chiffre impressionnant. Mais depuis, cela a baissé régulièrement pour tomber à 48,7% il y a cinq ans. On pourrait être plus bas encore cette année.

À vrai dire, nous autres Suisses sommes mal placés pour faire la leçon: cela fait plus de 40 ans, depuis 1979, que la participation aux élections fédérales est inférieure à 50%. On se rassure en se disant qu'on vote beaucoup, que l'initiative et le référendum offrent d'autres moyens de s'exprimer, mais il reste ce constat: un citoyen sur deux, en Suisse comme en France, n'élite pas son parlement. Soit parce que ça ne l'intéresse pas, soit qu'il estime que ça ne sert à rien.

D'ailleurs, à quoi sert un parlement? Sans l'avouer vraiment, il me semble que c'est le débat que la France est en train de mener avec ces législatives qui passionnent si peu de monde. Du côté du président Macron, la réponse est simple: le parlement est là pour lui permettre de mener sa politique. Il faut donc une majorité qui soutienne ses réformes, par souci de «cohérence».

Olivier Véran, l'ancien ministre de la Santé chargé désormais des Relations avec le parlement, le dit sans ambages: «Vous savez, on est un pays plutôt légitimiste, on aime l'ordre plutôt que le désordre, on préfère accorder une majorité plutôt que créer les conditions d'une crise

institutionnelle», a-t-il expliqué mercredi sur France Inter.

Je trouve cela stupéfiant. Le vocabulaire d'abord. «Légitimiste», l'ignore-t-il?, désigne les royalistes fidèles à la branche aînée des Bourbons, seule légitime à leurs yeux. Mais aussi le fond. À l'en croire, si la coalition du président Macron perd la majorité absolue aux législatives, ce ne serait pas une défaite électorale mais une crise institutionnelle. En somme, Emmanuel Macron est le souverain et il y aurait félonie à ce que le peuple ose élire un parlement non acquis à sa cause.

De même, Olivier Véran considère comme ridicule l'idée que le parlement puisse exercer un rôle de contre-pouvoir: «Attention, s'exclame-t-il, l'élection législative n'est pas la désignation d'un adjoint au président de la République!» Argument bizarre, peu compréhensible, qui semble indiquer qu'à ses yeux, un parlement qui oserait refuser des lois ou en proposer contre l'avis du président serait une absurdité.

«En somme, Macron est le souverain et il y aurait félonie à ce que le peuple ose élire un parlement non acquis à sa cause.»

Je reconnais que si Jean-Luc Mélenchon obtenait la majorité des sièges à l'Assemblée, il y aurait une véritable crise politique. Mais les institutions en ont vu d'autres.

En revanche, si le président perdait sa majorité et devait composer avec une partie de l'opposition, cela serait-il un drame? Pourquoi pas plutôt l'occasion de revivifier un fonctionnement institutionnel qui en a bien besoin?

Innovation

Yvorne, laboratoire durable de la viticulture

L'appellation entame, avec Changins, un processus en faveur de la biodiversité.

Karim Di Matteo

Yvorne a pris goût à innover. Un quart de siècle après avoir été pionnier en Suisse de la technique naturelle dite de la «confusion sexuelle» pour égarer les vers de la grappe, le vignoble chablaisien, troisième du canton en superficie, après Bourg-en-Lavaux et Gilly, entame une mue présentée comme unique dans le pays, «une première à l'échelle d'une appellation».

Ainsi, la grande majorité des vignerons vuarnésiens, représentant plus des trois quarts des surfaces totales en attendant mieux, a accepté de prendre part à un processus de mutation vers une exploitation douce à même de faire cohabiter en harmonie vignerons, plants de vigne, ainsi que faune et flore locales. Son nom: «Yvorne grandeur nature».

Prosperité durable

L'idée de Philippe Gex, vigneron et ancien syndic, remonte à 2017. «Tout est parti d'un constat: l'exigence de plus en plus évidente pour le bio et des vins produits dans le plus grand respect de l'environnement. Yvorne a une carte à jouer pour devenir une appellation exemplaire via un projet qui fera date dans l'histoire du vignoble vaudois.»

Pour ce faire, il a pu compter sur son associé André Hoffmann sur le domaine Pierre Latine. Ce dernier a accepté de financer l'ambitieux projet via la Fondation Mava, qu'il préside et qui est active dans la protection de l'environnement (*lire encadré*).

«Protéger l'environnement, ce n'est pas seulement voler au secours des pandas ou de la forêt équatoriale, explique le mécène. Ce projet vise un objectif



Le projet «Yvorne grandeur nature» en quatre personnes, de g. à dr.: Philippe Gex, initiateur du projet, Jean-Daniel Suardet, responsable technique, Conrad Briguet, directeur de Changins, et André Hoffmann, président de la Fondation Mava.

de prospérité durable, loin des logiques de rendement à court terme. Ce que nous voulons, c'est une vigne saine qui pourra produire un fruit de qualité sur la durée.»

«Un joli terrain de jeu»

Philippe Gex a donc pris son bâton de pèlerin pour s'entourer des bonnes compétences. En premier lieu, il a approché Conrad Briguet, directeur de la Haute École de

viticulture et d'œnologie de Changins: «Le projet a ceci d'original et d'innovant qu'il intègre la biodiversité au sens large. Par ailleurs, nos étudiants et professeurs sont très demandeurs de tout ce qui touche au développement durable et à la transition écologique. Ces 150 hectares sont un magnifique terrain de jeu.» Deux projets de bachelors sont déjà en cours.

Un inventaire effectué par le biologiste Raymond Delarze a

confirmé la richesse du vignoble en termes de biodiversité, que l'on parle de vigne, de flore (guimauve annuelle, muflier sauvage, orlaya à grandes fleurs, etc.) ou de faune (papillon azuré porte-queue, bruant zizi, lézard vert, etc.).

Vers un label?

Pour préserver ce biotope, une liste de 22 mesures en huit chapitres a été établie. «Le défi ultime étant de valoriser ces ef-

forts en certification et en label, espère Jean-Daniel Suardet, responsable technique des vignobles Schenk et «technicien» du projet. En cela, l'école de Changins nous apporte une caution scientifique.»

Ledit cahier des charges a été élaboré sur un modèle «progressif» en trois strates: la première obligatoire, la seconde selon les possibilités, jusqu'à l'excellence du troisième palier. «D'où l'importance de bénéficier d'un financement sur une période de cinq ans», conclut Conrad Briguet.

Jean-Daniel Suardet ne cache pas certaines résistances dans un milieu vinicole conservateur, mais il poursuit dans ses efforts de convaincre les derniers récalcitrants. «Nous voulons faire œuvre de pionniers sans se regarder le nombril et communiquer pour faire bénéficier d'autres vignobles de notre expérience dans le futur. Du reste, nous avons associé des jeunes à la réflexion parce que ce projet est pour eux et les générations futures.»

Un industriel à fibre verte

● Sur le plan financier, le projet «Yvorne grandeur nature» bénéficie du soutien de la Fondation Mava: 670'000 francs, a précisé son président, André Hoffmann, membre du conseil d'administration de l'entreprise pharmaceutique Roche et ancien trésorier du WWF. Cette manne servira entièrement à financer la recherche effectuée par Chan-

gins, précise son directeur, Conrad Briguet. Les porteurs du projet entendent capitaliser sur cet investissement privé pour glaner de l'aide publique. Il est notamment question de profiter d'une part des 28 millions que le conseiller d'État Philippe Leuba vient de demander au Grand Conseil pour soutenir des projets agricoles dans le cadre du Plan

climat vaudois. «Le financement de Mava va nous permettre d'aller frapper à la porte du Canton qui contribue traditionnellement dans une bonne mesure, selon Philippe Gex, initiateur du projet. Nous en ferons de même auprès de l'Office fédéral de l'agriculture.» L'idée est de doubler la mise de Mava. **KDI**

Le coup de fourchette

Un coup de jeune «local» pour le Café de Chavannes

On connaît des gens du cru qui en ont déjà fait leur «stamm». C'est bon signe pour le Café de Chavannes (près-Renens), qui a ouvert en février, justement pour rendre un «bistrot du coin» à la Commune. Celle-ci avait racheté les murs avant d'en confier la clé à Lisa Bonard et Lionel Grivet. Et c'est un choix qui donne le ton, car le duo - venu du Café de l'Arsenic - insuffle une nouvelle jeunesse à l'adresse, dans l'ambiance et dans les assiettes.

Aux manettes de leur première table après des années dans la restauration, les patrons ont confié la cuisine à Luis Zuzarte, formé au Beau-Rivage Palace avant d'œuvrer notamment à la Pinte des Mossettes. La carte fait donc

montre d'un mélange de recherche - en jouant sur les codes de la brasserie - et d'air du temps - en mettant en avant les ingrédients locaux et le fait maison à (presque) tous crins.

En entrée, la truite de Chamby, vinaigre de sureau, ail confit et crème de maïs (18 fr.) se présente comme un joli carpaccio dont tous les ingrédients ne sont pas immédiatement reconnaissables. Mais comme pour les autres plats, qui s'en soucie? C'est frais et bon, comme les sardines françaises millésimées (2020 en l'occurrence), pain toasté (à l'ail) et légumes «préservés», autrement dit des pickles maison (26 fr.).

En plat, le tempheh «lausannois» à la sauce barbecue (26 fr.)



Le Café de Chavannes fait peau neuve grâce à Lionel Grivet, Lisa Bonard et Luis Zuzarte (de gauche à droite). FLORIAN CELLA

vaut la découverte, même si le poivre règne un peu trop dans les céréales façon boulgour qui l'accompagne. L'entrecôte de bœuf, très bonne, vient avec une aubergine fondante et des frites bien comme il faut (28 fr.). En dessert, l'île flottante (10 fr.) manque peut-être de légèreté. Le cheesecake au chocolat, lui, ne prétend rien à ce niveau, mais il est à se relever la nuit (13 fr.).

Pour le reste, le menu ne multiplie pas inutilement les choix mais n'est pas avare en clics d'œil, par exemple avec une option saucisse à rôtir «au centimètre» (1 fr.), tandis que dans la liste des plats du jour, le samedi met à l'honneur le poulet rôti. Qui a dit régressif?

Au-delà de l'étiquette

Dégustation

Jean-Marc Quarin, critique vineux à Bordeaux, a sélectionné 30 vins à découvrir les 16 et 17 juin à Lausanne.

Un bon vin de Bordeaux à 10 francs, ce n'est pas possible? Eh bien si, et Jean-Marc Quarin, critique vineux de la côte atlantique, le prouvera le 17 juin (14 h-21 h, 50 fr.), lors d'une grande dégustation au Lausanne Palace. Il y présentera 30 vins, la plupart de Bordeaux, en donnant une large place à ceux qu'il nomme des «outsiders», soit des vins qui valent bien plus que ce que laisse croire leur étiquette.

«Ces 30 crus sélectionnés sont des vins qui réenchantent le goût», illustre Jean-Marc Quarin, rencontré en marge de la préparation du salon, qui se tient pour la 7^e fois à Lausanne. L'auteur du «Guide Quarin des vins de Bordeaux» parle de «posture esthétique: je garantis aux visiteurs une dégustation sécurisée, le bonheur de boire des vins bien faits, et qui évolueront, indépendamment de leurs préférences.»

De préférence, il sera toutefois question. Êtes-vous plutôt Rive droite (merlot) ou Rive gauche (carnet sauvignon)? Un balisage clair dans la salle et un parcours de visite à respecter dans l'idéal permettra au dégustateur de s'en faire une idée.

Terroir «chaise longue»

Outre les outsiders, très peu connus, qui se vendent entre 10 et 40 fr., la dégustation comprendra aussi des crus très réputés. Mais pas n'importe lesquels, «ceux qui ne dorment pas», illustre la critique à l'histoire «tourmentée», qui s'est vu refuser l'accès à certains grands châteaux. «Bordeaux a des terroirs qu'on appelle «chaise longue», un don du ciel où il n'y a pas grand-chose à faire, croyait-on. On donne de plus en plus la priorité au travail, pas au terroir.»

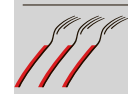
Jean-Luc Thunevin peut en parler. Le propriétaire du Château Valandraud est aussi le premier «vigneron de garage» (en référence à la création sans le soutien d'Apple) de Bordeaux. Il coanimera une dégustation verticale (12 millésimes) (11h-13h, 300 fr.). Un repas inaugural avec accords mets et vins (20h, 525 fr.) est prévu jeudi soir.


Cécile Collet


Infos et inscription sur www.lesrencontresquarin.com

L'adresse

Café de Chavannes
Route de la Maladière 40
1022 Chavannes-près-Renens
Tél: 021 551 67 47
lecafede-chavannes.ch
Du mardi au samedi 11 h-23 h

 Les plaisirs du bistrot et de la brasserie savamment repensés.

 60-70 fr. par personne, boissons comprises

 Carte généreuse de vins suisses, français et italiens

www.24heures.ch/gastronomie