

OENOTOURISME Ouverture 7 sur 7 et promotion du canton à travers l'un de ses principaux atouts: le vin. Au VerreMaye, à Riddes, on boit juste.

Le terroir à portée de verre

FRANCE MASSY

«Pour moi, c'était évident qu'on ne pouvait se contenter d'ouvrir une œnothèque de plus ou un simple centre de dégustation. Aujourd'hui, la mise en valeur d'une maison de vins passe par la promotion de toute la région.» Lorsque Les Fils Maye décident d'ouvrir un espace de dégustation à Riddes et qu'ils engagent Chantal Jacquemet, caviste de formation et qui s'est imposée dans le métier notamment à travers son travail au Verre à Pied de Lausanne, ils sont tous d'accord.

Le nouvel espace de dégustation des Fils Maye jouera à fond la carte de l'œnotourisme.

Ouvert 7/7

Dans ce lieu joliment baptisé VerreMaye sont mis en vitrine tous les crus de la maison, bien évidemment, mais aussi ceux d'invités, valaisans et étrangers. Le VerreMaye est ouvert 7 jours sur 7 et les personnes qui reçoivent les clients parlent plusieurs langues et sont à même de renseigner les clients sur les différents crus, cépages et modes de vinification. «Nous veillerons aussi à être à même de donner des renseignements sur la région. Chaque vinothèque ou café est, en quelque sorte, un centre d'information touristique. Bonnes tables, lieux culturels ou autres... Notre situation, à deux minutes de la gare, est idéale.»

Animations

Dans ce même esprit, Chantal Jacquemet propose à ses clients différents packages et animations, allant de la visite de cave et dégustation, suivie d'une entrée aux bains thermaux du coin, à la balade gourmande et sportive, en passant par la visite de la centrale hydroélectrique de



Le nouvel espace met en avant les vins de la maison des Fils Maye mais aussi ceux d'invités et quelques produits du terroir. DR



«Avec déjà une trentaine de groupes en trois mois, nous avons la preuve que l'œnotourisme répond à une attente» affirme Chantal Jacquemet.

LE NOUVELLISTE

Bieudron. La maison s'est dotée d'une salle de dégustation professionnelle. «Les Fils Maye comptant quatre personnes ayant suivi des cours d'œnologie à Changins, nous voulons mettre à profit ces compétences pour organiser des cours de dégustations pointus.»

Faire fi de la crise

Alors que la crise sévit aussi dans le monde viticole valaisan, Les Fils Maye décident, malgré tout, d'aller de l'avant.

Modernisation des installations de mise en bouteilles, rénovation des locaux administratifs, lancement d'un nouveau site internet...

Charles-Albert Fumeaux, directeur des Fils Maye, a choisi l'investissement et la positive attitude. «En période de crise, il faut plus que jamais aller à la rencontre de la clientèle et savoir investir. Plusieurs études prouvent que le consommateur trouve que les vins suisses ne sont pas assez accessibles. Si tout le monde s'accorde à reconnaître la valeur de nos vins, encore faut-il pouvoir les déguster et les acheter facilement.»

UNE MAISON VERTE

Les rénovations du bâtiment ont été réalisées dans un esprit d'assainissement énergétique. «La pompe à chaleur, qui a été installée pour le chauffage et le refroidissement des locaux, a déjà permis d'économiser 58 000 litres de mazout par an, soit l'équivalent de 492 000 kWh d'énergie. L'investissement pour ce volet s'est monté à 310 000 francs et a bénéficié d'un prêt sans intérêts de 120 000 francs remboursables sur six ans.» Léo Farquet, président du conseil d'administration peut être satisfait. Les anciens compresseurs qui consommaient pratiquement 40% de l'électricité de la maison ont été remplacés par un seul compresseur de dernière génération.

Résultat: une économie de 87 500 kWh estimée à 19 250 francs. Léo Farquet assure que les Fils Maye ne comptent pas s'arrêter en si bon chemin. «Avec les différentes mesures prises sur les bâtiments et l'installation photovoltaïque en toiture, nous tendrons vers une quasi-autonomie énergétique pour toute l'entreprise.»