

# Yanna Delière s'est collée à la Suisse viticole

Entourée de plusieurs spécialistes, la sommelière et autrice Yanna Delière a édité un livre mettant à l'honneur les vins suisses.

TEXTE JOËLLE CHALLANDES PHOTO LOUIS DASSELBORNE

Elle porte un prénom breton, a grandi sur l'île de La Réunion, s'est formée en hôtellerie et restauration dans le Jura français. Arrivée pour un emploi saisonnier en Suisse à 20 ans, Yanna Delière y travaille depuis dix ans. Entre bar à vins, domaine viticole et entreprise importatrice, la jeune femme évolue dans le monde du vin qui la passionne tant. En parallèle, elle étudie et décroche un Brevet fédéral de sommelière, à Changins (VD).

Yanna Delière préside aujourd'hui l'aile romande de l'Association suisse des sommeliers professionnels. Et dispense une formation intensive à d'autres futurs sommeliers, du côté de Saint-Saphorin: «Lavaux, j'adore, c'est magnifique.» Autrice, la bouillonnante entrepreneuse a créé *Le journal du sommelier*, collection auto-éditée qui s'adresse autant aux curieux qu'aux professionnels.

Le dernier ouvrage paru, un beau livre de 400 pages, présente le vignoble suisse, la diversité de ses cépages, ses sols et son histoire. Avec des mots, des dessins et des photos, la publication met à l'honneur régions, vigneron, vins et accords mets-vins. Scientifiques, sommeliers, chefs de cuisine: plusieurs spécialistes de renom y ont contribué. Yanna Delière les a réunis et a filmé de nombreuses rencontres. A découvrir en vidéo sur son site. ●

«Le journal du sommelier – la Suisse», disponible avec plusieurs interviews en vidéo sur: [www.journaldusommelier.ch](http://www.journaldusommelier.ch)



Yanna Delière (30 ans): «La diversité des cépages suisses est extraordinaire.»

## Au sommaire du «journal du sommelier»

### Lavaux à Manhattan

Avec des vins du terroir suisse, Chasselas en tête, l'établissement Lavaux Wine Bar propose, depuis son ouverture il y a un an et demi, fondues, charcuteries, tartines... Sa particularité: il se trouve très loin de Lutry et Eppesses. Rendez-vous à New York, dans un quartier de Manhattan!

### Précieux cépages indigènes

Parmi plus de 250 cépages cultivés en Suisse, sur près de 15 000 hectares de

vignes, 30% sont indigènes. C'est notamment le cas en Valais de l'Amigne et du Himbertscha, deux cépages blancs. La première est emblématique de la commune de Vétroz, le second a ses origines dans la région de Viège. Au Tessin, il y a la Bondola, un cépage rouge. Yanna Delière estime qu'il faut cultiver ces variétés rares comme des trésors et les valoriser davantage qu'aujourd'hui.

### Un cocktail avec du verjus

Plusieurs cocktails exclusifs sont présentés dans le livre. La mixologue Marion Moutte en propose avec du

verjus de la cave Maurice Neyroud de Chardonne (VD). Il s'agit d'une spécialité connue depuis le Moyen Age. C'est un jus acide à base de raisins verts, qui sont récoltés avant la véraison, c'est-à-dire, la période durant laquelle le raisin prend la couleur de sa future maturité.

### Découvrir le vignoble zurichois

Cépage blanc, le Räuschling est d'origine allemande. On le cultive aujourd'hui exclusivement en Suisse, en majorité dans le canton de Zurich. C'est le canton alémanique qui compte la plus grande

superficie de vignes. Le sommelier Marc Almert considère le Räuschling comme «l'alternative zurichoise au Sauvignon Blanc».

### Vins suisses à Hong Kong

Déguster un Chardonnay d'Anne-Claire Schott, viticultrice au bord du lac de Bière, dans un restaurant gastronomique de Hong Kong, c'est possible! Là-bas, au sud-est de la Chine, le Caprice du Four Seasons propose à sa clientèle pas moins d'une cinquantaine de vins suisses issus de la bio-dynamie. ●