



Ouverte en 2004, la table d'hôtes de Corbière accueille régulièrement sur réservation des groupes de 6 à 20 personnes. Menus du terroir et ambiance familiale y sont privilégiés.



La famille, une valeur primordiale chez les Parmelin. Sébastien, 20 ans, est paysagiste (à g.), Sophie, 15 ans, poursuit sa scolarité, et Olivier, 18 ans, est apprenti mécanicien.



Le domaine de 3 ha, outre le traditionnel chasselas, est encépagé de gewürztraminer, pinot noir, gamay, garanoir, valorisés aussi en différents assemblages.

ALINE ET PHILIPPE PARMELIN

Table d'hôtes de Corbière

Karine Etter

Vignerons-encaveurs sur un petit domaine de trois hectares à Bursins, au cœur de La Côte, Aline et Philippe Parmelin font table d'hôtes depuis cinq ans, elle aux fourneaux, lui au service, avec pour devise «le plaisir d'accueillir dans la simplicité et la convivialité».

Les deux font la paire! Ils se disent complémentaires, avec l'enthousiasme pour point commun. Lui a la tête dans les nuages, elle les pieds sur terre. Mais Aline et Philippe Parmelin ont fait leur chemin, main dans la main, portés par le même idéal: privilégier la qualité de vie. Leur exploitation est gérée à l'aune de cette aspiration. «Il est important de pouvoir trouver un bon équilibre entre le travail et le temps accordé à la famille», confie le maître viticulteur. Les résultats comptables, bien qu'importants, n'ont jamais conditionné leur existence. Leur exigence: mener une vie épanouissante pour eux et leurs trois enfants, aujourd'hui âgés de 15, 18 et 20 ans, tous encore à la maison. Quitte à faire des choix et privilégier des loisirs simples: marche en montagne, vacances en caravane.

«Savoir garder une qualité de vie familiale reste notre principale exigence»

Aline et Philippe n'ont pourtant jamais eu l'impression de se priver. Au contraire, ils s'estiment privilégiés: «Regardez dans quel cadre magnifique nous habitons, avec vue sur le Léman et les Alpes, au cœur d'une région économiquement forte, et dans une belle bâtisse, au calme, un peu en retrait de la route cantonale, mais à deux pas du centre du village».

Doté de 3 ha en propriété, le domaine de Corbière affiche cette architecture bourgeoise cosue des exploitations vigneronnes d'antan. Un environnement que les Parmelin ont choisi de valoriser en créant une table d'hôtes. L'idée a germé et pris forme en 2002-2003, en suivant ensemble un cours de formation à l'esprit d'entrepreneur (FEE) organisé par Prométerre. «Cette démarche s'est avérée très intéressante mais



Aline et Philippe Parmelin cultivent avec une tendre complicité le plaisir d'accueillir.

aussi astreignante, elle nous a permis d'élaborer notre projet en menant une analyse approfondie, avec une forte implication personnelle, car nous étions sans cesse mis en situation.»

En 2004, après une année de travaux pour transformer un local encombré en une jolie salle à manger, et obtenir la licence cantonale les autorisant à tenir une table d'hôtes, les Parmelin accueillent leurs premiers convives. Elle est aux fourneaux, lui au service. Des menus du terroir sont proposés: poissons du lac, viande régionale, légumes de saison, fromages du cru, tartes aux fruits et desserts maison. Chaque plat est accompagné d'un vin du domaine que Philippe présente avec la fibre passionnée du professionnel. La formule séduit. Elle s'adresse

à des groupes de 6 à 20 personnes, sur réservation, sept jours sur sept, midi ou soir.

Le bouche-à-oreille a fait la réputation de la table de Corbière. Le couple estime qu'en moyenne à l'année, il met le couvert tous les quinze jours. «C'est suffisant, il faut que notre envie et plaisir d'accueillir restent intacts et se ressentent», relève Philippe. Aline renchérit: «Nos hôtes sont plus que des clients, au fil des contacts pour voir le lieu, choisir le menu, discuter de l'organisation, une certaine amitié se crée».

«Nos hôtes sont plus que des clients, une certaine amitié se crée»

La table d'hôtes a généré une synergie avec la cave, favorisant la commercialisation en vente directe des quelque 15 000 bouteilles produites sur le domaine: chasselas, gewürztraminer, pinot noir, assemblages (gamay, garanoir, gamaret). Autre satisfaction: l'accueil permet à Aline et Philippe de se retrouver, en assumant en duo une activité liée à l'exploitation. Car l'un et l'autre sont très engagés à l'extérieur: lui comme syndic de Bursins, fonction qui occupe 30 à 50% de son emploi du temps; elle comme présidente du Conseil paroissial, monitrice de gym pour les aînés du village et curatrice.

Motivé à dynamiser son offre et à travailler en réseau, le couple ne manque pas d'idées: soirées contes, balades gourmandes dans le vignoble, dégustations «accords mets-vins». Mais pas question de se mettre la pression, l'essentiel est d'harmoniser!

Dates clés ●●●

1988 Mariage à Bassins, le village d'Aline; le couple s'installe au Domaine de Corbière, à Bursins.

1989 Naissance de Sébastien, suivront Olivier en 1991 et Sophie en 1994.

1990 Reprise de l'exploitation dotée de 3 ha en propriété. Début de la vinification et de la vente directe, diversification des cépages.

1993 Première bouteille de vin rouge produite sur le domaine, un gamay de Vinzel.

1994 Philippe obtient sa maîtrise de viticulteur; il est élu à la municipalité de Bursins.

2002 Le couple suit pendant une année le cours FEE (formation à l'esprit d'entrepreneur) de Prométerre; le projet de table d'hôtes germe et prend forme.

2004 Ouverture de la table d'hôtes, Aline est aux fourneaux.

PUBLICITÉ

4 questions ●●●

Une motivation commune?

Le plaisir d'accueillir, de partager, et la recherche d'une certaine qualité de vie.

Une manière de vous ressourcer?

Des escapades pour découvrir d'autres régions, hors des sentiers battus touristiques, ou la marche en montagne, avec une nuit en cabane, pour prendre le temps et s'imprégner du calme à la nuit tombante, c'est très reposant.

Un souvenir heureux?

Il y en a beaucoup, mais les plus beaux moments sont ceux passés en famille, quand nous rassemblons tous nos proches, par exemple pour nos vingt ans de mariage ou certains anniversaires «marquants».

Votre mets préféré?

Nous apprécions beaucoup le poisson, tout particulièrement ceux du lac, perche, féra, brochet, omble chevalier, cuisinés le plus nature possible ou juste relevés avec une sauce citronnée, et accompagnés d'un verre de chasselas.