Saint-Saphorin boit son verre!

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Textiles suisses - Intérieur**

Band (Jahr): **- (1976)**

Heft 2

PDF erstellt am: **23.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-794617

Nutzungsbedingungen

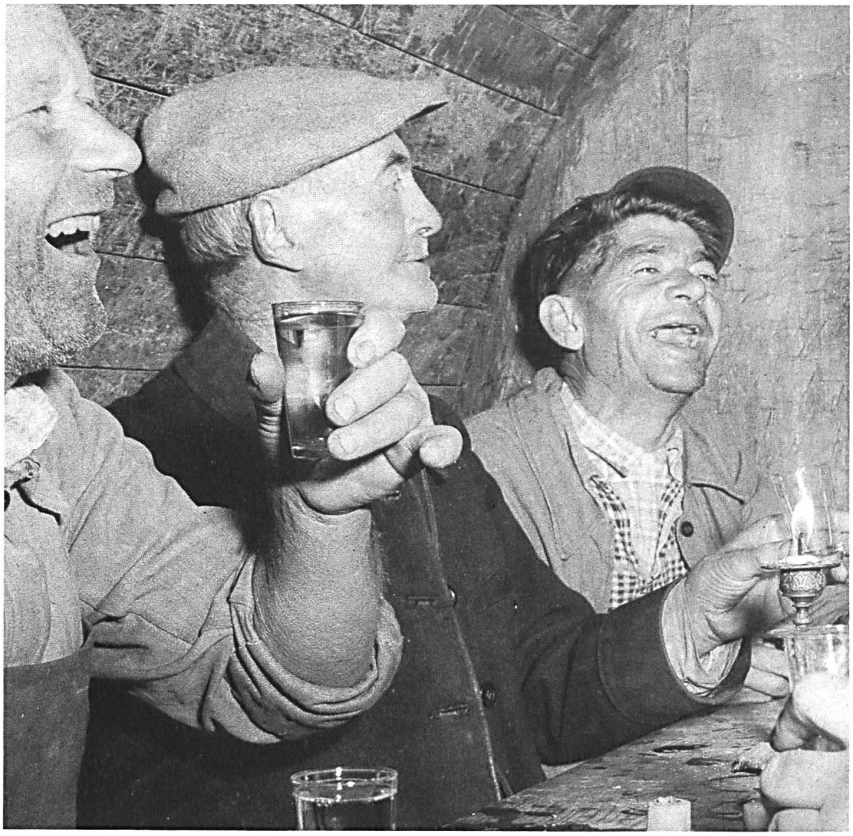
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

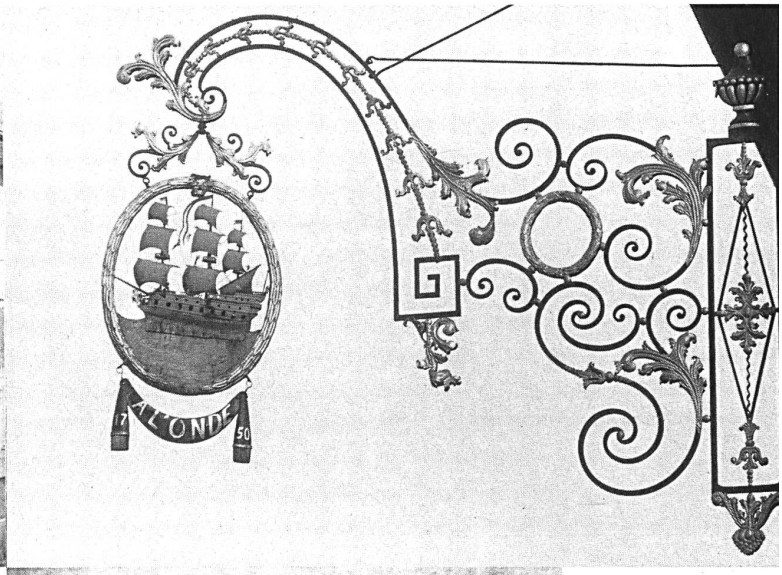


A l'époque romaine déjà, on cultivait la vigne sur les bords du Léman (ce qui est attesté par la découverte de statuettes de Bacchus) et l'on appréciait le vin qu'elle produisait, cette goutte dorée, longuement mûrie au soleil, soignée en cave avec amour et qui est, encore aujourd'hui, un des plus sympathiques produits de la région. Sympathique aussi, la tâche colorée et diverse du vigneron, proche de la nature mais rude et astreignante, au point que rares sont ceux qui, actuellement, s'engagent dans cette voie. La silhouette caractéristique du vigneron

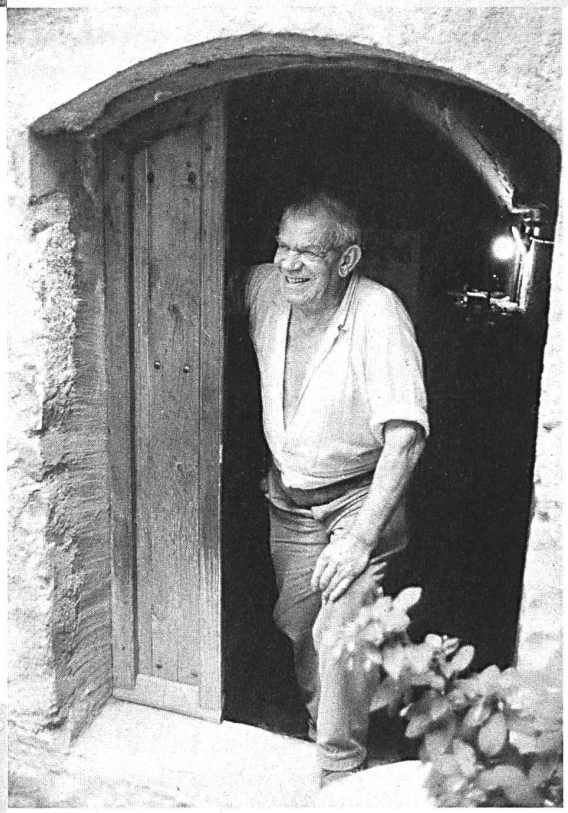
Saint-Saphorin boit son verre!

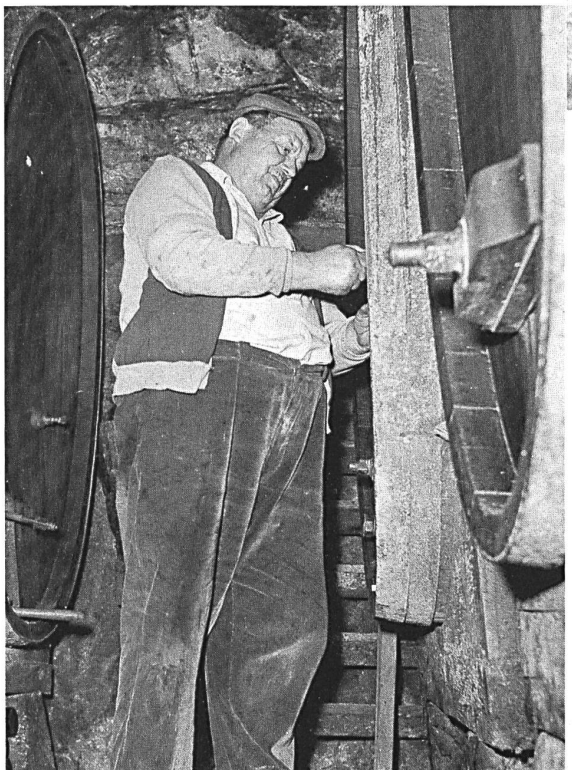
Dessin : Hans Erni

Auberge de l'Onde



a donc presque disparu des « pintes » (ainsi nomme-t-on en Suisse romande les petits cafés où l'on sert principalement du vin) et ils ne sont plus que quelques-uns, à Saint-Saphorin, à maintenir l'antique honneur de leur métier. Les méthodes de culture et de vinification ont naturellement évolué avec le temps et sont aujourd'hui rationnellement et scientifiquement établies. Mais on ne fait pas fi de tout ce qui a contribué au charme du passé; ainsi, à l'Auberge de l'Onde, le principal restaurant de l'endroit, on sert encore les mets régionaux traditionnels, arrosés des plus fins crus du terroir. Dans ce domaine également, Pro Arte a joué le rôle de promoteur dans





la création d'un Musée de la Vigne et du Vin au château d'Aigle et en dirigeant la propagande en faveur des vins de la région.

Tout cela dans la conviction profonde que l'amour de l'art, s'il ne veut pas rester seulement un plat snobisme, doit aussi s'étendre à l'art de vivre. Et le créateur de Pro Arte entend que l'art de vivre ne soit pas uniquement le plaisir de jouir d'agréables moments, mais aussi celui d'être actif dans tous les domaines qui participent à l'enrichissement de notre vie quotidienne, qu'il s'agisse de la culture, de la technique ou de l'économie.