

Zeitschrift: Textiles suisses - Intérieur
Band: - (1976)
Heft: 2

Artikel: Saint-Saphorin boit son verre!
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-794617>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



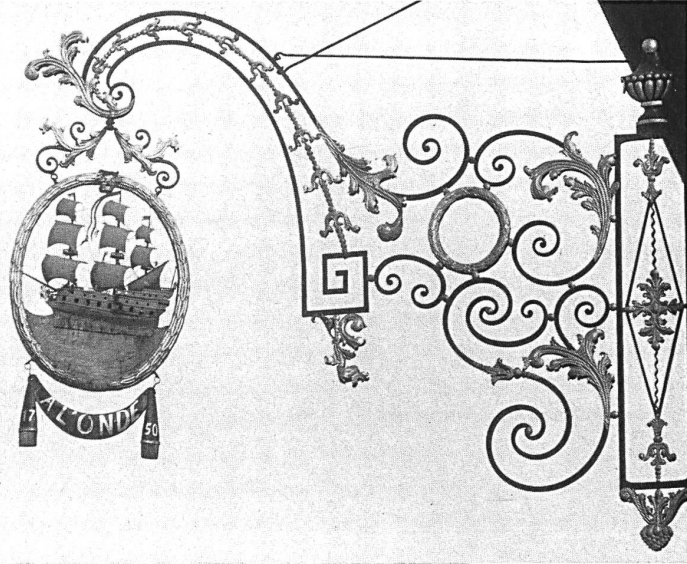
A l'époque romaine déjà, on cultivait la vigne sur les bords du Léman (ce qui est attesté par la découverte de statuette de Bacchus) et l'on appréciait le vin qu'elle produisait, cette goutte dorée, longuement mûrie au soleil, soignée en cave avec amour et qui est, encore aujourd'hui, un des plus sympathiques 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!

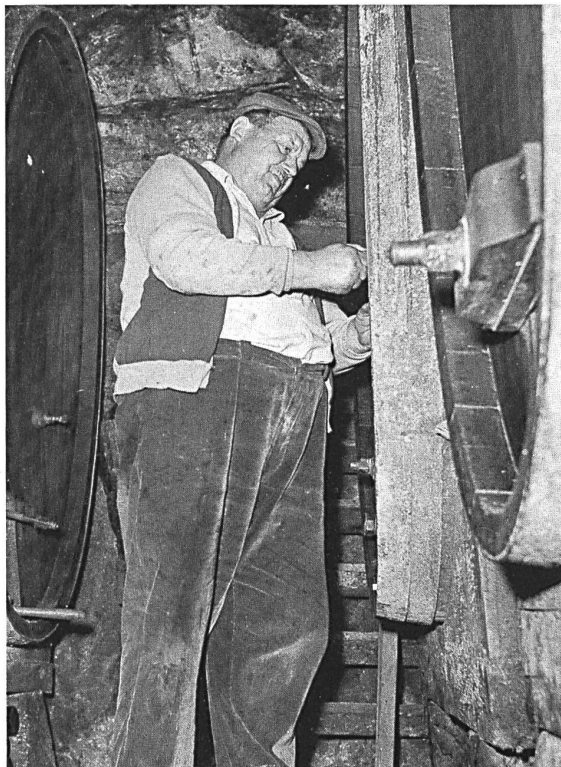
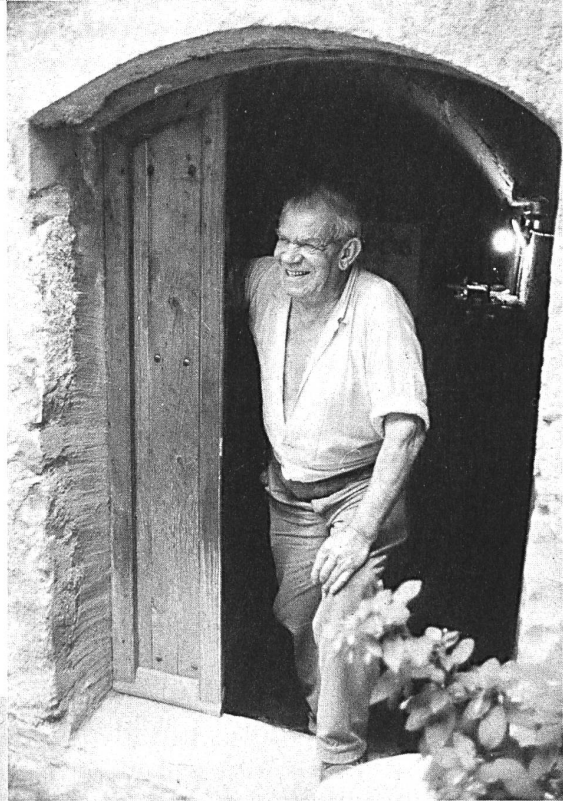


Dessin : Hans Erni

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.