

La Cave Beetschen a ouvert un bar lounge ainsi qu'une table et chambres d'hôte pour les voyageurs comme pour les locaux.

# Bursins Une œnothèque au milieu des vignes

La famille Beetschen, domiciliée à Bursins au milieu des vignes, a ouvert il y a maintenant deux mois un bar à vin lounge auquel se rattache la création de table et chambres d'hôte. Le vin, exclusivement originaire du domaine, se découvre et se déguste dans un cadre cosy, aux canapés en cuir accueillants et à la déco moderne et contemporaine. Ambiance classe, raffinée et élégante, les lieux séduisent les plus adeptes comme les novices et amateurs. L'idée de ce bar lounge est venue de discussions et réflexions répétées entre les membres de la famille pour prendre enfin concrétisation après plusieurs mois. *Le but est de promouvoir les produits du domaine et nous avons pour le moment neuf vins proposés à la carte, avec leur différent millésimes. Mais d'ici la fin de l'année, quatorze vins seront à la carte*, déclare Louis Christinet, beau-fils de la famille Beetschen. Des formules découvertes sont proposées et les lieux servent aussi de points de vente, autant pour le vin que pour les confitures et gelées de fruits et de vins venant du domaine. *Il s'agit de présenter le vin d'une toute nouvelle manière pour le sortir de son contexte traditionnel du carnotzet car le vin s'adapte aux goûts des gens, évolue avec le temps. C'est un produit moderne et il s'associe avec des mets de tout genre, y comprend l'asiatique et l'épicé, et non pas seulement la viande séchée et la fondue*, ajoute-il. Ainsi, comme dans toutes les œnothèques, le vin est ici traité comme un produit raffiné et sacré, dont il est important d'avoir du plaisir lors de la



Louis Christinet, derrière son bar à vin, heureux du bon succès montant de l'œnothèque. IG

dégustation.

## Table et chambres d'hôte

En ce qui concerne la table d'hôte, c'est un chef cuisinier qui est chargé d'émoustiller les papilles des curieux culinaires ou simples gourmands, les menus pouvant aller du plus simple au gastronomique, en passant par l'exotique épicé. Et pour ce qui est des petits creux à l'heure de l'apéro, chaque jour pour

accompagner un verre de vin, tapas, parfois sushi ou encore produits locaux sont proposés, variant chaque semaine suivant les envies du chef. Quant aux deux chambres d'hôte, de style moderne et contemporain, elles reçoivent régulièrement des voyageurs de courtes ou longues durées et des locaux envieux de découvertes. *Nous avons voulu créer des chambres d'hôte car nous avons remarqué un manque de chambres dans l'arc lémanique concernant les Bed and Breakfast. Cela cor-*

*respond à un besoin nécessaire*, remarque Louis Christinet. *Et nous avons voulu leur donner un style différent changeant du type rustique ou trop traditionnel suisse, notamment par le fait que l'espace dans lequel les chambres se trouvent est moderne. Cela aura créé un trop grand décalage*, ajoute-t-il en riant. Il ne reste plus qu'à aller tester les lieux.

ma à ve de 10h30 à 12h30 et de 16h à 21h  
sa de 9h30 à 13h

ISABELLE GUIGNET

## Des soirées à thème

Une nouvelle idée est apparue à l'esprit de la famille Beetschen, celle d'organiser des soirées à thème, telle qu'une soirée «verticale» se concentrant sur plusieurs millésimes d'un seul vin ou encore une soirée dégustation. Mise en œuvre de l'idée dès octobre.