

# La Croix-Verte de Vich a brusquement fermé

**RESTAURATION** Depuis quelques jours, l'hôtel-restaurant est clos. Les tenanciers actuels ont quitté subitement les lieux.

PAR LAURA.LOSE@LACOTE.CH

«**N**ous sommes arrivés le samedi 11 août vers 15h45 pour prendre notre chambre, mais tout était fermé. Nous avons téléphoné, mais nous sommes directement tombés sur le répondeur», explique un client venu du Locle. Il devait se rendre à un mariage le soir même et avait prévu de passer la nuit à la Croix-Verte, à Vich. Mais il a dû trouver une autre solution en allant dormir à Begnins. La chambre était pourtant réservée depuis février, et déjà payée. Depuis la semaine dernière, les portes de l'établissement sont closes, les vitrines tapissées de journaux et les rideaux tirés. Dans la salle, plus rien. Sur la terrasse, quelques meubles empilés en vrac. «En un ou deux jours, ils ont tout vidé et sont partis», témoigne un habitant du village. Certaines fenêtres sont, quant à elles, restées ouvertes, laissant craindre des dégâts suite à la pluie et la grêle de ces derniers jours.

## Propriété privée

Pour le syndic Michel Burnand, c'est la surprise. «Nous sommes rentrés de vacances et avons trouvé l'enseigne dans cet état, indique-t-il. Nous n'en savons pas plus.» L'hôtel-restaurant, géré par un couple de tenanciers, appartient à un propriétaire privé. «L'établissement est fermé à cause de leur divorce, explique ce dernier, joint par téléphone. Nous cherchons déjà des personnes pour le relouer, ce qui devrait être



Depuis la semaine dernière, les rideaux sont tirés et les vitrines de l'hôtel-restaurant sont tapissées de journaux. GLENN MICHEL

«**N**ous sommes rentrés de vacances et avons trouvé l'enseigne dans cet état»

MICHEL BURNAND  
SYNDIC DE VICH

fait d'ici octobre.»

Le propriétaire se veut rassurant et précise qu'il s'agit

d'une fermeture normale. Depuis plusieurs jours, les voisins voient pourtant se succéder des clients de l'hôtel qui ne semblent pas avoir été informés de la situation de l'établissement. «Chaque jour, des gens arrivent pour prendre leur chambre et sont déboussolés», indique un habitant.

## Moins de passage

Fin 2017, le centre de Vich a été le théâtre de travaux routiers pendant quatre mois. Le restaurant était resté accessible pendant toute la durée des

travaux, mais ne se trouvait plus sur le passage du flux de trafic habituel. Michel Burnand indique toutefois n'avoir reçu aucune demande de dédommagement de la part des tenanciers de l'hôtel-restaurant à la suite de ce chantier. Depuis 2016, soit bien avant le début des travaux, l'hôtel-restaurant a fait l'objet de plusieurs sursis concordataires, soit des délais accordés pour assainir une situation financière, comme le montrent les inscriptions au registre du commerce.

# Trois mois de prison ferme pour un jeune chauffard

**TRIBUNAL** Récidiviste, après deux sursis, il écope cette fois-ci de la prison.

Tout de bleu vêtu, des pieds à la tête, impeccable et très élégant, le Genevois de 28 ans jure qu'on ne l'y reprendra plus. Terminées ses frasques au volant de véhicules automobiles. Aujourd'hui gouvernant d'étage dans un hôtel genevois, jeune père de famille, il dit regretter ses actes passés. «Et je suis prêt à en assumer les conséquences», a-t-il déclaré ce jeudi face au Tribunal de police de l'arrondissement de La Côte. De lourdes conséquences toutefois: la Cour l'a condamné à 100 jours de prison ferme, assortis de 1500 francs d'amende. Ses deux précédents sursis ont été révoqués et il devra passer à

la caisse. Les juges nyonnais ont été moins cléments que le Ministère public qui avait requis une peine pécuniaire de 100 jours-amende, qualifiant toutefois la culpabilité du prévenu de «très lourde».

## Il fuit les lieux

Le 4 juin 2017, sur l'autoroute A1, côté lac, dans le district de Nyon, il perd la maîtrise de son véhicule, escalade un îlot et heurte un signal. Et prend aussitôt ses jambes à son cou, abandonnant la voiture qu'il avait subtilisée à son frère, se sachant fautif et récidiviste. Il était sous l'emprise de l'alcool et son permis lui avait été précé-

demment retiré. Arrivé dans la chambre d'hôtel qu'il occupait alors dans le cadre de son travail, il se douche, puis se couche. «J'étais complètement sonné, j'avais conscience de l'énormité de ce que j'avais commis.»

Le Genevois a été précédemment condamné à des peines pécuniaires pour des faits simi-

lares sur Vaud et Genève. Il avait alors obtenu le sursis. En audience, il a admis spontanément deux autres cas où il a conduit sans autorisation, ainsi qu'un troisième où il s'est fait passer pour son frère lors d'un contrôle policier.

Le Service des automobiles de Genève l'a pourtant autorisé à repasser son permis, obtenu en mai de cette année. «Si je devais boire à nouveau dans un cadre festif, je ne prendrais plus le volant», jure-t-il.

«Tout ça aurait pu extrêmement mal finir, a relevé la présidente Erica Riva Annaheim. Vous semblez animé d'un sentiment de toute-puissance et votre prise de conscience de la gravité des faits est assez relative. A votre décharge, vous menez une vie stable et vous avez fait preuve d'honnêteté. Mais les peines pécuniaires n'ont aucun effet sur vous. Une peine privative de liberté est le seul langage que vous pouvez comprendre aujourd'hui pour arrêter vos bêtises.» JOL

«**U**ne peine privative de liberté est le seul langage que vous pouvez comprendre»

ERICA RIVA ANNAHEIM  
PRÉSIDENTE DU TRIBUNAL

# «Nous avons l'ambition de devenir le Zalando du vin»

## ÉCO LOCALE

Marielle Gallay et Valentin Bettems lancent une boutique en ligne pour des crus divers.

Vous adorez sillonner la Suisse à la découverte de nouveaux domaines viticoles riches de pépites insoupçonnées, mais vous n'avez pas toujours le temps de vous adonner à votre passion du terroir helvétique? Alors la petite entreprise Mesvignerons est faite pour vous! Marielle Gallay et Valentin Bettems viennent de lancer une boutique en ligne avec un concept original.

A l'image des paniers de fruits et légumes, ils proposent, chaque mois et sur abonnement, une sélection de vins suisses qu'ils ont au préalable découvert et dégusté eux-mêmes sur place – un préalable indispensable à leurs yeux. «Notre concept est inédit, affirme Marielle Gallay. Il n'y a aucun site qui propose l'achat de vin suisse en provenance de tous les cantons et régions du pays.»

## Un aspect éducatif

Les futurs clients auront le choix entre quatre box: du chasselas, honneur à leur origine, du rouge, un mix et du bio. A raison de deux à trois bouteilles et un abonnement d'un, trois, six ou douze mois. Les deux jeunes associés, qui seront allés au préalable à la rencontre des producteurs, de leur domaine, de leur vin et de leur histoire particulière, comptent bien partager ces échanges avec leurs futurs clients. La box contiendra un bulletin viticole, des trucs et astuces sur la dégustation du vin et sur sa culture. «Faire découvrir des vigneronnes suisses est le but premier de notre projet mais on souhaite aussi y apporter un aspect éducatif», relève Marielle Gallay.

«On a l'ambition de devenir le Zalando du vin», sourit l'Aubonnoise. La livraison est gratuite mais par contre il faudra y mettre le prix. «On voulait arriver à moins de 40 francs pour un box de chasselas de

deux bouteilles, mais c'est impossible si on veut avoir une marge normale», explique-t-elle. Deux bouteilles de chasselas reviennent à 43 francs, trois à 59. Ou deux de rouge à 55 francs, trois 74. Les deux jeunes ont investi quelque 15 000 francs pour démarrer leur petite entreprise. «On ne compte pas se payer la première année mais tout réinvestir dans le projet», affirme Marielle Gallay.

## Le vin dans le sang

L'Aubonnoise est économiste d'entreprise, Valentin Bettems caviste et vigneron. Pour l'heure, il perfectionne et son métier et le suisse allemand du côté de Meilen, à Zurich, mais devrait revenir sur le do-

«**N**otre concept, sous cette forme, est inédit.»

MARIELLE GALLAY  
ÉCONOMISTE D'ENTREPRISE

maine familial, La Cave de la Crausaz à Féchy. Autant dire que la culture du vin, ils ont ça dans le sang. Marielle Gallay est aussi issue d'une famille de vigneronnes: son grand-père Edmond avait le domaine de la Muscadelle à Mont-sur-Rolle, aujourd'hui géré par Jean-Daniel Gallay, l'oncle de Marielle. Mettre en avant le travail des vigneronnes est une démarche naturelle à leurs yeux. «Chaque année, il y a un surplus de vin qui n'est pas vendu, cela m'attriste beaucoup, tout ce travail ruiné, relève Marielle Gallay. Le minimum que l'on puisse faire est de les faire connaître et de démontrer aux gens à quel point il y a de belles choses chez nous.» Les associés estiment avoir atteint leur objectif pour ce premier mois d'activité. «Entre 20 à 70 box seront envoyées, révèle volontiers mystérieuse Marielle Gallay. D'ici à la fin de l'année, on aimerait arriver à en livrer entre 200 à 300.» JOL

En savoir plus:  
le site de Mesvignerons



Marielle Gallay et Valentin Bettems ont lancé le site de vente en ligne Mesvignerons.ch ETIENNE ARN