

# La sommelière va ouvrir «sa» Maison des vins

**Nathalie Ravet** L'aînée de la fratrie sera «maîtresse de maison» du futur temple des vins de La Côte.



David Moginier Textes  
Marie-Lou Dumauthioz Photo

Elle a fixé rendez-vous juste au-dessus de la future Maison des vins de La Côte, histoire qu'on admire la vue qu'elle proposera aux visiteurs dès septembre. Les vigneronnes ont déjà réservé la centaine de casiers où ils pourront mettre leurs vins que dégusteront touristes et amateurs. Le bâtiment est encore en chantier mais promet deux immenses baies vitrées qui permettront de voir

du Jet d'eau de Genève jusqu'au Valais, ce Valais dont elle revient après avoir fermé l'Énothèque gourmande qu'elle avait ouverte à Crans-Montana il y a deux ans.

«Quand nous avons fermé le restaurant familial de Vuflens-le-Château en 2022, mes parents ont décidé de déménager à Crans où ma sœur cadette dirigeait un hôtel. Je n'avais pas envie de me séparer d'eux à ce moment-là, je n'avais aucun projet, et nous nous sommes dit avec mon mari Nicolas que nous pourrions aussi monter une affaire là-bas, sans grande réflexion. Mais la station ne vit que quelques semaines par

«Au début, certains clients ne voulaient pas croire que le sommelier était une femme.»

année, c'est trop peu.» C'était aussi une manière de prolonger un peu l'aventure familiale puisque Bernard et Ruth, les parents, ont beaucoup participé au nouveau projet.

## Protectrice

La quadragénaire, aînée des trois enfants, admet un côté saint-bernard. «Tous les trois, nous avons toujours cette envie d'aider, sans doute un héritage de notre maman.» Mais c'est bien elle qui aura travaillé le plus longtemps en famille, après le départ de son frère Guy à Vevey. «Elle a ce besoin de protéger, explique sa ca-

dette Isabelle. C'est elle qui s'est le plus occupée de nos parents.» «Nathalie a une vraie dévotion pour son père, affirme son amie Chantal Tissot, rencontrée à l'EHL et sa meilleure amie. Et comme la fidélité est une valeur familiale chez les Ravet...»

«C'est vrai que c'est la première fois que je vais travailler en solo. Je suis prête à couper le cordon, même si j'ai sans doute mis plus longtemps que les autres», avoue l'aînée. À Crans, il y avait aussi son mari et son fils en cuisine. Aujourd'hui, le premier, Nicolas, cuisine dans une fondation à Lausanne et le second, Léo, fait son apprentissage de cuisinier dans la capitale vaudoise. «Pendant quelques mois encore, nous avons des week-ends libres, c'est nouveau. Mais ça ne va pas durer. Dès l'ouverture, ce sera fini pour moi.»

## Le virus de la restauration

La sommelière a l'habitude des horaires et des semaines décalées, après une enfance au restaurant, gardée par la grand-mère avec ses parents juste en dessous. «Ils nous faisaient beaucoup participer à leurs activités. Quand nous partions en vacances dans une ville, il fallait toujours pour mon père qu'il y ait un musée national et un restaurant gastronomique au programme. De même, ils nous faisaient toujours participer aux dégustations de vins chez les vignerons, où j'ai déjà beaucoup appris.»

Elle a le virus de la restauration depuis toujours, concrétisé par une maturité économique puis un diplôme à l'École hôtelière de Lausanne, où elle termine major de sa promotion, avec la meilleure moyenne. «Elle a toujours été perfectionniste, raconte Isabelle. Elle ne reste jamais sur ses acquis, aime découvrir, aller plus loin.» L'aînée explique: «Je voulais sans doute montrer que je n'étais pas juste la fille de...»

Après deux stages en cours d'études, elle revient à Vuflens-le-Château dans l'Ermitage familial. Le sommelier ayant fait faux bond, elle le remplace au pied levé, et plutôt bien puisqu'elle tiendra la cave pendant vingt-trois ans. «Au début, certains clients ne voulaient pas croire que le sommelier était une femme. Mon père sortait de la cuisine et me défendait. Puis les choses se sont normalisées.» Pour preuve, ce titre de sommelière de l'année Gault&Millau - la première femme à le recevoir - puis la même distinction chez «Bilanz».

## Discrète et chaleureuse

Elle est réservée et discrète pour un métier très social. «Ce n'est pas son genre d'être expansive, soutient Chantal Tissot. Mais elle est chaleureuse et proche des gens.» La passionnée a voué sa vie à son travail. «Je n'ai jamais eu le temps d'avoir des hobbies, mais ce n'est pas un problème. Je ne me suis jamais posé la question de savoir vivre autrement. J'ai peu d'amis aussi mais ils sont fidèles.» Quand une de ses clientes lui propose de faire les grandes tables parisiennes avec elle, elle n'hésite pas à prendre régulièrement le premier TGV du lundi matin pour y déjeuner et revenir le soir même. «Des découvertes gastronomiques magnifiques!»

Dans le rare temps libre, il y a quand même les voyages. Comme tous ceux qu'elle avait faits avec ses parents. Et ceux qu'elle fait aujourd'hui avec sa famille. Comme la découverte du Japon, le pays rêvé de son fils Léo. «C'est un pays fascinant par son histoire, bien sûr, mais aussi par la propreté, la politesse et le sentiment de sécurité qu'on y trouve. Cela a été le voyage le plus dépaysant qu'on ait fait et on va y retourner.»

Mais l'actualité, c'est cette maison qui s'annonce. Elle participe aux dernières décisions avec le comité de vignerons. «Cela se passe super bien mais c'est vrai que je suis la seule issue du milieu de la restauration, je dois parfois les convaincre qu'une idée n'est pas réaliste.» Elle fourmille de projets, imagine des soirées à thème, des groupes, des animations. Avec son réseau gastronomique, elle espère trouver des synergies. «Elle va jusqu'au bout des choses, dit Chantal Tissot. Dès qu'elle s'engage, elle ne lâche plus. Là, ce nouveau challenge va l'occuper énormément, elle aura à cœur de réussir.»

## Bio

**1977** Naît le 14 septembre à Échallens, où ses parents tiennent l'Hôtel de Ville. Ils déménageront à Vuflens-le-Château en 1989. **1999** Diplôme de l'École hôtelière de Lausanne, elle est major de sa promotion. Débuts à l'Ermitage de Vuflens-le-Château. **2001** Mariage avec Nicolas. Naissance de Léo. **2007** Sommelière de l'année Gault&Millau, première femme en Suisse. **2013** Intègre le jury des 150 meilleurs vignerons de Suisse. **2015** Sommelière de l'année «Bilanz». **2018** Meilleure carte des vins de Suisse. **2020** Ouverture de l'Esprit Ravet à Gstaad. **2022** Fermeture de l'Ermitage. Ouvre l'Énothèque gourmande à Crans-Montana. **2024** Ouvrira la Maison des vins de La Côte en septembre.