

Germaine et Cécile Maye, filles du fondateur de la maison Les Fils Maye, à Venise, en 1910. Ce cliché a inspiré la nouvelle gamme de vins «Telegram».



En voyage avec les filles Maye

La nouvelle gamme de vins «Telegram» fait vivre l'histoire de la maison valaisanne Les Fils Maye. Elle est disponible en exclusivité chez Coop.

TEXTE JOËLLE CHALLANDES PHOTOS LOUIS DASSELBORNE

Côte à côte, vêtues avec élégance en robe et coiffées de chapeaux, Germaine et Cécile Maye posent sur la place Saint-Marc, devant sa basilique. Des pigeons picorent à leurs pieds. Nous sommes à Venise, en 1910. Cette photo, retrouvée par hasard dans les archives de l'entreprise Les Fils Maye, à Riddes (VS), est à l'origine de la nouvelle gamme de vins «Telegram». Celle-ci a rejoint les rayons chez Coop en Suisse romande ce printemps. «Les deux jeunes femmes voyageaient et ouvraient les yeux sur ce qui se passait ailleurs pour renseigner leur père. On a eu envie de mettre en valeur ces pionnières en matière d'exportation», souligne Stéphane Maccaud, directeur de la maison Maye. Celle-ci évolue avec près de 250 fournisseurs de raisin, entre Martigny et Sion, en particulier à Chamoson et à Vétroz. Le prin-

cipal d'entre eux, Roger Remondeulaz, n'est autre que le petit-fils de Germaine Maye!

A la mer et à la montagne

Germaine et Cécile Maye étaient les filles de Léonide Maye, fondateur de la maison de vins en 1889. Pourtant, celle-ci se nomme Les Fils Maye. Léonide avait aussi un fils. Et l'usage du masculin prévalait. Sur chaque contre-étiquette des cinq vins «Telegram», les filles Maye apparaissent en photo, entre l'Italie, la France et la Suisse, à la mer ou à la montagne. Un message accompagne les images, à l'image de celui-ci, sur la bouteille du Pinot Noir: «Bien arrivées à Venise – Ville chargée d'histoire – Débordante de vie – Des vins amples pour partager – Nous pensons à vous». Le but consiste à faire voyager les → Page 39



Alexandre Gillioz (40 ans), Stéphane Maccaud (51 ans) et Marie Linder (41 ans) sont fiers de la dernière-née: une gamme de vins éclatants.

Alexandre Gillioz et Marie Linder ont étudié ensemble: ils se complètent lors des dégustations.



→ consommateurs avec elles, en imaginant les mots qu'elles auraient pu écrire à l'époque.

Un an et demi de travail

Le rosé, les deux blancs et les deux rouges de cette gamme sont le fruit d'un an et demi d'engagement. Ils se veulent éclatants, avec du punch. «J'ai orienté mon travail en fonction de ce projet depuis la vendange», indique Alexandre Gillioz, l'œnologue responsable. Formée dans la même classe que lui à Changins (VD), Marie Linder, chroniqueuse pour *Coopération*, a contribué à la naissance de ces nectars. «C'est une maison que j'affectionne depuis longtemps. J'ai aimé ce pont entre hier et aujourd'hui et l'idée de mettre ces femmes en avant», note la spécialiste.

De la vinification à la mise en bouteilles, tout se déroule dans les étages inférieurs de l'entreprise de Riddes, cave formant un véritable labyrinthe pour qui la découvre. Stéphane Maccaud se dit ravi d'y descendre de temps à autre. Qui sait, de nouveaux éléments concernant l'histoire de la famille Maye pourraient surgir derrière une cuve... ●

PHOTOS DR

LA GAMME «TELEGRAM» CHEZ COOP

En hommage à Germaine et Cécile Maye



ROSÉ

Aux arômes de groseilles, il offre une douceur fruitée en bouche. Ce rosé de Gamay se marie aux plats épicés et à la cuisine exotique. 14 fr. 95/75 cl



JOHANNISBERG

Gourmand, aux arômes floraux et fruités dotés d'une note de mélisse. A déguster avec un fromage d'alpage ou des asperges blanches. 14 fr. 95/75 cl



PETITE ARVINE

Volumineuse et saline en bouche, cette exubérante Petite Arvine accompagne mets aigres-doux, poissons du lac et desserts fruités. 18 fr. 95/75 cl



HUMAGNE ROUGE

Aux arômes de baies des bois et de pruneaux mûrs, elle s'avère croquante et soyeuse en bouche: place au fromage corsé. 18 fr. 95/75 cl



PINOT NOIR

Avec lui, impossible de faire faux! Souple et généreux en bouche, ce Pinot Noir excelle avec tous les types de repas. 14 fr. 95/75 cl

Vins en vente uniquement dans certains magasins de Suisse romande, plus largement en Valais.