

Tous les droits sont réservés par

*Les index de tous les catalogues*

## Le mariage prometteur du cristal et du vin

Vallérysthal 1993

La renommée de la cristallerie de Vallérysthal n'est plus à faire, la qualité de ses produits étant constante depuis sa création en 1707. Reste que l'avenir de l'ensemble demande des efforts incessants bien que le cristal proposé soit pur à 31,6 % de plomb. L'arrivée en avril dernier de nouveaux actionnaires s'inscrit dans cette dynamique, l'accent étant mis dès maintenant sur une nouvelle politique pour le moins séduisante, ne serait-ce que par l'annonce du futur mariage entre le cristal et le vin.

*Le beau métier du magicien verrier*



On sent chez Jean-Charles Pascolini, un italo-suisse aux cheveux poivre et sel, un peu de fébrilité, mais beaucoup de volonté. Une volonté d'aller de l'avant et d'innover. Car l'actionnaire majoritaire du holding qui gère désormais la cristallerie de Vallérysthal n'est pas homme à bricoler. D'ailleurs le visage volontaire ne trompe pas. Il y a là la marque et le besoin d'agir, autant en gestes qu'en paroles « afin, dit-il sans ambages, de remettre l'entreprise sur les rails, redéfinir une gamme de produits et faire un futur mariage. » Somptueux ! Celui du cristal le plus pur de Vallérysthal avec les merveilleux vins de France. Le faire-part est publié. La mariée est belle... et l'union s'annonce féconde.

Une expérience unique

L'ancestrale cristallerie de Vallérysthal à Troisfontaines, à une dizaine de kilomètres de Sarrebourg, est en passe d'être le creuset d'une expérience unique en son genre mais très « dans l'air du temps ». Il s'agit d'une cure de jeunesse et d'innovations qui respectent cependant le poids des ans et des traditions.

*Daniel Olivieri la marieur-sommelier*



Après quelques mois de réflexions sur place et quelques actions, Jean-Charles Pascolini a d'abord redéfini une gamme de produits gardant 73 services et des centaines de carafes. La seconde étape a vu l'installation d'une surface de vente de 750 m<sup>2</sup> avec vue directe sur le travail des verriers et ouverte en quasi-permanence, dimanche compris.

Le succès de cette démarche a entraîné d'autres efforts et bientôt la nécessité de mettre à la disposition des clients un coin-détente où l'on peut se désaltérer, mais surtout s'informer grâce à un système audiovisuel.

De l'information ! Curieusement cette nourriture intellectuelle manquait cruellement aux visiteurs, curieux et autres consommateurs, des personnes certes gourmandes, mais ne sachant pas vraiment quoi acheter ni à quelles utilisations précises correspond le produit qu'elles désiraient s'approprier.

*Jean-Charles Pascolini*



Plus d'hésitations désormais ni de désagréables surprises puisque Jean-Charles Pascolini a résolu le problème en faisant appel aux lumières d'un spécialiste, le réputé sommelier de « La ville de Lyon », Daniel Olivieri qui a provoqué le coup de foudre entre la fée cristal et monseigneur le vin.

#### Arts de la table made in Vallérysthal

C'est lors d'un repas d'affaires au restaurant messin que J.C. Pascolini a pu apprécier la compétence ès-vins de Daniel Olivieri (1) lui demandant derechef d'être à la fois le témoin et le grand ordonnateur des noces entre le cristal et le vin.

L'idée était originale et séduisante. Le sommelier et œnologue a donc fait les visites protocolaires, étudiant avec passion les meilleures affinités entre les différents services de la cristallerie et les produits des vignobles, associant avec bonheur l'Alsace avec tel verre, le Bordeaux avec tel autre et le Bourgogne avec telle carafe de décantation... sans oublier dans ces relations cristallines celles reliant les eaux de vie, les alcools forts ou la bière avec les élégants récipients de Vallérysthal.

Le curriculum des futurs mariés a été longuement analysé et des fiches techniques ont été élaborées. Ce sont ces recommandations-conseils de Daniel Olivieri aux consommateurs de la production de Vallérysthal, qui peuvent être lues, entendues et visualisées dans le coin-détente de la surface de vente de la cristallerie, données suffisantes pour faire un choix judicieux parmi les dizaines de services et les deux gammes de produits proposées : la série dite de prestige vendue à des prix hyper-concurrentiels (50 % des taux habituels) et une série dite artisanale, non pas de deuxième choix mais accessible à toutes les bourses et sans que la pureté du cristal (toujours à 31,6 %) soit altérée.

Et ça marche ! Dès la mise en place de la surface de vente, le chiffre d'affaires a augmenté de 65 % (par rapport à 90) alors que le système audio-visuel et informatif n'avait pas encore été installé.

Ces signes avant-coureurs qui augurent bien de l'avenir ont incité le papa du projet à voir plus grand. Les ambitions ne se limitent plus à la Lorraine et aux proches régions. Pour la fin de l'année et pour 1994 sera créé un réseau de vente avec des magasins en franchise. Soit 22 grands centres d'environ 1000 m<sup>2</sup> et 300 satellites de moindre importance. Le chaland trouvera dans ces lieux non seulement des produits en cristal mais aussi les arts de la table, des nappes à l'orfèvrerie en passant par la porcelaine et les faïences, le tout sous l'appellation « Vallérysthal ».

Le réseau de distribution sera new-look et la tradition respectée avec des animations autour du difficile et beau métier de verrier auxquelles participeront les jeunes formés à l'école de Sarrebourg.

A vos carafes et autres services

Daniel Olivieri révèle quelques conseils à observer lorsque l'on procède à la décantation des vins- jeunes et vieux - de Bourgogne, Bordeaux et d'Alsace.

Pour les bourgognes jeunes (2 à 4 ans) qui doivent être bus à 13/14°, décanter 1 h avant la dégustation dans une carafe à fond large et au col évasé afin de bien dégager les arômes, de cerises bien mûres et de fruits noirs.

Pour les bourgognes de plus de 10 ans, température de 16° maximum, décanter à la dernière minute dans une carafe fine afin de garder les arômes, de grillotine kirschée, entrailles de gibier, queue de vison mouillée.

Pour les bordeaux jeunes, de 3 à 5 ans, température de 15°, décanter 2 h avant la dégustation dans une carafe à fond large et au col évasé afin que les arômes, de fruits, se dégagent bien.

Pour les bordeaux plus vieux, environ 10 ans, température de 16 à 17°, prévoir un temps de décantation de 45 à 60 minutes dans une carafe large à la base mais plus courte au col pour garder les arômes, champignons et fleurs.

Pour les bordeaux de plus de 15 ans, température de 18° et décanter à la dernière minute en faisant attention à la température de la pièce où se déroule l'opération, une pièce plutôt fraîche étant recommandée. La carafe doit être plutôt fine pour garder les arômes, cuir, sous-bois et fourrure mouillée.

Concernant les Alsace (et pourquoi pas les Moselle), des blancs que l'on ne pense pas (à tort) à décanter, privilégier une carafe au long bec, légèrement envasée vers le bas. Avant l'opération, mettre d'abord la carafe dans le bas du réfrigérateur (la bouteille en haut). Carafier puis remettre la carafe au bas du réfrigérateur pour garder une température de 9 à 10° ou la placer dans un seau à glace légèrement rafraîchi. Avant de servir sachez aussi que Daniel Olivieri recommande des verres à vin d'Alsace, en rejetant ceux qui ont un pied de couleur (généralement vert) au profit des verres uniformément blancs.

Ainsi fait, bonne dégustation à la gloire du mariage du cristal et du vin... en buvant avec modération, bien sûr !

1. Daniel Olivieri est l'un des auteurs de «Le livre de cave de l'amateur» aux Editions Serpenoise.

***La cristallerie, la faïencerie, les Suisses et les princes arabes : 26 mars 1993***

