



Entrevue avec Michael Texier, créateur du salon du vin des côtes de l'Orbe & de TIMME Vins et spiritueux

Présentation Personnelle et Professionnelle

Je suis originaire de La Rochelle, en Charente-Maritime, où j'ai débuté mon parcours dans le monde de la restauration et du vin au Bistrot de L'Entracte, dirigé par Richard et Maryse Coutenceau. C'est là que j'ai commencé à développer une réelle passion pour les vins, fasciné par la diversité et la complexité des flacons servis.

Ma carrière a pris un tournant international quand j'ai décidé de me rendre en Suisse pour une saison d'hiver au Pays-d'Enhaut. Là, j'ai reçu en cadeau « Connaissance des vins suisses », ouvrage qui a approfondi ma compréhension et mon appréciation des vins helvétiques. C'est aussi à Château-d'Oex que j'ai rencontré celle qui deviendra ma compagne de vie, ancrant ainsi mon futur dans ce magnifique pays.

Après plusieurs expériences à Lausanne, 2012 marque une étape clé : avec Julien Leclerre, un ami et chef de cuisine, nous

repreons l'Auberge Communale La Balance à Daillens. C'est à ce moment que je découvre avec fascination les Côtes de l'Orbe, une appellation viticole peu connue mais riche en potentiel.

La Boutique et les Futurs Projets

En 2022, mon épouse et moi avons pris l'initiative d'importer des vins de Charente et Charente-Maritime, ma région natale. Cette aventure nous a conduits à Étagnières où nous avons acquis un local, parfait pour notre projet d'ouvrir un bar à vin, TIMME, qui inclura également une boutique et une cave à manger dès le 2 avril 2024.

Affection Particulière pour les Vins des Côtes de l'Orbe

Ma découverte des Côtes de l'Orbe fut un véritable coup de cœur. En 2012, en reprenant l'auberge de Daillens, je me suis rapidement rendu compte que cette appellation méritait plus d'attention. Les petits producteurs locaux, principalement concentrés sur leur marché régional, avaient du mal à gagner



en visibilité. En enrichissant notre carte des vins à l'Auberge, j'ai remarqué l'intérêt grandissant des clients pour ces vins locaux, notamment les rouges tels que le Gamay, Gamaret, et Garanoir, ainsi que les blancs comme le Chasselas et le Chardonnay.

C'est dans ce contexte qu'est née l'idée, en collaboration avec Alberto Mocci, de créer un salon pour valoriser les vins des Côtes de l'Orbe. Ce salon a débuté en automne 2018, rassemblant 13 vigneron·nes de l'appellation et remportant un succès immédiat, notamment grâce à une master class dirigée par Paolo Basso. Depuis lors, l'événement a continué à grandir, attirant chaque année davantage de vigneron·nes et de visiteurs.

Futurs Projets

Le prochain Salon des vins des Côtes de l'Orbe aura lieu les 8 et 9 novembre 2024, avec une master class animée par Alexandre Centeleghe, un enseignant en œnologie reconnu. Cela s'aligne avec notre engagement continu à promouvoir et à démystifier les trésors viticoles de cette région.

Avec TIMME, nous espérons non seulement offrir une plateforme pour ces vins exceptionnels mais aussi créer un lieu de rencontre et de culture où les connaisseurs et les novices peuvent explorer et apprécier la richesse des vignobles suisses et français.

