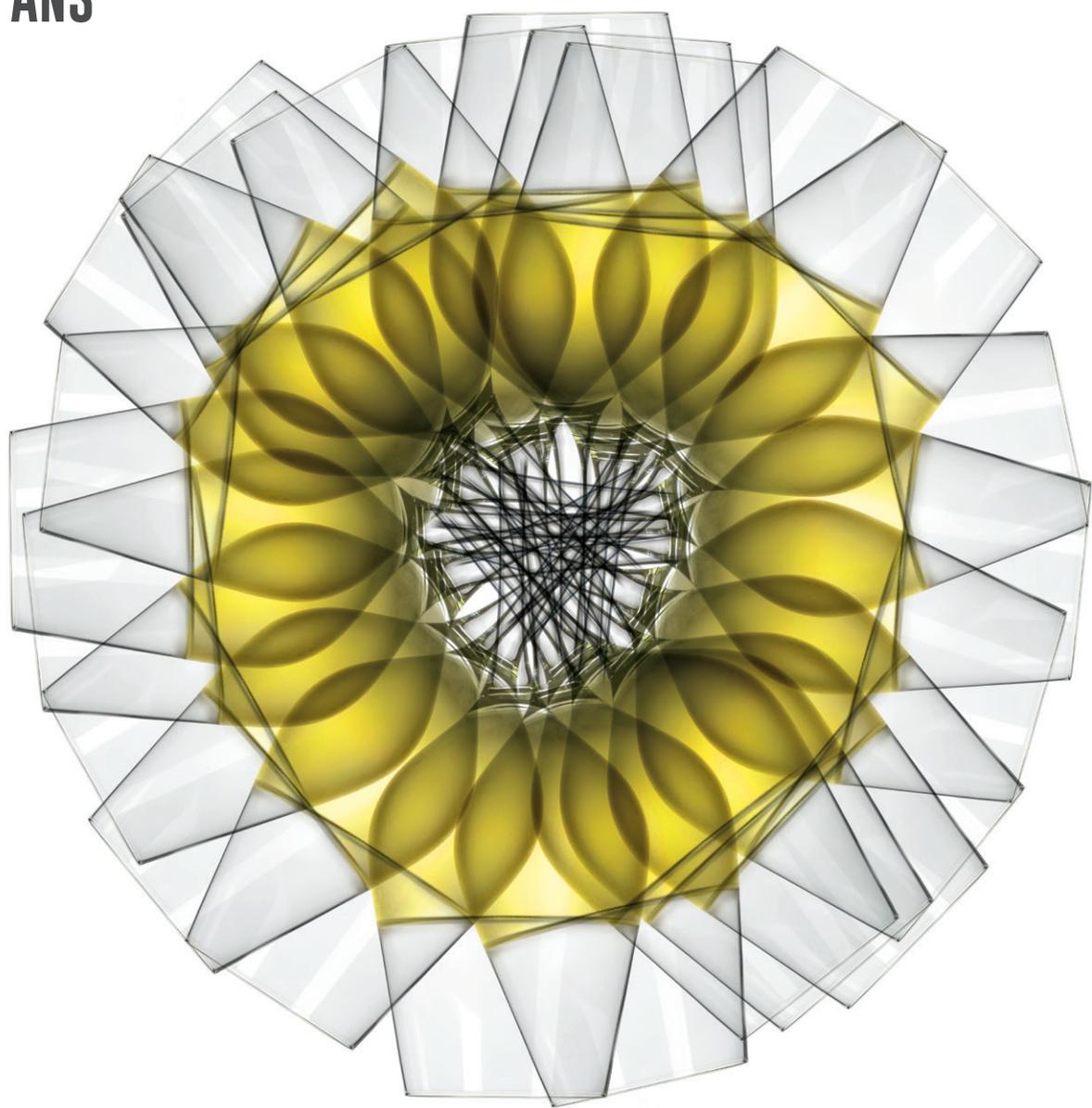


30-31.08 | 01.09

SIERRE ²⁰¹⁸

📷📱📺 #salonvinea salonvinea.ch

25 ANS



/ 3 / L'ÉDITO DAVID GENOLET - HOMMAGE ELISABETH PASQUIER / 4 / LA SAGA VINEA 25 ANS
/ 7 / PRÉSIDENTS FLASH-BACK / 10 / VINEA AUJOURD'HUI / 12 / 25^e SALON 15 PRODUCTEURS À L'HONNEUR
/ 14 / LE SALON DEMANDEZ LE PROGRAMME / 18 / PLAN DU SALON - INFOS PRATIQUES


vinea
Le Salon

RAYONNANTE ELISABETH PASQUIER



ELISABETH PASQUIER, L'INFATIGABLE DIRECTRICE DE VINEA, NE VIVRA PAS LE 25^e ANNIVERSAIRE DU SALON VINEA QU'ELLE AVAIT DÉJÀ COMMENCÉ DE PRÉPARER AVEC SON ÉNERGIE COUTUMIÈRE. LE SALON SANS LA PRÉSENCE RAYONNANTE D'ELISABETH, IL FAUDRA S'Y FAIRE...

Forte personnalité, Elisabeth s'est battue avec une détermination rare pour développer les activités de l'association VINEA. Au cours de 17 années d'abord comme secrétaire générale, puis directrice, elle a géré une foule de projets. Aux côtés du traditionnel salon de Sierre, elle a insufflé une forte croissance aux concours, Mondial des Pinots, Mondial du Merlot&Assemblages. Elle a fait du Grand Prix du Vin Suisse, le concours de référence dans notre pays. Des milliers de dégustateurs, membres des jurys ont ainsi pu apprécier son entregent, son sens du contact et de l'hospitalité.

Elisabeth Pasquier rayonnait dans tout ce qu'elle entreprenait. Généreuse, dotée d'une énergie folle, elle surmontait les obstacles à ses projets. Dans un monde viticole parfois divisé, elle a su faire aboutir les meilleures solutions. Son savoir-faire, mais aussi son sens des relations et ses qualités humaines faisaient merveille. Cette grande professionnelle a toujours fait preuve d'un bel esprit d'ouverture, dû certainement à ses origines du sud de la France, sa ville de Carcassonne. Cela lui a permis de tisser un impressionnant réseau tant au niveau international que national.

C'est une grande perte pour le monde vitivinicole de notre pays. Son départ laisse un vide. Mais le comité de VINEA et l'équipe en place ont à cœur de pérenniser les nombreux projets qu'elle a initiés. Elisabeth s'en est allée. Mais l'esprit qu'elle a insufflé à VINEA et son charisme continuent de vibrer dans nos cœurs.

FRANÇOIS MURISIER,
ancien président de VINEA

JEAN-MICHEL BONVIN,
ancien responsable communication

VINEA fête ses 25 ans: un quart de siècle passé à œuvrer à la popularisation des crus helvétiques et à leur mise en valeur à travers des événements, des concours et de la communication. Le Salon VINEA fut, il y a 25 ans, l'une des premières manifestations à faire découvrir au grand public la diversité et la qualité des crus des producteurs valaisans, d'abord, puis helvétiques.

Un quart de siècle de passion pour le terroir, de rencontres, de partage, d'échanges, de convivialité et d'amitié. Avec les années, VINEA s'est structurée pour devenir une association de producteurs représentative de l'ensemble du monde vitivinicole du pays, œuvrant au rayonnement des vins suisses avec deux mots d'ordre: passion du vin et amitié.

Véritable vecteur de cet esprit, l'affiche de cette 25^e édition symbolise à elle seule VINEA. Les 25 verres entremêlés de manière circulaire illustrent à la fois le dynamisme dont l'association a su faire preuve durant ses 25 premiers printemps, les liens tissés par ses membres et les reflets du soleil sierrois, la ville dans laquelle l'Association est ancrée et dont le soutien est indispensable au succès de ses activités.

Ce visuel symbolise le rayonnement de VINEA en Suisse et à l'étranger; chaque année, plus de 500 articles de presse et des dizaines de milliers de mentions sur la toile sont générés par nos événements, contribuant ainsi de manière importante à la promotion de nos vins. Cette illustration exprime également toute la force motrice d'une association qui a su, sait et saura rebondir face à la concurrence, mais aussi à l'adversité. Je veux parler de la disparition, cette année, d'Elisabeth Pasquier, qui a personnifié et irradié de sa joie de vivre notre association.

LE PASSÉ

25 ans, c'est l'occasion de se remémorer les faits marquants de l'Association, mais surtout de remercier les personnes qui ont permis à VINEA d'exister: les membres des différents comités, les collaborateurs et tous les fidèles partenaires et sponsors. Un Merci particulier aux quatre présidents qui m'ont précédé: Jean-René Germanier, Vincent Bonvin, Dominique Rouvinez et François Murisier. Un Merci aussi à la Jeune Chambre Economique de Sierre, initiatrice de ce projet et présidée à l'époque par Anne-Dominique Zufferey. Un Merci finalement à la Ville de Sierre pour son soutien indéfectible. Ce magazine dresse l'historique d'une institution lancée par une équipe de copains passionnés de vin et qui est devenue l'un des acteurs phare de l'œnotourisme helvétique.

L'AVENIR

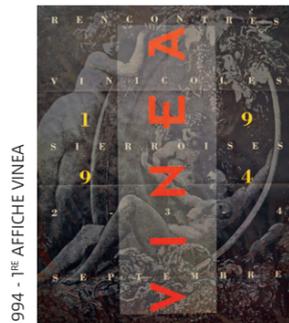
25 ans, ce n'est toutefois pas un aboutissement, mais l'occasion de se tourner vers l'avenir. VINEA continuera à parler à une clientèle jeune, intéressée par les bons produits, et à guider ces nouveaux consommateurs dans la découverte des perles du vignoble helvétique. Cette année, toutes les personnes nées en 1993 bénéficieront de l'entrée gratuite au Salon, accompagnées par nos Wine Angels, qui distilleront un message de prévention et d'initiation à la dégustation. C'est donc avec une émotion particulière que nous abordons cette 25^e édition, dans le respect des valeurs fondatrices. Ce magazine rappelle l'histoire, mais il est résolument tourné vers le futur. Vous y découvrirez le programme du Salon, ses temps forts et surtout ses acteurs, à commencer par les producteurs qui célèbrent cette année leur 25^e participation.

Avec l'ensemble du comité et des collaborateurs de VINEA que je remercie pour leur engagement, nous nous réjouissons de vous accueillir à Sierre les 30, 31 août et 1^{er} septembre, pour vous faire entrer encore plus dans le monde merveilleux du vin.



**L'ASSOCIATION
VINEA SOUFFLE
SES 25 BOUGIES,
FIÈRE DE SON PASSÉ
ET RÉSOLUMENT
TOURNÉE
VERS L'AVENIR.**

DAVID GENOLET
Président Association VINEA

1994 - 1^{re} AFFICHE VINEA

LES GRANDS MOMENTS
 1994 CRÉATION DES RENCONTRES VINICOLES DU VALAIS PAR LA JEUNE CHAMBRE ÉCONOMIQUE DE SIERRE 1998 LANCEMENT DU CONCOURS QUI DEVIENDRA LE MONDIAL DES PINOTS 2001 OUVERTURE DE VINEA AUX VINS SUISSES, AVEC L'INVITÉ D'HONNEUR, LA BARONNIE DU DÉZALEY
 2004 LANCEMENT DU CONCOURS NATIONAL DES VINS SUISSES. 1^{re} ÉDITION DU GUIDE DES VINS SUISSES 2015 PARUTION DE LA BROCHURE «LES VISAGES DU VIN SUISSE – 60 PORTRAITS 2015»
 2016 1^{er} VINEA ON TOUR À ZÜRICH

LES 25 ANS DU SALON DES VINS SUISSES

LA SAGA DE VINEA

VINGT-CINQ ANS DÉJÀ QUE LE SALON DES VINS SUISSES PROPOSE SON IMPOSANTE ŒNOTHÈQUE EN PLEIN AIR, AU CŒUR DE SIERRE. DE MANIFESTATION LOCALE FRÉQUENTÉE PAR DES ENCAVEURS VALAISANS, VINEA A PRIS DE LA BOUTEILLE. AUJOURD'HUI, LE SALON EST DEvenu UN RENDEZ-VOUS NATIONAL OUVERT À L'ENSEMBLE DES RÉGIONS VITICOLES DU PAYS. RETOUR SUR LA SAGA VINEA QUI A ÉLARGI SES HORIZONS POUR DEVENIR UN CENTRE DE COMPÉTENCE MULTIDISCIPLINAIRE AU SERVICE DE LA VITICULTURE SUISSE.

À l'initiative de la Jeune Chambre économique de Sierre, quelques encaveurs décident de présenter leurs crus sur l'avenue Général Guisan, un samedi de septembre. Une première pour des vigneron·ne·s plutôt individualistes qui allaient donner naissance aux Rencontres vinicoles du Valais. Il s'agissait de mettre en valeur une nouvelle génération d'œnologues bien formés, soulignait Anne-Do Zufferey, la présidente de la JCE. En 1994, 2500 visiteurs ont arpenté les rues de la Cité du Soleil, 6000 l'année suivante et 10'000 en 1998, avec 140 producteurs présents. La même année a marqué l'ouverture à l'international grâce au lancement du concours pinot.

L'ART DU VIN INTELLIGENT

Ce succès fulgurant s'est construit sur un concept qui a guidé les organisateurs dès le départ: ni foire purement commerciale (pas de vente directe) ni foire alcoolisée. Ici on apprend à déguster les crus dans le respect du produit. La rencontre avec l'encaveur permet d'améliorer ses connaissances et d'affiner les multiples facettes sensorielles qui s'expriment dans un vin. Une formule lancée à l'époque résume cet objectif: VINEA, l'art du vin intelligent.

LES COPAINS D'ABORD

L'association VINEA est créée en 1995. Son premier président, Jean-René Germanier dirige, avec Vincent Bonvin, un comité de bénévoles qui travaillent dans un bel esprit de camaraderie. Passion du vin et amitié: le grand atout de ce comité fut son indépendance et le dynamisme de ses membres jamais à court d'idées et de projets. VINEA a été le creuset d'une foule de réalisations pour la promotion des vins suisses: concours, guides, expositions, foires, animations culturelles...

HONNEUR AUX INVITÉS

Bien ancrée dans ses terres, l'exposition sierroise s'est rapidement ouverte sur les autres régions viticoles suisses: le Tessin, les Grisons, la Baronnie du Dézaley, l'Association Clos Domaines et Châteaux, les Vins de Genève... en furent les hôtes d'honneur. Mais également de grandes régions viticoles étrangères.

SAINT-EMILION

Prestigieux s'il en est le Conseil des Vins de St-Emilion a présenté, en 2008, ses grands crus à Sierre, en dégustation publique pour la 1^{re} fois de son histoire. Quelle marque de confiance des responsables de cette célèbre appellation! Ce fut un échange magnifique entre deux terroirs de même surface: 5000 ha pour l'AOC St-Emilion et pour le vignoble valaisan.

BOURGOGNE

L'Association des vigneron·ne·s La Colline des Cortons fut à l'honneur en 2009. Une occasion unique de confronter les pinots de notre pays et ceux de la Bourgogne.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

En 2010, 15 producteurs de Châteauneuf-du-Pape servaient le public à Sierre. Belles émotions pour les visiteurs découvrant la puissance et le velouté des crus de cette grande appellation. «Nous avons été frappés par la ferveur et la soif de connaissance des visiteurs. Nous avons rencontré ici un vrai terroir de vin!», s'enthousiasmait Daniel Stehlin de la Cave du Mont Thabor. Par la suite, la Sicile et le Rioja ont fréquenté VINEA.

LES CONCOURS

L'idée d'organiser des concours est apparue comme un excellent vecteur de promotion des vins. Au fil des ans, l'association VINEA a étoffé sa logistique d'organisation des concours, devenant le leader suisse dans ce domaine.

LE PINOT

En 1998, est lancé le Mondial du Pinot noir qui rassemble plus de 500 vins de 13 pays. Grâce aux contacts du premier président de ce concours, Mike Favre, le jury fut d'emblée

très international. «Le pinot noir c'est de la dentelle», expliquait lors de la remise des prix, Georges Dutruc-Rosset, président de l'OIV, soulignant la délicatesse et la subtilité de ce cépage. Et de relever le courage des organisateurs de lancer un concours réservé à un seul cépage. Une audace payante puisque le Mondial des Pinots recueille aujourd'hui plus de 1200 échantillons.

LES VINS SUISSES

Le 1^{er} Concours national des Vins Suisses qui deviendra le Grand Prix du Vin Suisse (GPVS) voit le jour en 2004. Aujourd'hui quelque 550 producteurs de toute la Suisse et près de 3000 vins participent à cette compétition. Il a fallu beaucoup de détermination pour emporter l'adhésion des six régions viticoles helvétiques. De multiples séances, du doigté et un travail acharné de persuasion mené, notamment, par Dominique Rouvinez, le co-président de VINEA ont fait aboutir ce projet couronné par la parution du Guide des Vins Suisses. Un imposant ouvrage de 500 pages dont l'édition française a été épuisée en 3 mois!



JOURNALISTES DU MONDE ET AMBASSADEURS

VINEA avait fondé un club d'ambassadeurs chargés de faire rayonner nos crus et aider à la récolte des vins de leur pays pour les concours. Des personnalités anglaises, espagnoles, mais aussi françaises tel Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde 2000 ont fait partie de ce club.

Autre facette méconnue de VINEA: le programme spécial préparé pour une brochette de journalistes spécialisés de Suisse et d'Europe. Chaque année, une trentaine de rédacteurs sont initiés aux secrets de nos crus. Parmi eux, les membres du renommé Circle of Wine Writers dont les reportages portent bien loin dans le monde l'image de nos régions viticoles et de nos vins. Ces spécialistes ont ainsi rencontré un certain nombre de caves valaisannes qui fêtaient un événement particulier ou un anniversaire. Parmi elles, on peut citer les caves Varone, Gilliard, Imesch, Provins, Albert Mathier, Vins des Chevaliers, Jean-René Germanier...

Né au cœur du Valais, il y a un quart de siècle, le 1er salon grand public en plein air a fait des émules, ce qui est réjouissant. Mais l'association VINEA a diversifié ses activités pour devenir une institution qui organise des manifestations, des rencontres, des concours à l'échelle nationale et internationale. De quoi lui permettre de relever les défis des 25 prochaines années!

Les résultats de ce concours sont proclamés chaque année à Berne lors d'un gala qui constitue l'un des plus importants événements du monde viticole suisse.

LE MERLOT

Avec le merlot, on met le cap sur le Tessin. D'abord organisé en collaboration avec un partenaire tessinois, le Mondial du Merlot&Assemblages a été repris par VINEA qui prête aussi main forte à plusieurs concours suisses, tels Expovina, Etoiles du Valais, Swiss Food Festival Zermatt, et étrangers (Citadelles du Vin Bordeaux, concours des Grands Vins Blancs du monde Strasbourg et Mondial des Vins Extrêmes Aoste). Tous ces concours favorisent une saine émulation entre producteurs et permettent, au travers des médailles, de développer leur notoriété.

PRESTIGIEUSES DÉGUSTATIONS

A l'enseigne des «Dégustations de Prestige», les visiteurs ont pu découvrir des trésors de notre pays: pinot noir des Grisons, les liquoreux de la charte Grain Noble ConfidenCiel, merlot du Tessin... Mais également de grands crus étrangers: barolo et barbaresco, champagne, bourgogne, vins argentins... Cette proposition a été reprise l'an passé sous la forme d'ateliers de dégustation. L'un d'eux est animé par Paolo Basso, meilleur sommelier du monde 2013 qui présentera à nouveau 12 vins suisses «iconiques» pour cette édition 2018.

JEAN-MICHEL BONVIN



L'UNE DES PLUS BELLES
EXPÉRIENCES
QUE J'AI VÉCUES

VINCENT BONVIN

Il fut le premier co-président de VINEA, aux côtés de Jean-René Germanier. Il en garde le souvenir d'une aventure prodigieuse et de l'alchimie régnant dans l'équipe qui faisait preuve d'une belle créativité.

L'ASSOCIATION VINEA N'A CONNU
QUE CINQ PRÉSIDENTS EN 25 ANS

PRÉSIDENTS: FLASH-BACK

CETTE CONTINUITÉ EST LA PREUVE
DU BEL ÉTAT D'ESPRIT QUI ANIME
L'ÉQUIPE DIRIGEANTE. NOUS AVONS
RENCONTRÉ CES PERSONNALITÉS QUI
ONT LARGEMENT CONTRIBUÉ AU
DÉVELOPPEMENT ET AU SUCCÈS DE VINEA.
FLASH-BACK SUR LEUR ENGAGEMENT
ET LEURS COUPS DE CŒUR.

Propos recueillis par Jean-Michel Bonvin

COMMENT EST NÉ VINEA ?

Tout est parti de la JCE de Sierre présidée alors par Anne-Dominique Zufferey, qui souhaitait créer une animation au centre-ville. L'idée d'une rencontre autour du vin fut alors lancée. Les encaveurs locaux ont joué le jeu et le public a suivi.

COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS CETTE BELLE CROISSANCE ?

Il est vrai que le salon est rapidement passé de 25 caves présentes à 140 et de 6000 à 10'000 visiteurs. C'est le résultat du travail d'une équipe soudée et constructive dont l'ambition était de mener un projet pour la ville et le canton. Au comité jaillissaient des idées et des projets dont les meilleurs étaient concrétisés. Nous jouissions également d'une grande indépendance et d'une crédibilité au niveau des responsables politiques qui nous appuyaient.

VOTRE APPORT À VINEA ?

Ce n'est pas à moi de le dire. Peut-être la conduite d'une équipe formidable, en mettant les bonnes personnes à la bonne place.

QUE VOUS A APPORTÉ CETTE PRÉSIDENTE ?

C'est l'une des plus belles expériences que j'ai vécues sur le plan personnel. Nous étions au service du monde du vin en apportant progressivement des compétences supplémentaires. Cette présidence m'a ouvert à la connaissance des régions viticoles, y compris de l'étranger, au travers de nos invités d'honneur. J'y ai rencontré de belles personnes, lumineuses... On voyage dans la planète vin qui incite au partage et à la convivialité.

VOTRE MEILLEUR SOUVENIR ?

La rencontre avec tous ces vigneron du pays. Mais aussi la présence des vins de St-Emilion au salon 2008. Ces vigneron de l'une des régions les plus mythiques du monde nous ont fait un immense honneur. Ils ont été ébahis par les vins du Valais. Ma nomination, chez eux, au titre de Prodhomme de la célèbre Jurade de St-Emilion demeure un instant magique dans ma mémoire.

VINEA S'EST DIVERSIFIÉE: COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR ?

A l'instar de toute manifestation, il faut sans cesse se remettre en question et innover afin que ce rendez-vous demeure incontournable pour les encaveurs et le public.



L'ARTISAN DE
L'OUVERTURE
VERS LA SUISSE

JEAN-RENÉ GERMANIER

Premier président de l'association des Rencontres viticoles du Valais, Jean-René Germanier, a d'emblée voulu ouvrir la manifestation vers la Suisse. Son credo? Ne pas se limiter à Sierre, mais obtenir un écho national dans la promotion de nos vins.

VOTRE MOTIVATION, VOS OBJECTIFS?

J'étais président de l'OPAV, l'Office de promotion des produits de l'agriculture valaisanne. On m'a donc tout naturellement contacté pour prendre la présidence des Rencontres viticoles de Sierre. A mes yeux, cette nouvelle initiative née de la JCE offrait un complément opérationnel idéal à l'OPAV dans la promotion des vins.

QU'AVEZ-VOUS APPORTÉ À VINEA?

Mon expérience et mes contacts ont contribué à crédibiliser la manifestation. Mon vœu était de lui donner une aura nationale, ce qui correspondait au besoin des encaveurs valaisans dont le marché se situe essentiellement hors canton. C'est à mon initiative que nous avons renforcé notre dimension suisse, puis engagé Elisabeth Pasquier qui a conduit avec succès cette organisation durant des années.

MAIS CETTE OUVERTURE A SUSCITÉ DES RÉTICENCES?

Certains encaveurs ont, en effet, critiqué la présence d'encaveurs suisses à Sierre. Mais la faiblesse d'un vignoble se mesure à sa peur des régions viticoles concurrentes... Le consommateur veut comparer. Cela crée une saine émulation entre les caves. Il en va de même de l'organisation des concours - un domaine d'excellence de VINEA - qui valorisent certains vins d'exception.

VINEA CONSTITUE UN BEL OUTIL DE COMMUNICATION?

En effet. VINEA n'a pas, au premier chef, l'objectif de vendre, ce que font d'autres manifestations. Mais le salon sierrois correspond à un besoin des encaveurs d'être reconnus, de rencontrer leurs clients et de communiquer. Je pense, notamment, au programme spécial destiné à la presse: chaque année une trentaine de journalistes suisses et étrangers du monde du vin et de la gastronomie sont conviés dans le cadre somptueux du Château Mercier. Cette présence génère des centaines de reportages et émissions qui évoquent nos crus.

INTÉRESSER LES JEUNES?

Nombreux dans les rues sierroises, ce sont les consommateurs de demain qui apprennent les caractéristiques de différents crus grâce aux explications des encaveurs. VINEA joue un rôle formateur par ses initiations à la dégustation.

L'AVENIR DE VINEA?

L'un des atouts du salon c'est le formidable engagement de la région et du bénévolat. Cet attachement est une force de VINEA qui doit maintenir sa dynamique, notamment, en direction des événements nationaux. Le Grand Prix du Vin Suisse et l'important gala qui annonce les résultats à Berne en constituent un bel exemple.



FAIRE DE SIERRE,
LA VILLE
DU VIN SUISSE

DOMINIQUE ROUVINEZ

De la cave éponyme a œuvré durant 12 ans pour VINEA dont 8 ans à la co-présidence. Il a été l'artisan principal du Guide des Vins Suisses qui est la référence en la matière.

VOTRE MOTIVATION ET VOS OBJECTIFS?

La fête de la rue du mois de septembre était bien en place, mais elle ne permettait pas de grandes perspectives d'évolution. C'est pourquoi nous avons joué la carte des concours d'abord au niveau local avec la reprise du label Nobilis de Dominique Fornage, le concours national des vins suisses, puis le Mondial du Pinot. J'étais ainsi engagé aux trois niveaux: régional, national et international. Mon poste de secrétaire de VINO FED, la Fédération mondiale des Grands concours internationaux de vins et spiritueux, a contribué à l'installation du siège de cette organisation à Sierre. Un atout car l'un des objectifs de VINEA était de faire de la Cité du Soleil, la ville du vin suisse.

VOUS AVEZ ÉTÉ L'UN DES PÈRES DU GUIDE DES VINS SUISSES?

Il manquait un concours de dégustation destiné aux crus des six régions viticoles de notre pays. Nous avons ainsi créé le Concours national des vins suisses (aujourd'hui Grand Prix du Vin Suisse). Deux années d'efforts, de séances et de persuasion ont été nécessaires pour souder les régions derrière ce projet. VINEA avait une image valaisanne. Il a fallu déployer des trésors de diplomatie pour gagner la confiance des autres cantons viticoles romands et alémaniques. Ce concours a permis de créer le Guide des Vins Suisses, un bel ouvrage de 550 pages, et présentant les 500 meilleures caves du pays avec mention des vins médaillés. Une référence pour le consommateur!

VOUS AVEZ ÉTÉ LE GARANT DE L'ANCRAGE SIERROIS DE VINEA?

Nous avons toujours maintenu une excellente collaboration avec la ville de Sierre qui nous met à disposition la rue, mais aussi ses infrastructures pour les concours. Nous disposons ainsi de caves réfrigérées pour déposer les vins dont la température doit être parfaite pour les dégustateurs. Nous gérons également une cave de vins de garde où sont stockés les crus médaillés dans les sous-sols de l'Hôtel de Ville.

UN SOUVENIR MARQUANT?

Nous avions amené les membres du jury du Mondial du Pinot dans une buvette d'alpage au-dessus de Champéry. A la fin du repas, éclate un orage d'une violence inouïe. L'électricité est coupée... nous voilà dans le noir. Et plus possible de descendre en téléphérique... avec nos invités, cinquante experts du vin étrangers. Vous imaginez notre stress avec Mike Favre, le président du concours... Finalement chacun a été ramené en jeep et nous sommes arrivés en plaine à 2 heures du matin. Nos dégustateurs ont gardé un souvenir inoubliable de cette soirée arrosée... d'eau.



FIER DES COMPÉTENCES
ET DE LA CRÉDIBILITÉ
DE VINEA

FRANÇOIS MURISIER

Il a présidé le comité de VINEA de 2010 à 2017. Cette éminente personnalité du monde viticole suisse et international a renforcé les structures de l'association désormais reconnue comme centre de compétences multidisciplinaire dans le domaine du vin.

VOTRE MOTIVATION?

J'avais œuvré pour VINEA dans le cadre du projet de Guide des Vins Suisses, alors que j'étais encore actif à Agroscope Changins, puis j'ai rejoint le comité en 2008 pour reprendre la présidence en 2010. Le dynamisme, l'indépendance de cet organisme et sa liberté de développer de nouveaux projets m'ont séduit. Sans parler de l'équipe très motivée pour mener à bien les diverses activités.

VOS OBJECTIFS: QU'AVEZ-VOUS APPORTÉ À VINEA?

Mon premier objectif a été de donner une structure claire à VINEA qui est devenue une association de producteurs, avec à sa tête une directrice. De nouveaux statuts ont conféré une stabilité et une durabilité à cette institution. Grâce au large réseau dont je disposais, j'ai pu également renforcer l'ouverture nationale et internationale. Notre système de dégustation informatisé est, par exemple, sollicité pour des concours à l'étranger (France et Italie).

COMMENT EXPLIQUEZ-VOUS LE SUCCÈS DE VINEA?

La passion du vin et l'ambition de se mettre constamment au service des producteurs, sans trop de contraintes administratives, est selon moi la clé du succès. Autre atout: un comité efficace et complémentaire, chacun mettant ses compétences au service de tous.

VOTRE PLUS BEAU SOUVENIR?

Je pense à une soirée «vins et musique», destinée aux journalistes et invités: exprimer les vins au travers de la musique - violon et piano - fut un beau moment de poésie. Mais le souvenir le plus marquant ce sont les galas, à Berne, qui constituent l'apothéose du Grand Prix du Vin Suisse, devant tout le gotha de la viticulture helvétique. Cette reconnaissance de l'ensemble des milieux viticoles et des autorités politiques - des conseillers fédéraux ont participé à cette fête - est source de fierté et d'émotion.

COMMENT VOYEZ-VOUS L'AVENIR DE VINEA?

Le salon sierrois était la seule manifestation publique de vins en plein air. Tout était nouveau et l'intérêt considérable. Ce type de salon s'est multiplié. Les caves ouvertes représentent une belle opportunité d'aller à la rencontre des producteurs. L'amateur de vins est fortement sollicité. Le salon doit miser sur la créativité pour attirer les visiteurs. L'association a pris le bon virage en misant sur la diversification des activités. VINEA on tour est un bon exemple. Ces présentations dans diverses villes de Suisse répondent à un besoin des producteurs. Réservés aux membres de l'association, ces salons, fort prisés, constituent un nouveau succès pour VINEA.

PAR VOTRE
ADHÉSION,
VOUS SOUTENEZ
LES NOMBREUX
PROJETS VINEA
EN FAVEUR
DE LA VIGNE
ET DU VIN.



vinea
événements
vins suisses

**SOUTENEZ L'ASSOCIATION
EN DEVENANT
MEMBRE SYMPATHISANT!**

EN REMERCIEMENT: 1 ENTRÉE
OFFERTE POUR LE SALON VINEA

Cotisation: CHF 50.-

Raison sociale

Nom

Prénom

NP/Ville

Tél.

E-mail

Formulaire à retourner par email à
info@vinea.ch ou à l'adresse: Association VINEA,
Rue Beausite 4, 3960 Sierre.
Formulaire disponible en ligne sur
vinea.ch/membres.
Pour toutes informations complémentaires:
+41 27 456 31 44 - info@vinea.ch.



VINEA EN BREF

CONCOURS // 2 CONCOURS INTERNATIONAUX : MONDIAL DU MERLOT & ASSEMBLAGES ET MONDIAL DES PINOTS. GRAND PRIX DU VIN SUISSE : 2800 VINS DÉGUSTÉS. 10'000 VINS JUGÉS PAR ANNÉE GRÂCE À UN SYSTÈME INFORMATIQUE TRADUIT EN 5 LANGUES. **ÉVÉNEMENTS** // 25^E ÉDITION DU SALON VINEA : 130 PRODUCTEURS, 800 CRUS PRÉSENTÉS, 6 À 7000 VISITEURS ATTENDUS. VINEA ON TOUR, GENÈVE (2018) ET ZÜRICH (2018) : 30 EXPOSANTS & 200 VISITEURS PAR ÉVÉNEMENT. **PUBLICATIONS** // APP VINEA VINS SUISSES, 26'500 TÉLÉCHARGEMENTS. BROCHURE «LES VISAGES DU VIN SUISSE» ÉDITÉE EN 2200 EXEMPLAIRES, EN TROIS LANGUES.

PIONNIÈRE DES SALONS

VINEA A INITIÉ UNE FOULE DE PROJETS POUR LA PROMOTION DES VINS SUISSES

DAVID GENOLET A PRIS LES RÊNES DE VINEA L'AN PASSÉ. CE DIRECTEUR DU FVS GROUP APORTE SON SAVOIR-FAIRE À L'ASSOCIATION NOTAMMENT DANS LE DOMAINE DE L'ÉVÉNEMENTIEL. TOUR D'HORIZON À LA VEILLE DE LA 25^E ÉDITION DU SALON.

Par Jean-Michel Bonvin

LORS DE VOTRE ENTRÉE EN FONCTION, VOUS AVEZ DÉCLARÉ QU'IL FALLAIT RÉVEILLER LE CÔTÉ NOVATEUR DE VINEA. QU'ENTENDEZ-VOUS PAR CELA ?

L'association VINEA a été pionnière en créant le salon de Sierre. Elle a par la suite initié une foule de projets qui se sont concrétisés comme le témoigne l'historique des 25 années résumées dans ce même magazine. Aujourd'hui, les événements vins se sont multipliés. Le public veut vivre des expériences au-delà de la simple dégustation. C'est dans ce sens que nous travaillons, avec toujours comme objectif la promotion et la valorisation des vins suisses. Le salon qui est l'une des grandes manifestations de la Cité du Soleil fait partie de l'ADN de VINEA. Il mérite notre plus grande attention et nous entendons encore le développer.

LE SALON N'EST QUE L'UN DES ÉVÉNEMENTS ORGANISÉS PAR VINEA QUI A SU SE DIVERSIFIER. QU'EN EST-IL DES CONCOURS ET AUTRES ACTIVITÉS ?

Nous sommes le leader helvétique dans l'organisation des concours de dégustation de niveau régional, national et international. Près de 10'000 vins sont dégustés par des centaines de membres de jury, chaque année. Aux côtés des concours VINEA que sont le Mondial des Pinots, le Mondial du Merlot&Assemblages et le Grand Prix du Vin Suisse, nous offrons nos prestations à d'autres compétitions telles qu'Expovina à Zurich, mais aussi les concours de Strasbourg et de Bordeaux.

Nous sommes également actifs tant dans l'événementiel du vin que dans la communication, comme par exemple au travers de l'app VINEA des vins suisses, référence en la matière.

VOUS AVEZ ÉGALEMENT LANCÉ, EN 2016, LES VINEA ON TOUR. UN SUCCÈS ?

Sans conteste. Nous répondons ainsi à une demande récurrente des producteurs désireux de se profiler en Suisse alémanique, notamment. Les deux premières éditions à Zurich et celle de cette année à Genève ont fait le plein. La participation à ces salons est réservée aux membres de l'association à qui nous offrons une belle visibilité.

VINEA FÊTE CETTE ANNÉE SES 25 ANS. COMMENT ALLEZ-VOUS MARQUER CET ANNIVERSAIRE ?

Tout d'abord nous avons souhaité valoriser le travail réalisé depuis 25 ans et remettre en valeur, sous différentes formes, les acteurs qui ont généré ce succès. Ensuite, nous nous tournons vers les jeunes : l'entrée et l'accompagnement par les Wine Angels sont offerts à toutes les personnes nées en 1993. Les soirées du jeudi soir (Pinot Night) et du vendredi soir (After VINEA) permettront de fêter dignement, en musique et en vins, ces 25 ans. Enfin, les vigneronns ayant participé à toutes les éditions du Salon seront mis en valeur et remerciés.

LE COMITÉ VINEA

DAVID GENOLET
Président du comité



DANIELE MAFFEI
Vice-président
Concours suisses et internationaux



VALÉRIE CRITTIN-FAVRE
Marketing et communication
Événements Valais et Suisse



MARTINE JAQUES-DUFOUR
RP avec la gastronomie
Marketing et communication



MICHAEL BALMER
Relations avec la Suisse alémanique
Concours suisses et internationaux



DANIEL DUFAUX
Institutions et
relations internationales



OLIVIER ROTEN
Événements Valais et Suisse



RIVE DU BISSE, GABY DELALOYE & FILS SA, ARDON

C'est une vitrine pour nos vins valaisans et une incontournable initiation à l'art de la dégustation pour la jeunesse.

Pascale Delaloye
www.rivesdubisse.ch

CAVE DU VIEUX MOULIN, VÉTROZ

Nous avons reçu le « Coup de cœur 1996 » pour notre Ermitage « Volupté » 1995, vin plébiscité par le public de VINEA. Cette reconnaissance a beaucoup contribué à la notoriété de notre cave jusque-là peu connue... merci VINEA! Depuis nous avons une clientèle fidèle qui nous visite à VINEA, car c'est le seul salon viticole auquel nous participons.

Romain Papilloud et famille
www.papilloud.com

DOMAINE JEAN-RENÉ GERMANIER, VÉTROZ

VINEA c'est le symbole de la révolution qualitative valaisanne. Il y a 25 ans, les vigneron ont pris leur destin en mains et se sont unis pour montrer au public l'excellence de leur terroir et de leur savoir-faire, ayant compris que le futur c'est la qualité. Nous sommes fiers d'avoir participé à cette aventure extraordinaire qui n'est de loin pas terminée...

Jean-René Germanier et Gilles Besse
www.jrgermanier.ch

PROVINS, SION

25 ans de promotion des vins suisses, et valaisans en particulier, pour un public toujours plus nombreux, connaisseur et exigeant. 25 ans d'une formidable vitrine pour les nouveaux talents de la vitiviniculture. 25 ans de rencontres, d'anecdotes et d'amitiés comme seule la passion du vin sait engendrer. 25 ans d'un concept sans cesse renouvelé avec succès et prêt à relever les défis du prochain quart de siècle.

Christian Carron
www.provins.ch

PHILIPPE VARONE, SION

C'est une manifestation unique en son genre qui a été pionnière et la référence dans le monde vitivinicole valaisan. Une fête des vins à l'air libre dans les rues de Sierre pour mettre en avant nos meilleurs crus. VINEA, une belle vitrine pour nos produits.

David Héritier
www.celliers.ch

CAVE DE LA PIERRE, VENTHÔNE

Pour nous VINEA c'est l'occasion de faire venir et de rencontrer les amateurs de vins au cœur du Valais, à la veille des vendanges. Une magnifique vitrine au début de l'automne qui est la plus belle des saisons pour visiter le vignoble. Durant ces 25 années il n'a fait que très rarement mauvais temps!

Samuel Clavien
www.cavedelapierre.ch

CAVE D'ANCHETTES, VENTHÔNE

GREGOR KUONEN, CAVEAU DE SALQUENEN, SALGESCH

Le salon VINEA est le rendez-vous incontournable pour découvrir les meilleurs crus de la région. Il illustre bien que notre terroir permet de réaliser des vins qui peuvent se mesurer aux meilleurs au niveau international.

Gregor Kuonen
www.gregor-kuonen.ch

CAVE MAURICE ZUFFEREY, SIERRE

VINEA est l'occasion idéale pour revoir mes clients et déguster nos vins en toute convivialité. Cette manifestation est idéalement située au centre de Sierre. Un souvenir particulièrement beau? Lors de l'édition 2003, les vendanges avaient déjà commencé. Hasard du calendrier, il fallait assurer la récolte et tenir le stand de VINEA. Les 1^{ères} éditions furent extraordinaires, les salons de vins n'étant pas encore répandus. Y prendre part avait donc une saveur toute particulière.

Maurice Zufferey
www.mauricezufferey.ch

COLLINE DE DAVAL, SIERRE

VINEA est l'évènement majeur de Sierre qui se positionne comme la capitale suisse des vins. Acteur de l'œnotourisme valaisan, nous tenons à soutenir cette incontournable manifestation. Participant depuis 25 ans au Salon des Vins Suisses, nous y voyons la possibilité de rencontrer un public amateur de vins et curieux de découvrir les spécialités de notre région.

Monique, Bertrand et Benoît Caloz
www.collinededaval.ch

DOMAINES ROUVINEZ, SIERRE ET IMESCH VINS, SIERRE

Pour nous le salon VINEA c'est... des jeunes gens venus de Suisse allemande, 20 ans à peine, qui sont descendus du train à Sierre/Siders croyant être arrivés à Sion/Sitten. Ils tombent sur VINEA par hasard et découvrent avec émerveillement les spécialités valaisannes. Ils sont revenus, emmenant avec eux leurs amis, leur famille. Ils nous sont fidèles depuis près de 20 ans!

Corinne Melly
www.famillierouvinez.com

CAVE LES SENTES, SIERRE

Les jeunes ont toujours montré leur intérêt pour nos vins. Bien sûr qu'ils sont demandeurs de vins doux, mais nous avons eu à cœur de les sensibiliser au « fruité » mais pas au « sucré », de les orienter sur l'art de la dégustation et surtout de leur parler « comme à des grands ». 25 ans que VINEA remplit son rôle formateur pour la clientèle de demain.

Serge Heymoz
www.heymozvins.ch

ILS FÊTENT LEUR 25^E PARTICIPATION AU SALON

POUR EUX LE SALON VINEA, C'EST....

MAURICE GAY, CHAMOSON

Pour nous VINEA, c'est concrétiser cette nécessité d'aller à la rencontre de la rue. C'est le moyen de rendre le vin plus festif et surtout de pratiquer cette chance d'avoir une telle proximité avec les amateurs de vins.

Claude Crittin
www.mauricegay.ch

LES FILS MAYES, RIDDES

VINEA, c'est... LE salon phare dans la « capitale suisse » du vin, un rendez-vous incontournable avec des clients passionnés de vins suisses, un trait d'union entre les différentes régions viticoles de notre pays. Que dire de plus... une belle découverte édition après édition!

Franziska Zufferey
www.maye.ch

DOMAINE DES CRÊTES, VOCAT & FILS VINS, NOËS

VINEA c'est une histoire d'amitié. Il y a 25 ans, notre père Yves y participait pour la 1^{re} fois avec ses collègues et amis, Maurice Zufferey, Denis Mercier et Dominique Rouvinez. Aujourd'hui, les enfants de ces encaveurs ont repris le flambeau. Nous sommes heureux de perpétuer la tradition avec la nouvelle génération! L'ambiance est toujours excellente durant ce salon, qu'importe de quel côté du bar on se trouve!

Martine et Pierre Vocat
www.vocatvins.ch

VINEA LE SALON
LÈVE LE VOILE
SUR SON PROGRAMME
«JUBILÉ».

VINEA LE SALON
**DEMANDEZ
LE PROGRAMME**

VINEA LE SALON SOUFFLE
SES 25 BOUGIES!
PLUS DE 800 CRUS À DÉCOUVRIR,
PRÈS DE 130 PRODUCTEURS,
ATELIERS THÉMATIQUES,
VISITES DE LA FONDATION RILKE
OU DU MUSÉE DU VIN, SÉANCES
CINÉMATOGRAPHIQUES,
AFTER AUX ACCENTS MUSICAUX
ET CONVIVIAUX AINSI QU'EN
AVANT-PREMIÈRE DU SALON,
LE FESTIVAL DES PINOTS PRIMÉS
ET LA PINOT NIGHT FESTIVE.

EN AVANT-PREMIÈRE

JEUDI 30 AOÛT FESTIVAL DES PINOTS PRIMÉS 17H – 20H

Une plateforme de dégustation unique pour tous les amoureux de Pinots. Trente producteurs suisses et internationaux présenteront en exclusivité leur cru récemment primé au Mondial des Pinots ainsi qu'un autre vin de leur choix. Une occasion exceptionnelle de découvrir ou redécouvrir la diversité de ce cépage révélateur de terroirs, de comparer ses expressions et d'échanger avec ceux qui le magnifient.

CHF 20.-, incluant la dégustation, le verre VINEA et une sélection de fromages AOP-IGP suisses. Billetterie sur ticketing.vinea.ch ou sur place, auprès du stand de l'Association VINEA.

PINOT NIGHT 20H – 23H

L'after VINEA dédiée au Pinot, en toute convivialité et au son de la guitare-voix de Mike le Troubadour. Bar à vins VINEA proposant une sélection de Pinots et petite restauration sur place, auprès des restaurateurs de Sierre.

Entrée libre - Espace Jubilé

VENDREDI 31 AOÛT LE SALON 15H – 20H

VINEA LE SALON
SOUFFLE SES 25 BOUGIES!

Près de 130 exposants individuels ou réunis en associations vous proposent plus de 800 crus en dégustation. Profitez d'un échange privilégié avec leurs créateurs.

NÉ(E)
EN 1993?
ENTRÉE
OFFERTE
SUR SIMPLE PRÉSENTATION
DE LA CARTE D'IDENTITÉ
AUX CAISSES

CHF 30.- incluant la dégustation, le verre VINEA et l'accès libre à de nombreuses animations à découvrir dans ces pages. Entrée offerte aux natifs de 1993. Billetterie sur ticketing.vinea.ch ou sur place. Restauration auprès des stands ou des restaurateurs de Sierre.

WINE ANGELS

Néophytes tout comme amateurs plus avertis pourront s'appuyer sur les VINEA «Wine Angels», comprenez des interlocuteurs ou interlocutrices à la disposition du public pour toute question ou conseil dans leur parcours de dégustation.

Visites guidées à 15h25, 16h25, 17h25, 18h25. Informations et départ des visites guidées sur le stand «Info/Wine Angels» au centre de la manifestation.

AFTER «VINEA FÊTE SES 25 ANS» 20H – 23H

Bar à vins VINEA, ambiance conviviale, festive et musicale.

Entrée libre - Espace Jubilé

ATELIERS THÉMATIQUES 17H30

VOYAGE SUR LA PLANÈTE
DES PINOTS PRIMÉS ANIMÉ
PAR EMELINE ZUFFEREY,
ŒNOLOGUE VINEA.

Passer de continent en continent avec comme seul fil conducteur le Pinot noir. Une occasion unique de comprendre et déguster les vins d'ici et d'ailleurs primés au Mondial des Pinots.

Dégustation en français, durée : 1h30. CHF 30.- entrée à VINEA Le Salon (CHF 30.-) obligatoire et en sus. Billetterie sur ticketing.vinea.ch. Accueil 10 minutes avant le début de chaque atelier, devant l'entrée principale de la grande salle de l'Hôtel de Ville.

FONDATION RILKE

15H en français 17H en allemand

Connaissez-vous l'importance de la vigne et du vin pour Rainer Maria Rilke qui a vécu les

dernières années de sa vie en Valais? Brigitte Duvillard, conservatrice de la Fondation Rilke, vous guidera dans une visite de la Fondation Rilke qui vous fera découvrir Rilke poète, hôte et même vigneron!

Durée de la visite : 1 heure. Rendez-vous sur le stand «Info/Wine Angels» au centre de la manifestation. Offert sur présentation du billet d'entrée VINEA Le Salon.

MUSÉE DU VIN

Visitez l'exposition «La Voix du Vin» de Sierre ainsi que l'exposition permanente de Salgesch. Découvrez les secrets de fabrication du vin et les gestes traditionnels du vigneron.

Entrée libre sur présentation du billet VINEA Le Salon. Musée du Vin à Sierre : Rue Ste Catherine 6. Salgesch : Museumsplatz. De 14h à 18h. www.museedevin-valais.ch

SAMEDI 1^{ER} SEPTEMBRE

LE SALON
10H – 20H
VINEA LE SALON
SOUFFLE SES
25 BOUGIES!

Près de 130 exposants individuels ou réunis en associations vous proposent plus de 800 crus en dégustation. Profitez d'un échange privilégié avec leurs créateurs.

CHF 30.- incluant la dégustation, le verre VINEA et l'accès libre à de nombreuses animations à découvrir dans ces pages. Entrée offerte aux natifs de 1993. Billetterie sur ticketing.vinea.ch ou sur place. Restauration auprès des stands ou des restaurateurs de Sierre.

WINE ANGELS

Néophytes tout comme amateurs plus avertis pourront s'appuyer sur les VINEA «Wine Angels», comprenez des interlocuteurs ou interlocutrices à la disposition du public pour toute question ou conseil dans leur parcours de dégustation.

Visites guidées à 10h25, 11h25, 12h25, 13h25, 14h25, 15h25, 16h25, 17h25, 18h25. Informations et départ des visites guidées sur le stand «Info/Wine Angels» au centre de la manifestation.

INITIATION À LA DÉGUSTATION 11H

AVEC MARIE LINDER,
SPÉCIALISTE EN VINS

Un parcours d'initiation à la dégustation pour les jeunes adultes de 18 à 25 ans.

Parcours gratuit sur inscription et sur présentation du billet VINEA Le Salon. Accueil à 10h50 au stand «Info/Wine Angels». Inscription sur ticketing.vinea.ch ou sur info@vinea.ch.

DÉGUSTATION DE PRESTIGE 11H

ICONIC SWISS WINES
ANIMÉ PAR PAOLO BASSO,
MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE 2013

Invité en «guest star», le meilleur sommelier du monde 2013 Paolo Basso propose dans le cadre somptueux du Château Mercier une dégustation d'une douzaine de vins suisses «iconiques», sélectionnés pour leur typicité et leur exceptionnelle qualité, représentant les 6 régions viticoles de Suisse que sont le Valais, Vaud, Neuchâtel, Genève, le Tessin et la Suisse alémanique.

Dégustation en français, allemand et anglais. Durée : env. 2 heures, au Château Mercier, Sierre. CHF 250.-, entrée à VINEA Le Salon et bouchées préparées par le chef du Château de Mercier incluses. Billetterie sur ticketing.vinea.ch. Places limitées.

ATELIERS THÉMATIQUES 11H

LES BEST-SELLERS DES
JUBILAIRES ANIMÉ PAR EMELINE
ZUFFEREY, ŒNOLOGUE VINEA.

Les vins phares ou les dernières nouveautés des 16 caves qui fêtent cette année leur 25^e participation à VINEA Le Salon.

Dégustation en français, durée : 1h30. CHF 30.-, entrée à VINEA Le Salon (CHF 30.-) obligatoire et en sus. Billetterie sur ticketing.vinea.ch. Accueil 10 min. avant le début de chaque atelier, devant l'entrée principale de la grande salle de l'Hôtel de Ville.



ATELIERS THÉMATIQUES 14H30

LA SUISSE, CAVERNE
D'ALI BABA DES CÉPAGES
ANIMÉ PAR
SAMUEL PANCHARD

Voyage initiatique au cœur de la diversité ampélographique, comprenez de cépages, helvétique. Néophytes ou amateurs avertis vont tous apprendre quelque chose.

Dégustation en français, durée: 1h30. CHF 30.-, entrée à VINEA Le Salon (CHF 30.-) obligatoire et en sus. Billetterie sur ticketing.vinea.ch. Accueil 10 minutes avant le début de chaque atelier, devant l'entrée principale de la grande salle de l'Hôtel de Ville.

ANIMATIONS 14H, 15H, 16H BOUCHE-À-OREILLE

Ecouter le vin, déguster des textes... «Bouche-à-Oreille» est un projet inédit, imaginé et porté par Marie Linder, spécialiste en vins, et Mathieu Bessero-Belti, metteur en scène. C'est donc les papilles actives et l'oreille alerte qu'il faut aborder cette présentation et vous laisser guider par ce duo original, entre dégustation, littérature et théâtre, en toute convivialité. 2 vins, 2 auteurs, 2 voix.

CHF 15.-, entrée à VINEA Le Salon (CHF 30.-) obligatoire et en sus. Sur inscription auprès du bureau VINEA. Accueil 10 minutes avant le début de chaque session, au stand «Info/Wine Angels».

MUSÉE DU VIN 11H

VISITE GUIDÉE
DE L'EXPOSITION
«LA VOIX DU VIN»

Visitez l'exposition actuelle du Musée du Vin en compagnie de l'anthropologue Mélanie Hugon-Duc. Une expérience sonore unique! Lorsqu'un vigneron valaisan parle de la vie du vin, il raconte son attention quotidienne pour la terre, les innombrables gestes que nécessitent le travail des vignes et le soin de l'encavage. Une multitude de sons/bruits entourent son activité, créant un véritable environnement sonore, propre au Valais, où la viticulture a façonné le territoire. Un regard surprenant, qui donne une nouvelle dimension au patrimoine... par les oreilles!

Rendez-vous à la caisse du Musée du Vin, Sainte Catherine 6, Sierre. Pas d'inscription nécessaire. De 11h à 18h, entrée libre au musée sur présentation du billet VINEA le Salon. www.museeduvin-valais.ch

FONDATION RILKE

11H
LECTURE DE MANUELLA MAURY

Dans le cadre de VINEA, la FONDATION RILKE propose une lecture de Manuella Maury et de Xavier Moillen autour du livre «Le Monde de Mona», suivi d'une dégustation signée Gilles Besse. Le nom du vin fait rêver la petite Mona et dans cette histoire tendre et poétique, il joue un rôle majeur dans un village de montagne. Il crée des liens, apaise ou chauffe les esprits qui se réunissent dans le bistrot autour duquel gravitent habitués et visiteurs observés par la jeune protagoniste.

Entrée libre sur présentation du billet VINEA le Salon. Fondation Rilke, Rue du Bourg 30, Sierre. www.fondationrilke.ch

15H en allemand 17H en français

Connaissez-vous l'importance de la vigne et du vin pour Rainer Maria Rilke qui a vécu les dernières années de sa vie en Valais? Brigitte Duvillard, conservatrice de la Fondation Rilke, vous guidera dans une visite de la Fondation Rilke qui vous fera découvrir Rilke poète, hôte et même vigneron!

Durée de la visite: 1 heure. Rendez-vous sur le stand «Info/Wine Angels» au centre de la manifestation. Offert sur présentation du billet d'entrée VINEA Le Salon.

CINÉMA

EN COLLABORATION
AVEC L'ASSOCIATION DE
CINÉPHILES DREAMAGO

11H

SOMM - EN PRÉSENCE
DE JOHANNA DAYER

Documentaire américain suivant le parcours du combattant de 4 candidats dans l'obtention du très difficile et prestigieux titre de «Master of Wine», qui représente l'aboutissement ultime de tout professionnel du vin. En présence de Johanna Dayer, candidate valaisanne et directrice commerciale du Clos de Tsampéhro.

Durée de la séance: 1h30. Entrée libre sur présentation du billet VINEA le Salon. Cinémas «Le Bourg», Avenue Max Huber 1, Sierre

15H

PLANS-FIXES,
MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ -
EN PRÉSENCE DE M^{ME} CHAPPAZ

A la tête d'un domaine viticole de 10 ha à Fully, Marie-Thérèse Chappaz voit ses vins être récompensés à de nombreuses reprises alors que rien ne la prédestinait à s'occuper de vignes. Elle revient sur les circonstances particulières qui l'ont amenée à choisir cette voie. Et explique comment elle s'est lancée, en 1995, dans un changement radical de culture en convertissant son domaine à la biodynamie.

Durée de la séance: 50 minutes. Entrée libre sur présentation du billet VINEA le Salon. Cinéma «Le Bourg», Avenue Max Huber 1, Sierre




SONOVAL
SONORISATION • ÉCLAIRAGE • SCÈNE

WWW.SONOVAL.CH



martinetti
construction métallique



martinetti
location de tentes

Nous faisons
la fête
pour vous!

martinetti frères sa | 1920 martigny | tél. 027 722 21 44 | martinettisa.ch

PLAN DU SALON

ESPACE JUBILÉ

/ **TENTE CRYSTAL**

Jeu 30 août / 20 — 23h

PINOT NIGHT

Vendredi 31 août / 20 — 23h

AFTER «VINEA FÊTE SES 25 ANS»

CAISSE

PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE

Zone détente

ESPACE GOURMAND

CHÂTEAU VILLA

Choix de raclette au lait cru et bouchées
gourmandes au fromage à Raclette

CANARD GOURMAND

Choix de planchettes de spécialités
autour du canard

*Ou faites une pause sur les terrasses
ombragées des restaurateurs siérois
situés à proximité!*

INFO/ WINE ANGELS

Départ des visites guidées

ENTRÉE
CAISSE



GARE CFF
2 minutes à pied

ASSOCIATIONS ENCAVEURS

- | | | | |
|--|--|--|--|
| 1 / Biocave — Miège | 5 / Crettenand Pierre-Antoine VINS — Saillon | 10 / Cave Philippe et Véronyc Mettaz — Fully | 15 / Adrian und Diego Mathier — Salgesch |
| 1 / Cave Caloz — Miège | 5 / Cave les Ruinettes — Vétroz | 10 / Chai du Baron — Bramois | 15 / Dominique Passaquay — Choex/Monthey |
| 1 / Cave d'Anchettes — Venthône | 6 / Domaines Chevaliers SA — Salgesch | 10 / Les Fils Maye SA — Riddes | 16 / Cave du Verseau — Sierre |
| 2 / Cave de la Pinède — Susten/Leuk | 6 / Cave des Bernunes — Sierre | 11 / Cave Alain Emery — Aigle | 16 / Domaines Rouvinez — Sierre |
| 2 / Cave du Chevalier Bayard — Varen | 6 / Cave Colline de Daval — Sierre | 11 / Cave St-Pierre SA — Chamoson | 16 / Imesch Vins — Sierre |
| 2 / Sélection Excelsus — Chamoson | 6 / Domaine du Mont d'Or SA — Sion | 11 / Ozenit SA — Granges | |
| 2 / Germanier Cave du Tunnel — Conthey | 7 / Cave de la Tulipe — Fully | 11 / Cave du vieux moulin — Vétroz | A / Association des encaveurs de Sion — Sion |
| 3 / Badoux Vins — Aigle | 7 / Cave de l'Orlaya — Fully | 12 / Rives du Bisse, G. Delaloye & Fils SA — Ardon | B / Vinum Montis — Sierre |
| 3 / Cave Philippe Bovet Sarl — Givrins | 7 / Maurice Gay SA — Chamoson | 12 / Frédéric Dumoulin SA - l'Orpailleur — Uvrier | C / Association Clos,
Domaines & Châteaux — Rolle |
| 3 / Parfum de Vigne — Dully | 7 / Provins — Sion | 12 / Kellerei Leukersonne — Susten | D / TicinoWine — Morbio Inferiore |
| 3 / Domaine Th. Constantin — Pont de la Morge | 8 / Bagnoud Vins — Flanthey | 13 / Château Le Rosey — Bursins | |
| 4 / Domaine des Crêtes, J. Vocat & Fils — Sierre | 8 / Cave des Vignerons, F. Thétaz Sarl — Fully | 13 / Cave Jean-Marie Pont — Sierre | |
| 4 / Caves du Paradis — Sierre | 9 / C. Varonier & Söhne — Varen | 13 / Cave les Sentes — Sierre | |
| 4 / Domaine des Muses — Sierre | 9 / Diroso Kellerei — Turtmann | 14 / Domaine Jean-René Germanier — Vétroz | |
| 4 / Maurice Zufferey — Sierre | 9 / Gregor Kuonen — Salgesch | 14 / Fattoria Moncucchetto Sagl — Lugano | |
| 5 / Charles Bonvin — Sion | 9 / Josef Glenz & Töchter AG — Salgesch | 14 / Fratelli Corti SA — Balerna | |
| 5 / Philippe Varone Vins — Sion | 10 / Cave du Chavalard — Fully | 15 / Cave de la Pierre — Venthône | |

ESPACE JUBILÉ

/ **TENTE CRYSTAL**

Association pour la promotion du Chasselas, Aigle
Mondial des Pinots & Merlots

INFOS PRATIQUES

OÙ

Au cœur de la Ville de Sierre, place de l'Hôtel de Ville, à côté de la gare.

QUAND ?

Jeudi 30 août 2018, en avant-première

Festival des Pinots primés, 17h — 20h

Pinot Night, 20h — 23h

Vendredi 31 août 2018

VINEA Le Salon, 15h — 20h

After «VINEA fête ses 25 ans», 20h — 23h

Samedi 1^{er} septembre 2018

VINEA Le Salon, 10h — 20h

COMBIEN ?

Festival des Pinots primés

CHF 20.-, incluant la dégustation, le verre VINEA et une sélection de fromages AOP-IGP suisses

Pinot Night Entrée libre

VINEA Le Salon

Adulte: CHF 30.- par jour

Etudiant et AVS: CHF 25.- par jour

Pass 2 jours: CHF 50.-

Pour les 25 ans de VINEA

Entrée gratuite pour les natifs de 1993

sur présentation d'une pièce d'identité aux caisses (avec accompagnement Wine Angels)

+ 1 verre de dégustation VINEA

+ accès compris au Musée du Vin du Valais

(Sierre et Salgesch)

+ accès compris à la Fondation Rilke

+ accès compris aux séances de cinéma VINEA

After «VINEA FÊTE SES 25 ANS» Entrée libre

ACCÈS

L'accès en train est fortement recommandé

CFF — Horaires des trains pour et au départ de Sierre: cff.ch

REGIONALPS — Liaisons RER entre St-Gingolph et Brigue: regionalps.ch

SMC (Sierre-Montana-Crans, bus et funiculaire) — Billet d'entrée combiné:

accès au Salon et billet aller-retour Sierre/Montana-Crans

En vente dans le funiculaire et dans le bus: cie-smc.ch

VOITURE — Suivre le fléchage VINEA

Parking de la plaine Bellevue gratuit durant la manifestation

HÉBERGEMENT

Office du tourisme de Sierre-Salgesch

www.sierre-salgesch.ch

vinea
wine
Angel

VINEA WINE ANGELS

Reconnaisables à leur t-shirt rouge, les «Wine Angels» vous guideront dans votre parcours de dégustation, et seront à votre disposition dans le cadre du Salon. Les «Wine Angels» distilleront leurs conseils aux néophytes tout comme aux amateurs plus avertis, que ce soit dans le cadre d'un programme guidé à certaines heures de la journée ou en répondant spontanément aux questions des œnophiles. Informations et départ des visites guidées sur le stand «Wine Angels» au centre de la manifestation.

MERCI CHERS PARTENAIRES

ILS NOUS FONT CONFIANCE.

NOUS LES REMERCIONS CHALEUREUSEMENT.



PARTENAIRES INSTITUTIONNELS



PARTENAIRES MEDIAS



Le Nouvelliste



TEAM VINEA

MERCI POUR L'EXCELLENCE DE LEUR TRAVAIL



EMELINE ZUFFEREY
DIRECTRICE TECHNIQUE



NATHALIE FRANZÉ
COLLABORATRICE



BARBARA POINTET
COLLABORATRICE



MURIELLE BARMAZ
RESPONSABLE DU SERVICE

**AINSI QU'À TOUT LE PERSONNEL
DE CAVE, DE SERVICE ET
DE PRÉPARATION DES VINS.**

**LE BUREAU VINEA EST OUVERT DE
8H30 À 12H30 ET DE 14H00 À 18H00**

Association VINEA

Rue Beausite 4

CH-3960 Sierre

T +41 27 456 31 44

F +41 27 456 21 44

info@vinea.ch

vinea
événements
vins suisses

textes: Jean-Michel Bonvin
crédits photos: Olivier Maire
conception graphique: a2line.ch
impression: Centre d'Impression des Ronquoz

Créateur
d'inoubliable
depuis 2008



Jour après jour, avec passion et savoir-faire, nous façonnons votre événement. Profitez de vos invités et de vos clients. Nous nous chargeons de leur faire vivre une expérience inoubliable.

fvsevents.ch



FVS EVENTS

LES SAVEURS
INIMITABLES DU VALAIS.

SEMAINE DU GOÛT
DU 13 AU 23 SEPTEMBRE 2018.



Photo: Valais, Wallis, promotion & Stefan Bernhart

www.gout.ch



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Un Valais à croquer!

La 18^e édition de la Semaine du Goût aura lieu du 13 au 23 septembre 2018. Chapeauté par la Fondation pour la Promotion du Goût, elle veut encourager la transmission des savoirs, le partage, la convivialité et la gourmandise. Elle veut aussi sensibiliser les jeunes générations aux produits de qualité et de bon goût. Elle désire préserver les recettes traditionnelles tout en encourageant l'innovation culinaire et mettre en lumière les producteurs de la biodiversité alimentaire dans l'esprit de la préservation du patrimoine culinaire.

Le Valais a très vite trouvé sa place dans ce concept magnifiant le terroir, les pratiques séculaires et la créativité de ses artisans du goût. Premier canton à avoir adhéré aux AOP-IGP, il compte aujourd'hui 8 produits labellisés, soit 25% de l'ensemble des appellations suisses. La diversité de ses cépages et la qualité de ses vins sont reconnues au-delà des frontières.

Terre de Cocagne, le Valais inspire les cuisiniers. Avec 10 restaurants étoilés Michelin, dont 2 affichent 2 étoiles, et 1082 points au Gault et Millau répartis entre 76 établissements, la cuisine des Alpes côtoie désormais la gastronomie de haut vol.

Durant cette longue semaine gourmande, près d'une centaine d'animations vont réjouir les papilles des Valaisans.

Alors, tous à table!



Photo: eJC Roh

Bons jeunes

L'opération « Bons Jeunes » a été lancée en Valais il y a une dizaine d'années dans le but de faire découvrir la gastronomie et les vins de qualité à des jeunes de 16 à 25 ans. Ce bon donne droit à un menu gastronomique de quatre plats, accompagnés de quatre onces de vin (2 dl au total) pour un montant de 60 francs.

Pour y participer, c'est simple!

Il suffit de réserver sa place sur www.gout.ch

LISTE DES RESTAURANTS PARTENAIRES

L'HÉLIANTIS
Massongex

L'ATELIER GOURMAND
Champéry

PAS DE L'OURS
Crans Montana

LE CRANS HÔTEL ET SPA
Crans Montana

LE MONT-ROUGE
Haute-Nendaz

LES TOURISTES
Martigny

LE THÉÂTRE DU CROCHETAN
Monthey

NOUVO BOURG
Saillon

LE TERMINUS
Sierre

DAMIEN GERMANIER
Sion

RELAIS DU MONT D'ORGE
Sion

LA CHANNE
Verbier

Saveurs bordillones

Vu d'ailleurs, le Bourg, c'est un endroit à part. Une sorte d'enclave d'irréductibles Martignerains qui cultivent le sens de la fête. Célèbre pour ses nombreux bistrotts où il fait bon se sustenter, on imagine bien la rue du Bourg organiser un banquet gargantuesque où on se régalerait de délices du terroir tout en dégustant des crus hors pairs.

Depuis 4 ans, grâce « Aux Saveurs Bordillones », ce fantasme devient réalité un samedi de septembre.

Avec cet événement phare de la Semaine du Goût, les organisateurs ont voulu créer un rendez-vous culturel et gastronomique pour promouvoir les produits régionaux et attirer les gourmets afin de mieux faire connaître la ville de Martigny et leur quartier en particulier.

49 stands de dégustation seront aménagés le 22 septembre dans cette rue mythique. Plusieurs concerts rythmeront la journée qui se terminera par un grand bal. Les familles ne sont pas oubliées puisque maintes animations sont prévues pour les petits.

Le petit plus qui fait la différence: 90% des stands sont tenus soit par des commerçants bordillons, soit par des associations bordillones, soit par des sociétés locales. Plus authentique, tu meurs!

« On déguste et on fait la fête! » Le slogan des habitants du Bourg de Martigny annonce la couleur. Le samedi 22 septembre, la rue va faire siennes les valeurs de convivialité, de partage et de gourmandise chères à la Semaine du Goût.

PROGRAMME

Marché des Saveurs, Place du Bourg, 10h-18h.

49 stands de dégustation, Rue du Bourg, 10h-22h.

Espace famille et enfants, Place St-Michel, dès 11h. Concerts, châteaux gonflables, clowns, ballons, maquillage, clown Gabidou.

Partie officielle, Maison de la Grenette, 11h.

CONCERTS

Magic Men, Place St-Michel, 13h-14h et 15h30-16h.

Les enfants de la Comberintze, Place du Bourg, 14h.

Seven'Vouipes, 14h30-15h30 et 16h30-17h30.

Le troubadour, Placette des italiens, 15h-17h.

Léon et Gérard, 18h-19h, 19h30-20h30.

Blue Mountain Jazz Band de Mahran, Animation de rue.

Grand Bal, Place St-Michel dès 21h avec les Magic Men.

SWISS® COCKTAILS - 1889 Collection -



ROYAL Framboise

Dans un Shaker
Ecraser 2 tranches de gingembre et 4 framboises
Ajouter le jus de ½ citron jaune
Remplir de glaçons
2 cl d'eau de vie de Framboise Morand
1 cl de liqueur de Framboise Morand
1 cl de sirop de framboise pur jus Morand
Shaker
Verser le tout dans un verre Tumbler
Compléter au champagne
1 zeste de citron et 1 framboise en décoration

WILLIAMINE® Mojito

Dans un verre à Mojito
4 quartiers de lime
1 trait de sirop de sucre Morand
Ecraser
Quelques feuilles de menthe
Glace pilée aux ¾ du verre
4 cl de Williamine® Morand
Compléter au Ginger Ale
Compléter en glace pilée
Feuilles de menthe en décoration



MORAND
1889
DISTILLATEUR À MARTIGNY

WWW.MORAND.CH

À faire avec vos mômes

Déco de biscuits pour petites mains • animation
Un atelier pour découvrir les joies du glaçage et de la pâte à sucre pour décorer de délicieux biscuits.

Sa 22.9 / 14-16h30 • Gratuit
Bibliothèque-Médiathèque
3960 Sierre
027 452 02 60

Écoles

Découverte des fromages du Valais et du Tessin
Dégustation de différents fromages dont notamment ceux du site de Châteauneuf et de Viège.

13-14+17-21.9, 11h30-13h30
École d'Agriculture du Valais, Châteauneuf
1950 Sion

Sensibilisation aux 5 sens
La Médiathèque de St-Maurice, en partenariat avec Senso 5 et l'animation de la HEP Valais, accueille les élèves des degrés 1H et 2H pour des ateliers de sensibilisation aux 5 sens

13-23.9
Médiathèque Valais
St-Maurice
1890 St-Maurice



Chic kids à table



Parce que vos enfants méritent le meilleur, ne vous contentez pas de les nourrir de nuggets ou de jambon-frites. Les restaurants labellisés Chic kids leur servent un menu sain et équilibré : la même assiette que la vôtre en demi-portion. Le label Chic kids garanti un accueil aimable et un service attentionné pour toute la famille. Il est décerné uniquement aux restaurants qui proposent une infrastructure adaptée aux enfants et qui s'investissent dans la transmission culinaire et la saisonnalité des produits.

Notre canton a très vite pris conscience de l'importance de la Semaine du Goût pour initier les enfants aux valeurs d'une alimentation saine et goûteuse. La preuve avec le grand nombre d'événements prévus dans les écoles. Le projet « Top Chef au CO » permet aux ados de se défier tout au long de l'année scolaire avant une grande finale cantonale, tandis que maints enseignants se sont engagés à faire découvrir les fromages suisses (variétés, fabrication, recettes typiques) via des dégustations.

A la découverte des fromages suisses
Inciter les enseignants à faire découvrir les fromages suisses (variétés, fabrication, recettes typiques, dégustations)

13-14.9+17-21.9
Dans les Cycles d'orientation du Valais Romand
079 481 72 12
ou 027 329 63 46

Du lait au fromage...
Visite d'un alpage et la fabrication du fromage avec une classe de 6H

Je 13.9
Ecole du Haut-Lac
1896 Vouvry
024 482 22 00

Rallye sensoriel
L'Association Sion Fête du Goût offre un grand rallye sensoriel aux écoliers de Sion. Les élèves partent à la découverte des aliments et prennent conscience des 5 sens dans la dégustation.

Je 13.9, 8-17h
1950 Sion
En partenariat avec Promotion Santé Valais, Senso 5 & Fourchette Verte

Restaurants label Chic kids

Hôtel du Crêt 1646 Bourg-St-Pierre	13-23.09, midi et soir 027 971 45 82
Hôtel Les Mélèzes 1984 Les Haudères	13-23.09 / midi et soir 027 283 11 55
Restaurant Le Bourg Ville 1920 Martigny	13-16.9+18-23.9, midi; 13-15.9+18-22.9, soir 027 722 16 00
Restaurant Le Virage 1920 Martigny	13-16+19-23.9, midi et soir 027 722 11 53
Restaurant de Plan-Cerisier 1921 Martigny-Croix	13-17+20-23.9, midi et soir 027 722 25 29
Restaurant de l'Etoile 1870 Monthey	13-15+18-22.9, midi et soir 024 471 35 73
Le Point Gourmand 1875 Morgins	13-16+19-23.9, soir 024 477 10 33
Café-Restaurant du Dolent 1944 Prayon	14-18+21-23.9, midi et soir 027 481 72 73
Café-Restaurant Saint-Laurent 1913 Saillon	13-22.9, midi et soir 027 744 44 98
Restaurant Casabaud 1890 St-Maurice	13-23.9, midi et soir 024 485 11 85
Café-Restaurant de la Gare 1890 St-Maurice	13-15+18-22.9, midi et soir 024 485 13 60 079 278 15 47
Brasserie La Glacière 1950 Sion	13-14.9+17-21.9, midi; 13-15.9+18-22.9, soir 027 322 15 33

Sion, Fête du Goût

Rendez-vous le 15 septembre pour mettre « la montagne dans votre assiette ! »

La ville de Sion et le bon goût, c'est un couple qui dure. En 2003 déjà, Sion devenait Ville du Goût et instaurait un événement désormais incontournable : Sion Fête du Goût. L'événement s'étend cette année du jeudi 13 septembre - où un grand rallye sensoriel est organisé pour plus de 200 écoliers - au samedi 15 septembre - où le grand public est invité à déguster les mets préparés par une vingtaine d'établissements séduisant et les crus des membres de l'association des Encaveurs de Sion. Sans oublier un moment de partage grâce au « Maire aux fourneaux », lors du marché du vendredi autour de la dégustation d'un

plat concocté par le président Philippe Varone, secondé par le team de la Glacière.

Si cette année, le thème est « La montagne dans votre assiette », la capitale du canton ne se contente pas de célébrer le patrimoine culinaire du Valais.

Sion innove. Des surprises Croustilles de Sion au concept de terroir urbain, Sion titille nos papilles de l'apéritif au dessert.

Plus d'infos
www.siontourisme.ch



Photo: e Photo-génic

Bagnes, Capitale de la Raclette

Les 22 et 23 septembre

Coulante, crémeuse ou plus dense en bouche. Parfumée de notes florales ou lactiques... Grâce à la diversité de nos terroirs, aux particularités de chaque alpage, une raclette n'est jamais identique à une autre. Les fans de raclette le savent bien et ils se pressent depuis maintenant 14 ans, chaque année à l'Esplanade St-Marc, dans l'arène de Probé au Châble, le 3^e week-end de septembre.

En plus des fromages des producteurs bagnards, ceux de tout le district d'Entremont sont présentés à Bagnes Capitale de la Raclette. Mieux encore, des invités savoureux se joignent à la fête. Pour cette édition, le Tilsit déclinera ses couleurs, tandis que Port Valais et les vins de sa région seront à l'honneur.

Bagnes Capitale de la Raclette, c'est aussi le combat de reines qualificatif du Probé des génisses le samedi et le grand défilé folklorique du dimanche

matin et plusieurs animations, ludiques pour les petits, et culturelles. Université du Fromage par Marc Dubosson, fabrication du pain avec le Laboratoire de Bruson, le truck Hugo Reitzel, l'association du pain de seigle valaisan AOP, l'atelier de fabrication de cuirs et sonnettes avec Francine Maret

de la Sellerie du Catogne, le vernissage du livre de recettes des Compagnons du Caquelon et quelques artistes pour apporter une autre dimension à l'événement.

Plus d'infos www.bagnesraclette.ch



Photo: e Seefrik Nemeth

PROGRAMME

Samedi 22 septembre

15h **Combat de Reines** (5 Fr.)
20h **Concert de variété française**
00h30 Fermeture des stands

Dimanche 23 septembre

11h **Défilé folklorique**
12h-17h **Animations pour petits et grands**, dont un spectacle équestre dans l'arène de Probé
16h **Résultats de la tombola**
20h Fermeture des stands

Quand la culture a bon goût

Le troc des confitures · animation Échange de recettes et de confitures maison.	10.9-12.10, 16-19h · gratuit Horaire bibliothèque Bibliothèque de Chalais 027 459 29 06 078 757 11 18
Le pouvoir des jus · exposition Exposition avec des recettes personnalisées de jus de grand-mère, bienfaits et fabrications.	11 18 10.9-12.10, 16-19h · gratuit · Horaire bibliothèque Bibliothèque de Chalais 027 459 29 06 078 757 11 18
Formation à la dégustation de vins · animation Vous souhaitez acquérir les connaissances de base essentielles à la dégustation et découvrir les spécificités de la viticulture valaisanne ? Cette formation sur 3 soirées est faite pour vous !	Me 10+17+24.10, 19-22h30 295 Fr. Marie-Thérèse Chappaz 1926 Fully 079 274 11 93
Bouche à oreille · animation Au travers d'un ouvrage, le comédien et metteur en scène, Mathieu Bessero, et l'experte en vin, Marie Linder, mettent en lien un vin et un texte.	Sa 22.9, 11h30-16h15 · gratuit Librairie Des livres et moi 1920 Martigny 027 722 20 60
Visite Whitefrontier · animation Visite de la brasserie artisanale Whitefrontier et dégustation des bières dans notre bar.	13-15+18-22.9, 10-18h · dès 25 Fr. 1920 Martigny 027 565 79 18 078 897 59 95
Le café en grains sinon rien · fête du goût Dégustation de café du commerce équitable à déguster en compagnie de bénévoles du Magasin du Monde. L'occasion d'échanger sur les produits alimentaires, de parler de leur provenance.	Sa 15.9, 12h30-16h30 · gratuit Magasins du Monde, Sion 027 323 19 00 Sa 15.9, 9-17h · gratuit Magasins du Monde, Monthey Sa 15.9, 9-17h · gratuit Magasins du Monde, Fully 027 746 11 89
Dégustation produits équitables · à table Découvrez les produits des Magasins du Monde en dégustant de petits plats concoctés spécialement par nos bénévoles et des produits au bon goût de l'équitable!	Sa 22.9, 11-16h · gratuit 1920 Martigny 027 722 34 94 13-14+18-21.9, 9-18h; 15.9, 9-17h · gratuit 1890 St-Maurice 024 485 36 49
Le MdM de Sierre fête ses 20 ans! · animation Découverte de nos produits alimentaires, de leurs recettes et de l'artisanat venant du Sud et de chez nous. Ambiance musicale - Présentation de notre mouvement solidaire	Sa 15.9, 9-17h · gratuit Magasin du monde 3960 Sierre 027 456 59 64 078 801 53049
A la découverte du terroir du Valais · animation Fière de ses Grands Murs, la Maison Gilliard souhaite vous immerger dans ce qui fait la force de cette gamme - le Terroir. Afin de rester dans la thématique du terroir, un plat valaisan sera servi en apéritif.	Di 16+23.9, 10-17h · 100 Fr. Maison Gilliard 1950 Sion 027 329 89 29 079 507 99 00

La gastronomie est aussi le reflet de l'identité culturelle d'un pays. Le « Repas gastronomique des Français » a d'ailleurs été inscrit au Patrimoine immatériel de l'Unesco en 2010. Du troc de confitures au colloque international sur les goûts des montagnes & goûts des plaines, organisé par le CREPA, les plaisirs gustatifs sont outils d'influence culturelle.

Le train des saveurs fromagères · à table Voyage au coeur de la Suisse, à la découverte des trésors fromagers de nos artisans. Le restaurant vous propose un menu découverte autour des fromages suisse.	12-13.9, midi · 30 Fr. OSEO Valais 1950 Sion 027 324 80 98
Balade gourmande · animation Un parcours gourmand pour découvrir les cuisines du monde et de St. Maurice. Le parcours emmènera notamment les visiteurs au Château où Petzi les attend, à la galerie.	Sa 15.9, 11h30-15h contribution financière: Tirelire au stand 1890 St-Maurice 077 420 57 91

Swiss Dojo Thé, Vin et Art culinaire, Saillon	du 18-24.09 · dès 5 Fr. Chemin de l'Ecluse 10 1913 Saillon
	
« L'Art du Thé » · exposition Du mardi 18 au vendredi 21 septembre, de 18h à 21h. Le samedi 22 et le dimanche 23 septembre, de 15h à 18h. Entrée: 5 Fr., 8 Fr. (couple), 15 Fr. (famille)	
Conférences & ateliers de dégustation · animation À 18h30 (16h le samedi & dimanche), sur inscription, places limitées, 25 Fr., 40 Fr. (couple). Mardi 18: VIN, <i>École Nobilis</i> – Mercredi 19: CHOCOLAT & MIEL, <i>Raumsauer & Rithner</i> – Jeudi 20: FROMAGE, <i>La Fromathèque</i> – Vendredi 21, CAVIAR, <i>Kasperkian Caviar</i> – Samedi 22: HUILE D'OLIVE, <i>Hacienda El Palo</i> – Dimanche 23: THÉ, <i>La Maison des Trois Thés</i> .	
Master class · animation Lundi 24, 11h, sur inscription, places limitées, 250 Fr. Thé, M ^{me} Yu Hui Tseng, La Maison des Trois Thés Paris Vin, Dominique Fornage, École Nobilis du vin, Sion Art culinaire, Franck Giovannini, Le Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier	
Inscriptions Uniquement par mail via info@swissdojo.ch	

Titiller vos papilles

Événements

Dégustation de vomages · animation De l'entrée au dessert, tous les plats contiennent un ou plusieurs fromages végétaux, faits maison ou préparés par des artisans suisses ou français.	Di 16.9, 11-14h · 50 Fr. Espace culturel d'Arbaz 1974 Arbaz 078 908 33 34
Atelier de vomages · animation Fabriquer de délicieux fromages végétaux. Pour toutes les personnes intolérantes au lait animal, vegan ou simplement désireuses de découvrir une alternative végétalienne au fromage pourront tester la création de préparations fromagères à partir de laits végétaux tels que le lait de soja.	Sa 15.9, 10-13h · 50 Fr. Espace Création 1950 Sion 078 908 33 34 Sa 22.9, 10-13h · 50 Fr. Espace culturel d'Arbaz 1974 Arbaz 078 908 33 34
Brunch Veganowallis · à table Brunch spécial fromages végétaux avec buffets chaud, froid, salé, sucré. Plats sans gluten.	Di 23.9, 11-15h · 30 Fr. Salle de l'Ancien stand de tir 1963 Vétroz 078 908 33 34
Dégustation produits du terroir · animation Venez découvrir les produits du terroir dans nos trois boucheries à Vouvry, Muraz et Troistorrents	13-15+18-22.9, 8-12h, 14-18h30 · gratuit Boucherie Planchamp SA 1896 Vouvry 079 212 52 53
Styles & Vins · animation Exclusivement réservé aux femmes «Style & Vins, c'est... recevoir conseils et astuces sur les différentes couleurs, matières et les accessoires qui vous correspondent le mieux etc... Et déguster d'excellents petits plats concoctés spécialement pour vous.	Ve 12.10, 19-22h30 · 139 Fr. Grange de Marie-Thérèse Chappaz 1926 Fully 079 274 11 93 Conseillère en image : Séverine Udry
Make up & fine Wine · animation Exclusivement réservé aux femmes Make up & fine Wine, c'est... recevoir les conseils avisés et personnalisés de maquillage selon tes habitudes et les traits de ton visage déguster des « fine Wine», vins rares qui nous sont trop souvent inconnus (Rèze, Lafnetcha ...).	Sa 13.10, 19-23h · 139 Fr. Grange de Marie-Thérèse Chappaz 1926 Fully 079 274 11 93 Make up artist : Marlène Bérard
Rallye les 5 sens ® · animation Aussi surprenant qu'original, ce « Rallye des 5 Sens »® vous emmène par équipes à la rencontre de 5 atmosphères et ambiances automnales. La carte « chasse » de Grégoire Antonin du Nouvo Bourg est à découvrir en « avant-première »!	Di 23.9, 11h30-16h15 · 169 Fr. Restaurant Nouvo Bourg & Cave Valentina Andreï 1913 Saillon 079 274 11 93

Rencontres avec des artisans du goût, initiation à la dégustation, rallye des 5 sens, découverte d'une ferme pratiquant l'agritourisme, soirées d'exception dans des restaurants de qualité... Les animations ne manquent pas en Valais durant cette Semaine du Goût. De quoi titiller joyeusement vos papilles !

Restaurants

Les Champignons · à table Le champignon à l'honneur midi et soir Des suggestions vous seront proposées aussi bien le midi que le soir pour mettre en valeur le produit phare du moment.	13-16+20-22.9, midi et soir 18-38 Fr. Restaurant Les Cerniers 1871 Les Giettes 024 471 39 39
Semaine crétoise · à table Cuisine saine, équilibrée, méditerranéenne. Le régime crétois est clairement défini comme une alimentation saine et équilibrée.	17-21.9, midi · 15-29 Fr. Restaurant Petits Pois Carottes 1964 Conthey 027 346 07 12
Menu Fusion · à table Menu découverte. Fusion des produits Valaisans et de la cuisine Péruvienne. Venez découvrir une cuisine qui réussit à sublimer les produits du terroir avec des recettes du Pérou.	13-23.9, soir · 54-66 Fr. Martigny Boutique Hôtel 1920 Martigny 027 552 10 00 079 923 60 22
La Corrèze dans votre assiette · à table Amélia, notre cheffe présente son pays: elle se fait un plaisir de décliner chaque jour un fleuron de sa Corrèze natale.	13-15+18-22.9, midi et soir · 8-38 Fr. Café-Restaurant de la Gare 1890 St-Maurice 024 485 13 60 079 278 15 47



Ferme + Restaurant

Récolter - cuisiner · à table Récolter légumes et herbes dans le jardin bio de la ferme. Partager le savoir-faire de toute l'équipe de l'ErnerGarten et enfin cuisiner avec le chef avant de passer à table pour se régaler.	13-15+19-22.9, 13-17h · 33 Fr. Restaurant ErnerGarten / Hotel Berglandhof 3995 Ernen 027 971 11 28 079 262 79 56
---	--

Grands événements et coups de cœur

Bligoût 2018 - 16^e édition - fête du goût Le goût en fête dans le village réunit professionnels et amateurs autour de belles assiettes cuisinées sur place, à déguster dans le cadre de la Fête villageoise de Blignou à Ayent.	Sa 22.9, 11-18h Les Amis du Pétole - Bligoût 1966 Blignou-Ayent 027 398 11 82
Goûts et Patrimoine - fête du goût Goûts et Patrimoine organise 2 jours dédiés à la découverte des produits du terroir. Vendredi: réservé aux écoles. Samedi: journée tout public avec stands de restauration et animations.	21.9, 10-16h30; 22.9, 10-23h30 - gratuit Place de la Tour Lombarde 1964 Conthey Invité d'honneur: Bénichon&Tradition.
Goûts des montagnes & goûts des plaines - fête du goût Colloque international. Ce colloque s'intéresse à la production, à la circulation et à la consommation des produits alimentaires dans le contexte des relations entre régions de montagnes et plaines.	Je 13.9, 9-20h; Ve 14.9, 9-13h CREPA @Espace Saint-Marc 1934 Le Châble 027 785 22 20/26
Boulangers - pâtisseries à votre service - animation Dégustation de produits en accord avec le thème de la Semaine suisse du Goût 2018, le fromage.	13-23.9 - gratuit Dans les boulangeries valaisannes 027 327 22 65
Marché monastique - fête du goût Marché monastique ou vente de produits issus de communautés religieuses suisses et étrangères. Animations musicales, dégustations de bières et de vins.	21.9, 14-19h; 22.9, 12-18h; 23.9, 10-16h - gratuit Office du Tourisme 1890 St-Maurice 024 485 40 40

Plusieurs localités profitent de la Semaine du Goût pour faire la fête au village. On met les petits plats dans les grands, on trinque avec les copains en dégustant la cuisine du voisin. On peut aussi assaisonner nos mets d'une touche intellectuelle ou spirituelle et opter pour une réflexion sur l'évolution des goûts ou le marché monastique.

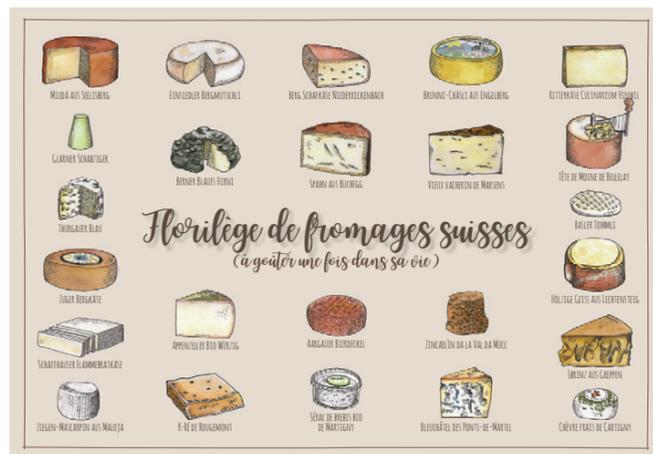
Samedi du Goût - fête du goût Marché de producteurs de la région organisé aux alentours de la Place Tübingen à Monthey. Restauration par Les Marmitons. Ambiance musicale et animations gratuites pour les enfants.	Sa 15.9, 10-17h - gratuit MontheyTourisme 1870 Monthey 024 475 79 63
Fromage & Cime - fête du goût Découvrez la diversité des arômes avec des fromages au lait cru issus des 4 coins du Valais dans le cadre naturel et enchanteur de la station d'Ovronnaz. Animation musicale, espace de jeux pour enfants	Di 16.9, 10-17h - dès 4 Fr. 1911 Ovronnaz 027 306 42 93
Epicuria - Grand Prix Joseph Favre - La Cinquième Glorieuse - animation Salon Epicuria entièrement dédié à la gastronomie et au terroir, avec le « Grand Prix Joseph Favre » et « La Cinquième Glorieuse » qui réunit 40 caves proposant des crus d'exceptions.	23-27.11 Ve 17h-21h - Sa 11h-21h Di, Lu, Ma 10h-18h Prix 5 Fr. (25 Fr. en sus pour « La Cinquième Glorieuse ») CERM 1920 Martigny

Slow Food

Les restaurants membres du Convivium Valais et les établissements Saveurs du Valais mettent à l'honneur les fromages Presidi suisses Slow Food (sentinelles visant à soutenir les petits producteurs et à promouvoir leurs produits traditionnels de qualité, fabriqués artisanalement).

Slow Food est un mouvement mondial, financé par ses membres, et qui opère dans 160 pays. Un convivium a été créé en Valais en 2012. Slow Food a pour objectif d'empêcher la disparition des cultures et traditions alimentaires locales, d'intéresser de nouveau les gens à l'origine de leur nourriture et à son goût, et d'informer sur les incidences que nos choix alimentaires quotidiens peuvent avoir sur les habitudes alimentaires dans d'autres régions du monde.

Slow Food prône le droit à une bonne alimentation pour tous et invite à assumer la responsabilité de notre patrimoine sur le plan de la biodiversité, de la culture et du savoir.



La semaine du goût Valais est soutenue par:



Dominik Flammer,
Parrain de la semaine
du Goût 2018

Offre spéciale!

Un cadeau vous est réservé.



Vos avantages:

- 2 numéros de Vinum chez vous
- 45 % de remise découverte
- Nouveau: à partir de 1.10.18 avec l'application VINUM
- Un accès gratuit à l'espace membres sur vinum.eu
- Des offres exclusives dans l'univers des privilèges de VINUM
- Des invitations privilèges à des événements autour du vin
- Votre cadeau: tire-bouchon d'une valeur de CHF 9.90

Passez commande dès maintenant pour en profiter: www.vinum.info/vinea

L'offre est valable dans la limite des stocks disponibles pour les nouveaux abonnés suisses. Tous les prix s'entendent TVA et frais de port inclus. Prix pour l'étranger fournis sur demande. Le cadeau est expédié après réception du paiement. VINUM est publié par Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich.

