

Les musquetaires du goût:
Patricia Lafarge-Cretton,
Anne-Claude Luisier,
Hervé Richoz,
Damien Métrailler
et Philippe Varone
vont mettre les bouchées doubles du 18
au 28 septembre 2008.

MAMIN



EVÉNEMENT
Huitième du
nom, la Semaine
du goût se dé-
roule du 18 au
28 septembre.
En Valais près de
90 animations
sont prévues.

Aiguisez vos papilles, la Semaine du goût arrive



LES PLUS

SION FÊTE DU GOÛT: L'agritourisme invité d'honneur

L'Association des communes et l'association Fermes et terroirs présentent les produits agritouristiques du val d'Hérens. Dégustation de spécialités et découvertes des offres culturelles et touristiques.

Le marché des Terroirs

De 10 h 30 à 18 heures, sur la place du Scex, vente directe avec «Pays romand, pays gourmand» (une sélection de produits du terroir de Suisse romande), les vins de l'Association des encaveurs de Sion, les délices du Panier gourmand (conserves de champignons, salaisons et confitures, gelées, pesto...) et les viandes séchées artisanales de M. Brumann.

Dégustations à la Treille

Vins et chocolat: 12h et 17h.
Dégustation de pommes: 10h et 15h.
Approche sensorielle 13h et 14h.
Atelier dans le noir, ne plus avoir les yeux pour déguster 16h et 18h.
Rue de Savièse. Sion

Invitation

Pour clore la semaine, Sion joue à son tour les invités d'honneur les 27 et 28 et se déplace à Bagnes, capitale de la raclette, avec dans ses bagages, des représentantes de poids – les vaches de Jean-Marie Fournier, représentant l'alpage de Combyre.

FRANCE MASSY

Près de 1000 événements en Suisse, 90 en Valais, la Semaine du goût est devenue une institution incontournable. Plus que la multiplication des animations par les restaurateurs et artisans des métiers de bouche, il est aussi bon de relever l'aspect convivial qui se crée autour de cette semaine et surtout, l'impact que la démarche a eu auprès des départements d'éducation, de culture et du sport. Dans notre canton, la collaboration entre ce département et les organisateurs de la Semaine du goût a abouti, notamment, au développement du projet Senso5, qui vise une approche sensorielle de l'alimentation pour les enfants des classes enfantines et primaires. Les cycles d'orientation ne sont pas en reste et la plupart d'entre eux proposent des activités plus «goûteuses» les uns que les autres. Les crèches joueront aussi le jeu avec un chouette document «La vue dans tous ses états», mis sur pied par Fourchette verte et Anne-Claude Luisier. Un guide, disponible auprès des offices de postes et les boulangeries ou sur www.gout.ch vous donne le détail de tous les événements.

Sion toujours

Depuis son titre de Ville du goût en 2003, notre capitale s'est prise au jeu et joue la gourmande. Chaque année, elle titille nos sens. En 2008, c'est la vue qui tient la vedette. Les organisateurs ont mis sur pied toute une série d'ateliers en collaboration avec la section valaisanne des aveugles et malvoyants (FSA). Σ Jeudi 18, journée nationale du goût dans les écoles, les écoliers se retrouveront sur la place des Tanneries. Divers ateliers leur apprendront à déguster avec les yeux ou dans le noir... avec les mains! Puis les apprentis du Centre de formation professionnelle concocteront une soupe géante, en direct devant les marmots et à midi, tout le monde passe à table! Dégustation générale de cette soupe maison et originale. Elèves, parents et public sont invités.

Σ Vendredi, un colloque scientifique organisé par Senso5 réunira des spécialistes suisses et mondiaux de l'alimentation. Didier de Courten, le célèbre chef du Terminus à Sierre, servira aux participants un menu sur le thème de la race d'Hérens

et de son environnement. Une classe d'apprentis de cuisine, de pâtisseries-boulangers et de gestionnaires en interendance travailleront sous ses ordres. Des enfants de l'école de Saillon viendront évoquer leur expérience sensorielle et leur vécu du projet Senso5.

Σ Et comme on ne change pas une équipe qui gagne (10000 participants en 2007), le samedi «Sion Fête du goût» investit les places du Scex et du Midi, les rues du Rhône et des Tanneries pour un périple gourmand.

A bouche que veux-tu...

Presque cent occasions de se régaler, allez donc faire un choix! On se décidera donc en fonction du moment, des amis et de l'envie de surprendre nos papilles. Certaines régions se mettent gaiement à table. A Grimontz, la ruelle du vieux village s'anime et accueille des produits mêlant tradition et touche contemporaine. Un seul credo: l'authenticité! Confidences sur vin du glacier unique et inimitable à la cave de la bourgeoisie, initiation aux secrets de la distillation à l'ancienne, brunch à l'alpage, recettes de grand-mère à Saint-Jean...

A Monthey, le samedi 20, les gourmets proposent une cuisine médiévale dans la cour du château. Une semaine plus tard, cinq établissements concoctent cinq plats et les marient avec le cépage idéal, on peut se balader d'un resto à l'autre, en goûtant à tout, c'est sympa.

A Bignion, tout le village est aux fourneaux, comme d'habitude! Mais cette année, la fête a lieu exceptionnellement le samedi 27 et non le dimanche. Une trentaine de stands attendent les gourmands.

Opération «Bons pour les jeunes»

Un repas gastronomique pour les 16-25 ans au prix exceptionnel de 50 francs. On croit rêver! Quatorze belles tables valaisannes ouvrent leurs portes à la jeunesse, tandis que l'Interprofession de la vigne et du vin les invitent à déguster du bout des lèvres 4 onces des Etoiles du Valais.

Le succès est phénoménal. Tous les bords ont déjà été vendus. Les jeunes gourmets (gourmets) lancent un appel pour l'an prochain: multipliez les bons!

Les clins d'œil de la présidente



Patricia Lafarge-Cretton, présidente de la Semaine du goût Valais, a bien voulu partager avec nous son agenda gourmand.

Jeudi 18: La soupe géante des apprentis cuisiniers du Valais à Sion, place des Tanneries

Vendredi 19: Distillerie Morand à Martigny, la poire et l'abricot devenues translucides et mystérieuses

Samedi 20: Le cornalin à l'honneur sur la place du village de Flanthey, puis Savièse, atelier de dégustation sur le thème de la vue

Dimanche 21: Sarreyer la ferme des Praz. Pour ravir papilles et pupilles dans une balade accompagnée

Lundi 22: J'invite ma filleule et l'initie à une des 14 grandes tables du Valais

Mardi 23: Conthey, Giannis Kalandranis chiche les pois chiches

Mercredi 24: A l'OSEO à Sion, voyage à travers les cuisines du monde

Jeudi 25: Les tapas à Savièse, ça m'intéresse vraiment!
Vendredi 26: Vite un saut de puce dans le Haut-Valais, à Münster

Samedi 27: Cette fois, j'y vais à Bligoût, mais aussi à Monthey pour ce parcours bucolique alliant vins et mets et le soir, je serai chez moi à écouter la musique manouche et le conte du brochet agaunois

Dimanche 28: Aux mayens de Conthey: un restaurant au Clair de Lune, à la découverte des plantes sauvages.

«Écoutez un poivron pour voir...»



Hervé Richoz, président de la section valaisanne des aveugles et malvoyants, se déclare ravi de l'invitation de Sion Fête du goût. «Les personnes malvoyantes cuisinent elles aussi, ont du plaisir à manger, à déguster. Participer à un événement festif dé-

dramatise leur situation.» Hervé Richoz s'est livré à quelques petites expériences sur les journalistes présents à la conférence de presse. Étonnant. On a appris à acheter un poivron à l'oreille, à choisir son thé au nez et au toucher.