MARCHÉ D□S SAV□URS, 16-17/11/2012

" Potoui

17.10.2012

Le Marché des Saveurs se déroulera vendredi 16 novembre de 16h à 21h et s⊡medi 17 novembre de 11h à 20h aux casernes à Sion.

Le Marché des Saveurs vous permettra de découvrir des produits AOC et IGP de toute la Suisse et des produits certifiés marque Valais.

Vous pourrez déguster, □cheter et vous rest□urer sur pl□ce □vec des petites □ssiettes découvertes, jouer sur le p□rcours sensoriel ou p□rticiper à des □teliers du goût.

LES CASERNES - SION 16 ET 17 NOVEMBRE Abidical libro 2 litel sensed i libro 2 litel

ENTREE ET PARKING GRATUITS!

Expos nts:

Pain de seigle valaisan AOC, Les Fruits de Martigny, VS Fruits, L'⊡tivaz AOC, Le Gruyère AOC, Sbrinz AOC, Raclette du Valais AOC, Vacherin Mont d'Or AOC, Vacherin Fribourgeois AOC, ⊡toiles du Valais, Cave des Vignerons, Giroud Vins, Vins des Chevaliers, Yannick Fournier Vins, Viande séchée du Valais IGP, Abricotine AOC et ⊡au-de-vie de poire du Valais AOC, Herbes Aromatiques Grand-St-Bernard Rostal, Association Suisse des AOC-IGP.

Colloque:

Le colloque scientifique Senso5 se déroule le vendredi 16 novembre avec la présence de spécialistes en alimentation et en évaluation sensorielle. INFORMATIONS ☐T INSCRIPTIONS: http://www.senso5.ch/

Ateliers pour les ⊡dultes et pour les enf⊡nts

Date: samedi 17 novembre. Durée: environ 1h par atelier

| 11h | Création de cocktails à base d'Abricotine AOC et d'⊟au-de-vie de poire du Valais AOC |
|-------|--|
| | Le Gruyère AOC : je n'ai plus peur de faire une fondue. Possibilité d'inviter un ami à la fin de l'atelier, pour déguster la fondue avec lui ! |
| 14h | Atelier Senso5 - Fourchette Verte Valais, pour les enfants de 5 à 12 ans (à 11h en allemand) |
| 15h | Les secrets de la Viande séchée du Valais IGP, avec dégustation |
| 15h | Master chef Senso5 - Fourchette Verte Valais, pour les enfants de 12 à 15 ans |
| 16h30 | L'□tivaz AOC : découverte de fromage d'alpage, dégustation et rabotage de rebibes |
| 18h | L'atelier du bon Racleur (avec dégustation de Raclette du Valais AOC de différentes provenances) |

Prix: CHF 10.- / pers./ atelier. Paiement à l'accueil du Marché des Saveurs. Inscription: info@valais-terroir.ch; 027 345 40 10

N'oubliez pas de noter ces dates dans votre agenda! Le Marché des Saveurs vous souhaite une cordiale bienvenue.

> Voir le Flyer en pdf



© 2012 Valais Terroir - Created by Iomedia