

## Nos partenaires



BOURGEOISIE  
DE SION

**ALIGRO**  
bienvenue à tous les gourmands



Avec le soutien de la  
**Loterie Romande**



**NormPack.ch**  
Emballages - Papiers - Verres



**Le Nouvelliste**

Banque Cantonale  
du Valais  
www.bcvs.ch



**GA36**  
SOCIÉTÉ DES ARTS ET MÉTIERS  
SION ET ENVIRONS



**Valais**  
GRAVÉ DANS MON CŒUR.



Fondation Senso5

Fourchette verte Valais

Centre Alimentation et Mouvement

Association du pain de seigle valaisan AOC

FRC - Fédération romande des consommateurs

www.siontourisme.ch – Tél. 027 327 77 27

## Programme de la journée

**Samedi 20 septembre 2014**

Place du Scex / Ruelle des Tanneries / Rue du Rhône /

Place des Princes / Place du Midi

**10h30 Début de la manifestation**

Une trentaine de stands de dégustation tenus par des établissements Sédunois et 13 caves membres de l'Association des Encaveurs de Sion proposent plus de 70 mets et 70 crus au verre !



**11h00 Partie officielle**

suivie d'un apéritif offert par la Bourgeoisie de Sion (Place du Scex)

**22h00 Clôture de la fête**



## Invité d'honneur: La FRC

### Atelier 3

**Testez nos testeurs! Expérience inédite**

Amis du goût et des saveurs, nous cherchons 100 personnes pour participer à un test grandeur nature !

Rejoignez-nous sur notre stand **A**, enfilez le tablier FRC et mettez-vous dans la peau de nos experts. De quoi titiller ses papilles, affiner son sens du goût et comprendre la rigueur et la précision inhérente au processus.

*Pour qui? Expérience ouverte à tous*

*Inscriptions obligatoires sur sion@frc.ch avant le 12 septembre 2014*

*Infos sur www.frc.ch/valais*

*Durée du test: 30 minutes*

Les tests FRC sont disponibles sur test.frc.ch et chaque mois dans notre magazine « FRC Mieux Choisir ».

Grâce à son statut d'indépendant et de ses publications sans publicité, la FRC est membre de l'ICRT (International Consumer Research and Testing).



**A ne pas manquer**

### Le maire aux fourneaux

Le vendredi 19 septembre 2014, de 11h00 à 12h30 au Marché de la Vieille Ville (rue du Grand-Pont), le Président de Sion, M. Marcel Maurer, en collaboration avec le restaurant L'Enclos de Valère, vous accueillera et partagera avec vous une recette surprise, selon le concept Sion terroir urbain ([www.terroir-urbain.ch](http://www.terroir-urbain.ch)).

## Marché du Goût

**De 10h30 à 20h00 sur la Place du Scex, vente directe avec :**

### Au panier Gourmand

tapenades, pestos, produits à base de châtaignes, salaisons

### L'Apothéose

chutneys, confitures, cakes vit' fait, caramels au beurre salé

### Viandes séchées artisanales

de M. Brumann

### Association du pain de seigle

valaisan AOC

### Espace Japon Gourmand

pâtisseries japonaises, tofu japonais, sushi et pain au soja

### 100 % valaisan

sirops, liqueurs, confitures

### Les Bienfaits de la Printre

fruits de saison, fromages, sérac, liqueurs

### Limoncello – saveurs artisanales

liqueurs et crème de liqueurs à base de fruits naturels de la région "del Salento"



## Ateliers de dégustation



### Atelier 1

**Dégustation dans le noir**

*Horaire : 13h30 et 15h30, sur inscription avant le 16 septembre*

*Durée 1 h, Prix : Fr 5.-, max. 15 personnes*

Plongés dans l'obscurité, les participants découvrent les ingrédients d'une recette. Privés de leurs yeux, sauront-ils reconstituer la recette finale ? Une expérience particulière, une aventure pour les sens, qui ne les laissera pas indifférents. La Fondation Senso5 et Fourchette verte Valais se réjouissent de vous faire vivre un moment surprenant de plaisir et de partage.

Lieu de rendez-vous : devant la Fontaine du Lion, rue du Grand-Pont (5 min. avant). L'inscription pour cet atelier se fait à l'Office du Tourisme de Sion (027 327 77 27 – info@siontourisme.ch)



### Atelier 2

**Jardin d'enfants Les P'tits Génies**

*Horaire : 11h00, 12h30, 14h00, 15h30, 17h00*

*Inscription sur place, nombre de places limitées*

*Durée : 1h15, Prix : Fr 10.-*

Avis aux enfants de 3 à 7 ans ! Venez sentir, goûter et cuisiner au jardin d'enfants des P'tits Génies ! Atelier organisé toutes les 1h30.

Lieu de rendez-vous: stand **C**



**fête  
du goût  
SION**

12<sup>e</sup>  
édition

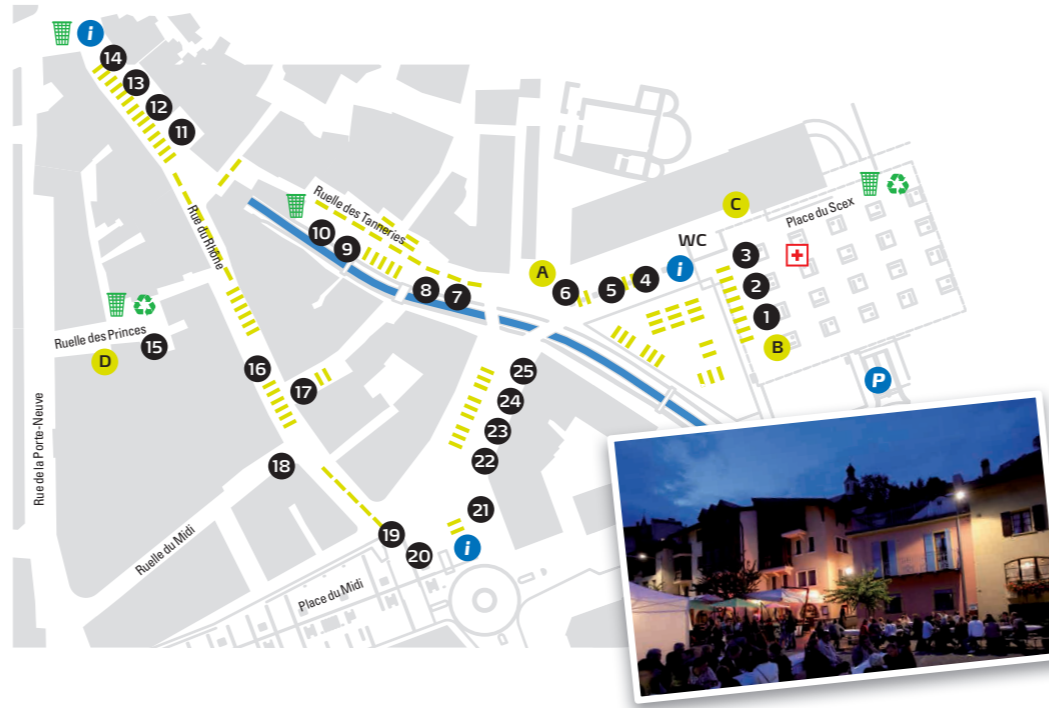
THÈME  
LES HERBES AROMATIQUES  
**SAMEDI 20 SEPTEMBRE 2014**  
10H30 - 22H00

avec le soutien de **ALIGRO**



● thème 2014 : les herbes aromatiques		mets proposés	vins	spécialités à l'honneur /dl Fr. 5.–
<b>1</b>	<b>Damien Germanier</b>	Restaurant	● Polenta blanche et herbes Fr. 4.- ● Foie gras à la courge parfumé au cerfeuil Fr. 5.- ● Homard à la verveine et crémeux de chou-fleur Fr. 6.-	Flaction ● Pinot noir ● Marsanne ● Païen
<b>2</b>	<b>Les Gourmettes</b>	Association	● Crème de panais grillés au miel Fr. 5.- ● Terrine de lapin, pruneaux, romarin Fr. 6.- ● Verrine de pommes au caramel Fr. 4.-	Robert Gilliard ● Ermitage « Réserve des Choucas » ● Gamaret ● Johannisberg Porte de Novembre
<b>3</b>	<b>La Rotonde</b>	Casernes de Sion	● Terrine de légumes aux herbes aromatiques, espuma de safran Fr. 5.- ● Filet de chevreuil lardé, purée de céleri, chutney à l'abricot, toast au pain d'épices Fr. 6.- ● Les déclinaisons du pruneau aux saveurs de vieille prune Fr. 4.-	L'Orpailleur ● Clos Grandinaz blanc ● Clos Grandinaz rouge ● Or jaune
<b>4</b>	<b>La Glacière</b>	Brasserie	● Flammiche Fr. 4.- ● Brochette de boulettes de veau à la sauge Fr. 6.- ● Civet de cerf grand-mère, polenta Fr. 6.-	Philippe Varone Vins ● Viognier ● Cornalin ● Humagne rouge
<b>5</b>	<b>Le « C »</b>	Restaurant	● Feuilleté aux chanterelles, persil et ciboulette Fr. 6.- ● Brochette de poulet satay (sauce cacahuètes-coriandre) Fr. 6.- ● Forêt noire, menthe-chocolat Fr. 4.-	Cave Dubuis & Rudaz ● Petite Arvine ● Gamaret ● Heida
<b>6</b>	<b>Rostal</b>	Herbes aromatiques du Gd-St-Bernard	● Gâteau au fromage, épices du St-Bernard Fr. 4.- ● Saucisse de cerf au génépi Fr. 6.- ● 5 escargots au génépi Fr. 6.-	Domaine du Mont d'Or ● Johannisberg Siccus ● Perle Noire ● Riesling
<b>7</b>	<b>Relais du Mont d'Orge</b>	Restaurant	● Aquarium marin à l'estragon Fr. 6.- ● Cigare de veau d'Hérens aux champignons des bois Fr. 6.- ● Blanc-manger revisité aux fruits de nos vergers Fr. 4.-	L'Orpailleur ● Petite Arvine ● Merlot ● Or jaune
<b>8</b>	<b>Grotto de la Fontaine</b>	Restaurant	● Lasagne de bœuf race d'Hérens au basilic Fr. 4.- ● Mousse de foie gras de canard et sa fricassée de chanterelles au thym et romarin Fr. 6.- ● Croustillants de chèvre frais à l'ail des ours Fr. 6.-	Charles Bonvin ● Clos du Château ● Plan Loggier ● Amigne de Vétroz
<b>9</b>	<b>C ça</b>	Restaurant	● Croûton au saumon et à l'aneth Fr. 4.- ● Trofie au pesto de Gênes Fr. 6.- ● Duo maison, chocolat-menthe Fr. 4.-	Charles Bonvin ● Heida ● Syrah ● Johannisberg St-Eloi
<b>10</b>	<b>Cave de Tous-Vents</b>	Restaurant	● Soupe aux herbes potagères Fr. 4.- ● Escalope de porc à l'origan Fr. 6.- ● Crème brûlée au romarin et miel Fr. 6.-	Provins Valais ● Sauvignon blanc Rochat ● Pinot noir Rochat ● Pinot gris Rochat
<b>11</b>	<b>Café des Châteaux</b>	Restaurant	● Velouté de tomates cerises à la crème de mozzarella Fr. 4.- ● Tartare de thon rouge au basilic thaï Fr. 5.- ● Tartare de bœuf à l'avocat Fr. 6.-	Cave des Sans Terre ● Pinot noir ● Marsanne élevée en barrique ● Gamaret
<b>12</b>	<b>L'Enclos de Valère Coup de cœur du public 2013</b>	Restaurant	● Risotto aux crevettes royales, coriandre et citronnelle Fr. 6.- ● Tartare de saumon au cerfeuil et à la ciboulette et ses blinis au sarrasin Fr. 6.- ● Crème brûlée à la reine des prés, cassonade à l'orange bigaradier Fr. 4.-	Philippe Varone Vins ● Viognier ● Cornalin ● Amigne
<b>13</b>	<b>Le Coq en Pâte</b>	Restaurant	● Farfalle et gambas au pesto d'herbes aromatiques Fr. 5.- ● Croustillant de foie gras Fr. 6.- ● Blanc-manger noix de coco et golden au curry vert Fr. 4.-	Cave Dubuis & Rudaz ● Pinot noir ● Amigne ● Gewürztraminer
<b>14</b>	<b>Bagdad Café</b>	Restaurant	● Blinis maison et saumon mariné aux herbes Fr. 5.- ● Burger au tartare de bœuf « aller-retour » Fr. 6.- ● Sablé breton, cœur chocolat blanc et mousse caramel beurre salé Fr. 4.-	Les Fils de Charles Favre ● Cuvée Eva ● Cuvée Alexis ● Pinot gris
<b>15</b>	<b>Sion Terroir</b>	Association	● Raclette fromage de vache et assaisonnement aux herbes des Alpes Fr. 4.- ● Raclette fromage de chèvre et assaisonnement aux herbes des Alpes Fr. 5.- ● Tarte aux pommes canada Fr. 4.-	Christophe Jacquod ● Pinot blanc ● Boisseau ● Johannisberg
<b>16</b>	<b>Udrisard</b>	Restaurant	● Carpaccio de cerf à l'huile de noisettes et fleurs des montagnes Fr. 6.- ● Tomates cocktail farcies au fromage de chèvre et ail des ours Fr. 6.- ● Mousse d'abricots au romarin Fr. 4.-	Robert Gilliard ● Cornalin ● Petite Arvine Pierre Ollaïre ● Johannisberg Porte de Novembre
<b>17</b>	<b>Manora</b>	Restaurant	● Perche de Rarogne sur bruschetta aux herbes fraîches et concassé de poivron jaune Fr. 6.- ● Entrecôte de bœuf sauce syrah Fr. 6.- ● Crème brûlée à la lavande et son mille-feuilles à la citronnelle et mûres Fr. 4.-	L'Orpailleur ● Païen ● Syrah ● Or jaune
<b>18</b>	<b>Ferme-Asile</b>	Restaurant	● Terrine de foie gras à l'absinthe et sa purée de kumquat Fr. 6.- ● Tartare de bœuf d'Hérens fumé au foie et au thym, pesto d'ail des ours et chanterelles Fr. 6.- ● Cube d'ananas confit au basilic et crumble au gingembre Fr. 4.-	Cave Sainte-Anne ● Amigne ● Assemblage rouge 33 ● Johannisberg mi-flétri

● thème 2014 : les herbes aromatiques		mets proposés	vins	spécialités à l'honneur / dl Fr. 5.–
<b>19</b>	<b>La Véranda</b>	Restaurant	● Muffin tomate, mozzarella, romarin et gaspacho Fr. 5.- ● Carpaccio de bœuf assaisonné aux herbes, pesto et parmesan Fr. 6.- ● Délice au lait condensé, citron et verveine Fr. 4.-	Cave Sainte-Anne ● La Rosée ● Gamaret ● Destinée
<b>20</b>	<b>La Tonnella</b>	Restaurant	● Vol au vent farci ricotta et ciboulette Fr. 4.- ● Raviolis de bœuf, sauce au thym Fr. 5.- ● Raviole chocolat-menthe et crème vanille Fr. 5.-	Cave de Montorge ● Pinot noir ● Syrah ● Ermitage
<b>21</b>	<b>Zenhäusern</b>	Restaurant	● Risotto aux fèves et herbes de montagne Fr. 5.- ● Saltimbocca de dinde à la sauge Fr. 6.- ● Mini crêpe à la confiture de lait Fr. 4.-	Provins Valais ● Vieilles Vignes ● Diolinoir Chandra Kurt ● Malvoisie Grand Métral
<b>22</b>	<b>Le Riche Lieu</b>	Restaurant	● Carbonade de saumon au basilic, miel et pain d'épices Fr. 5.- ● Aileron de poulet pané, taboulé au citron et coriandre Fr. 6.- ● Marshmallow en robe croustillante au caramel Fr. 4.-	Philippe Varone Vins ● Petite Arvine ● Pinot noir ● Blandice blanc
<b>23</b>	<b>Da Vinci</b>	Restaurant	● Bouchée de lapin glacé à l'amaretto, crumble de noix de cajou Fr. 4.- ● Pâte Paccheri IGP à l'amatriciana Fr. 5.- ● Les herbes à la rencontre du chocolat blanc Fr. 5.-	Les Fils de Charles Favre ● Marsanne ● Pinot noir Collection F ● Petite Arvine Collection F
<b>24</b>	<b>La Bodega</b>	Restaurant	● Brochette de crevettes el paso, ciboulette et aneth Fr. 4.- ● Tacos chili con carne Fr. 6.- ● Spare ribs tex mex Fr. 6.-	Charles Bonvin ● Petite Arvine Océane ● Venus ● Cornalin Antico
<b>25</b>	<b>Brasserie des Etoiles</b>	Restaurant	● Crumble tomates basilic Fr. 4.- ● Feuilleté de poulet aux herbes aromatiques du Sanetsch Fr. 5.- ● Foie gras au Johannisberg Mont d'Or sur son seigle sauvage et sa compotée de figes du domaine Fr. 6.-	Domaine du Mont d'Or ● Perle Noire ● Petite Arvine ● Johannisberg Mont d'Or
<b>A</b>	<b>La FRC Invité d'honneur</b>	Testez nos testeurs ! - voir programme au dos		
<b>B</b>	<b>Marché du Goût</b>	Tapenades, confitures, sirops, liqueurs, pâtisseries japonaises, viandes séchées, pain de seigle		
<b>C</b>	<b>Garderie Les P'tits Génies</b>	Activités sur le goût, l'odorat et la cuisine, Atelier 2 – voir programme au dos		
<b>D</b>	<b>Espace détente "cigar lounge"</b>	Eaux-de-vie et cigares - voir ci-dessous		
<b>i</b>	<b>Stands information</b>	Vente de verres, distribution de flyers		



- 1-25** stands de dégustation
- ABC** invité d'honneur / marché du goût / ateliers
- tables et bancs
- P** parking
- bennes
- verres
- samaritains
- WC** Les restaurateurs situés dans le périmètre de la fête mettent volontiers leurs toilettes à votre disposition !
- D** **EN VENTE AU STAND SION TERROIR (15)**  
Calvais hors d'âge 6 ans barrique, St-Léonard 2cl Fr. 7.– 4cl Fr. 12.–  
Swisky Skipper, le whisky valaisan, Ardon 2cl Fr. 8.– 4cl Fr. 15.–  
L'Alambiquée de vins fins barriquée, cognac de Saxon 2cl Fr. 9.– 4cl Fr. 16.–
- CIGARES**  
Macanudo 1968 Gigante Fr. 12.–  
République Dominicaine  
Partagas D4 Robusto, Cuba Fr. 14.–  
Montecristo Nr. 2, Cuba Fr. 17.–



## Concours

### Elisez votre met « coup de cœur » aux herbes aromatiques

Consciente que vos papilles sont exigeantes et heureuse de les satisfaire, l'Association Sion – Fête du Goût reconduit cette année une démarche pour améliorer encore la qualité des mets proposés.

### Deux actions sont prévues :

- D'une part, un jury testera tous les plats de 3 restaurants tirés au sort.
- D'autre part, nous vous sollicitons pour élire le met « coup de cœur » 2014 indiqué par ●

Pour ce faire, nous vous invitons à remplir ce coupon et à le retourner aux stands « information » ou à l'envoyer à l'Office du Tourisme de Sion, Place de la Planta 2, 1950 Sion.

### De nombreux prix récompenseront les participants :

- 1x bon de repas de Fr. 300.– auprès du restaurateur lauréat
- 1x 12 bouteilles des vins de Sion
- 1x 6 bouteilles des vins de Sion
- 10x bons de dégustation, valeur Fr. 12.– au Verre à Pied

### Coupon-réponse pour le concours « Votre met aux herbes aromatiques coup de cœur »

à retourner aux stands « information » ou à envoyer à :  
Office du Tourisme, Place de la Planta 2, 1950 Sion

Seuls les plats mentionnés par ● participent à votre élection !

N° du stand \_\_\_\_\_

Nom de l'établissement \_\_\_\_\_

Met vert proposé \_\_\_\_\_

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

NPA / Localité \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

Affranchir  
SVP

Office du Tourisme de Sion  
Place de la Planta 2  
1950 Sion