



weiterbildung  
formation continue






ritzy\* formation continue  
 TechnoArk 5  
 3960 Sierre  
 Tél. : +41 (0) 27 606 90 45  
 e-mail : info@ritzyinfo.ch  
 web : www.ritzyinfo.ch

ritzy\* news no7  
 AUTOMNE 2008



## Retour à l'émotion

Avez-vous déjà remarqué à quelle vitesse les tendances changent? Comment la société évolue? Comment les attentes se transforment?

Tout le monde se souvient sans doute de l'époque des grands hôteliers à la César Ritz. De la sommelière au directeur, tous agissaient, d'une manière déférente qui nous paraîtrait obsolète aujourd'hui, selon la devise: «le client est roi». Des règles de savoir-vivre strictes régissaient alors la «haute école» de la convivialité.

Dans les années 90 tout changea. Brusquement l'hôtellerie se mit au diapason de la rationalité et du profit. Entraînement des managers, des vendeurs, élaboration de concepts, langage professionnel oral et écrit, procédés rationnels et économiques devenaient les maître-mots, d'après lesquels s'orientait la branche.

Aujourd'hui nous constatons, que l'accueil formaté, dépourvu de la fraîcheur d'un sourire naturel et du plaisir évident qui se forme au contact des autres, est souvent éprouvé comme déplacé ou affligeant. L'hôte a changé... Il aimerait partager proximité, plaisir et surprises. Bref: de l'émotion!

ritzy\* consacre son édition ritzy\*news de l'automne 2008 au thème de l'émotion. Nous voulons transmettre émotions et expériences: à vous-mêmes et à vos hôtes. L'émotion sera au rendez-vous, lorsque vous dégusterez des produits suisses et remarquerez qu'à l'invasion du Fast Food succède la vague du «Slow Food». Laissez-vous enthousiasmer par une star de notre branche, Irma Dütsch, qui vous soutient dans une approche créative avec un nouvel aperçu sur la richesse de la cuisine valaisanne.

... tout cela pour vous, en toute simplicité, en plaisir partagé!

Isabelle Frei

## ritzy\* c'est gratuit!

### La formation continue pour l'hébergement et la restauration

L'ensemble des professions liées à l'hébergement et à la restauration évolue, se réorganise continuellement et se meut dans un environnement en perpétuels changements.

De nouveaux logiciels, des nouveaux produits, de nouvelles techniques, de nouvelles normes, de nouveaux clients, de nouvelles attentes sont devenus le quotidien de nos professionnels.

Comment, dès lors, y faire face sans une certaine dose de bon sens, de vitalité et de professionnalisme et surtout sans une mise à jour constante et régulière de ses connaissances, de ses compétences et de ses savoir-faire.

Promouvoir et améliorer la qualité de l'accueil et du service à la clientèle dans notre canton, assurer la pérennité de nos établissements d'hébergement et de restauration par une gestion dynamique, performante et efficace, voilà ce qui est à l'origine de l'Ordonnance concernant la LHR, dont une section entière est dédiée à la formation continue.

Offrir une formation continue de qualité, résolument orientée client et adaptée aux besoins présents et futurs des professionnels de l'hébergement et de la restauration, tel est le défi que doit

relever la commission du Fonds LHR, en collaboration avec tous les partenaires concernés.

Ainsi, des cours et séminaires de formation continue ritzy\*, spécifiques, attractifs et périodiquement réactualisés, sont mis sur pieds et offerts, comme le veut l'Ordonnance, à tous les titulaires d'une autorisation d'exploiter soumise à la redevance annuelle ainsi qu'à leurs employés.

Peu de secteurs professionnels bénéficient d'une telle offre, qui plus est gratuite, et nous ne pouvons qu'encourager les employeurs et employés de cet important secteur économique d'y participer et d'en profiter.

Alors allez-y, ritzy\*... c'est gratuit!

Claude Pottier

Membre de la commission de formation et de formation continue et chef du Service de la formation professionnelle du canton du Valais



## Impressum

### ► Équipe rédactionnelle

Isabelle Frei, Chantal Glenz, Martin Blatter, Roland Hirschier, Irène Frei

### ► Conception graphique

airvéa IT & Communication

### ► Tirage

4'200 exemplaires

### ► Adresse de la rédaction

ritzy\* news  
TechnoArk 5  
3960 Sierre  
e-mail: info@ritzy.ch

## CONDITIONS GÉNÉRALES 2008

### ► Inscription

J'ai pris connaissance des conditions générales de participation et veux suivre le cours choisi tel que décrit. L'inscription est définitive et conforme aux conditions légales. Le nombre de participants est limité. Les inscriptions sont enregistrées selon la date de réception de celles-ci.

#### ritzy\*

Technoark 5  
3960 Sierre/Siders - Tél. 027 606 90 45  
e-mail : info@ritzyinfo.ch  
web : www.ritzyinfo.ch

Veuillez vous inscrire sur notre site internet [www.ritzyinfo.ch](http://www.ritzyinfo.ch) à l'aide du formulaire prévu, par e-mail adressé à [info@ritzyinfo.ch](mailto:info@ritzyinfo.ch) ou avec le talon d'inscription de ritzy\*news et/ou du catalogue annuel.

Le délai d'inscription doit être strictement observé. Il est de 15 jours avant la date du cours choisi. La confirmation de participation se fera par e-mail 10 jours avant le cours.

### ► Prix des cours

Les cours sont gratuits pour toute personne possédant une autorisation d'exploiter, ainsi que pour toutes les collaboratrices et collaborateurs d'établissements, au bénéfice d'une autorisation d'exploiter, soumis à une cotisation annuelle selon l'art.17 de la Loi sur l'hébergement, la restauration et le commerce de détail de boissons alcoolisées (LHR). Ne seront perçus que les frais de dossier, voir ci-dessous.

Je confirme la véracité de mes données. Si ces dernières devaient s'avérer mensongères ou fausses, le prix du cours me serait facturé comme suit: pour toutes les participantes et participants, qui ne remplissent pas les conditions de l'art. 17 LHR, le prix du cours perçu est celui défini dans le programme des cours sur <http://www.ritzyinfo.ch>. Non compris pour toutes les participantes et participants sont tous les frais pour les nuitées, les repas, les déplacements vers le lieu de cours et les documents de cours, etc.

### ► Frais de dossier

Les frais se montent à CHF 30.00 pour un séminaire d'un jour et à CHF 15.00 pour un séminaire d'une ½ journée. Ces frais sont encaissés en début du cours par l'intervenant sauf accord préalablement défini.

### ► Dépôt

Nous pouvons exiger un dépôt pour du matériel de cours comme par exemple un lecteur MP3 etc. Ce montant vous sera restitué à la fin du cours, lors de la reddition en parfait état de ce matériel

### ► Annulation de la participation au cours

- Avant le délai d'inscription, l'annulation n'entraînera aucun frais.
- Après le délai d'inscription, la personne inscrite devra s'acquitter des frais engendrés.

Si la personne inscrite parvient à trouver un participant la remplaçant, aucun paiement est exigé.

Dans le cas contraire, un dédommagement de CHF 80.00 sera facturé. Toute personne ignorant cette exigence, ne sera plus admise au programme de formation continue gratuit.

### ► Exclusion du cours

En cas de manquements graves aux consignes existantes, la direction du cours peut exclure un/e participant/e ou annuler toute inscription future. Le/a participant/e devra toutefois s'acquitter du montant complet des frais de cours.

### ► Attestation

Une attestation ne sera délivrée que si les objectifs de cours ont été atteints. Toute émission de duplicata est facturée.

### ► Réalisation du cours

ritzy\* se réserve le droit d'entreprendre les modifications nécessaires en cas de nombre insuffisant de participants. Les personnes intéressées au cours ne devront s'acquitter d'aucun frais.

### ► Responsabilité

La direction exclut toute responsabilité en cas de dommages, en particulier en cas de vol, pour tous les cours. Les participantes et participants sont responsables de leur couverture d'assurance.

### ► For juridique

Le for judiciaire est à Sierre (VS). Le droit suisse fait foi.

### Education du goût

Le goût est subjectif. Il est le résultat d'un processus d'apprentissage. Slow Food développe des programmes d'études pour tout un chacun, dans le sens d'un éveil et d'un entraînement des facultés gustatives. Slow Food aide les gens à retrouver le plaisir de manger et de comprendre. Concrètement: il s'agit de savoir d'où vient notre alimentation, qui la prépare et comment.

Slow Food est cofondateur de l'"Université des sciences gastronomiques". Cette université enseigne, comment Slow Food conjugue innovation et recherche dans le monde académique et scientifique, avec le savoir traditionnel des cultivateurs et des producteurs alimentaires.

Vous trouvez de plus amples renseignements sur le Slow Food ici:

- ▶ <http://www.slowfood.com/>
- ▶ <http://www.slowfood.ch/>

Ce ne fut d'abord qu'une idée, qui entre-temps à conquis le monde. Slow Food, dont il est question, est l'antidote de Fast Food. Slow Food incite à la consommation de mets et de boissons d'excellente qualité. De plus on y encourage l'utilisation et la promotion, mais aussi la protection de nombreuses espèces céréaliennes traditionnelles, de légumes, de fruits et d'espèces animales.

Slow Food est un mouvement opposé à l'expansion mondiale du «manger paresseux» et de l'industrie agro-alimentaire. Avec des projets comme «L'Arche du goût», «Cercle de promotion» (soutenus par la Fondation Slow Food pour la bio diversité) et «Terra madre», Slow Food essaie de sécuriser l'origine noble de notre alimentation.

L'année prochaine, Slow Food fête ses 20 ans d'existence. C'est pour ritzzy\* une occasion, d'accorder aussi une attention toute particulière à cette idée en Valais. Pour bien des adeptes du Slow Food le Valais vaut le détour. Pour preuve toutes les manifestations, qui ont eu lieu dans notre canton et les indications particulières de Slow Food à l'égard de produits valaisans uniques.



©SlowFood Suisse

### Slow Food pour le Valais

L'idée du Slow Food convient parfaitement au Valais. C'est ce que démontre cet extrait des buts formulés par l'association:

- engagement pour la sauvegarde des territoires dans lesquels l'écosystème et le paysage rural sont préservés;
- encouragement d'anciens métiers ou artisans, afin de relancer leur activités et favoriser les ressources des dites régions, ainsi que l'emploi;
- promotion d'un tourisme éco-compatible, c'est à dire respectant l'environnement et la culture locale dans les diverses formes de production;
- expérimentation de nouvelles techniques de production et de nouveaux profils professionnels, pour assurer à des produits de grande qualité un avenir productif et commercial;
- encouragement de projets pour l'éducation du goût, afin de donner aux consommateurs la possibilité de reconnaître et de choisir des produits de qualité.

### Voyage d'études culinaires

ritzzy\* organise du 10 au 12 novembre 2008 un voyage d'étude au lieu de naissance du Slow Food dans le Piémont. Au berceau du Slow Food vous verrez, comment peut être conservée la diversité. Vous trouverez directement l'essentiel du programme et l'inscription sur [www.ritzzyinfo.ch](http://www.ritzzyinfo.ch).

#### 1er jour: lundi 10 novembre 2008

Départ le matin. Après-midi visite avec dégustation chez un producteur. Ensuite installation à hôtel et dîner.

#### 2ème jour: mardi 11 novembre 2008

Petit déjeuner à l'hôtel. Visite de l'Université des sciences gastronomiques à Pollenzo. Présentation de la philosophie du Slow Food et visite guidée. Déjeuner dans la région. Après-midi visite d'exploitations typiques de Slow Food.

#### 3ème jour: mercredi 12 novembre 2008

Petit déjeuner à l'hôtel. Petit parcours en bus vers la région d'Asti. Visite d'une distillerie de Grappa et lunch. Après-midi voyage de retour. Arrivée en Valais vers 19h30.

#### PRIX PAR PERSONNE

- En chambre double: CHF 850.-
- Supplément chambre individuelle: CHF 120.-
- Assurance frais d'annulation obligatoire: CHF 28.-

#### INCLUS DANS LE FORFAIT

- Voyage en bus moderne 4\*\*\*\* avec toilettes, climatisation, minibar, vidéo ou DVD
- Tous les repas
- Nuitées en hôtel 4\*\*\*\* dans la région d'Asti
- Toutes les visites et dégustations



## Jouissance et bien-être

Zen est un terme qui influence de plus en plus notre culture occidentale et signifie détente, calme et clarté. Il n'est pas possible de trouver une définition simple au Zen, cela est même impossible. En effet, Zen est avant tout une question d'expérience personnelle et directe. Peut-être la formule suivante peut-elle donner une approche plus exacte:

*«...Dans un est tout  
Dans tous est un  
Un est identique avec tous  
Tout est identique avec un...»*

Zen est d'abord une discipline de méditation et de réflexion. Son but est l'éveil à

notre nature profonde et à notre solidarité avec toute vie. Elle nous ouvre à une dimension spirituelle, où nous trouvons une source d'énergie, de confiance et de paix intérieure, et, dans le concret quotidien, accord et attention pour la vie.

Aujourd'hui, le mot zen-attitude est synonyme de tout ce qui nous permet d'accéder à des moments de répit et de tranquillité, afin de nous préserver de l'infatigable agitation ambiante. Zen-attitude signifie détente. Sous l'influence du zen, nous acceptons de nous ouvrir à une influence culturelle venue d'Extrême-Orient, pour trouver le chemin du silence et de la paix,

auquel nous aspirons.

La zen-attitude est à la mode et se manifeste autant dans la décoration d'intérieur (Feng Shui) des hôtels et restaurants, que dans les innombrables séminaires d'évolution personnelle et de relaxation.




ritzy\* vous invite à vous accorder quelques uns de ces moments de calme et de bien-être. De vous ressourcer afin de repartir plus résistants et plus forts pour une nouvelle saison. De profiter des séminaires ritzy\* pour glaner de nouvelles idées et les faire vôtres, afin d'en faire profiter votre établissement, restaurant, hôtel et vous-mêmes.



### Attestations pour les cours ritzy\*

Les participants assidus obtiennent après avoir suivi un certain nombre de cours une attestation de participation et un pin.

Ce certificat de performance est composé comme suit:

-  • Lorsque le participant a suivi **15 jours de cours**, il obtient l'attestation **ritzy\***.
-  • Lorsque le participant a suivi **30 jours de cours**, il obtient l'attestation **ritzier\***.
-  • Lorsque le participant a suivi **50 jours de cours**, il obtient l'attestation **ritziest\***.



Mme Ana Milicevic a obtenu l'attestation ritzy\*

#### ► Le Feng Shui de la sérénité

*«Montre-moi où tu vis, je te dirais qui tu es...»*

Votre lieu de travail est aussi votre carte de visite visuelle, comme votre maison. Apprenez à le rendre plus accueillant, plus chaleureux, plus serein, à vous placer correctement pour optimiser vos résultats et vous sentir en forme, dans un cadre qui vous ressemble. Le but de ce cours est de vous enseigner quelques outils de Feng Shui simples et efficaces.

code: **COM20**  
date: **24.11.2008**

#### ► Ikebana - Surprise surprise!

Découverte des principes d'Ikebana, le célèbre art floral japonais. Embellissez vos réceptions et ornez vos tables de fin d'années! Décorez votre intérieur pour la saison hivernale, toute en chaleur et délicatesse.

code: **CES05**  
date: **19.11.2008 (Monthey)**  
date: **28.11.2008 (Sion)**

#### ► Journée de détente au féminin

Comment je me vois... Comment les autres me voient... Comment j'aimerais que les autres me voient... Parce que l'image de soi, de l'être humain n'est pas un jouet, il est essentiel d'effectuer un travail d'approche sur l'apparence qui respecte valeur et personnalité de chacune. Vous apprendrez à créer votre propre style vestimentaire et vous recevrez quelques notions de maquillage personnel (apporter une ou deux tenues).

code: **COM15**  
date: **17.11.2008**

#### ► Gérer son stress

code: **MAG08**  
date: **27.10.2008**

#### ► Être plus efficace et mieux dans sa peau

code: **MAG05**  
date: **10.12.2008**

#### ► Gestion des conflits et réclamations

code: **COM05**  
date: **16.12.2008**



## L'image que vous donnez de vous-mêmes est votre carte de visite

Celui qui veut être top dans le job, est amené à faire un travail sur soi. La bonne apparence, une tenue correspondante à l'occasion, un small-talk soigné, sans oublier la gestuelle et les bonnes manières... - tout cela fait partie du thème «Top 4 the job». Peu nombreux sont ceux qui maîtrisent la parfaite mise-en-scène de façon innée. Ce qui est sûr, c'est qu'il existe des personnes qui ont plus de facilité que d'autres à rentrer en contact avec autrui ou de bouger en toute confiance dans la société. Une bonne partie s'apprend. Car derrière tout sujet se cache un certain nombre de règles qu'il faut connaître. Il suffit de les suivre – ça marche!

Avant-même de dire «bonjour», tous ont déjà une idée de votre personne. Partout où vous apparaissez, en public ou en privé, votre «image» vous devance et c'est elle que l'on enregistre avant de vous écouter. C'est pour cela qu'il est important que vous sachiez, qui vous êtes, ce que vous désirez exprimer et communiquer à vos prochains. Votre présentation, votre ges-

tuelle et vos manières mettent vos qualités en avant, mais vous permettent aussi de vous évaluer à votre juste valeur. Est-ce que mon apparence correspond à mon moi intime? Voilà la grande question...

Le «grooming» est très tendance («to groom» veut dire «se soigner»). Quelques petits «trucs» suffisent souvent, pour améliorer son «look» et son rayonnement, et ainsi, donner à ceux que nous côtoyons une meilleure impression de nous-mêmes.

Cela peut aussi contribuer, à avoir plus de succès et d'impact dans la profession. Car une apparition soignée et sûre d'elle est importante dans ce métier.

ritzy\* veut vous aider à vous trouver ou du moins à vous rapprocher de l'idée que vous vous faites de vous-mêmes! Sachez en tirer profit, autant pour améliorer votre présentation, que pour gagner en assurance personnelle, ne fût-ce que pour pratiquer sans difficulté l'art du «small-talk».



### ► Grooming & Look

Une bonne image vaut 100 mots! Elle reflète un caractère et un état d'esprit. Que nous soyons en contact avec notre clientèle, en entretiens privés ou professionnels ou appelés à prendre la parole en public... la première impression est capitale. Elle répond à des langages visuels bien déterminés: apparence, image de soi, codes vestimentaires, gestuelles, comportement, manières et confiance en soi dans sa manière d'être authentique. Communiquez ce que vous êtes vraiment!

code: **COM18**  
 date: **12.11.2008, pour Madame, matin**  
 code: **COM19**  
 date: **12.11.2008, pour Monsieur, après-midi**

### ► Accueil authentique

L'accueil est la pierre angulaire de toute relation sociale et professionnelle. Recevoir avec le coeur, offrir l'échange, tisser des liens sont les atouts de l'accueil. Le client est roi, sachez le recevoir comme tel!

code: **COM17**  
 date: **11.12.2008, après-midi**

### ► Small talk avec chic, charme et séduction

Il plane toujours un instant de doute et d'hésitation lorsque l'on pénètre dans un endroit nouveau et que l'on rencontre des inconnus. Que dire, que faire pour initier une conversation banale appelée small-talk, pour entrer en contact. Comment se comporter avec aisance dans la vie sociale et professionnelle est le but de cette présentation.

code: **COM16**  
 date: **11.12.2008, matin**

### ► Formez efficacement vos collaborateurs

Comment m'y prendre pour former mes collaborateurs? Comment animer des formations en salle de cours? Quels sont les outils et les méthodes qui favorisent l'apprentissage des collaborateurs? Si ces questions vous interpellent et bien cette formation est pour vous! À la fin de la formation, vous saurez préparer une séquence de formation et vous disposerez d'outils pratiques pour former efficacement vos collaborateurs.

code: **GDP12**  
 date: **18.11.2008**

## L'art de la dégustation



Par dégustation on entend par définition l'appréciation gustative d'aliments. Il s'agit d'éduquer le palais, de ressentir le goût et de différencier. Une dégustation implique tous les sens. Il faut les sensibiliser et les aiguïser.

Chaque met doit être perçu différemment. Ainsi, l'on ne déguste pas du vin de la même manière que du chocolat. Vous remarquerez que déguster doit être appris et exercé. Car déguster est un art, et comme tout art, obéit à certaines règles.

Chacun de nous peut déguster comme un maître. La sensibilité des organes gustatifs est toutefois variable d'une personne à l'autre, mais dans notre monde

globalisé chaque professionnel peut encore s'instruire au contact des laïcs, à condition d'y prendre plaisir.

Dans le canton du Valais nous n'avons pas moins de 4 labels AOC. La qualité est un critère essentiel en Valais. Nous sommes fiers de disposer de produits délicieux tels que fromage, pain, eau de vie et abricotine! Les touristes s'en réjouissent et aiment se régaler de produits typiquement valaisans. Afin de pouvoir promouvoir au mieux ces produits valaisans, nous vous invitons à un parcours «jouissif» à travers le Valais gourmand. Découvrez nos produits valaisans, leurs différences et les façons de les accommoder. Laissez-vous séduire et faites danser vos papilles!

## Gastroconsult

TREUHAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION  
FIDUCIAIRE POUR L'HOTELLERIE ET LA RESTAURATION

### Expérience et savoir-faire Erfahrung und Know-How

Place du Midi 24 1950 Sion sion@gastroconsult.ch  
Tel. 027 327 23 73 Fax. 027 327 23 83 www.gastroconsult.ch

#### ► Apprivoiser le chocolat

Le chocolat est une matière difficile à maîtriser sans expérience. Apprenez à le travailler de façon rationnelle et adéquate. Maîtrisez le tempéage avec plusieurs méthodes adaptées aux lieux de travail. Réalisez des décors simples pour vos desserts. Une touche personnalisée c'est le succès assuré! Dégustation de différents grands crus de cacaos.

code: **CONN07**  
date: **05.11.2008**

#### ► La viande séchée du Valais

*Tout connaître sur ce produit définitivement protégé*

Dans ce cours qui se déroule directement chez le producteur à Chermignon, vous apprenez tout ce que vous vouliez toujours savoir sur la viande séchée du Valais. Vous pourrez découvrir les différentes garanties offertes par ce produit: conditions de production, savoir-faire, authenticité, qualité, ... Dégustez et savourez toutes la différence!

code: **CONN09**  
date: **17.11.2008**

#### ► Huiles & vinaigres - tout un art

*Des saveurs délicates pour égayer vos créations!*

Ce séminaire vous introduit dans l'art de la fabrication des huiles et «vinaigres». Iniciez-vous aux différentes catégories d'huiles et vinaigres, leurs innombrables utilisations culinaires, leurs apports nutritionnels et leurs conservation. Un petit test et une dégustation «nouvelle» feront de vous de vrais amateurs en la matière!

code: **CONN10**  
date: **04.12.2008**

#### ► Introduction dans les vins du Valais

code: **CES16**  
date: **09.12.2008**

#### ► L'art de la dégustation de vin

Saviez-vous qu'il existe une technique de base de la dégustation? Oui, elle repose sur ses trois phases principales: la vue - l'odorat - le goût. Vous allez apprendre comment fonctionnent nos sens lors de la dégustation, vous allez vous familiariser avec les termes de base du dégustateur et connaître les caractéristiques des principaux cépages.

code: **CES37**  
date: **01.12.2008, matin**

#### ► Introduction aux vins de France

Ce cours d'introduction aux vins de France vous fait découvrir les principaux vignobles et cépages des vignobles de France. Vous allez vous familiariser avec l'histoire des deux principaux vignobles. Bourgogne et Bordeaux. Il est impératif de connaître les divers classements et les grands vins, mais aussi de les déguster, afin de desceller les différentes caractéristiques.

code: **CES38**  
date: **01.12.2008, après-midi**



## Le goût compte!

«J'ai compris une grande chose quant j'étais au Japon. Là-bas, le melon coûtait une fortune. J'étais choquée par ce prix alors ils m'ont expliqué, que ce n'est pas la grandeur du melon qui est important mais la saveur de celui-ci. Arrivée aux États-Unis, où je me suis retrouvée devant une immense «salade du chef», j'ai compris le message des Japonais: manger quelque chose de bon vous rassasie, car c'est le goût qui vous nourrit. Si ce que vous mangez n'a pas de saveur, vous restez sur votre faim... par manque de goût. Si on mange de la tambouille on a toujours faim. Je préfère manger moins, mais mieux.»



„La Cuisine du Valais“,  
aux éditions Fona  
ISBN: 978-3-03780-2455

## «Une bonne cuisine n'est pas forcément une cuisine coûteuse.»

► Irma Dütsch, originaire de la Gruyère, est un des grands noms de la cuisine Suisse. Elle vit et travaille depuis plus de 35 ans avec son mari en Valais. La star de la cuisine suisse a accordé un entretien à ritzy\*. Elle y parle de ses préférences pour les produits valaisans et de son nouveau livre "la cuisine du Valais".

### Madame Dütsch, qu'a t'il fallu, pour attirer une fribourgeoise en Valais?

Mon mari, que j'ai rejoint après qu'il eut acheté, sans m'en parler avant, l'hôtel Fletschhorn à Saas Fee. Pour une habituée des grandes villes telles St.Louis, Montréal, New York, etc. ce fut un changement radical, surtout en termes de cuisine! Mais, entre jardin et fourneaux, le duel initial s'est vite transformé en duo performant.

### Pourquoi cette fascination pour les produits valaisans?

Leur provenance directe de jardins proches, ce qui garantit leur fraîcheur et évite leur stockage.

### Quels avantages, à votre avis, le Valais tire t'il de la riche variété de ses produits?

De propager des produits de qualité supérieure et d'en faire apprécier le goût. Il n'est jamais trop tard, pour former le goût aux bonnes choses, de faire voir et apprécier à sa juste valeur, le travail des maraîchers, fruitiers, fromagers et viticulteurs, éduquer et encourager la culture du bon goût! Elle nous ramène au plus près de la nature, de ses saisons, des influences climatiques qui en régissent la croissance. Elle nous fait respecter le cheminement de ce que nous mettons dans nos assiettes.

### Le «Slow Food» est un sujet d'actualité. Que conseilleriez-vous à un hôtelier ou restaurateur valaisan, qui aimerait intégrer des produits du terroir dans ce concept?

Certains de nos voisins, les Italiens par exemple, sont déjà bien avancés en matière de Slow Food. Nous pourrions les rattraper sans trop de frais, en confectionnant nous-mêmes pâtes ou raviolis, au lieu de les acheter congelés. De même pour les salades et leurs sauces... Au lieu de les noyer dans une sauce toute faite et «fadasse», relevons-les avec des condiments à notre goût, des croutons grillés par exemple, récupérés sur nos restes de pain. Mettons dans nos repas une touche personnelle, qui nous différencie du restaurant ou de la cantine! Une bonne cuisine n'est pas forcément une cuisine coûteuse.

### Le tourisme valaisan peut-il collaborer plus étroitement avec les producteurs de la région?

Les touristes sont demandeurs de produits valaisans, parce qu'ils en apprécient l'authenticité. Le handicap n'est pas le manque de produits frais, mais leur acheminement vers les cuisines des hôtels et restaurants. Il ne suffit pas, que les maraîchers se cantonnent sur les bas-côtés des routes pour y vendre des produits de qualité moyenne, il faut livrer les meilleurs et les plus frais directement aux restaurants.

### Les produits du terroir sont-ils vraiment plus chers et ne peuvent-ils concurrencer les produits importés? Comment un petit restaurant de campagne peut-il offrir un repas à prix moyen, 15.- environ, avec des produits valaisans?

Il n'est pas vrai, que les produits importés sont moins chers que les produits régionaux. Nos produits sont plus frais, plus mûrs, donc plus savoureux, et produisent moins de déchets au niveau de l'épluchage et de la préparation. Ils subissent des voyages moins longs et onéreux, et sont donc plus écologiques. Le coût d'un repas, par exemple un «osso bucco» avec polenta, décrit dans mon nouveau livre «la cuisine du Valais», n'est pas supérieur à 15.00, mais nettement plus goûteux qu'un plat précuit. Il nécessite un peu plus de travail, mais est plus nourrissant.

### ritzy\* propose cet automne plusieurs cours de dégustation. Lequel aurait spontanément votre préférence? La dégustation de chocolat, de viande séchée...?

Sans hésitation: le chocolat! Voir un spécialiste à l'œuvre et en profiter, pour lui poser un tas de questions!

## Croûte au fromage avec tomates et oeuf poché

- 4 tranches de pain
- 20 g de beurre
- 1/2 dl de crème
- 1/2 de de fendant
- 400 g de fromage à raclette en fines tranches
- 2 tomates charnues
- 4 oeufs
- eau acidulée (avec un peu de vinaigre)
- sel
- poivre noir du moulin

1. Pour les oeufs pochés, porter à ébullition l'eau vinaigrée, casser séparément chaque oeuf dans une assiette et le faire glisser dans l'eau bouillante. Faire pocher les oeufs durant 3 minutes et les retirer avec une écumoire.
2. Débiter chaque tomate en 4 tranches
3. Dorer les tranches de pain dans le beurre, les déposer sur des assiettes thermo-résistantes. Mélanger vin et crème et napper les tranches de pain avec la moitié du liquide. Déposer les tranches de fromage et de tomate, faire gratiner au four à forte chaleur supérieure. Déposer les oeufs sur les croûtes et asperger avec le reste de mélange crème/vin. Saler et poivrer et servir chaud.





## Du nouveau dans votre assiette!



Gastronomes, cuisiniers et gourmets ont un trait commun: ils élaborent de nouveaux mets, recherchent de nouvelles façons de faire, des subtilités, des styles, des gadgets, se laissent inspirer et enrichir par le savoir-

faire international, par la cuisine traditionnelle et nouvelle, et ont du plaisir à créer et à déguster.

Cela apporte constamment de nouvelles influences et des délices culinaires de haut niveau dans nos assiettes. Nous nous laissons également séduire par l'exotisme, ramené dans nos assiettes de pays lointains par des voyageurs ou des étrangers. Nous découvrons de nouveaux modes de décoration, de tendances dans le service, de codes vestimentaires et de présentation surprenantes, qui nous invitent à voyager dans d'autres cultures.

Le monde d'aujourd'hui change rapidement. Ce qui est encore «in» aujourd'hui, peut-être «out» demain. Pour notre branche, il est important de rester vigilant, d'ob-

server les tendances et d'en tirer ce qui est utile pour notre propre entreprise. Il n'est pas judicieux de céder à chaque courant de mode. Ce qui est «up to date» pour les uns, ne réussit pas forcément au style des autres. Servir des sushis dans une taverne valaisanne ne devrait guère avoir de succès auprès des clients. Mais reconnaître la nouvelle tendance au bon moment et au bon endroit, l'appliquer dans la bonne mesure, peut insuffler un nouvel élan à l'entreprise et attirer une nouvelle clientèle.

Le défi actuel est d'avoir des visions pour le futur et son évolution - c'est le thème de nos cours dans cette rubrique. Osez et initiez éventuellement une nouvelle tendance! Séduisez vos hôtes avec du végétarien, de l'asiatique ou surprenez-les avec une note moléculaire!

<p>► <b>Cuisine moléculaire</b> <i>La nouvelle approche culinaire!</i> Profitez d'une introduction générale à la cuisine créative en vous penchant sur les produits et mélanges audacieux. Découvrez les supports et plats ludiques et dynamiques. L'approche se fait au moyen de supports technologiques et en connaissance du principe de sphérification, sans oublier l'utilisation de l'azote liquide dans la cuisine.</p>	<b>GASTRO SUISSE</b>	<p>► <b>Gestion et vente des banquets</b> Mettez en place les outils pour une gestion efficace! Maîtrisez le coût, créez un dossier de vente et gérez les documents de gestion. Vous serez à même de définir les conditions de vente, trouver des alternatives, réagir à des contraintes, faire face aux particularités et vous occuper de la facturation de vos banquets.</p>	<b>GASTRO SUISSE</b>
<p style="text-align: right;">code: <b>CES35</b> date: <b>10.12.2008</b></p>		<p style="text-align: right;">code: <b>CES34</b> date: <b>26.11.2008</b></p>	
<p>► <b>Cuisine végétarienne</b> <i>La nouvelle vague équilibrée!</i> Ce séminaire vous introduit dans la cuisine végétarienne et exotique. Vous allez découvrir les sensations gustatives et composer avec les céréales, les légumes et les légumineuses. Les produits qui remplacent la protéine animale, tofu, paneer, etc... vous seront présentés pour des mélanges bienfaisants aux épices et à la découverte des recettes exotiques.</p>	<b>GASTRO SUISSE</b>	<p>► <b>Cuisine asiatique légère</b></p> <p style="text-align: right;">code: <b>KUS40</b> date: <b>06.09.2008</b></p>	
<p style="text-align: right;">code: <b>CES36</b> date: <b>19.11.2008</b></p>		<p>► <b>Tables à thème</b></p> <p style="text-align: right;">code: <b>CES18</b> date: <b>26.11.2008</b></p>	
<p>► <b>Décoration sur assiette</b> <i>Pour le plaisir des yeux!</i> Prenez conscience des nouvelles possibilités de décoration et mettez en place de nombreuses méthodes en utilisant le choix des assiettes, les légumes frais et séchés, les fruits, les épices, les herbes et feuilles de brick, des sauces réduites ou encore les fleurs. A chaque événement sa composition!</p>	<b>GASTRO SUISSE</b>	<p>► <b>Initiation au service</b></p> <p style="text-align: right;">code: <b>CES04</b> date: <b>22.11.2008</b></p>	
<p style="text-align: right;">code: <b>CES33</b> date: <b>03.12.2008</b></p>		<p>► <b>Accueil et techniques de vente</b></p> <p style="text-align: right;">code: <b>CES17</b> date: <b>12.11.2008</b></p>	
<p>► <b>Cocktails &amp; Cie</b></p> <p style="text-align: right;">code: <b>CES02</b> date: <b>6 et 7.11.2008</b></p>		<p>► <b>Perfectionnement du service en salle</b></p> <p style="text-align: right;">code: <b>CES29</b> date: <b>17 et 18.12.2008</b></p>	



Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

Route de l'Industrie 8  
1964 Conthey

**...Profis für Profis**

Tél. 027 345 33 33  
www.prodega.ch