La grand-messe du vin

C'est dans un cadre pieux, à l'Espace Création de Sion, que Dominique Fornage dispense ces cours. SABINE PAPILLOUD

VIN Les encaveurs de Sion associés à ritzy* et GastroValais offrent une formation gratuite aux professionnels de la restauration et du tourisme.

FRANCE MASSY

Lorsque l'Association des encaveurs de Sion a contacté Isabelle Frei, la responsable ritzy* formation continue a tout de suite été partante. Organiser des cours gratuits visant à parfaire la connaissance des produits de nos vignobles pour les professionnels de la restauration et du tourisme fait partie de ses priorités. *«Une ébauche de collaboration a d'ailleurs vu le jour fin 2016 avec l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais. Mais la formation gratuite et exclusive pour les restaurateurs de Sion est une première en Valais.»*

Connaître le fruit de nos vignobles

Qui n'a jamais râlé contre un cru au verre servi comme un simple ballon de blanc ou contre un serveur incapable de vous conseiller lorsque vous demandez un vin blanc sec?

La mode des crus au verre lancée à la fin des années quatre-vingt par le café Helvétia de Sierre et le Cardinal de Dominique Fornage à Sion (rebaptisé aujourd'hui Le Nobilis) est désormais entrée dans les mœurs. Le but de ces pionniers était non seulement de permettre aux clients de boire bon, mais aussi de faire la promotion des vins valaisans. Aujourd'hui, trop souvent, un service quelconque banalise le fruit de nos vignobles. *«Pour bien vendre un vin, il faut avoir de bonnes connaissances du vignoble et des cépages»*, affirme Dominique Fornage. Le spécialiste enseigne l'art du vin pour ritzy* formation continue depuis dix ans. C'est lui qui dispense les cours aux restaurateurs de Sion. *«Le service a aussi ses règles. Il faut savoir les respecter.»* Découpés en trois modules, ils permettent d'acquérir une vision précise de la vitiviniculture valaisanne. Trois cours ont lieu sur une demi-journée avec plusieurs dates à choix. Pour Eric Léger, directeur de la maison Les Fils de Charles Favre, *«le vin, c'est une histoire à partager. Il est indispensable de connaître le terroir, les cépages et même les propriétaires encaveurs de la région pour qui veut mettre en avant les vins et ne pas se contenter de les vendre comme une simple boisson.»*

Une plateforme pour les encaveurs

«Les cours ritzy sont gratuits, et les frais d'inscription et les vins à déguster sont pris en charge par l'Association des encaveurs de Sion. C'est une magnifique plateforme pour faire découvrir leurs vins à un public très ciblé»*, relève Isabelle Frei.

Du côté de GastroValais, également partenaire, on se réjouit du succès remporté par cette initiative qui prouve que ce type de formation correspond à un besoin. Pour Isabelle Frei, *«l'idéal serait de développer d'autres ateliers autour du vin ailleurs en Valais»*.

PAS QUE POUR LES DÉBUTANTS

La vingtaine de personnes qui participaient hier au deuxième module de cette formation n'était de loin pas composée de néophytes. Plusieurs professionnels de la restauration actifs dans de bons établissements de Sion sont venus pour étoffer leur savoir. Des guides touristiques de la ville et des collaborateurs de l'OT suivent également ces cours, car Sion se positionne clairement comme une ville gourmande.

Avoir une connaissance générale de l'histoire de la vigne et du vin, connaître les principaux cépages du Valais et leurs origines, ainsi que les principales communes viticoles et les chiffres clés du Valais viticole. Enfin, être apte à faire des accords mets et vins et à constituer une carte des vins du Valais sont les principaux objectifs de ces cours. **FM**

«L'idéal serait de développer d'autres ateliers autour du vin ailleurs en Valais.»

ISABELLE FREI RESPONSABLE RITZY* FORMATION CONTINUE

POLICIER D'ÉVOLÈNE

La commune n'a pris aucune décision sur son sort

Le sort professionnel du policier d'Evolène reste inconnu. La semaine dernière, le policier a été condamné par la justice valaisanne à septante-cinq jours-amendes avec sursis pendant deux ans et à une amende de 1700 francs pour lésions corporelles simples par négligence et conduite en état d'ébriété.

A la lumière de cette condamnation, le Conseil communal d'Evolène, réuni lundi soir, devait statuer sur son cas. Sa décision demeure toutefois inconnue. *«Le Conseil communal communiquera en temps opportun tous changements concernant sa première décision du 13 mars»*, annonce Patrick Sierro, vice-président de la commune. Le Conseil attend d'avoir tous les considérants en mains pour statuer.

Il avait renversé une adolescente

Le 31 décembre dernier, il renversait une adolescente au volant de sa voiture avec une alcoolémie de 1,86‰. N'étant pas de service ce soir-là, le Conseil communal avait décidé au mois de mars de maintenir l'employé municipal à son poste. Suite à son retrait de permis, une adaptation de son cahier des charges avait toutefois été nécessaire. **NOF**

EN BREF

COTEAUX DU SOLEIL

Un exercice d'évacuation grandeur nature dans les quatre communes vendredi

Les communes de Conthey, Vétroz, Ardon et Chamoson seront en état d'alerte dans la journée de vendredi. Mais cette alerte restera néanmoins fictive. Pour un exercice conduit par l'Etat-major de conduite régionale des Coteaux du Soleil, le scénario choisi est celui d'une menace d'inondation dans la plaine du Rhône. Les quatre présidents de commune sont les seuls habilités à donner l'ordre d'évacuation et ils seront invités à le faire. Sur base volontaire, les citoyens pourront jouer le jeu et évacuer afin d'aider l'état-major dans le succès de cet exercice. Une cinquantaine de femmes et d'hommes seront mobilisés pour mener à bien ce projet. **SJ/C**

SION

Les pompiers de la capitale à la parade

Les pompiers du centre incendie et de secours de Sion seront en démonstration ce samedi. Dès 14 heures, la compagnie et les jeunes sapeurs-pompiers ainsi que tous les véhicules défileront sur le Grand-Pont et la rue de Lausanne. Les ambulances de Sion participeront également à cette parade de même qu'un camion grande puissance de l'aéroport civil. La partie officielle avec la présentation du corps aux autorités aura lieu à 14 h 40. Plusieurs démonstrations suivront dont un exercice de désincarcération et un sauvetage au moyen du bras élévateur articulé. **DV**

AGENDA

AUJOURD'HUI

La permaculture

SION La Maison de la Nature propose à 18 h une conférence de Gaëtan Morard sur la permaculture. L'éthnobiologiste, permaculteur indépendant et président de l'association Permaculture romande présentera différents exemples en Europe et dans le monde. Entrée libre. Infos 027 395 36 39.

PUBLICITÉ