

La Petite Maison des Grands Vins



Photo Jeannot

Micheline et Jean-Pierre Favre, Gentils Organisateurs du jour.



Photo Jeannot

Sous le chapiteau «Favre» nous sommes accueillis par Patrice Walpen, Paolo Pianelli, Jean-Yves Jacquemet et Cédric Michellod.

Balade gourmande

Le samedi 19 novembre dernier, la maison de vins «Les Fils de Charles Favre SA», avait organisé une escapade gourmande dans la vieille ville

heures tapantes, le petit verre de l'amitié et de bienvenue, un fendant bien sûr «Dame de Sion» cela va de soi, et départ sous les ordres du capitaine Favre à travers la vieille ville

n'est que dix heures vingt... du matin...

La Rue de la Soif

En avant marcher! A la merre

à travers la vieille ville



Visite du musée cantonal d'archéologie et commentaires par Christel Besse.

jealous en stage de formation. Il aime tellement notre région, qu'il a même épousé une Haut-Valaisanne, parole du capitaine. Le tout agrémenté par un *Suprême de lapin mariné accompagné de sa polenta d'Ayent*. Que c'est dur la vie, le capitaine Favre ne nous laisse pas une minute de répit, c'est pire qu'au service militaire dans sa compagnie, d'abord le boulot ensuite on verra!

Au Grand-Pont

L'étape du Grand-Pont est un peu particulière, nous passons devant la maison de commune, où Jean-Pierre avait son bureau lorsqu'il était Le Président de La Bourgeoisie de Sion. A sa démarche nous constatons que le capitaine est en pays conquis et passants et autorités se mettent immédiatement au «Garde-à-vous» à l'arrivée de notre «section». Au restaurant du Grand-Pont, nous sommes reçus par Stéphanie Fellay et Christophe Roduit, et là les choses sérieuses vont commencer. Un délicieux *bœuf braisé à l'anis étoilé avec sa confiture de*

tomates, divin! Trois fois divin! Divin pour la cuisine, divin pour les vins *Favi assemblage de cépages rouges et Pinot barrique*, divin enfin pour la présentation des produits faite par Gilbert Chamartin.

Sur le coup de 14 heures

Nouveau départ, nous quittons le Grand-Pont et traversons la rue du Rhône, chacun a une petite pensée pour Martine du café Mariéthoz, elle aurait été très heureuse avec nous... et nous arrivons à la Brasserie de la Dixence, Nathalie et Didier Joannan, les nouveaux tenanciers nous reçoivent et nous proposent une *délicieuse assiette du fromager*. Là aussi un grand crû *Prestige assemblage de cépages rouges en barrique*, présenté avec tact par Etienne Reichenbach.

Le mot de la fin

Un dessert surprise est servi dans les locaux de la cave à la rue de Tourbillon, mignardises du confiseur de St-Léonard Christian Balet, musique avec le saxophoniste, et com-

mentaires sur *l'assemblage de cépages blancs, réserve Jean-Pierre Favre*, de Jean-Edouard Liand responsable de la vignification de la maison.

Le mot de la fin reviendra à notre capitaine. Perfectionniste jusqu'au bout, ce dernier nous apporte un appareil de contrôle d'alcoolémie officiel. Et ceux qui n'avaient pas triché, un demi verre de chaque vin, comme votre soussigné, étaient agréablement surpris de constater que pour une escapade de près de cinq heures avec dix moitié de verres de vin, l'appareil affichait 0,49‰. Dommage que ce n'était pas un vrai contrôle... Avec toi j'aime bien boire Jean-Pierre, et si les cours de répétition c'est toujours comme cela, je retourne à l'arsenal rechercher mes habits militaires et je résigne pour les huit fameux cours de répétition.

Félicitations à tous les collaborateurs de la Maison Favre ainsi qu'aux amis du jour qui ont assuré le bon fonctionnement de la journée.