

SV *samedi 5. 3. 2008*

À TABLE

le en tous sens

mois, Christelle Besse vous balade au cœur d'un terroir dans la vieille ville de Sion.



. Bienvenue! Tout sourire, Christelle Besse accueille Gabie Piazza, manager d'Holliday Services à Crans, venue tester le parcours pour ses clients. A peine servi le premier verre (un brut de la maison Varone) nous devons exprimer nos émotions que le mot Santé! nous inspire. Décaustation de caviar et premières questions relatives au Beluga et au



2. Trois fromages à reconnaître au poste No 2. Pâte dure d'un alpage, tomme du val de Bagnes et le troisième? Une bouteille de vin reconforte, jusqu'au moment où il nous faut distinguer les cépages de ce vin. Ça se corse! Quelques questions sur la consommation de fromage en Suisse pour tester notre culture générale, et hop, on continue...



3. Dubitatif, un groupe se lance dans une analyse détaillée du gros sac noir de Père fouettard qui recèle 10 objets relatifs aux travaux des vignes. Sarments, attaches, tire-bouchons, joujou, caillou, chou, genou... A propos de «toucher»: le velours d'un grain noble «confidenciel» flirte avec l'onctuosité d'un foie gras de canard un peu fade. Dommage.



4. Le nez est l'allié incontesté du goût. Mme Piazza hume des épices afin de deviner lesquelles entrent dans la composition d'un biscôme. Revenons au vin, star de la soirée et cherchons quel fut le nom donné au rouge du Valais dans la charte de 1313, trouvée à Saint-Maurice: noloso!



5. Un assemblage de rouges proposé par Emilie pour cette fin de parcours. Notes fruitées, fleuries, animales, épicées ou boisées. Un vin complexe et des cépages à définir. L'ambiance est bon enfant. On s'amuse. On croque une saucisse sans trouver l'origine du produit.

6. La pétillante Christelle nous livre commentaires et réponses à notre retour au Verre à pied. Nous en apprenons plus que nous ne pensions (à propos: c'était une saucisse d'âne. Mme Piazza défaillit!). Globalement, une soirée très sympathique. Quelques points sont à peaufiner, notamment la qualité des mets et le tarif perçu.

