

La longue route vers le vin

«Dans mes voyages, je mangeais du riz et en Suisse je pouvais claquer 600 francs chez Rochat.» La Valaisanne Christelle Besse a commencé sa vie professionnelle comme secrétaire réceptionniste dans l'hôtellerie, tout en se réservant six mois par année pour sillonner le monde, seule, sac au dos.

A l'automne 1999, elle travaille à la réception des vendanges chez un grand encaveur. Sa facilité de contact fait qu'on lui propose de travailler dans une œnothèque à Sion puis au château de Villa, à Sierre. Elle visite alors les propriétaires encaveurs: «Ce sont eux qui m'ont tout appris, l'un le côté œnologique, l'autre la viticulture, un autre encore le marketing.»

Aujourd'hui, après un long break familial, elle propose, pour les particuliers comme pour les entreprises, des repas-dégustations autour du vin, qu'elle aura pensés de A à Z, sous diverses formes. Dont celle d'un rallye des cinq sens: «Je les organise dans des endroits particuliers, un vignoble ou un château. Avec chaque fois un poste pour goûter, un pour voir, un pour entendre, un pour sentir, un pour toucher. Au travers de dégustations à l'aveugle, de mets dont il s'agit d'identifier certains ingrédients, par exemple la rucola ou l'ortie dans un sérac, ainsi que des questions autour du vin. Les gens auront mangé, bu, joué, appris des choses.» Que demande le peuple?



Une journée avec...

L'alchimiste des cinq sens

La Valaisanne Christelle Besse propose des repas-dégustations mis en scène à sa façon. En privilégiant une approche ludique et active du vin.

Texte: Laurent Nicolet Photos: Isabelle Favre



9h



11h



12h



15h



14h



17h



20h

9h Du yoga, juste ce qu'il faut
«J'ai besoin du yoga pour me recentrer parce que je suis quelqu'un qui part assez vite dans tous les sens.»

10h A la cave
«Parmi les propriétaires encaveurs du Valais, j'en connais peut-être 350, dont une centaine qui sont au top. J'ai aussi quelques bordeaux dans ma cave, mais je ne les utilise pas dans les dégustations que je propose.»

11h Chez Marjorie
«Marjorie, je l'ai rencontrée sur le marché à Sion où elle vendait ses produits. En fonction des vins que je vais utiliser, je lui commande tel ou tel mets. Je me fournis chez elle en verrines, tapas, etc.»

12h A l'attaque
«Lors des rallyes, les gens se servent eux-mêmes à chaque poste. Je veux que ça soit libre, je ne veux pas par exemple limiter chaque vin à un demi-déci par personne, on n'est pas des machines.»

14h Au raccard
«Les entreprises me contactent quand elles veulent organiser des événements dans un lieu original. Comme ce raccard que mon beau-père avait aménagé sur les hauts de Saxon.»

15h En balade
«J'aime bien aller chercher des mousses dans la forêt pour donner un petit côté féérique à mes events. Qui peuvent concerner aussi bien des mariages que des divorces.»

17h Dans les vignes
«Longtemps, le vin a été classé un peu bourge, inaccessible. Moi j'avais envie que ça soit plus tout-terrain. Je me suis dit, les gens sont nés avec cinq sens, il faut qu'ils cherchent par eux-mêmes.»

20h En cours
«Dans les cours Formation Dégustation que je donne, les participants doivent se bander les yeux, sentir les choses réelles. Je ne travaille ainsi pas avec des essences. Je préfère travailler avec un bâton de cannelle ou couper un pamplemousse plutôt que de manipuler des petites fioles.»