Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 38 (2008)
Heft: 7-8

Artikel: Villa : le Valais par le bout du nez
Autor: Rey, Marylou
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-827060

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

PAR MARYLOU REY

Villa

Le Valais par le bout du nez

Le promeneur suit le Sentier des vignes de Salquenen à Sierre. Arrivé au Château, il teste ses connaissances viti-vinicoles à l'œnothèque avant d'entrer dans le temple de la raclette.

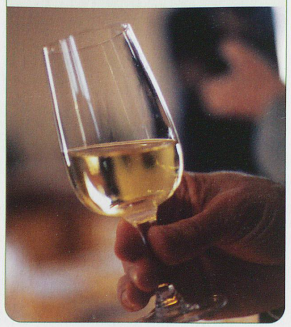
D.R.

Les premières pierres de ce château sierrois ont été posées au 16e siècle.

L'univers des sens

Dans une salle remarquablement équipée, le Sensorama du Château de Villa propose des cours d'initiation à l'œnologie et des dégustations de vins de prestige. Grâce à des ateliers de perceptions sensorielles ludiques et rigoureux, chacun apprend à analyser les bouquets et les robes, découvre la spécificité des cépages, des terroirs et s'initie aux accords gourmands. Attention, les places sont limitées.

Sensorama, Château de Villa, tél. 027 455 18 96.



Bab.ch

Six kilomètres séparent le Musée de la vigne de Salquenen du Château de Villa. Bien balisée et agrémentée de panneaux didactiques, la randonnée traverse le vallon de la Raspille puis emprunte des routes viticoles sur les communes de Miège, Veyras et Sierre. Après deux heures de marche, le jardin ombragé du Château de Villa permet de reprendre souffle et de se rafraîchir les idées. Car mieux vaut avoir l'esprit clair pour visiter l'œnothèque: 550 crus valaisans, des spécialités, des vieux millésimes, des grains nobles, des eaux-de-vie... Il y a tant de cépages (du Cornalin à la Petite Arvine) et tant d'origines (des bords du Léman à la Vallée de Conches) que, même sans abuser de ces nectars au bar de dégustation, on en perd assez rapidement son latin.

Le rituel actualisé

Il est alors temps de passer dans une des six salles du restaurant pour l'incontournable raclette. Ou, plus précisément, «les» raclettes. Comme les vins, les fromages sont testés par une commission ad hoc. Elle sélectionne et propose quinze fromages d'origines différentes. Tous sont au lait cru car les meules pasteurisées et la production industrielle ne sont pas le genre de la maison. Avec ses nombreux clients, entre 20 et 200 tous les jours, le Château a un débit suffisant pour assurer la fraîcheur de ses produits artisanaux.

Le convive commence par goûter cinq raclettes différentes, puis il reprend le tournus en choisissant ses meules préférées. Le rituel est lent; c'est voulu. Bien avant les hédonistes branchés qui font aujourd'hui l'éloge du *slow food,* les Valaisans avaient découvert les vertus bienfaitrices de la lenteur. Chacun a ainsi le temps de papoter avec son voisin de table en mesurant sur ses papilles le fossé qui sépare le produit du terroir de l'aliment industriel sous cellophane.

Le cauchemar valaisan

Pour ceux qui n'apprécient pas la raclette? Il y a d'abord l'entrecôte d'Hérens. Il y a aussi des viandes séchées, jambons et lards fumés soigneusement sélectionnés. Dominique Fornage, directeur du Château, se souvient pourtant de sa première dégustation comme d'un cauchemar. «Comparés à des jambons de Parme ou à des Pata Negra espagnols, tous les produits valaisans étaient mous et fades.» A force de chercher, le directeur a déniché des éleveurs exigeants qui acceptent d'engraisser un cochon pendant deux ans plutôt que vite fait en neuf mois. Cette année, il a aussi planté une vingtaine de variétés de tomates pour qu'elles soient gorgées de soleil plutôt que d'eau. Un souhait? Trouver un maraîcher qui serait d'accord de planter des rattes, cette pomme de terre allongée «difficile à cultiver mais si savoureuse». Même en proposant de l'acheter trois fois plus cher que d'autres variétés de patates, il n'a pas encore trouvé son fournisseur. Avis aux amateurs.

Pour l'anecdote, l'équipe du Château a imaginé exclure le Coca de la carte du restaurant. Mesure trop risquée? En tout cas, le sacro-saint breuvage américain est toujours disponible. ■

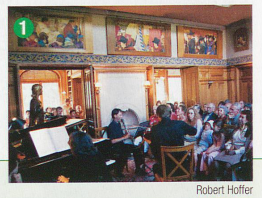
Renseignements pratiques

Château de Villa, Sierre, propriété privée gérée par une Fondation sans but lucratif.

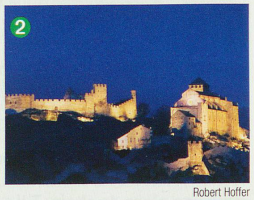
Restaurant: ouvert 7 jours sur 7, de 10 à 23 h, tél. 027 455 18 96.

Œnothèque: de 10 h 30 à 13 h et de 16 h 30 à 20 h 30, tél. 027 456 24 29

Musée valaisan de la vigne et du vin: la partie abritée dans la maison vigneronne située à côté du château de Villa est actuellement en cours de restauration. La partie principale du musée est présentée dans la Maison Zumofen, à Salquenen.



Robert Hoffer



Robert Hoffer

Bab.ch

ET ENCORE...

1 Château Mercier. Transformé en centre de séminaires et de réceptions pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes. Visites guidées prévues en juillet et août. Visites spéciales et concerts organisés entre le 10 et le 18 octobre pour le centième anniversaire de sa construction. Sierre, tél. 027 452 23 23.

2 Valère et Tourbillon. A voir la Basilique de Valère avec son orgue du 15e siècle ainsi que le Musée d'histoire qui rouvrira ses portes le 9 septembre. Durant l'été, illumination nocturne des deux collines et du château médiéval de Tourbillon. Sion, tél. 027 606 47 15.

3 Château Stockalper. Ses trois tours dédiées à Gaspar, Melchior et Balthazar se voient de loin. Ce magnifique palais baroque, un des plus grands de Suisse, abrite un musée d'une richesse méconnue. A noter que les jardins, les roseraies, les jets d'eau et les vignes ont récemment été réaménagées. Brigue, tél. 027 923 25 67.