

Séance du mercredi 21 août 2013 au restaurant des Îles

La 11^{ème} Fête du Goût

Conférences de MM. **Frédéric Dumoulin** et **Jean-Marc Jacquod**

Dernière séance de l'année au restaurant des Îles, qui avait mis les bouchées doubles, si l'on ose dire, pour nous inciter à retourner au plus vite à l'Hôtel du Rhône :

Après le porc saignant de la semaine dernière, nous avons été conquis, ce mercredi, par une entrée végétarienne, suivie d'un magret de canard certainement titulaire de l'insigne des Rotariens volants, au vu des 4'000 heures de vol, au bas mot, qu'il devait afficher à son compteur.

Un plat de résistance, au vrai sens du terme, tant il a mobilisé les mandibules de nos rotariens, dont quelques-uns ont jeté l'éponge et la fourchette après quelques minutes d'un combat très inégal.

« Si les Anglais survivent à leur cuisine, ils peuvent survivre à tout, » disait George Bernard Shaw Prenant exemple sur eux, c'est donc avec flegme et l'ouïe fleurie, (l'expression est de Bernard Sartoretti), que nous avons accueilli les conférenciers du jour, Messieurs Frédéric Dumoulin, et Jean-Marc Jacquod.

Ce dernier, directeur de l'Office du Tourisme de Sion, nous retrace d'abord brièvement l'historique de la Fête du Goût :

En 2001 s'est créé en Suisse, au niveau national, un comité qui avait pour but de concevoir des événements susceptibles de promouvoir l'art du bien manger, un peu à l'image de ce qui se passe en France depuis le début des années 1990.

En 2002, le concept était au point. La ville de Morgé se lançait la première pour mettre sur pied une « semaine du goût ».

En 2003 se tenait la première fête à Sion.

En 2010, la Ville et l'Office du Tourisme ont voulu se doter d'un produit « ambassadeur gustatif » de son terroir. Son but : incarner Sion et son offre gourmande et offrir aux touristes un souvenir de la ville.

Suite à une invitation écrite parue dans le bulletin officiel, une vingtaine d'artisans assistent à une séance d'information visant au lancement d'un concours pour la réalisation du futur produit.

En avril 2011, le jury choisit le produit proposé par la boulangerie Zenhäusern., à savoir les « croustilles de Sion », mariage (de raison, prétendent certains) entre le seigle valaisan et le jus de pomme.



Frédéric Dumoulin, président de l'Association Sion-Fête du Goût, œnologue et propriétaire de la cave « L'Orpailleur » <http://www.orpailleur.ch/>, nous donne quelques précisions quant à l'édition 2013 :

- Un thème a été choisi : la couleur orange, qui s'est révélée une excellente source d'inspiration, si l'on en juge la carte proposée par les différents chefs sur le prospectus de la manifestation : terrine de foie de volaille aux abricots, feuilleté aux chanterelles, crème de potiron, soupe de melon au porto, boulette de canard (aïe, encore lui !!) à l'orange.
- Un jury testera tous les plats de trois restaurants tirés au sort.
- Le public sera sollicité pour l'élection, sous forme de concours, du met « coup de cœur 2013 ».
- Des ateliers de dégustation seront ouverts aux adultes et d'autres aux enfants, qui permettront à ces derniers de sentir, goûter et cuisiner.
- Le marché monastique de St Maurice, invité d'honneur de la manifestation, proposera des produits exclusivement issus de l'activité des communautés religieuses.

*La Gastronomie est
l'Art d'utiliser
la nourriture pour
créer du Bonheur*

Théodore Zeldin



Vous qui êtes tous taraudés par des questions existentielles telles que « Qui suis-je ? », « Où vais-je ? », « Qu'est-ce qu'on mange ce soir ? », venez donc nombreux le samedi 14 septembre, dès 10h30 du côté de la Place du Scex, de la Rue du Rhône ou de la Place du Midi.

Bonne semaine à tous.

Jean-François Bonvin