

# SIERRE ► La treizième édition du traditionnel rendez-vous des amateurs de vins s'annonce plus prometteuse que jamais. Dans un contexte difficile, VINEA garde la tête... hors du tonneau!

CHRISTINE SCHMIDT

Ils affirment ne craindre ni l'imagination, ni le rêve. Ils affirment aussi être conscients de la nécessité de faire mûrir des projets, comme on laisse mûrir un raisin, et surtout de les concrétiser. A quelques heures du coup d'envoi de la treizième édition de VINEA, les grands patrons de l'association à l'origine de cet événement, Dominique Rouvinez et Vincent Bonvin, affichent, une fois n'est pas coutume, une sérénité exemplaire. C'est que leur bébé a... pris de la bouteille! Comme les grands crus, la manifestation s'est bonifiée avec le temps...

## Un grain noble dans une grappe véreuse

L'équipe de VINEA est en effet parvenue à faire de cet événement LE rendez-vous incontournable des amateurs de vins, LA manifestation de référence en matière de vins, que ce soit en Valais, en Suisse ou ailleurs. «Comme la foire du goût à Turin, Sierre s'est peu à peu fait connaître pour sa foire du vin», remarque à ce sujet Vincent Bonvin. Mieux encore, «dans un contexte difficile pour les organisations vitivinicoles, marqué par une baisse de la consommation ou encore, récemment, par la mise à ban de la société de promotion de l'Interprofession suisse du vin, Swiss Wine Communication, VINEA garde le cap, VINEA reste dynamique», se réjouit Dominique Rouvinez. Un peu comme un grain noble égaré dans une grappe véreuse...

## Un nouveau mandat international!

Si ce grain a acquis ses lettres de noblesse auprès des Valaisans, toujours plus nombreux à participer à VINEA, il a su également séduire d'importantes institutions vitivinicoles internationales. «La notoriété grandissante de VINEA porte ses fruits», confirme Dominique Rouvinez. Cette année en particulier, puisque le bureau de VINEA abrite et gère, depuis mars dernier, le siège social ainsi que le secrétariat de la Fédération internationale des grands concours de vins et spiritueux, plus connue sous l'appellation Vinofed. Décrocher un tel mandat est



Les grands patrons de VINEA, Dominique Rouvinez et Vincent Bonvin, se réjouissent de constater que leur manifestation parvient à rester dynamique malgré un contexte difficile pour la vitiviniculture suisse. LE NOUVELLISTE

une aubaine unique pour VINEA et pour la promotion internationale des crus du Valais et de Suisse. La notoriété de VINEA se traduit également par le fait que nous avons été sollicités pour accueillir, cette année à Sierre en marge de la manifestation, deux prestigieuses cérémonies qui viennent distinguer des travaux réalisés sur le thème de la vitiviniculture. La première, le prix Lanson, décerné par l'une des plus anciennes maisons françaises de champagne, vient récompenser des journalistes ayant consacré des articles sur la vigne et le vin. La seconde, le prix du château de Châtaigneraz décerné par la Confrérie du guillon, honore l'auteur suisse d'une publication ou d'une émission dédiée à la vigne et au vin.

Autant d'événements qui font de VINEA une affaire qui marche. Pour preuve la conclusion de Vincent Bonvin: «La manifestation arrive à une belle maturité.»



L'avenue Général-Guisan accueillera, ce week-end, cent vingt encaveurs qui proposeront mille cinq cents crus à déguster. BITTEL

## A TABLE!

► Le festival Ovronnaz fromage et cime a été invité à participer, pour la première fois, à cette nouvelle édition de VINEA. Ovronnaz fromage et cime installera ainsi son stand au cœur de la manifestation et y proposera une trentaine de fromages à raclette différents. «Cette invitation tombe à pic», note la présidente du festival, Annick Charbonnet. Elle nous permet de donner au public un avant-goût de ce que sera la deuxième édition d'Ovronnaz fromage et cime, qui se déroulera le 10 septembre au centre d'Ovronnaz et durera laquelle VINEA sera également représentée.

► Quant à la brigade du restaurant officielle de VINEA, elle sera, cette année, dirigée par un jeune chef de 25 ans, Damien Germainier, ancien «élève» de Didier de Courten. Ce dernier proposera aux visiteurs un menu par jour composé de trois plats, à savoir, en entrée, du foie gras ou un taboulé aux crevettes, suivis d'un filet de bœuf ou d'un poisson et d'un dessert au chocolat ou aux fruits.

► Notons enfin que l'incontournable table siéroise de Didier de Courten sera accessible à tous samedi et dimanche, avec des mets exclusivement «brasserie». Bon appétit!

## Le Festival CEnovidéo à Sierre en 2007!

Les conséquences de la notoriété grandissante de VINEA se traduisent de multiples façons. Mais il en est une dont les deux patrons de l'événement, Vincent Bonvin et Dominique Rouvinez, sont particulièrement fiers. Après avoir déposé leur candidature au comité du Festival CEnovidéo, ils peuvent aujourd'hui annoncer officiellement que VINEA et la ville de Sierre seront les hôtes de la prochaine édition 2007 de ce prestigieux festival. Encore un pari de gagné donc pour VINEA qui accueillera ainsi à Sierre

le Festival CEnovidéo en mai de l'an prochain. Une «presque première» pour la Suisse puisque l'unique édition qui s'y est tenue, s'est déroulée à Echichens, près de Morges dans le cadre du salon international Arvinis en 2004.

Mais au fait, qu'est-ce que le Festival CEnovidéo? Créé en 1993 par l'association Forum CEnologie basée à Chaintre, près de Mâcon en France, cet événement s'est déroulé jusqu'en 1998 au Hameau du Beaujolais, à Romaneche-Thorins. Depuis 1999, CEnovidéo est devenu

un festival itinérant passant d'une région de France à l'autre. L'objectif de ce festival est avant tout une promotion du monde du vin. Pour remplir ce rôle, sont admis à participer, les auteurs de films vidéo et DVD traitant des arts et métiers de la vigne et du vin dans leurs dimensions gastronomique, touristique, industrielle, scientifique et technique, historique et éducative, arts graphiques, arts musicaux, publicitaire et promotionnelle, santé et plaisir de vivre... Vaste programme qui démontre bien l'ouverture et le sens de ce festival.

## Un riche programme

Outre les dégustations proposées cent vingt encaveurs installés sur Général-Guisan à Sierre, le samedi 18 h et le dimanche de 10 à 17 h, les teurs de la treizième édition de VINEA pourront participer à d'autres événements dont voici quelques détails

### ► PAPILLES EN FOLIE

► Passion du chocolat, avec Tristan Carbonato

► Passion du vin, avec Philippe Corthay

Accords insolites et gourmands à chocolat: dégustation de vins rancieux du monde entier et de choc inoubliables. (Samedi 2 septembre à 10 h 30 dans la salle de l'Hôtel de Ville)

### ► FASCINANTE ITALIE

Les Brunello, merveilles de la Tosca dans toute leur splendeur. Présenter par l'un des meilleurs connaisseurs crus de cette grande région viticole Gianni Fabrizio, œnologue et orga du Salon du goût de Turin. (Samedi 2 septembre, à 14 h 30 dans la grande salle de l'Hôtel de Ville)

### ► DIX MILLIÈSIMES DE GRAIN NOBLE CONFIDENCIEL

Créée en 1996, la Charte Grain Noble Confidentiel fête ses dix ans. Pour cette étape, les signataires proposent une dégustation de dix vins représentatifs des dix millièmes bény du précieux label de qualité. Cette séance-découverte sera animée par Philippe Gay, l'initiateur de ce group œuvrant pour la défense et la promotion des vins loquax du Valais à partir de raisins surmaturés sur souche. (Dimanche 3 septembre 10 h 30 dans la grande salle de l'Hôtel de Ville)

### ► BALADE POÉTIQUE SUR LES PAS DE RILKE

Une balade poétique sur le sentier qui relie Sierre à Salquenen, en passant par la chapelle Saint-Anne et le moulin de Muzot où Rilke a vécu les premières années de sa vie est organisée pour découvrir le paysage viticole valaisan avec une dégustation de petite et de cornein proposée au cœur de

(Départ devant l'Hôtel de Ville: le samedi 2 et le dimanche 3 septembre à 10 h 30. Visite et fort en bus compris dans le billet de VINEA.)

Inscriptions et renseignements au 027 456 31 44. Voir aussi www.vinea.ch

PUBLICITE

**alloboissons**

Nous livrons aussi  
**CHEZ VOUS!**

www.alloboissons.ch  
**0848 444 111**

## LE TROPHÉE DE L'ECAV

Jusqu'à alors, le trophée remis aux lauréats du Mondial du pinot noir, une cérémonie qui se déroule le vendredi soir en ouverture de VINEA, représentait toujours une nymphe. Pour cette treizième édition, les organisateurs ont innové en mettant sur pied un concours auprès des étudiants de l'Ecole cantonale d'art du Valais (ECAV) pour la réalisation d'un nouveau trophée. Vingt-six projets ont ainsi été soumis dont celui de Benjamin Kniel, de Naters, qui a été retenu parce que «moderne, élégant et alliant avec bonheur trois matériaux liés aux vins, à savoir le verre, le bois et le métal», comme l'ont décrit les organisateurs de VINEA. A noter encore que, l'an prochain, un nouveau concours sera proposé aux étudiants de l'ECAV, «alliant ainsi une volonté de renouveau et une expérience didactique fructueuse».



L'œuvre de l'étudiant de l'Ecole cantonale d'art du Valais, Benjamin Kniel, de trophée, ce soir, aux lauréats du Mondial du pinot noir, VINEA