



Le Nouvelliste
1950 Sion
027/ 329 75 11
www.nouvelliste.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 41'996
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 17
Surface: 10'759 mm²

«Cuisine et œnologie, la même dynamique de création»

MADELEINE GAY, ŒNOLOGUE CHEZ PROVINS



«L'œnologue et le cuisinier travaillent main dans la main, dans une dynamique de création, au service du goût et du plaisir.» Œnologue chez Provins, Madeleine Gay était à Berne lundi. Elle ne cachait pas son enthousiasme, ni son admiration à voir évoluer les cuisiniers. **«On élabore un menu un peu comme une cuvée. On l'imagine, on cherche les saveurs et on essaie d'assembler le tout. La vinification, c'est un peu la cuisson et l'élevage, l'affinage. On peut également travailler sur l'harmonie ou le contraste. Mais dans les deux cas, il faut que ce soit maîtrisé et... voulu.»** A croire que la vigneronne de l'année 2008 aurait pu devenir un grand chef? **«Oh, ce n'est pas certain. Pour la passion du goût sans doute, mais à mon avis, la cuisine est un métier beaucoup plus exigeant...»**

La cave valaisanne est partenaire exclusif du concours du cuisinier d'or pour la deuxième année consécutive. Dans les couloirs et les salons du Kursaal, elle présentait quatre vins, la petite arvine et le cornalin dans la gamme maître de chais, le domaine de l'Evêché et le domaine du Chapitre dans la gamme cru des domaines. Quelque 1000 bouteilles au total pour 1200 invités. **«On a voulu mettre en avant des cépages valaisans. Nous avons la chance d'avoir des parchets répartis sur tout le canton et de travailler tous les cépages.»** Des cépages autochtones que Provins entend bien présenter à nouveau lors du prochain concours en 2012. **«Nous avons effectivement une option pour demeurer le partenaire vin exclusif»** explique David Genolet, directeur marketing. **«Et nous comptons bien la confirmer!»**