19e édition

fête du goût SION 2023

16 SEPTEMBRE
10.30 - 22.00

THÈME: PLAT SIGNATURE

Invités d'honneur
Val d'Hérens & Neuchâtel Vins et Terroir

PLACE & AVENUE DU MIDI

vaisselle réutilisable

Sion TOURISME

SION CAPITALE SUISSE DES ALPES

PRODEGA

sionfetedugout.ch

Thème 2023 PLAT SIGNATURE			Mets proposés	Spécialités à l'honneur Fr. 5.-/dl et Fr. 2.50/once ● rouge ● blanc ● rosé	
1	L'Élite	Restaurant	Le wellington de porc "invidual" aux herbes du Grand St-Bernard et lard sec du Valais 6.- Les escargots pochés au Pastis et beurre cardinal en feuilleté 6.- La mousse légère au caramel et beurre salé des Alpes 4.-	L'Orpailleur	● Pinot Noir Domaine de la Tour 2021 ● Petite Arvine Clos Grandinaz 2022 ● Or Jaune 2022
2	Ô Palais Kinh Do	Restaurant	Nem à la vietnamienne 4.- Nouilles sautées au poulet 6.- Crevettes sauce satay 6.-	Chai du Baron	● Rosé de Syrah Léon ● Assemblage Rouge Léon, Merlot Diolinoir ● Chardonnay Léon
3	Pizzeria de Valère	Restaurant	Bœuf croustillant à la sauce au poivre vert 6.- Boulette Arancini (végétarien) 6.- Cheesecake au gorgonzola 4.-	Cave Bonvin 1858	● Terra Cotta Pinot Noir ● Château Conthey / Chardonnay-Sauvignon Blanc ● Petite Arvine Bonvin
4	Brasserie Valaisanne	Restaurant	Risotto à la bière 4.- Tartare méditerranéen 6.- Sandwich Pulled pork 6.-	Maison Gilliard	● Muscat Trésor de famille ● Pinot Vendémiaire ● Merlot Trésor de famille
5	Chez Paolo	Restaurant	Tagliatelle au pesto 4.- Tagliatelle au saumon fumé 6.- Tagliatelle aux morilles 6.-	Dubuis-Rudaz	● Merlot 2022 ● Petite Arvine 2022 ● Pinot Noir 2022
6	Manora	Restaurant	Assortiment de pâtisseries Manora 4.- Buffet de crêpes sucrées à choix 6.- Crêpe salée valaisanne (viande séchée ou jambon cru) 6.-	Domaine du Mont d'Or	● Johannisberg Mont d'Or ● Rosé Pigalle ● Diolinoir Romance
7	Les Voisins & Co.	Restaurant	Légumes rôtis sur toast et humous 4.- Pulled Pork & Cole Slaw 6.- 3 Cannelés 5.-	Maison Gilliard	● Porte de Novembre blanc ● Porte de Novembre rouge ● Porte de Novembre rosé
8	Café des Châteaux	Restaurant	Mini-Schnitzels avec mayonnaise-curry maison 6.- Burger des Châteaux (pain maison, confit d'oignons, viande bœuf-porc, sauce Châteaux) 6.- Mini-Cheesecake au citron vert 4.-	Pap Vins	● Assemblage 21 ● Gamaret 21 ● Muscat 22
9	Alex Restaurant	Restaurant	Tartare de bœuf à l'avocat 6.- Cordon bleu au fromage de Bagnes 6.- Soupe au vin de Sion 4.-	Chai du Baron	● Pinot Noir Vieille Vigne ● Merlot ● Chardonnay Léon

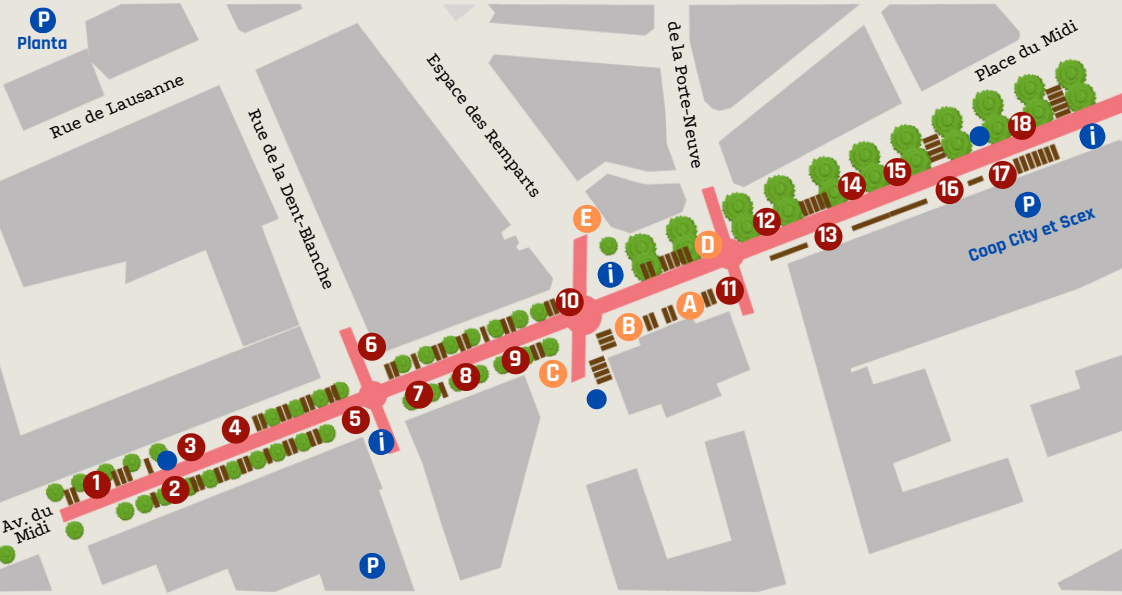
Thème 2023 PLAT SIGNATURE			Mets proposés	Spécialités à l'honneur Fr. 5.-/dl et Fr. 2.50/once ● rouge ● blanc ● rosé	
10	Ferme-Asile	Restaurant	Samoussa maison au confit de canard, petits légumes et guacamole 6.- Effiloché de bœuf au gingembre et feuille de citron Kaffir, pain Pita et sauce yogourt mentholée 6.- Brownie au chocolat et son caramel au beurre salé maison 4.-	L'Orpailleur	● Pépite rose 2022 ● Pépite rouge 2022 ● Pépite blanche 2022
11	L'Arlequin	Bar et restaurant	Mini-Burger d'effiloché de joue de bœuf 4.- Butternut rôtie, chèvre et miel 5.- Cuisse de poulet farcie à l'abricotine et vinaigrette Chabrot 6.-	Domaine du Mont d'Or	● Assemblage Rouge La Perle Noire ● Johannisberg Siccus ● Rosé Pigalle
12	Taverne Sédunoise	Restaurant	Crumble 4.- Brochettes de poulet 6.- Brochettes de bœuf mariné 6.-	Les Fils de Charles Favre	● Johannisberg Hurlevent ● Favi rosé ● Merlot Collection F
13	Coop City	Restaurant	Salade d'antipasti au poulet et fines herbes 4.- Aiguillette 6.- Tartelette à la crème 4.-	Chai du Baron	● Johannisberg Léon ● Syrah Édition limitée No 22 ● Mousseux Léon
14	Tartare House	Restaurant	Tartare de champignons 4.- Tartare de bœuf méli-mélo 6.- Tartare d'ananas 4.-	Les Fils de Charles Favre	● Petite Arvine ● Pinot Noir Coll. F ● Favi sweet
15	Resto-Verso	Restaurant	Nem Resto-Verso 2pces 5.- Crème de courge 4.- Entrecôte de cerf, beurre Resto-Verso 6.-	Cave Bonvin 1858	● Château Conthey / Chardonnay-Sauvignon Blanc ● Pinot Noir Terra Cotta ● Clos du Château Pinot Merlot
16	Zenhäusern	Restaurant	Risotto aux chanterelles 5.- Éclair aux deux saumons 6.- Tartelette choco-passion 4.-	Provins	● Diolinoir 2021, Coll. Chandra Kurt ● Petite Arvine 2020, Coll. Chandra Kurt ● Syrah 2020, Coll. Chandra Kurt
17	Brasserie Roches Brunes	Restaurant	Terrine maison du Chef et son confit d'oignons 4.- Tartine de chèvre de la Fermette à Didi 5.- Bœuf bourguignon-légumes et purée de pommes de terre 6.-	Chai du Baron	● Syrah Édition limitée No 22 ● Heida Léon ● Pinot Noir Vieille Vigne
18	Café de la Place	Restaurant	Choux farcis à la crevette 4.- Brochettes estivales Roastbeef-légumes 6.- Saucisse du Chalet - Mini-Schubling plongés dans la Fondue 6.-	Les Fils de Charles Favre	● Humagne blanc Hurlevent ● Humagne rouge Hurlevent ● Favi rouge

Espace Terroir

A Pinte Contheysanne	Raclette au lait de vache Wallis 65 - Turtmann 5.- Raclette au lait de vache Bagnes 4 - Liddes 5.- Raclette au lait de chèvre 6.-	Philippe Varone	Johannisberg Goutte d'Or Viognier Cornalin

Invités d'honneur

B Val d'Hérens	Effiloché de bœuf Fleur d'Hérens 4.- Brochettes de bœuf Fleur d'Hérens 6.- Terrine de bœuf Fleur d'Hérens 6.-	Cave du Paradou	Garanoir 2022 Cornarello 2022 Divona 2022
C Neuchâtel Vins et Terroir	Le steak vigneron façon burger 6.- Saucisson neuchâtelois grillé, écume moutarde, brochette de pommes de terre et ail en jupe 6.- Poire pochée aux épices, flambée à l'absinthe 4.-	Domaine de Montmollin	Pinot Noir 2022 Œil de Perdrix 2022 Chardonnay Réserve 2022
D Office du Tourisme	Jeu-concours, vente de produits		
E Senso 5	Animation pour les jeunes		



- Avenue du Goût
- Stands de dégustation
- Stands terroir et invité d'honneur
- Tables
- Fontaines
- Parkings
- Stands information

Programme de la journée

Samedi 16 septembre 2023

Avenue et Place du Midi

10h30 **Début de la manifestation**

Plus de 18 stands de restauration tenus par des établissements sédunois et des caves membres de l'Association des Encaveurs de Sion proposent près de 60 mets et 60 crus au verre en dégustation !

11h **Partie officielle** A

suivie d'un apéritif offert à la population

22h **Clôture de la fête**

SION
CAPITALE SUISSE DES ALPES

Sion TOURISME

PRODEGA

Sion CAPITALE DES VINS

BOURGEOISIE DE SION

Banque Cantonale du Valais

coop city

MANOR

AM arts et métiers & commerçants de Sion et environs

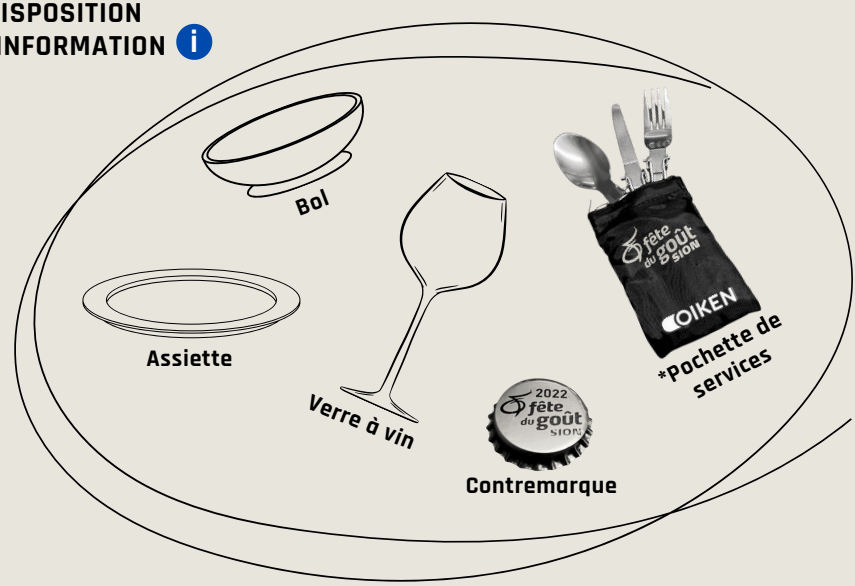
SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

Mode d'emploi

vaisselle réutilisable

Pour la deuxième année et selon une directive de la Municipalité de Sion, la Fête du Goût utilise exclusivement de la vaisselle réutilisable.
Ci-dessous le mode d'emploi qui facilitera cette démarche écoresponsable.

MATÉRIEL À DISPOSITION AUX STANDS INFORMATION



Marche à suivre

1 À L'ARRIVÉE

Aux stands information

ACHAT
Pochette de services Fr. 5.-
Verre à vin Fr. 5.-
Contremarque Fr. 3.-

2 AU 1er STAND

ÉCHANGE
de la contre-marque contre la première assiette ou bol dans l'un des stands

3 AUX STANDS

De 10h30 à 22h

ÉCHANGE
de l'assiette ou du bol contre un autre plat

4 EN FIN DE DÉGUSTATION

ÉCHANGE
de l'assiette ou du bol contre une contre-marque dans l'un des stands

5 À VOTRE DÉPART

Aux stands information

avant 22h15

RETOUR
de la contre-marque et/ou du verre
Fr. 2.-/pce

*Les services ne sont pas repris.

Invités d'honneur

LE VAL D'HÉRENS, LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Une palette d'activités sportives, son patrimoine & ses traditions vous attendent !

Le Val d'Hérens, une terre préservée et animée par des habitants baignés dans de magnifiques traditions !

Durant toute l'année, le Val d'Hérens vous offre des manifestations et activités non seulement sportives, mais aussi culturelles !

Le Val d'Hérens, avec ses nombreux établissements, c'est la garantie de goûter à une gastronomie typique et raffinée dans un cadre traditionnel et familial.

valdherens.ch

VAL D'HÉRENS

NEUCHÂTEL, VINS ET TERROIR

Neuchâtel Vins et Terroir, votre lien avec un terroir de caractère. Nous valorisons les richesses gustatives de notre canton de la terre à la table. Notre engagement repose sur la mise en valeur des vins labellisés AOC Neuchâtel, des produits certifiés Neuchâtel Vins et Terroir, ainsi que des spécialités traditionnelles de notre région.

Explorez l'univers neuchâtelois à travers les créations culinaires raffinées des Cinq Sens, un service traiteur qui sublime les produits locaux pour créer des plats exquis mariant tradition et innovation. La revisite de certaines recettes classiques vous fera découvrir les saveurs uniques du terroir neuchâtelois.

Les vins du Domaine de Montmollin, niché à Auvernier, enrichiront votre

voyage gustatif avec nos incontournables : Pinot Noir, Œil de Perdrix et Chardonnay Réserve.

La boucherie Christen Délicatessen, établie à La Chaux-de-Fonds, vous plongera dans les traditions culinaires ainsi que l'Absinthe Valote Martin du Val de Travers vous fera découvrir le savoir-faire ancestral de la fameuse "fée verte".

neuchatel-vins-terroir.ch

NEUCHÂTEL
VINS • TERROIR

A ne pas manquer

Le maire aux fourneaux

Le vendredi 15 septembre 2023, dès 11h30 au Marché de la Vieille Ville (Rue du Grand Pont), le Président de Sion, M. Philippe Varone, partagera avec vous une recette surprise inspirée du patrimoine culinaire sédunois.

Cet événement est organisé en collaboration avec le restaurant l'Enclos de Valère et Flash-sion.ch, la plateforme web de mise en valeur du patrimoine de la ville.