

# Le Manoir des Anniviards

**RESTAURATION |**  
**Au cœur de la vallée,**  
**Sonia et**  
**Pierre Bourgeois**  
**perpétuent**  
**la cuisine du terroir.**

ALAIN DE PREUX

Vissoie, place Centrale. C'est ici, au carrefour de la vallée, que l'Oncle Edouard a ouvert en 1947 le bistro qui, soixante ans plus tard, est un des fleurons de la gastronomie anniviarde. Incontournable point de rencontre des citoyens de Grimontz, Saint-Jean, Ayer, Zinal, Chandolin, Saint-Luc, Pinsec ou Vercorin, la vénérable auberge est également une étape appréciée des vacanciers gourmands et des voyageurs en transit vers les sommets. Une situation privilégiée encore renforcée par le rôle central de Vissoie avec la fusion des six communes d'Anniviers au 1er janvier 2009.

Aujourd'hui, la patronne s'appelle Sonia. Pierre, son mari, est aux fourneaux et Lionel, le fils, accueille et conseille la clientèle. Une quatrième génération pour assurer l'avenir de l'enseigne familiale! Entièrement relooké et modernisé en juin dernier, le Manoir a su préserver la convivialité de sa brasserie et le charme d'une salle à manger entourée de superbes fresques immortalisant le village, les reines, la fromagerie d'alpage ou la saison des foins.

## CUISINE RÉPUTÉE

Si le Manoir d'Anniviers a l'honneur de figurer au célèbre «Guide Mi-



*Le Manoir d'Anniviers, étape gourmande au cœur de la vallée.*

chelin» et d'arborer le Poisson d'Or, reconnaissance exceptionnelle pour un restaurant de montagne, le patron attache une importance prioritaire à valoriser les fameux produits d'Anniviers, notamment les fromages des alpages alentours et les viandes artisanales de la boucherie de la vallée.

Sur la carte valaisanne, la fondue au muscat tient la vedette, en excellente compagnie avec l'assiette du grenier, la croûte anniviarde, la raclette à la polenta (chaque jeudi) et une palette de desserts aux saveurs locales, comme la tarte aux fruits, le coulis d'abricot, le sorbet abricotine ou malvoisie, la glace au génépi, la compote de pomme, la crème brûlée William ou la crêpe Calvalais.

Suivant le rythme des saisons, la cuisine du Manoir réjouit actuellement les amateurs de chasse qui, selon la forme des tireurs anniviards, devinent parfois dans leur assiette un goût de proximité!

Pour célébrer un événement particulier, une descente à la cave est envisageable pour un apéro valaisan et la découverte des crus du patron.



*La fondue au muscat, fierté de l'établissement.*

## Carte de visite

Au Manoir d'Anniviers, place de la Poste, 3961 Vissoie. Sonia et Pierre Bourgeois-Melly. Etablissement familial avec restaurant, brasserie, auberge 24 lits et cave à vins. Label «Saveurs du Valais». Distinction «Poisson d'Or». Recommandé «Guide Michelin». Ouvert 7 sur 7 (fermé en juin et du 15 novembre au 15 décembre).

Tél. 027 475 12 20.  
[www.anniviers-hotels.ch](http://www.anniviers-hotels.ch)

## Spécialité de la maison

### Fondue au muscat

Mélange de fromages (250 g) à base d'Anniviers imbibé d'un décilitre de muscat, de marc, d'ail et de maizena accompagné d'une pointe de bicarbonate. Servi en caquelon traditionnel avec des pommes de terre en robe des champs et... un verre de muscat du Valais. Fr 26.-.

# Brigue fait la fête aux AOC

**PRODUITS DU TERROIR | 3000 participants sont attendus à la Fête AOC-IGP du château Stockalper, les 10 et 11 octobre. Le raclette, le pain de seigle, le safran de Mund, l'abricotine et l'eau-de-vie de poire williams à l'honneur.**

PASCAL CLAIVAZ

Les 10 et 11 octobre, la Fête AOC-IGP se déroulera au château Stockalper de Brigue Ville des Alpes. Sponsorisé par la Chambre valaisanne d'agriculture, la ville de Brigue et l'Association suisse pour la promotion des AOC-IGP. Cette manifestation attend quelque 3000 participants, de nombreux journalistes, et compte bien mettre en évidence le Valais agricole au-delà des Alpes bernoises. Son budget, ambitieux, est de l'ordre des 100 000 francs. «*Nous comptons également sur l'effet Lötschberg*», a précisé Alain de Preux, coordinateur des produits du terroir, mandaté par la Chambre valaisanne d'agriculture. «*Et cet effet Lötschberg sera encore accentué par une campagne de marketing en collaboration avec Coop et les CFF RailAway, agence de voyages des CFF, organisera des offres forfaitaires. Beaucoup de publicité sera faite également chez nos voisins immédiats des régions de Thoune et de Berne.*»

Concernant les animations, une vingtaine de chorales de tous les pays d'Europe chanteront dans le cadre magnifique de la cour du château Stockalper, réputée pour son acoustique. Les orga-



Les Festival des AOC se déroulera dans le cadre magnifique du château Stockalper de Brigue.

nisateurs comptent vendre un passeport de dégustations des spécialités valaisannes. Les visiteurs auront également la possibilité d'acheter les produits présentés. Ils seront alléchés par un certain nombre de démonstrations, comme la fabrication des fromages, des pains de seigle ou la distillerie de démonstration de la Régie fédérale des alcools.

## LE SEIGNEUR RACLETTE

A tout seigneur, tout honneur. Le clou des journées de Brigue sera le raclette du Valais AOC. «*Nous avons organisé un sondage neutre en ville de Zurich, l'année passée*», expliquait Alain de Preux. A la question, «*lorsqu'on prononce le mot Valais, à quoi pensez-vous spontanément?*» *La raclette est sortie en troisième position, juste après la montagne et le vin.* Même si le Valais n'a pas obtenu la protection du terme raclette, devant se contenter d'une AOC raclette du Valais, cette demi-victoire a été arrachée à la suite d'une longue procédure très médiatisée. On n'est donc pas trop étonné du résultat du sondage zurichois. Ressent-on déjà les effets commerciaux de l'AOC raclette du Valais? «*Il est encore trop tôt. La commercialisation du raclette du Valais AOC débutera durant l'hiver prochain, lorsque la procédure de certification de la filière sera achevée. Pour ce qui concerne le pain de seigle valaisan AOC, les effets sont massifs, puisque les quantités vendues ont doublé depuis l'obtention de l'AOC.*»

## VIANDE SÉCHÉE ET POMMES

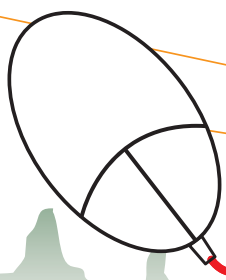
Depuis quelques années donc, le Valais est un canton à AOC. La plus connue, c'est le raclette. Mais il y a également le pain de seigle valaisan AOC, le safran de Mund AOC, l'abricotine AOC et l'eau-de-vie de poire williams du Valais AOC. A côté des AOC, on a l'IGP. Elle concerne la viande séchée du Valais, dont la matière première peut venir de toute la Suisse, mais pas d'un autre pays. La fabrication selon les procédés traditionnels doit se faire obligatoirement en Valais.

Invitée des Journées AOC-IGP de Brigue, l'Interprofession des fruits et légumes du Valais (IFELV) présentera la pomme valaisanne bénéficiant de la marque Valais qui garantit la qualité et l'observation des critères sociaux et environnementaux dans la production.

Brigue offrira donc une palette assez vaste pour faire connaître les fleurons de l'agriculture valaisanne. Ses produits phares serviront d'ambassadeurs à d'autres peut-être moins célèbres auprès de la clientèle suisse.



Le safran de Mund, une des AOC à l'honneur à Brigue.



@gri-surf

# Un site comme ambassadeur

**INTERNET | Le réseau mondial se met au service de l'agriculture de montagne.**

**Exemple avec la Corbeille d'Entremont.**

ALAIN DE PREUX

Constituée en 1999, la Corbeille d'Entremont compte aujourd'hui 165 membres unis pour soutenir une trentaine de producteurs et commerçants de la vallée. Autour des concernés, 14 collectivités (communes, offices du tourisme, sociétés de producteurs) et de nombreux sympathisants encouragent cette initiative qui profite à l'ensemble de l'économie locale.

## 2300 CORBEILLES!

Depuis janvier 2000, le site [www.corbeille.ch](http://www.corbeille.ch) est le principal ambassadeur des produits entremontains, proposés sous forme d'assortiments sélectionnés ou d'achats à la carte dans les magasins agréés.

Représentative des divers produits de la vallée, la Corbeille d'Entremont suggère divers assortiments d'une valeur moyenne de 80 francs, qui peuvent être commandés sur le net, réservés par téléphone ou retirés auprès des commerces référencés. Avec le soutien du site, l'association a vendu l'année dernière 2300 corbeilles générant un chiffre d'affaires proche des 200 000 francs! Evidemment, l'impact de l'internet ne se limite pas à la commercialisation des corbeilles et les surfeurs sont prioritairement invités à contacter et rencontrer les producteurs et les commerçants, ce qui génère des retombées d'autant plus appréciables pour l'agriculture de la région.



*La Corbeille d'Entremont est richement garnie!*

## INFORMATIF ET SUGGESTIF

Attrayante et facile à consulter, la plateforme [www.corbeille.ch](http://www.corbeille.ch) est également atteignable par le biais de divers sites agricoles et touristiques. Le message touche donc autant les amateurs de produits du terroir que les surfeurs attirés



*Nicolas Jordan, boucher d'Orsières, produit des saucisses d'Entremont.*

par des offres de vacances ou loisirs. Majoritairement valaisans, les visiteurs du site sont aussi bien des particuliers à la recherche d'un cadeau sympa et original que des organisateurs de lotos ou des patrons d'entreprises désireux de remercier leurs employés ou leurs clients.

## COMMENT ÇA MARCHE?

L'adresse [www.corbeille.ch](http://www.corbeille.ch) est gérée par Gabriel Baillifard, membre de l'association, qui tient le site à jour, prend les commandes et met les surfeurs en relation avec les fournisseurs de produits. Le site est régulièrement adapté à la saisonnalité et diffuse toutes sortes d'informations utiles. Atteignable par téléphone ou par e-mail, le secrétariat satisfait ainsi chaque semaine de nombreuses demandes.

Les coûts sont financés par les cotisations annuelles des membres, qui varient de 30 à 100 francs pour les particuliers et s'élèvent à 200 francs pour les collectivités publiques. Disponible en permanence, c'est un outil promotionnel et commercial pratique et efficace.

## VISIONS FUTURES

Depuis huit ans, le site a du succès et l'intérêt des internautes augmente régulièrement. Plusieurs idées sont à l'étude et de nouvelles prestations devraient bientôt doper l'attractivité de la Corbeille d'Entremont: le relookage du site, la création de pages personnalisées pour les producteurs et un calendrier annonçant les événements régionaux et les activités des membres à l'extérieur de la vallée.

@gri-surf

**www.agrivalais.ch**  
Le site de l'agriculture valaisanne

**www.biofruits.ch**  
La compétence au service du bio  
Vente en gros, magasin, gîte  
Vétroz - 027 345 39 39



**www.biotiss.ch**  
«La proximité c'est voir plus loin».  
Famille Tissières - Chamoson



**www.brunch.ch**  
17 adresses valaisannes pour le brunch du 1er Août

**www.chezgaby.ch**  
Chèvrerie et parc d'animation  
Auberge Chez Gaby  
Champoussin - 024 477 22 22



**www.corbeille.ch**  
La Corbeille d'Entremont  
Un terroir fier de ses produits  
079 611 65 92



**www.fontannaz.ch**  
Cave La Madeleine  
André Fontannaz - Vétroz  
Terroir de l'Amigne  
079 357 55 02



**www.fvv-vs.ch**  
Fédération Valaisanne des vignerons



**www.jrgermanier.ch**  
Cave de Balavaud  
Vins et caveau  
Vétroz - 027 346 12 16



**www.lafermeacadichon.ch**  
Asinerie, randonnées  
Paulette Deladoey - Daillet  
027 458 40 44



**www.pays-gourmand.ch**  
Les produits du terroir de Suisse romande



**www.raclette-du-valais.ch**  
Le véritable fromage à raclette du Valais



**www.ranch.ch**  
L'univers du cheval  
Marché paysan et gîte  
Vex - 027 203 13 13




Cette page est à votre disposition pour faire connaître votre site internet!  
1 parution: Fr. 100.-  
Prochaine parution: 5 décembre 2008.  
Diffusion : 50 000 exemplaires.  
Réservation:  
promotion@agrivalais.ch  
Infos: tél. 027 345 40 10

**www.rostal.ch**  
Saveurs épicées, bonheur assuré!  
Les herbes



**www.viandesechee.ch**  
La viande séchée du Valais IGP



**www.sionpassion.ch**  
Rallye des 5 sens  
Dégustations pour privés et entreprises



079 274 11 93  
027 321 13 80