

# A →

plus de détails sur  
[www.provins.ch/apprendre](http://www.provins.ch/apprendre)

## APPRENDRE

### A1 // COURS DE CUISINE : ACCORDS METS ET VINS

JEUDI 18 MARS → apéritifs dinatoires  
 MERCREDIS 5 - 12 - 19 - 26 MAI → asperges  
 MERCREDIS 2 - 9 - 16 - 23 JUIN → tartares et carpaccios  
 Entouré d'un cuisinier professionnel, vous allez acquérir de nouvelles connaissances gastronomiques en y associant le vin.  
 Le temps du repas, vous pourrez partager vos sensations et vos expériences culinaires.

**NOMBRE DE PARTICIPANTS** maximum 12 personnes par cours  
**ACCUEIL** Bruno Toppazzini, Chef de cuisine du Restaurant du Golf à Sion  
**HORAIRE** 19h00 à 22h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Gourmet)  
**TARIF** CHF 75.- par personne comprenant le cours, un menu 3 plats, 1 vin blanc et 1 vin rouge en accord avec le menu, eaux minérales et café

### A2 // COURS «LES SENS DU VIN»

MARDI 11 MAI - MARDI 8 JUIN → évaluation sensorielle, la reconnaissance des saveurs et des odeurs  
 Que vous souhaitiez découvrir les nombreuses facettes des arômes et du goût ou encore approfondir la dégustation par l'évaluation sensorielle, ce cours vous donnera les méthodes et les techniques servant à reconnaître les diverses qualités d'un vin, à travers des exposés et des exercices pratiques de dégustation qui s'adressent à toute personne qui souhaite connaître les mécanismes de la perception des odeurs, des arômes et du goût en général.

**NOMBRE DE PARTICIPANTS** maximum 30 personnes par cours  
**ACCUEIL** Jean-Daniel Varone, consultant en biotechnologie, passionné d'analyses sensorielles, professionnellement actif dans le domaine des parfums et des cosmétiques, auteur du livre «Les sens du vin»  
**HORAIRE** 19h00 à 22h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon)  
**TARIF** CHF 55.- par personne comprenant le cours et les vins en dégustation, support de cours compris.

### A3 // APPRENTISSAGE DE LA DÉGUSTATION

MERCREDI 31 MARS → 1<sup>er</sup> module: initiation de base à la dégustation  
 MERCREDI 7 AVRIL → 2<sup>e</sup> module: vins valaisans  
 MERCREDI 14 AVRIL → 3<sup>e</sup> module: vins du monde  
 MERCREDI 21 AVRIL → 4<sup>e</sup> module: bases de la vinification  
 MARDI 27 AVRIL → 5<sup>e</sup> module: accords mets et vins  
**Marie Linder** vous livre les secrets de la dégustation de façon simple, accessible et conviviale. Comprendre, déguster, servir, accorder...  
 Le monde passionnant du vin s'ouvre à vous de manière ludique et pratique. Bonne dégustation!

**NOMBRE DE PARTICIPANTS** maximum 30 personnes par cours  
**ACCUEIL** Marie Linder, conseillère en vin  
**HORAIRE** 19h00 à 21h00 (22h30 le 27 avril), Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon) ou Espace Provins, Route de Riddes 29, Leytron  
**TARIF** CHF 35.- par personne et par soirée pour les 4 premiers modules comprenant le cours et les vins en dégustation  
 CHF 75.- par personne pour le 5<sup>e</sup> module comprenant le cours, une expérience gourmande, 6 vins en accord avec les plats, eaux minérales  
 CHF 199.- au lieu de 215.- par personne si inscription aux 5 modules

# 2010 mars-juin memento

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	14	16	17	18	19	20	21	22	23	26	27	31
mars																A1					B			A3
avril							A3					A3						B	A3	C			A3	
mai				B	A1						A2	A1				B	A1						A1	
juin	B	A1	C					A2	A1					A1								A1		

# B →

plus de détails sur  
[www.provins.ch/partager](http://www.provins.ch/partager)

## PARTAGER

### B // LES MARDIS DE L'ŒNOLOGIE

MARDI 23 MARS → dans la peau d'un jury-expert d'un concours de vin  
 MARDI 20 AVRIL → les gammes et leur identité œnologique  
 MARDI 4 MAI → histoire des cépages autochtones et leur relation avec les vins Provins  
 MARDI 18 MAI → le bois dans le vin, le vin dans le bois: quelle approche?  
 MARDI 1<sup>ER</sup> JUIN → les mystères de la Petite Arvine sur 10 millésimes de Petite Arvine «Maître de Chais»  
 Passionnés et engagés, nos œnologues se réjouissent de partager avec vous leur savoir à travers des thèmes variés et spécifiques. Après une brève introduction, ils vous donneront la parole pour partager vos points de vue respectifs et répondront à vos questions. Ils vous guideront également à travers un exercice pratique et laisseront enfin place à une expérience gustative adaptée au thème de la soirée.

**NOMBRE DE PARTICIPANTS** maximum 30 personnes par soirée  
**ACCUEIL** Team œnologique de Provins, différents intervenants selon les cours: **Gérald Carrupt, Madeleine Gay, Luc Sermier, Damien Carruzzo, Grégoire Dupertuis, Samuel Panchar**  
**HORAIRE** 19h00 à 21h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon)  
**TARIF** CHF 35.- par personne comprenant la participation au débat, les vins en dégustation et une expérience gourmande

# C →

plus de détails sur  
[www.provins.ch/decouvrir](http://www.provins.ch/decouvrir)

## DÉCOUVRIR

### C // SOIRÉES GASTRONOMIQUES

JEUDI 22 AVRIL → asperges et johannisberg  
 JEUDI 3 JUIN → soirée italienne  
 Découvrir une cuisine typique d'une région ou des accords mets-vins particuliers à travers une présentation originale qui enchantera votre palais de nouvelles saveurs. De grandes tablées, où l'occasion vous sera offerte de faire connaissance avec les autres convives. Avec chaque plat, un vin valaisan ou un vin du monde (selon le thème), vous sera proposé et vous permettra d'apprécier pleinement les sensations d'un juste mariage mets-vins.

**NOMBRE DE PARTICIPANTS** maximum 60 personnes par soirée  
**ACCUEIL** par le team de l'Espace Tourbillon et le traiteur de la soirée  
**HORAIRE** 19h00 à 23h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon)  
**TARIF** CHF 85.- par personne comprenant le repas et les boissons

## CARTE FIDÉLITÉ

Carte de fidélité pour des cours/séminaires suivis dans les Espaces Provins. Dès Fr. 350.- de participation, **un montant de Fr. 35.- vous sera offert!**  
 A faire valoir à l'achat d'un produit dans l'un de nos Espaces Millésimes de Sion, Sierre ou Leytron.

35.-	35.-	35.-	35.-	35.-
35.-	35.-	35.-	35.-	35.-

Cette carte est personnelle et non transmissible.

Cette carte est valable 2 ans, dès le (case à remplir par Provins)

Nom

Adresse

E-mail

Tél.

Signature

### PAIEMENT

**Deux possibilités de paiement:**  
 - paiement d'avance sur [www.provins.ch/espace](http://www.provins.ch/espace) (carte de crédit ou de débit)  
 - paiement d'avance à la caisse de l'un de nos Espaces Provins de Sion, Leytron ou Sierre. ([www.espace-provins.ch](http://www.espace-provins.ch))  
 » Le paiement fait office d'inscription

### RENSEIGNEMENT

Par téléphone au 027 328 66 79 ou sur [www.espace-provins.ch](http://www.espace-provins.ch)