

# A → APPRENDRE

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

MERCREDI 29 SEPTEMBRE - MERCREDI 06 - JEUDI 14 - MERCREDI 20 - 27 OCTOBRE → chasse  
MERCREDI 03 - 10 - 17 - 24 NOVEMBRE - 01 DÉCEMBRE → petits fours  
MERCREDI 15 - LUNDI 20 - MARDI 21 - MERCREDI 22 DÉCEMBRE → spécial fêtes

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

**HORAIRES** 19h00 à 22h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Gourmet)

**TARIF** CHF 75.- (CHF 85.- «spécial fêtes») 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»

LUNDI 4 OCTOBRE

LUNDI 8 NOVEMBRE → 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 souhaitant 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»

**HORAIRES** 19h00 à 22h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon)

**TARIF** CHF 75.- par personne comprenant le cours, les vins en dégustation et le support de cours

## A3 // APPRENTISSAGE DE LA DÉGUSTATION

MARDI 21 SEPTEMBRE → 1<sup>er</sup> module: initiation de base à la dégustation

MARDI 28 SEPTEMBRE → 2<sup>e</sup> module: vins valaisans

MARDI 12 OCTOBRE → 3<sup>e</sup> module: vins du monde

MARDI 19 OCTOBRE → 4<sup>e</sup> module: bases de la vinification

MARDI 26 OCTOBRE → 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

**HORAIRES** 19h00 à 21h00 (22h30 le 26 octobre),

Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon)

**TARIF** CHF 40.- par personne et par soirée pour les 4 premiers modules comprenant le cours et les vins en dégustation

CHF 95.- 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 230.- au lieu de 255.- par personne si inscription aux 5 modules

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

# B → PARTAGER

## B1 // LES MARDIS DE L'ŒNOLOGIE

MARDI 7 SEPTEMBRE → dans la peau d'un jury-expert ou comment sont évalués les vins dans les concours

MARDI 2 NOVEMBRE → le Johannisberg à travers les âges: approche d'un grand cépage, dégustation de différents millésimes de 1966 à nos jours

MARDI 16 NOVEMBRE → les assemblages: les secrets d'un art œnologique

MARDI 14 DÉCEMBRE → vins doux, vin mœlleux, Grains Nobles: les mystères des vins liquoreux

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.

**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 Panchard**

**HORAIRES** 19h00 à 21h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon)

**TARIF** CHF 40.- par personne comprenant la participation au débat, les vins en dégustation et une agape

## B2 // CHROMATOGRAPHIE

LUNDI 22 NOVEMBRE → découvrir l'influence gustative de la couleur à travers 4 vins

Autour du livre «Empreintes de vins» de Jacques Puisais & Didier-Michel, Grand prix Edmond de Rothschild 2007, voyagez dans l'univers Hédonique des correspondances senteur-couleur et pratiquez l'analyse chromato sensorielle en faisant appel à votre mémoire olfactive et à vos souvenirs colorés. Découvrez ainsi le visage polychrome de 4 grands vins Provins aux caractères uniques et gourmands.

**NOMBRE DE PARTICIPANTS** maximum 20 personnes

**ACCUEIL** Didier-Michel, Ingénieur chromatique-plasticien

**HORAIRES** 19h00 à 21h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon)

**TARIF** CHF 75.- par personne comprenant le cours, les vins en dégustation et une agape

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

# C → DÉCOUVRIR

## C1 // SOIRÉE CRÉOLE

JEUDI 21 OCTOBRE → accords mets et vins

Laissez-vous guider dans un voyage culinaire et découvrez les saveurs des îles en dégustant une cuisine typiquement créole. 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 vous sera proposé et vous permettra d'apprécier pleinement les sensations d'un juste mariage mets-vins.

**NOMBRE DE PARTICIPANTS** maximum 60 personnes

**ACCUEIL** Traiteur **La Lagune**, Le Bouveret et team de l'Espace Tourbillon

**HORAIRES** 19h00 à 23h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon)

**TARIF** CHF 95.- par personne comprenant le repas et les boissons

## C2 // MUSIQUE ET VINS

JEUDI 18 NOVEMBRE → lier la musique et le vin

Associer la musique au vin, une idée novatrice et néanmoins si évidente.

Le plaisir d'apprécier la musique et le vin permet d'exprimer toutes sortes de sentiments perçus différemment selon l'approche et la sensibilité de chacun. Découvrir qu'un cépage précis accompagne à merveille telle composition musicale ouvre les sens vers de nouveaux horizons. Provins s'associe au Conservatoire de Lausanne, Haute Ecole de Musique, Site de Sion, pour présenter cette approche unique. La dégustation est commentée par Madeleine Gay.

**NOMBRE DE PARTICIPANTS** maximum 70 personnes

**ACCUEIL** Madeleine Gay, œnologue et Vincent Arletaz, musicologue

**HORAIRES** 19h00 à 21h00, Espace Provins, Rue de l'Industrie 22, Sion (Espace Tourbillon)

**TARIF** CHF 65.- par personne comprenant la soirée avec les vins en dégustation et une agape

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

## 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)

# 2010 sept.-déc.