

Communiqué de presse

Provins présente le nouvel ouvrage culinaire de Markus Neff

Edité pour la première fois en français, « Haute montagne et haute cuisine » a été présenté et dédié par Markus Neff le 12 décembre 2009 à l'Espace Provins de Sion.

Couronné cuisinier de l'année 2007 par le Gault Millau, l'autrichien Markus Neff est notamment connu comme étant le digne successeur d'Ima Dütsch - elle-même élue cuisinière de l'année en 1994.

Entouré de ses fidèles partenaires Charlie Neumüller et Maren Müller, Markus Neff acquiert en 2003 le Waldhorn Fletschhorn de Saas-Fee. Ouvert il y a plus d'un siècle, l'établissement offre un cadre unique et originel à 1800m d'altitude et s'inscrit aujourd'hui encore comme un élément incontournable du paysage gastronomique suisse. Il est par ailleurs mentionné dans le Guide Michelin.

Celui même qui décrit son style culinaire comme un processus de création associative a souhaité un ouvrage accessible pour tous les passionnés de cuisine.

« Haute montagne et haute cuisine », préfacé par Philippe Rochat, est donc un recueil de recettes aussi simples qu'originales, déclinées au rythme des saisons et richement illustré par les photographies de Andri Pol. Les textes, accompagnés d'anecdotes reflétant l'atmosphère chaleureuse du Waldhotel Fletschhorn, ont été composés par Paul Imhof.

L'ouvrage est distribué par AT Verlag. Il est en vente à partir du 12 décembre à l'Espace Provins de Sion, puis dans les Espaces de Sierre et de Leytron, ainsi que sur le site Internet de Provins.

« Haute montagne et haute cuisine » est disponible à la vente seule pour CHF 118.- ou en combinaison avec un magnum de Syrah AOC cuvée spéciale « Inauguration » présenté dans une caisse en bois pour un montant de CHF 139.-. Cette offre est valable jusqu'au 31 décembre 2009.

Sion, le 12 décembre 2009

Pour tout renseignement complémentaire, veuillez vous adresser à :

David Genolet, Directeur Marketing & Communication

Provins, rue de l'Industrie 22, 1950 Sion

Tél. + 41 (27) 328 66 05

Mobile + 41 (79) 337 83 18

Mail : marketing@provins.ch

www.espace-provins.ch

Photos en haute définition disponibles sous :

www.provins.ch/medias

Portrait de Markus Neff

Markus Neff est né en 1963 à Bludenz, Autriche.

Les années 1963 à 1983

Markus grandit près de la frontière suisse et découvre très tôt, lors de son apprentissage, sa passion pour son artisanat – une persévérance remarquable caractérise sa disponibilité à apprendre.

Les années 1983 à 1998

A l'âge de vingt ans, Markus est en contact pour la première fois avec le Fletschhorn. Ainsi commence une nouvelle période de sa vie et, très bientôt, madame Dütsch lui confie de nombreux secteurs de la cuisine. De plus en plus, son talent se dessine - dès 1989 déjà, Markus dirige la cuisine du Fletschhorn et en 1984, le Fletschhorn reçoit une note de 18 points et madame se voit décernée le prix de "cuisinière de l'année". La "clé d'or" lui est attribuée et le Guide Michelin lui consacre une étoile. En 1998, le livre de cuisine "l'esprit de cuisine" paraît, dans lequel sont recensés de nombreuses recettes fondamentales et classiques du Fletschhorn.

Les années 1998 à 2006

En décembre 2003, pour Markus Neff, une grande ambition se réalise: associé de Charlie Neumüller et de Maren Müller, il acquiert le Fletschhorn des époux Dütsch. En 2006, Markus Neff devient le chef de cuisine du Waldhotel Fletschhorn à Saas Fee, il est élu "cuisinier de l'année" par le Gault Millau et s'aligne ainsi dans la série émérite des lauréats ayant contribué de manière remarquable à l'art de la cuisine et à la culture de la table.

Syrah AOC Cuvée Spéciale Inauguration

Provins présente une de ses dernières créations : La Syrah AOC « **Cuvée Spéciale Inauguration 2008** », en série limitée, qui marque la fin des travaux de centralisation de l'entreprise sur le site de Sion.

Cépage : Syrah

Caractère : Cette syrah s'affirme par son nez épicé avec des arômes de baies noires, de myrtilles et de cassis. En bouche, on trouve une belle structure, dense et charnue, avec des saveurs amples et généreuses...

Recommandation : La cuvée spéciale Syrah 2008 accompagne à merveille les viandes rouges ainsi que le gibier à poil et à plumes.

Température de service : Servir à 15-18° C.

Garde : Très bon potentiel de garde.

A propos de Provins

Premier producteur de vins suisses, **Provins** est une entreprise leader dans l'économie valaisanne. Avec plus de 4'400 sociétaires, la Coopérative produit annuellement environ 10 millions de litres de vin, ce qui représente approximativement le quart de la production cantonale. Provins encave les raisins de plus de 1100 hectares de vignes situés entre Sierre et le Lac Léman. Sur les 50 cépages présents en Valais, Provins en vinifie une vingtaine, en misant sur la qualité.