

# Agenda gourmand

Octobre est traditionnellement un mois riche en manifestations gastronomiques. La chasse bat son plein, les vendanges s'achèvent et la châtaigne pointe le bout de son nez. Et si le beau temps n'est pas de la partie, vous pouvez toujours vous rabattre sur le Musée du vin ou pourquoi pas, une visite des Swiss Cheese Awards, les «Oscars des fromages». Et contrairement à ce qui se passe à Hollywood, on peut toucher les stars, et même les manger!

Bernard Gex-Fabry

## Fully (VS)

Les 16 et 17 octobre  
Fête de la Châtaigne

Lancée en 1994, la Fête de la Châtaigne n'a cessé de s'agrandir et d'évoluer au point qu'elle est aujourd'hui la manifestation phare de la saison touristique à Fully. Près de 40 000 visiteurs s'y pressent sur deux jours et consomment quelque 7 tonnes de châtaignes. Mais on sait que la châtaigne est très digeste, surtout accompagnée d'une bonne rasade de Petite Arvine, le cépage emblématique de la région. Au programme, un marché de 270 exposants, le Village du vin des encaveurs Grand Cru, des balades accompagnées pour découvrir les produits du terroir, des concerts, des animations et des expositions. Pour les gourmands, 5 îlots-châtaignes proposent la brisolée sur assiette et des cornets de châtaignes.

Renseignements:  
Tél. 027 746 20 80

## Durant toute le mois et jusqu'à fin novembre

Musée valaisan de la Vigne et du Vin de Salquenen

## Exposition: dans ma vigne, il y a des cactus

Pour célébrer l'année de la biodiversité, le Musée valaisan de

la Vigne et du Vin propose une visite en images de la vigne aux 104 espèces de Corbassières, une parcelle située en pleine ville de Sion, coincée entre les rochers. Un véritable Éden où poussent thym, pensées, violettes, lilas, amandiers, abricotiers, iris, romarin, et même de la vigne... Le lieu abrite aussi des espèces menacées d'extinction comme l'éphèdre de Suisse, le muflier des champs ou l'onoporde acanthe, qui profitent de l'absence d'herbicides pour proliférer. Propriétaire de la vigne, Marie-Bernard Gillioz a renoncé à dompter ce territoire indocile où le Chas-

selas cohabite avec les cactus et les fruits rouges. Elle en a fait un petit coin de paradis et de ressourcement, un espace miraculeusement préservé qu'elle cultive à l'ancienne et qui donne un vin pas comme les

autres. Les superbes photos sont l'œuvre de Robert Hofer, qui a suivi les activités de la parcelle pendant une année. §

Renseignements:  
Tél. 027 456 35 25

[www.museevalaisanduvin.ch](http://www.museevalaisanduvin.ch)



## À MARQUER D'UNE PIERRE BLANCHE

### Neuchâtel

Du 30.09 au 03.10.2010  
Swiss Cheese Awards

Les Swiss Cheese Awards sont un concours national qui met à l'honneur les meilleurs fromages de Suisse. Plus de 400 concurrents sont évalués par un jury international de spécialistes du monde de

l'économie fromagère, de la gastronomie et de la presse spécialisée. Mais le public est lui aussi convié à la fête puisqu'un grand marché du fromage prend ses quartiers au cœur de la ville. Le programme est riche en attractions: exposition des fromages vainqueurs, brunch campagnard, ménagerie d'animaux de ferme, fabrication de fromage par les enfants, fromagerie de démonstration de la Confrérie du Gruyère, vache factice pour traite manuelle, joueurs de

cor des Alpes et sonneurs de toupins, présentation de bétail et même initiation à la lutte suisse...

Renseignements:  
Tél. 031 390 33 33  
[www.cheese-awards.ch](http://www.cheese-awards.ch)



14\_BILDBYLINE