



Art Culinaire

Passion et plaisir à l'état pur

Le Valais est une région viticole : pas tout à fait la moitié des vins suisses proviennent de ce canton inondé de soleil, comme par exemple le vin blanc fruité « Fendant » ou le « Pinot noir », un vin rouge raffiné de la métropole viticole de Salquenen, le pays du cépage rouge. Avec une abondance de spécialités traditionnelles et locales, les Valaisannes et Valaisans surprennent encore et encore les palais les plus experts en œnologie. Et si la nourriture et le vin sont parfaitement accordés, alors vous êtes arrivés dans le Valais gastronomique. Une raclette moelleuse et fondante, de la viande séchée goûteuse accompagnée d'un pain de seigle rustique et des spécialités régionales comme la « cholera » de la Vallée de Conches, séduisent autant que le safran de Mund dans un risotto crémeux. Nombre de produits, protégés par un label d'origine contrôlée (AOC) portent en eux un morceau d'authenticité du canton. La gastronomie valaisanne avec ses grands chefs jouit d'une excellente renommée et invite à être dégustée.

Gastronomie & terroir / www.valais.ch

Produits locaux / www.valais.ch

Les vins et cépages du Valais / www.lesvinsduvalais.ch

Valais Terroir / www.valais-terroir.ch