

Esthète et épicurien non-conformiste

par Paul Vetter

Karatéka, esthète, œnophile autodidacte... Dominique Fornage, directeur du Château de Villa à Sierre et personnalité reconnue du monde vitivinicole valaisan, est tout cela, et bien d'autres choses encore. Tentative de portrait!



Présentant des vins à l'œnothèque de Villa.

www.chateaudevilla.ch

Dominique Fornage règne sur le Château de Villa à Sierre depuis le début 2005. Le temple des vins et des produits du terroir valaisan possède un directeur pas comme les autres. En Valais, plus personne n'ignore que le «châtelain de Villa» est un dégustateur reconnu. Mais bien d'autres faces de sa personnalité sont moins connues du grand public.

Né dans la capitale, Dominique Fornage est bien connu à Sierre. Pas étonnant puisqu'il a enseigné durant plusieurs années dans les classes primaires de la ville. C'était à la fin des années 70. A l'époque, ce n'étaient pas ses compétences œnologiques qui lui permettaient de se distinguer mais plutôt ses performances sportives. Ceinture noire (3^e dan) de karaté, le Sédunois brillait sur les tatamis. De 1975 à 1979, il a participé à trois championnats du monde. En 1975, à Ostende, il appartenait à l'équipe suisse vice-championne d'Europe.

Dominique Fornage has ruled over the Château de Villa in Sierre since the beginning of 2005. This temple of wine and local Valais produce has a director who is not quite like any other. In Valais it is common knowledge that the Château de Villa's lord of the manor is an acknowledged wine taster. But few people are aware of the many other facets of his personality.

Dominique Fornage was born in the capital city and is a well known figure in Sierre. This is hardly surprising as he worked as a primary school teacher for many years in the town. That was at the end of the seventies. His reputation at that time was due more to his sporting achievements than his oenological expertise. He was a karate black belt (3rd dan) and could hold his own on the tatamis. From 1975 to 1979, he took part in three World championships. In 1975, he was a member of the Swiss vice-champion team in Ostend.

Désormais, on sent bien que l'œnothèque et le Château ne font qu'un. «De nombreux groupes viennent d'abord déguster les vins à l'œnothèque, une dégustation commentée prise souvent avec un plat valaisan, avant de tester les cinq fromages à raclette au lait cru qui font la réputation de l'établissement.»

In future, the wine bar and the Château will certainly be perceived as being one and the same. "Lots of groups come here to taste the wines from the wine bar first, which is often accompanied by a commentary and a "plat Valaisan". Then they can try the five raclette cheeses, made from unpasteurised milk, for which the establishment is famed."

Aujourd'hui, Dominique Fornage ne pratique plus guère le karaté. Il a désormais troqué le kimono contre le «costard cravate» qu'il porte le plus souvent avec un naturel désarmant pour un être si peu conventionnel qui s'était fait connaître pour ses colorations capillaires sans cesse renouvelées. «Je suis plutôt anticonformiste, revendique-t-il. Je ne suis pas très soumis à l'autorité, surtout routière. Mais j'aime les belles choses. Je varie volontiers mon habillement. Pour le travail, c'est la cravate. Mais attention! Une belle cravate ou rien!» lâche-t-il en se gaussant des ceux qui optent pour des cravates fantaisies. Car Dominique Fornage est épris de belles choses: «la grande musique, la peinture, l'architecture et... les êtres humains». Ses élèves de l'époque se souviennent encore de ses envolées lyriques dédiées à Jérôme Bosch, Bruegel ou Dürer!

Pigeon voyageur

Avant de se fixer dans le pigeonnier du Château de Villa, ce drôle d'oiseau a beaucoup migré. «J'ai visité à ce jour 52 pays», confie-t-il. Lorsqu'il évoque ses coups de cœur – l'Inde et le Népal – on lui fait remarquer que ces régions ne sont pas connues pour leurs vins. «Je n'ai jamais voyagé pour le vin. Même à Bordeaux! Les cuves sont les mêmes que chez nous et on vous y fait goûter le dernier millésime. Je préfère boire ici des vins étrangers dans leur plénitude», rétorque ce spécialiste reconnu des grands et vieux vins, lui qui organise et présente d'incroyables dégustations de prestige et qui se réjouit de goûter bientôt deux bouteilles d'Yquem de 1847 et de 1811. Aujourd'hui, Dominique Fornage travaille sans compter pour son nouvel établissement. «Je me suis d'abord attaché à y créer une ambiance décontractée», à la Fornage dirons-nous. Il y a aussi engagé Christian Zufferey, un chef qui s'éclate en mitonnant des bouchées gourmandes souvent originales.

Avec Olivier Poussier, ancien champion du monde des sommeliers.



Présentant une dégustation au Salon del Gusto de Torino.

Today, Dominique Fornage no longer does karate. He has exchanged his kimono for a suit and tie and wears them in a disarmingly natural way for such an unconventional person. It was his constantly changing hair tints that used to make him stand out! "I'm quite non-conformist, he says. I don't easily comply with rules, especially road rules. But I'm fond of nice things. I enjoy dressing in various different ways. I wear a tie for work. But not just any old tie. It has to be a really beautiful tie or no tie at all!" he laughingly admits, making fun of the fancy tie brigade. Dominique Fornage loves beautiful things: "Classical music, paintings, architecture and... human beings". His former pupils still recall his flights of lyricism dedicated to Jérôme Bosch, Bruegel or Dürer!

Homing pigeon

Before finally settling down in the Château de Villa dovecote, Dominique Fornage had a habit of migrating. "Up to now, I've visited 52 countries", he tells us. When he mentions the ones that attract him particularly – Indian and Nepal – we point out that these regions are not renowned for their wines. "I've never travelled with wines in mind. Even to Bordeaux! Their vats are the same as ours and they give you the latest vintages to taste. I much prefer drinking foreign wines here when they are at their best", he replies. He organises and presents incredibly prestigious wine tastings and is looking forward to the two bottles of 1847 and 1811 Yquem he will soon be opening.

Today, Dominique Fornage has put his heart into the work in his new establishment. "I wanted, above all, to create a relaxed atmosphere", let's say "à la Fornage". He has also taken on Christian Zufferey, a chef who is never happier than when he is preparing his very original gastronomic titbits.