



Attrape-gourmands

par Isabelle Bagnoud Loretan

ON S'EN DOUTE. AVEC UN NOM PAREIL, DIFFICILE DE RESTER INSENSIBLE À CE SALON DE DÉGUSTATION DE LA GALERIE DU PRADO. «VICES ET DÉLICES», LE LIEU DES PLAISIRS...



Depuis l'hiver dernier, «Vices et délices» est un bar boutique où l'on trouve thés, cafés, vins, une épicerie fine et des produits de beauté de l'Occitane.

Le concept plaît. Ronald Janzen et Béatrice Boucher y rêvaient depuis longtemps: «Ce sont des lieux que l'on trouve en ville, mais pas encore ici. Tout peut être emporté ou dégusté sur place», explique le restaurateur. On vient y découvrir des vins ou des thés – Mariage Frères! –, on y cherche un petit cadeau goûteux ou une bouteille pour un repas festif! En vrac, côté cave, du français (Château Haut-Brion, Pontet-Canet, Mouton Rothschild, Cos d'Estournel...), de l'italien (Sassicaia, Tiganello...) et des valaisans, des champagnes millésimés, un choix impressionnant de grappas et, en permanence, des vins à découvrir grâce à une quinzaine de crus au verre, blancs ou rouges. Le lieu mélange les ambiances selon les heures. Le petit noir du matin ou le tea time de 4 h avant les apéros du soir. 120 m² très confortables, salons de cuir, bar à vin, bois et sobriété. Sur les étagères des thés en couleur, des pâtes, de l'huile d'olive raffinée, sauce tomate éclatante ou salaisons anniviardes. Certains y ont déjà pris leurs habitudes...



Since last winter, "Vices et Délices" is a bar-shop where you can find teas, coffees, wines, a delicatessen and Occitane cosmetics. The concept has been successful. Ronald Janzen and Béatrice Boucher dreamt about it for a long time: "It's the kind of place that can be found in town, but not here yet. Everything can be either taken away or consumed on the spot", the restaurant owner explains. People come to discover wines or teas – Mariage Frères! –, or they come looking for a little tasty present or a bottle for a festive meal! Side by side in the cellar, there are French wines (Château Haut-Brion, Pontet-Canet, Mouton Rothschild, Cos d'Estournel...), the Italians (Sassicaia, Tiganello...) and the Valais wines, vintage champagnes, and an impressive choice of grappas and wines that can be discovered thanks to the fifteen or so fine red or white wines that are always on sale by the glass. The atmosphere there changes according to the time of day. Coffee in the morning or tea time at 4 p.m., followed by the evening aperitifs. One hundred and twenty very comfortable square metres, leather suites, a wine bar, wood and sobriety. On the shelves, colourful teas, pastas, refined olive oil, bright tomato sauces or Anniviers salted meats. Some people have already become regular customers...

