

# Ratatouille

## un marché pas comme les autres

par France Massy



> La cave recèle quelques trésors d'ici et d'ailleurs, sur lesquels Jean-Louis Studer veille avec attention.

### Un espace qui jongle entre marché couvert, lounge bar et cave...

Les hôtes de Crans-Montana apprécient cette cohabitation gourmande, chic et joyeuse. Ratatouille, l'épicerie fine ouverte fin 2012 à la rue du Prado 9, a la cote. Aux côtés des produits de saison (fruits et légumes bien sûr, mais aussi viande, fromage à la coupe et poissons du vivier), des créations de grands chefs, une sélection de cigares, de thés ou de cafés, et une jolie place réservée aux vins. La cave recèle quelques trésors d'ici et d'ailleurs, sur lesquels Jean-Louis Studer veille avec attention.

### Une belle vitrine pour les vins valaisans

Sommelier professionnel, Jean-Louis Studer est un enfant du pays. Depuis 6 mois, il est en charge de la cave de l'Épicerie Fine & Wine Bar Ratatouille. «C'est un grand bonheur de travailler ici. La cave est superbement fournie, on y trouve les plus grands crus du monde.» Dès son arrivée, Jean-Louis Studer a tenu à donner plus de place aux vigneronns locaux. «Les clients qui traversent le Valais pour arriver jusqu'à Crans-Montana découvrent tout un paysage dessiné par les vignes en terrasses. Ils sont donc naturellement intéressés par

déguster ce qui se produit sur ces vignes accrochées au ciel. Je considère que c'est mon rôle de les initier à l'univers exclusif de ces crus autochtones.»

Et chez Ratatouille, on va encore plus loin. «Nous proposons aussi un service d'inventaire de la cave des clients afin de les conseiller au mieux dans leurs futurs achats. Nous livrons et mettons en place les bouteilles.» • <http://www.ratatouille-cransmontana.ch>

### A place that juggles between a covered market, a lounge bar and a cellar...

Visitors to Crans-Montana appreciate this gourmet, chic and joyful cohabitation. Ratatouille, the delicatessen that opened at the end of 2012 at 9 Rue du Prado is doing well. Next to seasonal items (fruit, vegetables of course, but also meat, over the counter cheeses, tank fish), creations by great chefs, a selection of cigars, teas, coffees and a pleasant area reserved for wines. The wine cellar holds a wealth of treasures from here and elsewhere, which are the objects of Jean-Louis Studer's careful attention.

### A wonderful display case for Valais wines

A professional waiter, Jean-Louis Studer is a native of the region. For the past six months he has been in charge of the wine cellar of the Ratatouille Delicatessen & Wine Bar. "It's a great joy to work here. The cellar is superbly stocked, the greatest vintages from throughout the world can be found here." As soon as he arrived, Jean-Louis Studer wanted to make more space for the local wine producers. "Clients who come through Valais to get to Crans-Montana discover a landscape that has been shaped by the terraced vineyards. They are, therefore, quite naturally interested in tasting what has been produced from these vines hanging from the sky. I believe that my role consists of introducing them to the exclusive universe of these indigenous vintages." And at Ratatouille's, this goes even further. "We offer an inventory service for our clients' wine cellars in order to give them the best advice possible for their future purchases. We deliver the bottles and put them into the cellar." •

<http://www.ratatouille-cransmontana.ch>

# LA RENCONTRE

## entre le grand public et les encaveurs

par Isabelle Bagnoud Loretan



> Joël Briguet, de la Cave la Romaine à Flanthey, avec des visiteurs.

**Vinea a fêté ses vingt ans l'année dernière.** Au commencement, l'Association initiait une révolution en installant côte à côte au cœur de Sierre, en plein air, des producteurs de vin concurrents. Aujourd'hui plus de huit mille visiteurs arpentent durant trois jours, la rue d'une cénothèque géante où se côtoient deux cents exposants. Pour ses 20

ans, c'est Paolo Basso, meilleur sommelier du monde, qui a remis les récompenses aux producteurs de pinot du fameux Concours Mondial du Pinot. Depuis l'année dernière aussi et pour dynamiser le rendez-vous, l'Association a aménagé des chapiteaux couverts alliant vins et gastronomie, des espaces ouverts à des groupements régionaux et autres associations tels que vins de Neuchâtel, de Genève, le Schaffhauser Blauburgunderland, Clos Domaines et Châteaux . •

marques where wine and gastronomy are combined, areas open to regional groups and other associations such as wines from Neuchâtel, Geneva, the Schaffhauser Blauburgunderland, Clos Domaines and Châteaux •

### What is Vinea?

**An association:** Vinea created the Salon Vinea and began organising competitions twenty years ago. Since then, the association has become a wine producing competence centre and the Swiss leader in the competition organisation domain.

**Mondial du Pinot competition:** More than one thousand three hundred wines from throughout the world are judged in various contests and a hundred or so are rewarded with a gold medal.

**Mondial du Merlot:** More than three hundred wines tasted and judged.

**A tasting show:** More than two hundred wine producers present their nectars in the heart of Sierre over a period of three days. For discovering the secrets of the vines and wine this is one of the largest wine production events in Switzerland...

### Vinea c'est quoi?

**Une association:** Vinea a créé le Salon Vinea et débuté l'organisation de concours il y a vingt ans. Depuis, l'association est devenue un centre de compétences viti-vinicoles et le leader suisse dans le domaine de l'organisation de concours.

**Un concours Mondial du Pinot** Plus de mille trois cents vins du monde entier sont notés dans diverses épreuves et une centaine sont récompensés par une médaille d'or.

**Un mondial du Merlot** Plus de trois cents vins dégustés et notés.

**Un salon où l'on goûte.** Deux cents producteurs de vins, durant trois jours, présentent leurs nectars au cœur de Sierre. Pour s'initier aux secrets de la vigne et du vin et vivre l'un des plus grands événements viti-vinicoles de Suisse...

**Du 5 au 7 septembre 2014**

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

### Vinea celebrated its twentieth anniversary last year.

At the beginning, the association started a revolution by installing competitive winemakers side by side, in the open air, in the centre of Sierre. Today, over a period of three days, more than 8,000 visitors stroll through the streets of a giant wine shop, where 200 exhibitors brush shoulders. For its twentieth anniversary, it was Paolo Basso, the best waiter in the world, who presented the awards to the producers for the pinots of the renowned Concours Mondial du Pinot. Since last year, in order to boost the event, the association has set up