



COMMUNIQUÉ DE PRESSE, MARS 2017

Programme de formation continue
pour l'hôtellerie et la restauration

Nouvelle formation « Les vins valaisans »

Encaveurs et restaurateurs de Sion s'associent pour valoriser les vins de la région

La qualité du service joue un rôle essentiel dans la promotion des vins. C'est pourquoi l'Association des encaveurs de Sion et GastroValais lancent une nouvelle formation en œnologie, entièrement gratuite pour les collaborateurs des cafés-restaurants de Sion. Organisés par ritzy* et dispensés par le spécialiste Dominique Fornage, les cours démarrent en avril prochain. Une expérience qui pourrait inspirer d'autres régions.

Former les professionnels du service pour qu'ils connaissent et vendent mieux les vins du terroir. Telle est l'idée qui est en train de voir le jour à Sion, sur l'initiative commune des encaveurs et des restaurateurs de la ville. Pour Claude Charvet, directeur de l'Association des encaveurs de Sion, cette formation en œnologie intitulée « Les vins valaisans » constitue une étape importante dans le positionnement de la marque «Sion, capitale des vins». «Dans un canton viticole, connaître les produits que l'on vend, c'est la moindre des choses! Surtout que le prix du vin est élevé et que les clients s'attendent à un service de qualité. Mon rêve, c'est que tous les établissements de Sion suivent cette formation et présentent nos vins de façon optimale.» De son côté, l'association faîtière des cafetiers-restaurateurs GastroValais voit dans ce projet une réelle plus-value pour ses membres. «Cette connaissance du terroir va augmenter la valeur du service. De plus, la synergie avec les encaveurs est très positive. Nous poursuivons les mêmes objectifs de vente, mais avec des compétences très complémentaires», se réjouit André Roduit, président de GastroValais.

Gratuité et horaires adaptés pour les participants

La formation, financée par le fonds de formation continue de la branche et par l'Association des encaveurs de Sion, ne coûtera pas un sou aux participants. Elle se déroulera sur trois après-midis dès le mois d'avril, sous la conduite de l'un des meilleurs connaisseurs du monde vitivinicole valaisan: Dominique Fornage, créateur du Label Nobilis et fondateur de l'Ecole Nobilis du Vin, lui-même gérant d'un restaurant et bar à vin à Sion. Tous les collaborateurs des cafés-restaurants sis sur la commune de Sion peuvent s'inscrire.

Un moteur pour l'oenotourisme

Ce projet pourrait faire des émules en Valais. C'est du moins ce qu'espère Isabelle Frei, cheffe du programme ritzy*: « La formule est lancée. Nous pouvons l'organiser pour d'autres régions viticoles. De plus, nous prévoyons d'étoffer ce programme œnologique et de le valoriser à travers une certification officielle.» L'expérience sédunoise va donc servir de rampe de lancement pour tisser des liens solides entre les domaines du service et du vin à long terme.

ritzy* est le programme de formation continue destiné aux professionnels de l'hôtellerie-restauration et du tourisme. Son offre annuelle de 200 séminaires apporte des connaissances dans les domaines des langues, du management, du marketing, du développement des collaborateurs, de la sécurité et de l'hygiène.

Formation en œnologie

Dates : 10-11-12 avril, 24-25-27 avril, 8-9-10 mai. De 15h à 18h.

Détails et horaires communiqués sur le flyer en annexe.

Lieu: Espace création, Sion.

Descriptif de chaque cours et inscriptions sur www.ritzy.ch

Contacts

ritzy* formation continue

Isabelle Frei, cheffe de projet ritzy* formation continue

027 606 90 47

isabelle.frei@hevs.ch

Claude Charvet

Directeur de l'Association des encaveurs de Sion

076 495 08 31

claudes@sioncapitaledesvins.com

André Roduit

Président de GastroValais

079 436 58 40

CAFESTLAURENT@gmail.com

Christophe Picard

Président de la section GastroValais ville de Sion

078 703 18 69

christophe.picard@bluewin.ch

Dominique Fornage

Consultant en vins et fondateur de l'Ecole Nobilis du Vin

078 711 68 51

ecole-nobilis@bluewin.ch