



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

20 avril 2018

Programme de formation continue
pour l'hôtellerie et la restauration

Formation «Les vins valaisans»

Le Club des Sommeliers ritzy donne un nouvel élan à l'œnotourisme en Valais

Une série de cours d'œnologie destinés aux cafetiers-restaurateurs débute cette semaine à Sion. Cette formation gratuite prend une nouvelle dimension cette année avec la création du Club des Sommeliers ritzy: les participants pourront bénéficier de visites guidées pour affiner leurs connaissances sur le terrain.

Ils ont lieu pour la deuxième année et rencontrent un franc succès. Les cours «Les vins valaisans» s'adressent aux professionnels du service et visent à améliorer la vente des crus du terroir. Une cinquantaine de cafetiers-restaurateurs les suivront ces prochaines semaines. Pour Claude Charvet, directeur de l'Association des encaveurs de Sion, cette participation est réjouissante: «Les cours sont quasiment pleins, nous voyons qu'ils répondent à un réel besoin, car c'est aussi une plus-value pour les établissements. Il est important de poursuivre ces efforts de formation d'année en année, car le personnel est très volatile dans ce secteur.» Cette année, des restaurateurs issus d'autres villes du canton se sont intéressés à la formation. Les participants sont aussi bien des chefs d'entreprise que des employés. Sous la houlette de l'expert en vin Dominique Fornage, ils apprennent les bases de la viticulture, de l'œnologie et de la dégustation. Les cours, financés par l'Association des encaveurs de Sion et le programme de formation continue ritzy, sont entièrement gratuits pour les professionnels de la branche.

Nourrir l'enthousiasme et le plaisir

Afin de maintenir et de renforcer cet intérêt pour les vins du terroir, le programme de formation continue ritzy a introduit une nouvelle étape dans le cursus: après avoir suivi les trois cours de base, les participants peuvent intégrer le Club des Sommeliers ritzy, qui donne accès à des visites et à des personnalités du monde vitivinicole valaisan. «Le but est de nourrir l'enthousiasme des cafetiers-restaurateurs qui s'intéressent aux vins, en leur offrant des moments privilégiés sur le terrain. L'idée est de cultiver la notion de plaisir dans la connaissance et le service des vins valaisans à long terme», explique Isabelle Frei, la directrice de ritzy.

Le Club des Sommeliers ritzy promet des expériences uniques. Cette année, le programme présente le plus haut mur de pierres sèches d'Europe, la dégustation de Fendants issus de différents terroirs, les techniques d'élevage en cave, la découverte de vieux millésimes et les conseils de Jérôme Aké Bédà, meilleur sommelier Gault & Millau 2015. Pour Isabelle Frei, ces activités permettent de prendre conscience de la richesse du patrimoine valaisan et des conditions particulières de production de nos vins. « Grâce à ces nouvelles connaissances, les établissements deviendront des acteurs efficaces de l'œnotourisme. »

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 «Les vins valaisans»

Dates: 23-24-25 avril, 7-8-9 mai, 22-23-24 mai. De 15h à 18h.

Lieu: Espace Création, Sion.

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

Rendez-vous du Club des Sommeliers ritzy

Dates: 11 juin, 11 septembre et 12 novembre 2018.

Détails et horaires communiqués sur le flyer en annexe.

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

claudio@sioncapitaledesvins.com

Dominique Fornage

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

078 711 68 51

ecole-nobilis@bluewin.ch