COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Conthey, le 16 août 2022

Les Estivales des Vins du Valais, le 3 septembre 2022

Nouveau concept autour des « tavolatas »

La tavolata, grande tablée en plein air à l'italienne, célèbre les moments partagés autour d'un verre de vin et d'un bon repas. C'est aussi le thème de la campagne actuelle des Vins du Valais. Ce 3 septembre 2022, dans le cadre des Estivales des Vins du Valais, quatorze tavolatas accueillent les convives sur l'ensemble du canton. Ce nouveau concept met en valeur la créativité des producteurs dans le domaine de l'œnotourisme.

La campagne des Vins du Valais se décline sur le thème de la « tavolata » depuis 2019. Partout en Suisse, des affiches montrent le pouvoir rassembleur du vin, à travers cette grande tablée heureuse au milieu des vignes valaisannes. Le 3 septembre, cette image deviendra réalité à l'occasion de la 2e édition des Estivales des Vins du Valais ! Pour lancer sa nouvelle formule, Swiss Wine Valais a invité les vignerons-encaveurs à organiser des tavolatas, en collaboration avec d'autres partenaires. Le principe : proposer un repas et des vins sur le thème du terroir, en rassemblant tous les convives autour de tables dressées en longueur. Une quinzaine d'organisateurs se sont manifestés pour cette « première ». Avec des idées de lieux et de repas très différentes, qui offrent un large choix d'expériences aux participants.

De la raclette au menu gastro

Du buffet valaisan au menu gastronomique en passant par la raclette, la polenta traditionnelle ou la paëlla… La diversité des repas proposés comblera toutes les envies et tous les budgets. Certaines tavolatas font honneur aux accords mets-vins, proposant un verre différent pour chaque plat. D'autres se sont associées à des chefs renommés, comme Damien Germanier ou Pierre Crepaud. Toutes donneront une large place aux vins du ou des vignerons organisateurs. Les lieux choisis connectent les participants au terroir et à la beauté des paysages valaisans : au milieu des vignes, sur la place d'un village authentique et même sur le mur d'un barrage ! Par exemple, la tavolata spectaculaire du barrage de la Grande-Dixence accueillera une tablée de 150 personnes pour déguster une fondue à 2400 mètres d'altitude. Organisée par l'Office du tourisme d'Hérémence, elle est un bon exemple des partenariats qui peuvent se nouer pour développer l'œnotourisme en Valais.

Places disponibles : comment réserver

Les tablées peuvent recevoir entre 20 et 200 personnes, selon les formules proposées. Ce qui représente plus de 1000 places disponibles pour les 14 tavolatas sur l'ensemble du canton. Sur le site internet **estivales-valais.ch**, on peut découvrir le détail de chaque offre (le prix, le menu, les vins, les horaires, le lieu et ses accès) ainsi que les informations pour réserver.

Contact: Gérard-Philippe Mabillard, directeur de Swiss Wine Valais, Tél +41 27 345 40 80

Photos et clip « tavolata » https://www.dropbox.com/sh/bpy4vj1palp5e7z/AACAjdJFmCfGHswpyX2NZr7ya?dl=0