

Communiqué de presse

Les produits du terroir valaisan mis à l'honneur lors de la 3^{ème} édition des Journées du plat de chez nous.

Sion, le 13.01.2022. Les 22 et 23 janvier prochains auront lieu les traditionnelles Journées du plat de chez nous. Organisée par GastroValais, cette 3^{ème} édition met en avant plusieurs produits du terroir valaisan avec un plat novateur composé de filets de perches, sauce au vin blanc accompagnés de pâtes à la châtaigne. Les gastronomes qui souhaiteraient déguster ces produits sublimes par le savoir-faire des restaurateurs valaisans, peuvent se rendre dans l'un des restaurants partenaires partout à travers le Valais.

Après le succès des deux précédentes éditions avec la tourte Choléra en 2020 et la soupe frite en 2021, GastroValais a décidé d'organiser une 3^{ème} édition pour 2022. Lacs, forêts et vignobles valaisans sont à l'honneur cette année ! En proposant des filets de perche, sauce au vin blanc accompagnés de pâtes à la châtaigne pour CHF 40.-, les restaurateurs subliment le terroir valaisan dans son ensemble. Certains établissements proposeront même les fameuses perches Loë certifiées par le label marque Valais. La liste des restaurateurs partenaires des Journées du plat de chez nous est disponible directement sur www.valais.ch/journees-du-plat-de-chez-nous. Les plus ambitieux trouveront également les recettes pour réaliser ce plat savoureux au sein même de leur cuisine.

Les Journées du plat de chez nous, un rendez-vous culinaire incontournable.

Cette démarche s'inscrit dans la volonté des acteurs de la gastronomie valaisanne de se fédérer autour de leurs produits du terroir. André Roduit, président de GastroValais, se réjouit de l'engouement suscité par les deux premières éditions : « Nous sommes fiers de l'enthousiasme rencontré lors des deux premières éditions et nous avons hâte de partager notre amour du terroir valaisan avec les gourmands qui seront au rendez-vous cette année encore ». Damian Constantin, directeur de Valais/Wallis Promotion, salue, quant à lui, le succès de l'initiative : « Les Journées du plat de chez nous est un très bel exemple de ce que le Valais peut accomplir en se fédérant pour promouvoir ses spécialités. Grâce à la collaboration de GastroValais avec Valais/Wallis Promotion et les acteurs-clés de la restauration et de l'agriculture, notre patrimoine culinaire est sublimé et partagé au plus grand nombre. »

Une année 2022 à la découverte du terroir valaisan.

La promotion des produits du terroir est un objectif primordial pour le Valais et l'année 2022 n'y fera pas exception. De nombreux événements sublimeront vins, fromages et autres spécialités culinaires valaisannes pour émoustiller les papilles des gourmets les plus exigeants. Pour les gastronomes qui souhaitent garder la ligne, un nouveau défi les attend : le Marathon des Terroirs. Le traditionnel Marathon des Saveurs sera également de la partie pour la 4^{ème} année de suite. En février prochain, quatre cuisiniers professionnels s'affronteront lors de la 3^{ème} édition du Grand Prix Joseph Favre. Sous l'égide de la Fondation de la Promotion du Goût et porté au niveau valaisan par Valais/Wallis Promotion et l'interprofession de la Vigne et du Vin, le projet d'envergure nationale Swiss Wine Tour se poursuivra en 2022. Cette année sera également rythmée par des cours publics donnés à l'École d'Agriculture de Châteauneuf pour apprendre notamment à racler comme le roi de la raclette, Eddy Baillifard ou encore à faire son pain de seigle à la maison. Pour couronner le tout, 2022 célébrera les 15 ans du Raclette du Valais AOP. Cette année encore, le Valais rythmera encore les papilles entre découvertes culinaires et plats traditionnels réconfortants.

Contact :

Valais/Wallis Promotion
Service de presse
presse@valais.ch
027 327 35 23

André Roduit
Président de GastroValais
cafestlaurent@gmail.com
079 436 58 40