

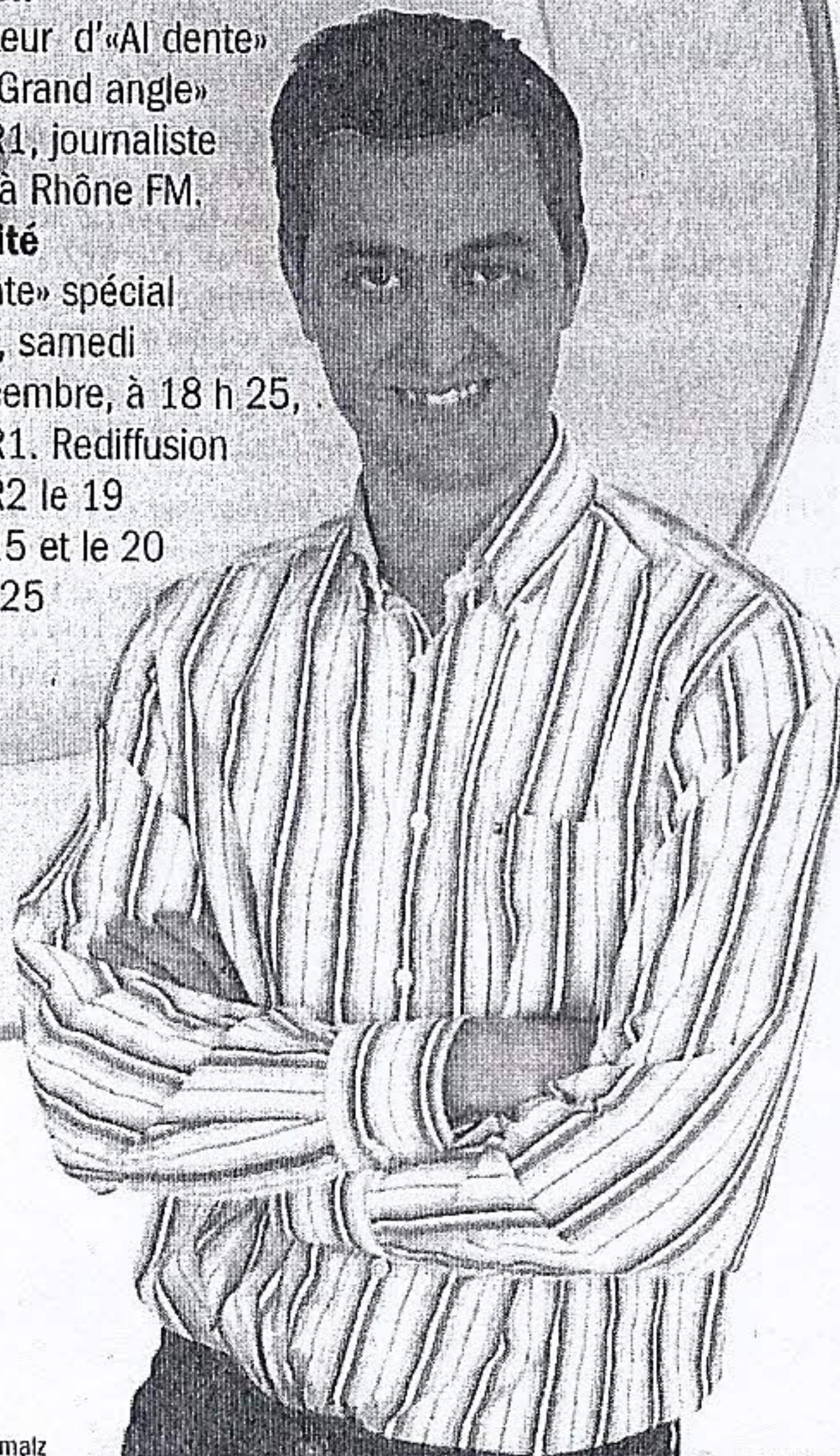
L'adresse de SÉBASTIEN REY

Fonction

Animateur d'«Al dente» et de «Grand angle» sur TSR1, journaliste sportif à Rhône FM.

Actualité

«Al dente» spécial people, samedi 19 décembre, à 18 h 25, sur TSR1. Rediffusion sur TSR2 le 19 à 0 h 15 et le 20 à 17 h 25



Michel Schmatz

«Je connais peu de lieux aussi fabuleux!»

Isabelle Bratschi

Photos: Sedrik Nemeth

isabelle.bratschi@edipresse.ch

«J'ai l'impression que je connais cet incroyable restaurant depuis toujours, en tout cas depuis une douzaine d'années. A moins d'être blasé, on ne peut pas rester indifférent à cet endroit. Ce n'est pas possible. Dans une des petites rues de la vieille ville de Sion, vous descendez quelques escaliers pour arriver dans une superbe cave voûtée du XIIe siècle. Je ne connais pas beaucoup de lieux aussi fabuleux.

Mélange de carnotzet, de cellier de château, la Cave de Tous Vents se présente tout en pierre. Avec son éclairage à la bougie, ce restaurant est très romantique. Je trouve que c'est sobre, de bon goût et joliment décoré avec une grande cheminée pour préparer les raclettes.

Côté cuisine, justement, c'est le bonheur. Tout est délicieux et il n'y a rien à jeter sur la carte. Les fondues au fromage sont

une merveille. Je me suis aventuré à tester celle à la tomate et aux fines herbes. La croûte au fromage «Tourbillon» est aussi un des incontournables. Mais je vous préviens que vous aurez mangé pour une semaine.

En fait, je craque presque toujours pour la fondue Bacchus, une fondue chinoise apprêtée avec un bouillon au vin rouge. C'est juste divin. En parlant de vin, je dois aussi avouer qu'ici on sert quelques crus de la région très intéressants.

La Cave de Tous Vents «L'éclairage à la bougie... c'est très romantique»

Que dire encore si ce n'est l'envie de venir ici tous les soirs. L'ambiance est géniale, chaleureuse grâce au patron François Mabillard. Il est toujours de bonne humeur. Il a toujours un petit mot pour vous faire plaisir. Je sais que nous sommes cousins éloignés. Peu importe, ici en Valais on est une grande famille! ♦

♦ L'ACTU

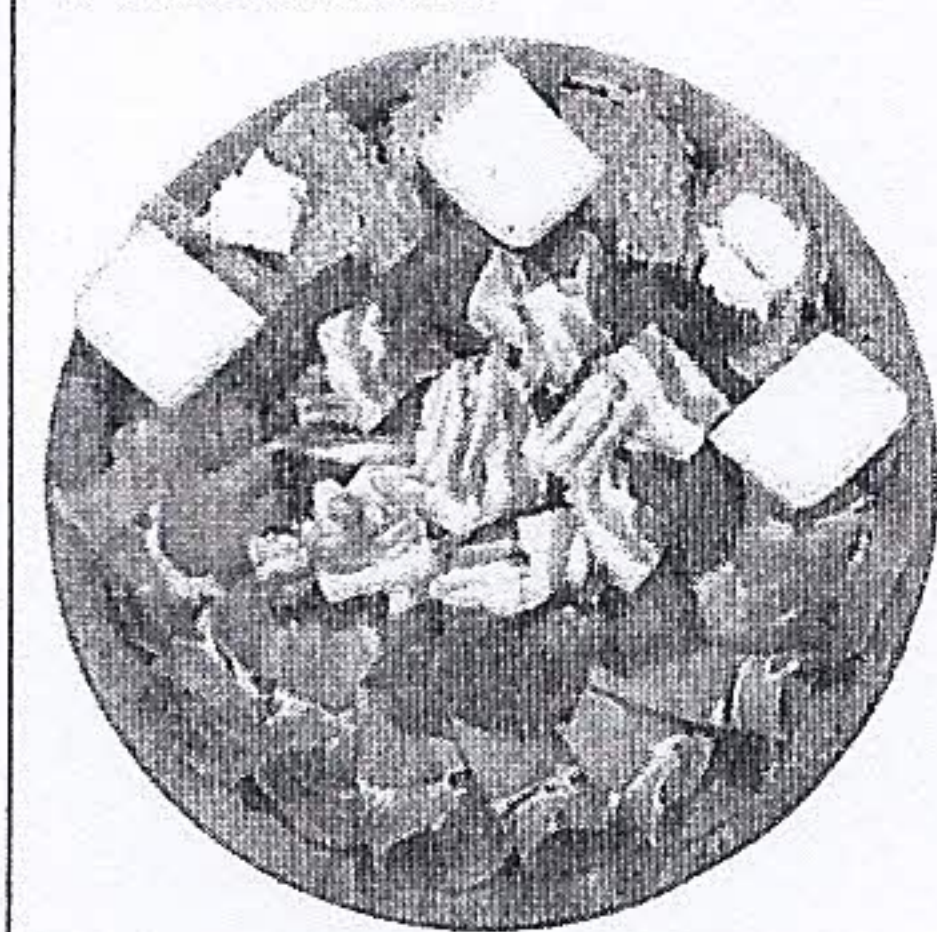
«Al Dente» spécial people

«Al dente» va clore l'année en beauté avec une émission spéciale people. L'animateur Sébastien Rey a invité trois personnalités, la comédienne et présentatrice météo Maria Mettral, Miss Suisse 2009 Whitney Toyloy et le fondateur du nouvel hebdo satirique «Vigousse», Thierry Barrigue. «Nous avons beaucoup ri, souligne Sébastien Rey. Thierry Barrigue n'a jamais répondu juste. Il était très mauvais et c'était très drôle.» Pour cet «Al dente» de Noël, toute l'équipe concoctera un menu de fête... dans la bonne humeur. ♦



A la carte

♦ Les entrées



- ▲ Assiette valaisanne
- Assiette de jambon cru
- Soupe au vin «à la valaisanne»
- Soupe à l'oignon
- Escargots «à la valaisanne»

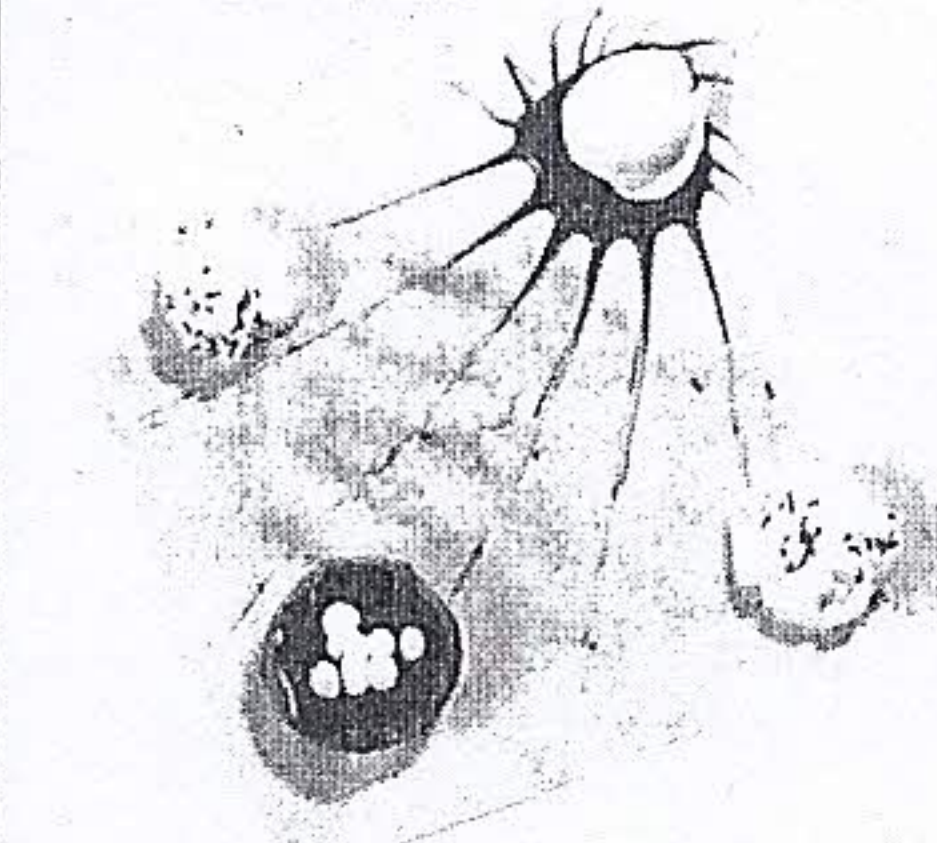
♦ Les spécialités

- Fondue Bacchus avec viande de bœuf ou viande de cerf ou les deux avec sauces, frites

- Fondue fromage nature, aux tomates, aux pistils de safran...

- Raclette à discrétion (sur réservation)
- Carpaccio de bœuf à discrétion

♦ Les desserts



- ▲ Moelleux au chocolat
- Sorbet poire ou pomme avec leur liqueur

♦ L'ADRESSE

Cave de Tous Vents, François Mabillard, rue des Châteaux 16, Sion.
Ouvert tous les jours de 17 h à minuit.
Dès janvier et jusqu'à mars, fermé le lundi.
Tél. 027 322 46 84.
Internet: www.cave-tous-vents.ch



C'est dans une très belle et romantique cave du XIIe siècle que le patron François Mabillard vous accueille avec bonne humeur. Au menu, d'excellentes fondues et des spécialités valaisannes.