

PROVINS 06

M A G A Z I N E

06

LA RENCONTRE

*Claude Martin,
l'homme qui vaut
500 millions !*

12

LE REPORTAGE

*Le 13,
porte-bonheur
du Castel*

18

L'INTERVIEW

*Guido Egli
« La gastronomie est
une des clés ! »*

CONCOURS

EXCLUSIF

*Gagnez un week-end
valaisan pour
deux personnes !*



03

GRAND ANGLE

PLÉBISCITE
**POUR
LA QUALITÉ
DES VINS**

Provins, votre marque de **CONFIANCE**

Connaître les habitudes et les attentes de nos proches clients, sonder le marché suisse allemandique de la gastronomie pour évaluer notre notoriété, voilà les enjeux des deux enquêtes menées en 2016, dont nous présentons les résultats dans notre dossier «Grand angle». Se confronter à la réalité du terrain est toujours instructif, lorsque les propositions et les remarques sont constructives. Et cette démarche s'inscrit parfaitement dans notre politique d'amélioration continue.

Pour Provins, l'exercice réalisé comporte deux enseignements majeurs : les personnes qui nous connaissent bien nous font largement confiance, alors que nous avons encore beaucoup de travail pour convaincre le milieu de la restauration allemandique. De ce constat, deux priorités s'imposent pour 2017 : tout entreprendre pour conserver la confiance des uns et conquérir le cœur des autres. Pour, au final, proposer à tous nos clients les vins

qu'ils attendent, avec le meilleur rapport qualité-prix.

Cela semble si simple de l'écrire. Concrètement, cela passera par un travail de tous les instants sur le terrain, de la vigne à la cave, jusqu'au réseau de vente et de promotion. Provins peut heureusement compter sur un engagement sans faille de l'ensemble de ses collaboratrices et collaborateurs motivés, ayant le sens du service et à cœur de promouvoir les vins valaisans.



RAPHAËL GARCIA
Directeur général

Impressum Provins Magazine

Editeur:
Provins, Rue de l'Industrie 22, CH-1951 Sion
Responsable de la rédaction:
Christian Carron: christian.carron@provins.ch
Parution:
4 fois par année
Tirage:
30'000 exemplaires
Graphisme:
Molk & Jordan, Sierre
Impression:
Centre d'Impression des Ronquoz, Sion
Internet:
provins.ch



GRAND ANGLE

La qualité des vins,

UN ATOUT MAJEUR

pour Provins

La qualité des vins, loin devant les promotions, l'accessibilité ou l'apparence des bouteilles : voilà ce qui génère l'acte d'achat des clients Provins. C'est la conclusion qui ressort d'une enquête de satisfaction menée durant le premier semestre 2016 et à laquelle quelque 400 personnes ont répondu, qui se définissent, pour plus de la moitié, comme des amateurs éclairés (55%). « C'est bien la preuve que le vin n'est pas qu'une question d'actions ou de promotions » se réjouit le Directeur général Raphaël Garcia. « C'est aussi la reconnaissance du travail rigoureux fourni de la vigne à la cave pour proposer à nos clients des crus de valeur, qui implique à la fois nos sociétaires, notre service viticole et tout le team œnologique. »



DE

QUALITÄT HAT VORRANG

Die Qualität der Weine ist das kaufentscheidende Element für die Kundschaft von Provins, weit vor den Sonderangeboten, dem Preis oder dem Design der Flaschen.

Diese Schlussfolgerung geht aus einer Kundenzufriedenheitsumfrage hervor, die im ersten Halbjahr 2016 durchgeführt und von rund 400 Personen beantwortet wurde. Gesamthaft sind die Bewertungen sehr gut. Die allgemeine Kundenzufriedenheit liegt bei 8,54 und das Vertrauen in die Marke Provins bei 8,65 von 10 Punkten. Man schätzt besonders die Kundennähe und die angebotenen Dienstleistungen. Deshalb kaufen doch 76% der Befragten ihre Weine direkt in einem der drei Geschäfte in Sitten, Siders oder Leytron. Kritischer äusserten sie sich hingegen zu den Preisen, vor allem bei den Weinen des gehobenen Segments. Hoch sind zudem ihre Erwartungen an den Empfang und den Service durch die Mitarbeitenden in den Geschäften.

LE POTENTIEL D'INTERNET

Des clients qui plébiscitent le service de proximité proposé par la coopérative, puisque 76 % des sondés achètent leurs vins directement dans l'un des trois magasins de Sion, Sierre ou Leytron. « Cette proximité est primordiale. Nos clients apprécient la qualité de l'accueil, du conseil, tout comme le fait de pouvoir déguster de nombreux crus. » Parmi les 388 personnes qui ont participé à l'enquête, 14 % se rendent dans les grandes surfaces, pour la diversité des pays présents et aussi pour comparer les prix. Actuellement, 5 % environ des clients passent commandes sur le site internet. « Nous avons là un potentiel de développement important. Nous travaillons d'ailleurs sur un projet de nouvelle plateforme, qui sera dévoilé au printemps. »

« 76 % des sondés achètent leurs vins directement dans l'un des trois magasins de Provins. »

S'AMÉLIORER, TOUJOURS

Globalement, les notes attribuées sont très bonnes. La satisfaction générale est de 8.54 (sur 10) et la confiance envers la marque Provins se monte à 8.65. Les sondés se sont montrés cependant plus réservés sur le prix des vins haut de gamme, même si leur qualité n'est jamais remise en cause et sur la répétition d'offres parfois similaires. Enfin, les attentes sont élevées en ce qui concerne les collaborateurs des magasins, au niveau de l'accueil et des prestations fournies. « Nous apprécions la qualité et la pertinence de l'ensemble des remarques émises par nos clients, au centre de toutes nos actions. Nous nous remettons systématiquement en question, afin d'apporter les réponses adaptées à leurs attentes. L'amélioration continue, ce n'est pas qu'un concept de certification, mais une vraie philosophie d'entreprise. »

CHRISTIAN CARRON
photos Olivier Maire



UNE NOTORIÉTÉ À CONQUÉRIR EN SUISSE ALÉMANIQUE

Provins a également mené, durant le premier semestre 2016, une enquête de notoriété en Suisse alémanique, en collaboration avec l'institut spécialisé lucernois GFK. Des nombreuses visites ont été menées dans les plus grandes tables zurichoises et des entretiens téléphoniques réalisés avec les principaux restaurants de Berne, Bâle et Zurich. Il en ressort que la Suisse alémanique, grande consommatrice de vins, représente un marché à très fort potentiel, qui reste à conquérir pour les vins suisses et valaisans. Le nom Provins est connu, même s'il est encore souvent associé à une notion de volume. Points positifs, l'enquête montre également une tendance croissante à consommer local, à rechercher des spécialités. La présence sur le terrain et le conseil à la clientèle sont aussi régulièrement mis en avant. Forte de ce constat, Provins a décidé de jouer à fond la carte valaisano-suisse sur le marché alémanique de la restauration, en mettant en avant des vins de qualité susceptibles de contrer les vins étrangers. La Maison entend également occuper physiquement le terrain, en nouant des partenariats ciblés (comme avec Swiss Ice Hockey), en ouvrant un point de vente à Zurich, en participant à des foires. Elle a également repris en mains l'activité commerciale et engagé en novembre dernier Roman Jurt, ancien membre de la direction de Rutishauer Weinkellerei, parfait connaisseur de ce marché au fort potentiel.

DE

DER BEKANNTHEITSGRAD IN DER DEUTSCHSCHWEIZ MUSS WEITER VERSTÄRKT WERDEN

Im ersten Halbjahr 2016 hat Provins in Zusammenarbeit mit dem Umfrageinstitut GFK in Hergiswil eine Erhebung über den Bekanntheitsgrad der Genossenschaft in der Deutschschweiz durchgeführt. Zahlreiche Spitzenrestaurants in Zürich wurden besucht und weitere führende Betriebe in Zürich sowie in Bern und Basel telefonisch befragt. Die Deutschschweiz repräsentiert als grosse Konsumentin von Weinen, einen Markt mit viel Potenzial, welches für die Schweizer und Walliser Weine zu nutzen gilt. Der Name Provins ist bekannt, auch wenn dieser oft in Verbindung mit Massenprodukt gebracht wird. Als positiven Punkt erwähnt die Umfrage jedoch den steigenden Trend, lokal zu konsumieren und Spezialitäten zu suchen. Die Präsenz vor Ort und die Kundenberatung werden ebenfalls

regelmässig in den Vordergrund gestellt. Aufgrund dieser Feststellungen hat Provins beschlossen, auf dem Deutschschweizer Gastgewerbemarkt voll auf die Karte Wallis/Schweiz zu setzen, und zwar mit Qualitätsweinen, die sich gegenüber ausländischen Tropfen behaupten können. Die Genossenschaft will zudem physisch auf der Alpennordseite präsent sein, dies durch gezielte Partnerschaften (etwa mit Swiss Ice Hockey), die Eröffnung eines Ladens in Zürich und die Teilnahme an Messen. Sie hat auch den Handelsgeschäft wieder selbst übernommen und dafür im November 2016 Roman Jurt eingestellt. Als ehemaliges Direktionsmitglied der Rutishauer Weinkellerei ist er ein perfekter Kenner dieses Markts mit hohem Wachstumspotenzial.

PUBLICITÉ





CLAUDE MARTIN

*L'homme qui vaut
500 millions!*



« 40 ans ? C'est vrai que, dit comme ça, ça fait un sacré bail ! Mais, franchement, j'ai l'impression d'avoir commencé hier ! » Il est comme ça, Claude Martin, un brin baratineur et surtout passionné par son métier. Travailleur discret et très efficace, plus habitué aux néons de sa cave qu'aux flashes du photographe, il est tout étonné d'être sollicité pour un article dans le magazine d'entreprise et encore plus surpris de se retrouver au centre d'un studio mobile, installé entre ses cuves. Car qu'on ne s'y trompe pas, on est bien ici dans la « cave à Martin », là où sont assemblés et filtrés tous les vins de Provins, avant leur mise en bouteilles. « C'est vrai, on a pris l'habitude chez Provins d'appeler les caves par le nom de leurs responsables. C'est quand même plus sympa que CPS 2000 par exemple ! »

LE VÉLOMOTEUR QUI CHANGE TOUT

Claude Martin est tombé dans les cuves de Provins très jeune. Son grand-père Jules a été membre fondateur de la cave d'Ardon-Saint-Pierre-de-Clages. Son père Henri a travaillé comme distillateur pour la Maison durant 35 ans. « J'avais plutôt dans l'idée de faire l'école d'agriculture à Châteauneuf. Mais j'avais aussi besoin d'argent pour m'acheter un vélomoteur... J'ai donc bossé à la cave d'Ardon durant l'été 1975, sous les ordres de Denis Carruzzo. » Un premier essai concluant et transformé l'été suivant, lorsque la cave de Sion se met en quête d'un apprenti. Le jeune Claude postule immédiatement. Son expérience et son tempérament convainquent. Son culot également : il termine à peine sa formation lorsqu'il succède à l'ancien responsable des filtrations. « Personne ne voulait utiliser sa machine. Je m'y suis intéressé et je n'ai plus quitté ce poste ! »

PAS DE PLACE POUR LE DOUTE

En 40 ans d'activité chez Provins, Claude Martin a ainsi filtré quelque 500 millions de litres de vin, que ce soit dans les anciennes cuveries de Sion-Gare, de Martigny ou dans celle de la centrale actuelle. « Je ne fais pas de vinifs, mais j'ai la chance de pouvoir déguster tous les vins finis, qui partent pour la mise en bouteilles. » Une étape cruciale dans le processus global. « Avec les progrès de la technique, nous sommes capables aujourd'hui de filtrer près de 100'000 litres durant la nuit. Quand tu rentres chez toi le soir, tu n'as pas intérêt à trop gamberger, à te demander si tu as fait les bons raccords entre les cuves, si la technique ne va pas te lâcher... Je touche du bois, même s'il n'en reste plus beaucoup dans les caves, car je n'ai jamais connu de casse ! »

« J'adore mon boulot ! Et je ne suis pas pressé de m'arrêter. »

NOSTALGIQUE ? POUR QUOI FAIRE !

Sérénité, méticulosité et rigueur, c'est sans doute la combinaison gagnante. Avec la passion, bien sûr, en tête de liste. « Ça peut paraître bête à dire, mais c'est vrai : j'adore mon boulot ! Et je ne suis pas pressé de m'arrêter. » A 56 ans tout juste, Claude Martin a encore quelques années devant lui. « Sept ou huit, paraît-il. Des personnes les comptent pour moi, mais moi, je n'y pense jamais ! » Convaincu que s'il le faisait, le temps passerait encore plus vite. « Avec Norbert Florey (ndlr : le doyen des collaborateurs de Provins avec 43 ans de service), qui a commencé trois ans avant moi et Luc Sermier (37 ans de service), on a vécu tellement d'événements... Et ce qui est magnifique, c'est qu'on se réjouit des prochains ! » Pas de nostalgie donc, du bon sens, toujours. « A quoi ça servirait de se demander si c'était mieux avant ? C'était différent, c'est tout. Il faut évoluer avec son temps et apprécier le moment présent. »

CHRISTIAN CARRON
photos Sedrik Nemeth


> Dans la « cave à Martin », les cuves ont une capacité de 3'000 à 400'000 litres, pour une capacité totale de 2,8 millions de litres.



CASTEL d'UVRIER
LA TABLE GOURMANDE

Un lieu unique de saveurs et de privilèges

PROVINS.CH/CASTEL



Le Castel d'Uvrier,
la table gourmande de
Provins, fait son entrée dans
les grandes tables de Suisse

Gault&Millau
13 POINTS

Cet hiver, laissez-vous
emporter dans l'univers
subtil et gourmand de
notre chef Bruno Toppazzini.

Dégustez nos différents accords mets & vins,
dans un cadre d'exception.

Notre restaurant est ouvert du mardi au samedi, midi et soir. Réservation obligatoire : +41 27 203 22 53 ou +41 78 816 04 23. Le Castel d'Uvrier, Chemin de la Maya 12, 1958 Uvrier. 8-10 places de parc disponibles.



PROVINS
DEPUIS 1930



QUAI '16



OÙ nous trouver durant l'hiver ?

FÉVRIER 2017

- 28 janv. > 28** Carnaval - *Evolène*
- 2 > 5** Momentum Festival - *Verbier*
- 2** Wine & Dine au restaurant
le Mont-Rouge - *Nendaz*
- 18** En pistes avec Provins & Le Nouvelliste -
Portes du Soleil - Les Crosets
- 23 > 28** Carnaval - *Sion*
- 24 > 28** Carnaval - *St-Maurice*
- 25 > 26** Apologia On Tour - *Grächen*

MARS 2017

- 3 > 6** Les Brandons de Payerne
- 4** En pistes avec Provins & Le Nouvelliste -
Anzère
- 12 > 13** Gang of Thyon
- 18** En pistes avec Provins & Le Nouvelliste -
4 Vallées
- 19** Journée Rhône FM - *Nax*
- 19** First Track - *St-Luc/Chandolin*
- 19 > 21** Prowein - *Düsseldorf*
- 25** En pistes avec Provins & Le Nouvelliste -
Journée ski-raclette - *Nax*
- 27** Congrès européen des jeunes cuisiniers -
Lucerne
- 28** Wine & Dine au restaurant Carlton - *Zurich*

PUBLICITÉ



LA NOUVELLE MOKKA X

- » Traction 4x4 intelligente, disponible aussi avec boîte automatique
- » Phares LED innovants pour une luminosité augmentée de 30%*
- » Avertisseur de collision frontale
- » OPEL OnStar avec assistance automatique en cas d'accident

Avec les innovations des voitures haut
de gamme.

*En comparaison avec des phares halogènes.
www.opel.ch



Le Nouvelliste



PROVINS

PRÉSENTENT



18.02 **PORTES DU SOLEIL** | 04.03 **ANZÈRE**
18.03 **4 VALLÉES** | 25.03 **NAX**



SKI | APÉRITIF OFFERT À 12H | MUSIQUE
CONCOURS | DJ | ANIMATIONS
+ d'infos sur enpistes.lenouvelliste.ch

50% de rabais sur les tarifs individuels pour les abonnés annuels au « Nouvelliste » et leurs familles (conjoint et enfants, maximum 5 pers.), sur présentation de la carte Abo+ aux caisses.



13

le porte-bonheur du Castel d'Uvrier



> Peintre amateur à ses heures, le chef Bruno Toppazzini soigne la mise en plat de son œuf poché, parfumé au caviar valaisan et sauce mousseline au Défi Blanc Les Titans.

DE

13 IST DIE GLÜCKSZAHL DES CASTEL D'UVRIER

Nach weniger als einem Jahr hat «La Table Gourmande» im Castel d'Uvrier mit 13 Punkten im Gastroführer Gault&Millau Einzug gehalten. Das im November 2015 eröffnete Restaurant von Provins hat seine gelbe G&M-Tafel zudem am letzten 13. Oktober erhalten. Eine grosse Anerkennung für das Trio, das dieses einzigartige Lokal führt: Küchenchef Bruno Toppazzini und die beiden charmanten Damen im Service: Anna-Liza Delalay und Nathalie Amic. Ihr

Il aura fallu moins d'une année au Castel d'Uvrier pour faire une entrée remarquée – 13 points! – dans le guide gastronomique Gault&Millau. Ouverte en novembre 2015, la table gourmande de Provins a reçu sa plaque jaune distinctive le 13 octobre dernier. Une reconnaissance pour le trio qui fait vivre ce lieu unique au quotidien : le chef Bruno Toppazzini, bien sûr, ainsi que les filles de salle, Anna-Liza Delalay et Nathalie Amic. Un trio pour qui le maître-mot est le plaisir. Celui qu'il ressent en évoluant dans un cadre privilégié, avec

une histoire et une âme. Celui qu'il s'efforce de transmettre aux clients. « Ici, il n'y a pas de place pour l'esbroufe, mais la garantie de passer un moment de bonheur. »

« Nous devons tout mettre en œuvre pour que les clients qui partent n'aient qu'une seule envie, y revenir. »

UN AVANT ET UN APRÈS G&M

Désigné volontaire porte-parole du « team Castel », le chef Bruno reconnaît qu'il y a un avant et un après Gault&Millau. « Jusqu'ici, les gens avaient l'impression que le Castel était un lieu privé, réservé aux seules manifestations de Provins. Aujourd'hui, on reçoit des demandes de partout. Les clients sont curieux, désireux de découvrir quelque chose de nouveau. » Le téléphone, qui interrompt



UNE ANNÉE PHARE EN PERSPECTIVE

2017 s'annonce riche en événements pour le Castel d'Uvrier. Plusieurs aménagements seront réalisés, comme la couverture de la terrasse, afin d'améliorer encore le confort des clients. Au niveau de l'animation, des soirées à thème seront organisées une fois par mois, mettant en valeur les accords mets et vins. La première aura lieu le 14 février, à l'occasion de la Saint-Valentin. Le lendemain, le chef Bruno Toppazzini inaugurerait sa nouvelle carte. Avec toujours ce même credo : mettre en valeur les grands crus de Provins et de Valais Mundi, par une cuisine savoureuse.

Toutes les infos sur le Castel d'Uvrier
027 203 22 53 ou

PROVINS.CH/CASTEL

Stichwort heisst Freude. Die Freude, in diesem privilegierten Rahmen mit einer Geschichte und einer Seele zu arbeiten und ihre Gäste mit Genüssen zu verwöhnen. 2017 wird für das Castel d'Uvrier ereignisreich sein. Mehrere Ausbauten wie das Decken der Terrasse werden realisiert, um den Komfort der Gäste zu erhöhen. Ausserdem wird es einmal pro Monat Themenabende mit dem Schwerpunkt auf harmonischen Kombinationen von Wein und Speisen geben.

Alle Informationen über das Castel d'Uvrier unter
PROVINS.CH/CASTEL
oder 027 203 22 53.

régulièrement la conversation, confirme cette nouvelle tendance. « Bon, ce ne sont pas que des réservations. Il y a aussi pas mal de sociétés, spécialisées dans la cuisine fine, qui essaient désormais de placer leurs produits... » Un coup de projecteur important qui s'accompagne d'une pression supplémentaire sur toute l'équipe. « Nous devons tout mettre en œuvre pour que les clients qui partent du Castel n'aient qu'une seule envie, y revenir. Ce sont nos meilleurs ambassadeurs. »

UN CHALLENGE MAGNIFIQUE

Seul en cuisine, Bruno Toppazzini est forcément un peu plus exposé. Et il adore ça ! « A 51 ans, c'est un challenge magnifique ! Une note, c'est un point de repère pour les clients, qui comparent, qui commentent.

A moi de montrer que ma cuisine est à la hauteur et de savoir jusqu'où je peux aller, dans la technique, dans la créativité, tout en garantissant la même qualité. » Et sans dévier de sa conception de la cuisine : fraîcheur, goût et simplicité. Il n'hésite d'ailleurs pas, après chaque service, à monter en salle « affronter » les clients. « C'est le meilleur moyen pour avoir un retour direct et franc. » Le chef apprécie également sa liberté et son environnement de travail. « La Maison me fait confiance et, franchement, cuisiner dans un lieu exclusif comme le Castel, même si c'est parfois un peu le jonglage, c'est génial ! » Bruno Toppazzini, un chef très... heureux !

CHRISTIAN CARRON
photos Sedrik Nemeth



Enthousiasme
GÉNÉRAL



CHIFFRES
CLÉS
2015-2016

6,5
*millions
kilos de raisins encavés*

6,5
*millions
litres de vin vendus*

56,73
*millions
chiffre d'affaires*

3'200
sociétaires

820
hectares de vignes

80
collaborateurs



YVES MOLK

Vétroz

« Je viens pour connaître les chiffres de Provins. Tout est très bien expliqué, c'est parfait. Par ailleurs, j'aime ce que Provins est devenue et la façon dont la Maison est gérée. J'apprécie particulièrement les magasins, dont celui de Sion qui est ouvert à midi. »

MARIANNE EPINEY

Sierre

« L'évolution de Provins est réjouissante! Le métier de la vigne est difficile. C'est une belle récompense de savoir qu'il est valorisé par des bons vins. »

PIERRE-MARIE BROCCARD

Ardon

« L'assemblée générale est un show! Les comptes sont illustrés de manière très dynamique, c'est appréciable. Cela nous fait plaisir, à nous, sociétaires, de voir que Provins occupe la place de numéro un. »



LE
STYLO
TROTTOIR

propos recueillis par **MIRYAM VOIDE**
photos **François Rothen**



HUBERT EVÉQUOZ

Conthey

« L'assemblée générale est parfaitement menée et tout est très clair. En tant qu'ancien collaborateur de Provins, je suis très heureux. Durant cette année écoulée, j'ai particulièrement apprécié la première sortie des retraités. »



BRIGITTE DISIÈRE

Conthey

« Monsieur Pierre-Alain Grichting s'exprime de manière dynamique. L'évolution de Provins est positive, nous allons dans la bonne direction. »

MAXIME VOIDE

Sion

« Le Saint-Nicolas et la Mère Noël sont top! C'est une bonne idée. Aujourd'hui, il y a un Conseil d'administration efficace, qui progresse d'année en année. C'est très positif. »

**Notre ancrage
coopératif nous
le permet.**

**Nous faisons profiter
nos clients de la bonne
marche de nos affaires.**

Agence générale Sion
Yanis Aymon

Avenue du Midi 10
1950 Sion
T 027 329 25 25
sion@mobilere.ch
mobilere.ch

la Mobilère

CHARDONNAY

membre d'une grande fratrie

en collaboration avec l'école de CHANGINS



LE CHARDONNAY CHEZ PROVINS

Terra Veritas



Originaire de Bourgogne où il représente le cépage blanc principal, le Chardonnay est l'un des nombreux enfants du Pinot Noir et du Gouais Blanc. Il a conquis de nombreux pays producteurs dans le monde entier et représente aujourd'hui le deuxième cépage blanc le plus planté après l'Airen.

L'une des appellations les plus prestigieuses de Chardonnay se trouve dans son terroir d'origine, en Bourgogne, sur les côtes dans l'AOC Corton Charlemagne. Ce dernier remarqua que la neige fondait plus tôt sur ces côtes et décida d'y planter des vignes de raisin rouge et blanc.

Toutefois, si l'on en croit la légende, la quatrième femme de Charlemagne n'aimait pas les tâches de vin rouge sur la barbe de son cher époux. Les vignes rouges ont donc été arrachées, le Chardonnay devenant ainsi le seul cépage autorisé sur ces terres ! Ce que femme veut...

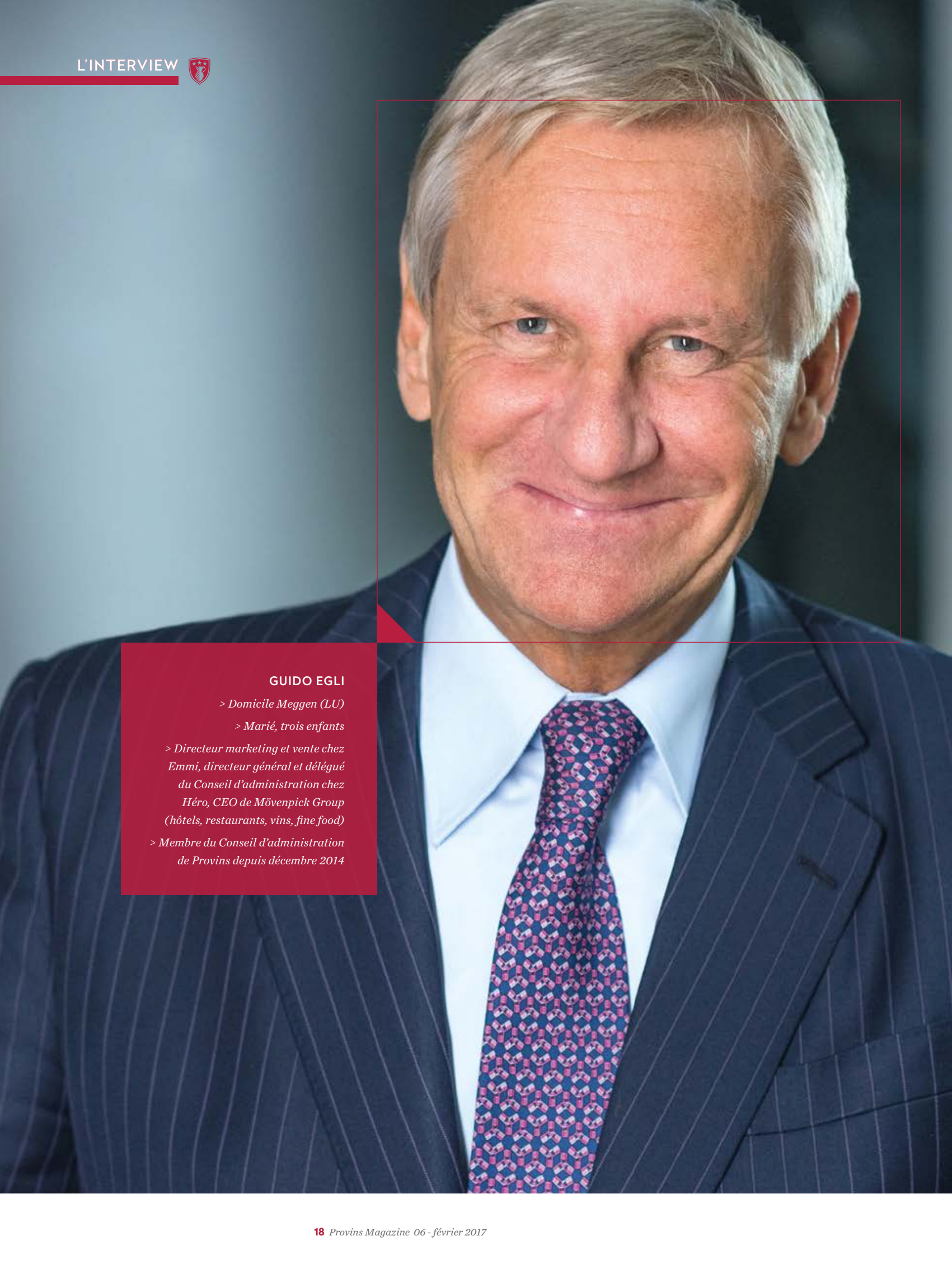
Le Chardonnay est un cépage de première époque qui débouffe un jour avant le Chasselas pour arriver à maturité environ une semaine et demi après. Il est taillé généralement à longs bois, alors que dans les zones climatiques favorables à l'initiation florale, il peut être aussi taillé court. Les terrains qui conviennent le mieux à ce cépage sont des sols moyennement fertiles à dominante calcaire ou les sols marneux.

Le Chardonnay est sensible à l'oïdium et aux jaunisses à phytoplasmes. Par contre, il craint moins le mildiou. En fin de maturation et en situation de forte vigueur, les dégâts de pourriture grise peuvent être importants.

Avec ses grappes de taille modeste et ses petites baies, il possède un potentiel qualitatif très élevé qui permet d'élaborer des vins blancs secs, des vins effervescents et même des vins liquoreux. Il accumule très bien les sucres tout en conservant une acidité importante. C'est ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement bien équilibrés, puissants et amples (avec beaucoup de gras et de volume). Les arômes sont typiques, complexes et intenses de fruits secs, noisettes grillées, fruits exotiques et notes beurrées.

Au niveau ampélographique, on retrouve, comme dans beaucoup d'autres descendants du Gouais, quelques caractères communs tels que les rameaux herbacés qui ont des entre-nœuds de couleur rouge. Par contre, le Chardonnay possède un caractère assez unique : souvent, les sinus pétiolaires de ses feuilles adultes sont dégarnis, c'est-à-dire qu'ils se terminent avec une nervure. Cela lui confère un caractère ampélographique facilement reconnaissable, particulièrement apprécié par les étudiants lors des examens d'ampélographie !

MARKUS RIENTH
professeur de viticulture



GUIDO EGLI

- > *Domicile Meggen (LU)*
- > *Marié, trois enfants*
- > *Directeur marketing et vente chez Emmi, directeur général et délégué du Conseil d'administration chez Héro, CEO de Mövenpick Group (hôtels, restaurants, vins, fine food)*
- > *Membre du Conseil d'administration de Provins depuis décembre 2014*



« *La gastronomie est une des clés de*

LA SUISSE ALÉMANIQUE. »

« Le vin ? Un vecteur d'émotions formidable. Une vraie passion, que j'ai eu la chance d'entretenir durant ma carrière professionnelle ! » Guido Egli se considère comme un privilégié. D'avoir partagé ses premières dégustations avec son père, qui lui a appris à apprécier les grands crus, les Bordeaux notamment. D'avoir contribué quelques années plus tard à l'introduction en Suisse des plus grandes maisons internationales, comme Vega Sicilia, Mondavi ou Frescobaldi. De pouvoir mettre désormais ses compétences et son expérience à disposition d'une entreprise comme Provins. L'ancien directeur général de Mövenpick Group (2001-2014) est entré au Conseil d'administration en décembre 2014. Et il s'y sent bien, dans un rôle de « poil à gratter » qu'il assume volontiers. « Le Conseil actuel réunit des personnalités fortes, d'horizons différents et complémentaires. On échange et on se challenge beaucoup, sur tous les sujets, les finances, la logistique, les vignes, c'est très bien. Même si, parfois, je préférerais que nous parlions plus concrètement de business ! »

Vous êtes administrateur de plusieurs sociétés, actives dans le tourisme, le divertissement, l'hôtellerie, la restauration ou encore les produits alimentaires. Qu'est-ce qui vous a décidé à entrer dans le Conseil d'administration de Provins ?

J'ai beaucoup oeuvré au sein de Mövenpick pour promouvoir les grands vins étrangers en Suisse et en Allemagne. Lorsque Pierre-Alain Grichting m'a approché, je me suis dit que c'était vraiment la bonne opportunité d'apporter ma contribution à la promotion des vins suisses. Et pas n'importe lesquels ! Provins est le principal producteur du pays et la qualité de ses crus est largement reconnue. Pour moi, la question fondamentale aujourd'hui est : comment améliorer la pénétration du marché suisse alémanique.

De par vos activités professionnelles, vous connaissiez forcément Provins. Mais qu'en connaissiez-vous ?

Je connaissais le nom. Provins est une marque bien installée dans le paysage viticole suisse. Je savais également que c'était une coopérative et pas une maison familiale. Et non, même si je suis Suisse alémanique, ce n'est pas l'histoire des excès de fendant du début des années 1980 qui



> Guido Egli : « Rien ne vaut une bonne table pour transmettre des émotions et établir la notoriété d'un vin. »

DE

«DIE GASTRONOMIE IST EINER DER SCHLÜSSEL»

Wie kann Provins die Präsenz in der Deutschschweiz ausweiten und den Bekanntheitsgrad als Marke verstärken? Für Guido Egli, den ehemaligen Generaldirektor der Mövenpick Group und seit Dezember 2014 Mitglied des Provins-Verwaltungsrats, «gibt es keine fertige Lösung, sondern nur ein Bündel ganz konkreter Massnahmen vor Ort, die von professionellen Degustationen bis zur Organisation oder Unterstützung von Veranstaltungen für das breite Publikum reichen. Ein bisher von Provins noch nicht ausreichend genutzter Schlüssel dafür ist die Gastronomie. Es gibt nichts Besseres, um den Bekanntheitsgrad und das Renommee eines Weins oder einer Marke zu etablieren.»

me venait à l'esprit à l'évocation de ce nom, mais bien la qualité des vins.

Depuis deux ans que vous êtes au Conseil d'administration, quel regard portez-vous sur l'évolution de l'entreprise ?

Le premier constat est purement comptable. La situation financière s'améliore sensiblement et le dernier exercice est particulièrement réussi. Il y a également eu un changement radical de mentalité parmi les collaboratrices et les collaborateurs. Enfin, le management a compris la direction dans laquelle le Conseil souhaitait voir évoluer l'entreprise et il met en œuvre les mesures nécessaires. Toutes les conditions sont donc réunies pour permettre à Provins de faire encore mieux. Car au final, tout ce qui compte, c'est de garantir la pérennité de la Maison.

Forte d'une santé financière retrouvée, d'une organisation interne consolidée, d'une offre de produits de qualité, Provins doit aujourd'hui étendre sa présence et développer son image en Suisse alémanique. Quelles sont les clés pour conquérir ce marché tant convoité ?

Il n'y a pas de solution toute faite, mais un ensemble d'actions très concrètes à entreprendre sur le terrain, qui vont des dégustations professionnelles à l'organisation ou au soutien de manifestations grand public. Une des clés, pas encore suffisamment exploitée par Provins, c'est la gastronomie. Pour établir la notoriété et la renommée d'un vin, d'une marque, il n'y a pas mieux que l'HoReCa. Rien ne vaut une bonne table pour susciter et transmettre des émotions. C'est particulièrement vrai pour les grands vins.

Vous songez à ELECTUS?

Pas uniquement. Les Crus des Domaines, Les Titans, les Maîtres de chais, réserve ou

non, sont aussi d'excellents vins, qui méritent d'être plus connus. Jusqu'à présent, c'est comme si le Valais avait voulu les garder pour lui ! Heureusement, ces derniers temps, une vraie force de vente professionnelle a été constituée pour la Suisse alémanique, porteuse de beaucoup d'espoirs.

Vous êtes un grand amateur et un fin connaisseur des grands vins internationaux. Comment jugez-vous la démarche, le projet global d'ELECTUS ?

Tout d'abord, il faut dire qu'ELECTUS est un très, très bon vin. La démarche est tout à fait légitime pour le premier producteur de vins suisses, ne serait-ce que par rapport au savoir-faire de la Maison. C'est aussi tout à l'honneur de Provins de vouloir démontrer que la Suisse et le Valais en particulier sont des terroirs de grands vins.

« C'est aussi tout à l'honneur de Provins de vouloir démontrer que la Suisse et le Valais en particulier sont des terroirs de grands vins. »

Vous connaissez les exigences pour introduire ces grands vins en Suisse. Pensez-vous que, dans l'autre sens, ELECTUS ait une chance aujourd'hui de connaître le succès commercial à l'étranger ?

Pour être tout à fait franc, en l'état actuel, je suis plutôt sceptique. Il y a tout d'abord le positionnement du prix, à mon avis trop élevé. Mais surtout, pour qu'un vin puisse s'exporter commercialement et trouver son public à l'étranger, il doit d'abord être établi dans son pays, puis susciter une attente, une envie. Et cela ne se décrète pas. Au contraire, cela se travaille durant plusieurs années. L'histoire d'ELECTUS vient tout juste de commencer à s'écrire. Et elle aura d'autant plus besoin de temps, pour s'affirmer hors de nos frontières, que la Suisse n'est pas encore reconnue à l'international comme un pays producteur de vins. Le défi n'en est que plus passionnant !

CHRISTIAN CARRON
photos dr



Provins acquiert 1966 LE CASTEL d'Uvrier

13 points : la table gourmande du Castel d'Uvrier a fait une entrée remarquée, en octobre dernier, dans le guide gastronomique Gault&Millau. Un nouveau chapitre brillant, dans la grande histoire de ce bâtiment emblématique. Celle-ci commence au XVI^e siècle. Egide Jossen Bandmatter, alors châtelain de Saint-Léonard, possède une maison de campagne sur la rive gauche de la Lienne. Selon la légende, par un beau matin d'automne, il se dit que, après tout, disposer d'un petit pied à terre sur la rive droite devait être également fort sympathique. En particulier sur l'éperon rocheux situé juste en face, dans le soleil levant. Aussitôt

imaginée, décidée et construite, la maison Tournelette se distingue d'emblée par son élégante tourelle, comme un phare dans la plaine du Rhône. Un élément architectural que ne manque pas de remarquer Gaspard Jodoc Stockalper. Le Brigand, roi du sel au XVII^e siècle, chevauche fréquemment sur les terres environnantes et acquièrent la demeure, sur laquelle il appose sa devise « nil solidum, nisi solum », il n'y a rien de durable en dehors de la terre. La maison Tournelette restera dans la famille jusqu'en 1966. Cette année-là, Le Confédéré nous apprend que, le 25 mars, les héritiers de feu André Loretan, fils de Georges et d'Angèle de Stockalper

vendent aux enchères l'immeuble dit « Le Castel d'Uvrier », situé sur la commune d'Ayent, ainsi qu'une vigne de 300 m². Une opportunité que Provins ne manque pas de saisir. Rénové à la fin des années 1980, le Castel d'Uvrier devient rapidement un lieu de rencontre privilégié pour les responsables de la Maison et leurs partenaires. Ce n'est qu'en octobre 2015, après quelques travaux de rafraîchissement, qu'il ouvre ses portes au public en tant que restaurant. Avec Bruno Toppazzini aux fourneaux et un certain succès !



Gagnez un
WEEK-END
pour deux personnes
à *Brigue*

CONCOURS

A gagner un week-end dans le Haut-Valais comprenant :

**DEUX FORFAITS "DAY SPA" - JOURNÉE DE BAIN
À BRIGERBAD COMPRENANT :**

- Bain de bien-être Yin Yang
- 2 cartes journalières avec accès au spa
- Un bon pour le restaurant

Découvrez à Brigerbad, la toute nouvelle oasis thermale. Toute l'année, bains thermaux, SPA et une large sélection de soins wellness & beauty.
www.brigerbad.ch

UN SÉJOUR POUR DEUX PERSONNES À L'HÔTEL
ADHOC À NATERS BRIG INCLUANT :**

- Un petit déjeuner buffet
- Un menu gourmand au fine dining restaurant Palazzo de l'hôtel



Je souhaite devenir membre du Club Provins

Je suis déjà client Provins

Nom

Prénom

Date de naissance

Adresse

NP/Lieu

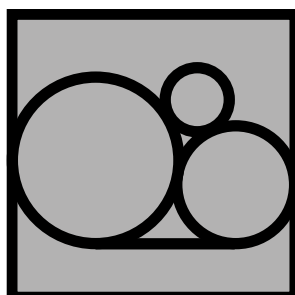
Email

Pour participer, il suffit de retourner le coupon à
Provins, Rue de l'Industrie 22, 1950 Sion.
Avec la mention « Concours Week-end pour 2 personnes »

ou de le déposer dans l'urne
prévue à cet effet dans les magasins Provins de Leytron, Sion et Sierre.

*Participation jusqu'au 31 mars 2017. Le gagnant sera
avisé personnellement. Tout recours juridique exclu.*

PUBLICITÉ



SCHOECHLI IMPRESSION & COMMUNICATION SA



ŒUF POCHÉ

*parfumé au caviar, mousseline
au Défi Blanc Les Titans*



BRUNO TOPPAZZINI

*Responsable gastronomique
chez Provins*

*Le chef Bruno Toppazzini propose
une cuisine de haute qualité,
goûteuse, parfumée et soignée, qui
sait enchanter tous les gourmets.*

LUC SERMIER

Maître de chais, recommande

DÉFI BLANC

Les Titans



*Au nez, des notes de fruits
à chair blanche, pêche et litchi.
En bouche, l'attaque est franche,
avec beaucoup de fraîcheur
et d'onctuosité. Belle acidité dans
une finale légèrement citronnée.*

SAUCE

- Hachez finement les échalotes.
- Réunissez dans une sauteuse les échalotes hachées, le Défi Blanc. Réduisez à sec.
- Ajoutez 1/2 dl de crème fraîche, retirez du feu et montez avec le beurre. Vérifiez l'assaisonnement avec la fleur de sel et le piment d'Espelette.
- Servez tiède et ajoutez le solde de la crème, montée en chantilly

TAOST

- Taillez les tranches de pain en 8 mouillettes.
- Passez-les à la poêle, avec une belle noix de beurre. Colorez les tranches des deux côtés. Gardez au chaud, jusqu'à l'utilisation.

ŒUFS

- Faites chauffer une casserole d'eau frémissante, avec un filet de vinaigre.
- Pochez les œufs env. 6 minutes, égouttez-les et placez-les directement dans une assiette chaude.
- Posez sur chaque œuf 10 gr de caviar, ajoutez les différents éléments et servez.

4

pers.

4 œufs frais

2 échalotes

40 gr
de caviar karpeskian

1 1/2 dl de crème 35%

125 gr de beurre

1 dl de Défi Blanc
Les Titans

2 tranches de pain
de mie complet

vinaigre
de vin blanc

1 noix de beurre salée

fleur de sel,
piment d'Espelette

herbes et fleurs fraîches

MAÎTRE DE CHAIS



C'est la gamme de référence de Provins, parfaite expression de la richesse du terroir valaisan et de la maîtrise de l'élevage. Créée en 1973, Maître de Chais incarne les trois valeurs fondamentales de la Maison : la tradition, le savoir-faire et l'innovation.

Les quinze vins qui la composent sont tous issus des meilleures parcelles, minutieusement sélectionnées, pour permettre à chaque cépage de révéler ses qualités essentielles.

Passion et précision dictent le travail, à la vigne comme à la cave. Emotions et plaisir accompagnent la dégustation de ces grands crus de caractère.



PROVINS
DEPUIS 1930