



PROGRAMME DE LA JOURNÉE

SAMEDI 19 SEPTEMBRE 2026
VIEILLE VILLE DE SION

DÈS 11H, DÉBUT DES FESTIVITÉS

Baladez-vous dans les rues de la vieille ville de Sion et découvrez 17 établissements partenaires qui vous invitent à vous régaler de leurs bouchées gourmandes.

Les encaveurs de Sion seront également à l'honneur pour sublimer chaque plat avec des accords mets et vins délicatement sélectionnés

TOUTE LA JOURNÉE

Animation musicale ambulante

22H00 FIN DE LA MANIFESTATION

Fin de l'événement



SAMEDI
19 SEPTEMBRE
2026



La Fête du Goût

LE RENDEZ-VOUS ÉPICURIEN AU CŒUR DE SION

*De 11h00
 à 22h*



VIEILLE VILLE

*Stands
 gourmands
 à découvrir
 dans la ville*



No	Restaurants	Mets proposés	Prix
1	LA GLACIÈRE Varone Vins Bonvin Les Domaines	Civert de Cerf grand-mère, Polente Saumon fumé sur toast Tartare de bœuf, noix, vieux fromage du Valais sur toast	10.- 7.- 7.-
2	INTCHIÈ NO	Bouchée végétarienne Terrine de porc aux pruneaux, noisettes et pain au levain Dégustation de charcuterie maison, pain au levain, beurre	8.- 10.- 10.-
3	LE VERRE À PIED Cave Christophe Jacquod	Raclette aux truffes, laiterie de Verbier Raclette Wallis 65, fromagerie de Turtemann Raclette Alpage Col des Planches	6.- 5.- 5.-
4	LA GRENETTE	Assiette terroir (fromage VS, tomme VS aux herbes, fromage de Mund au safran, Tomme Vs fleurie, Rebibes VS, Pain de seigle aux fruits, noix et abricots sec) Assiette découverte (Régâl Moutarde, Brie de Meaux, Maroilles, Bleu de Combrement, Crottin de Chèvres, Pain de seigle aux fruits, noix et abricots sec)	8.50 9.50
5	LA CROIX FÉDÉRALE Les Fils de Charles Favre	Beignet de courgette, fête Tartare de magret séché Choux à la crème	5.- 8.- 5.-
6	LE 1950 RIVE GAUCHE Maison Gilliard	Tataki de bœuf Black Angus, cresson, pickles de gingembre, sauce teriyaki au yuzu Tartare de gambas Black Tiger, vinaigrette exotique à la mangue, mesclun de jeunes pousses Chorizo maison RGMeat & Co grillé, purée de pommes de terre maison	10.- 9.- 8.-
7	CHANG THAI NOI Pap Vins	Rouleaux de printemps (2 pièces) Bœuf basilic Poulet curry rouge	10.- 10.- 10.-
8	LOCO TAPAS Chai du Baron	Duo de tortillas Bravas Albondigas	7.- 8.- 8.-



No	Restaurants	Mets proposés	Prix
9	TROQUET Domaine du Mont D'Or	Bagels Tartare (Tartare de bœuf, sauce maison, roquette et parmesan) Bagels Veggie (Salade, cream cheese, aubergines, tomates séchées, fromage de chèvre et miel) Bagels Pulled Pork (sauce maison, pickles d'oignons et salade)	7.- 7.- 7.-
10	CHEZ CHOU Dubuis & Rudaz	Nems au poulet (2 pièces) Beignets aux crevettes (3 pièces) Poulet aigre-doux piquant avec riz sauté à l'œuf	6.- 5.- 9.-
11	MANOR Provins	Filet de truite de Vionnaz en gravlax, à la Petite Arvine Burger de bœuf à la valaisanne Pizza aux pommes, crème à la vanille	7.- 9.- 6.-
12	HÔTEL ELITE L'Orpailleur	Escargots au beurre «Elite» en feuilletés Tartare de bœuf d'hérens sur pain de seigle du valais et sa tuile de parmesan Mousse caramel au beurre salé et ses éclats de marrons	10.- 10.- 7.-
13	RESTAURANT MACCARO Les Fils de Charles Favre	Parmigiana d'aubergine Arancini à la Bolognese Tiramisu classique	10.- 10.- 8.-
14	COUCOU SUSHI Château Constellation	Sushi Saumon doré (2 pièces) Sushi Saumon caramélisé (2 pièces) Roll frit (2 pièces)	8.- 8.- 7.-
15	RESTO BAR LA TAVERNE Les Fils de Charles Favre	Eclat de bœuf (brochette de bœuf, riz parfumé) Agneau des alpages (brochette d'agneau, riz parfumé) Toast prestige (brochette d'agneau, riz parfumé)	8.- 8.- 8.-
16	RESTAURANT C ÇA Pap Vins Château Constellation	Courgettes gratinées farcies avec une viande de bœuf Raviolis capresi (Mozzarella, parmesan, tomates cerises, sauce tomate) Goulash de bœuf accompagné de polenta	10.- 10.- 10.-
17	LE MIDI Bétrisey & Albrecht Vins	Découverte fondue du midi (bœuf mariné à cuire dans notre bouillon) Le croustillant du midi (Bœuf ou poulet croustillant sur son lit de salade) Le douceur du midi (panna cotta maison, coulis de fruits rouges)	10.- 8.- 8.-