



PROGRAMME DE LA JOURNÉE

SAMEDI 20 SEPTEMBRE 2025
PLACE DU SCEX, PLACE DES TANNERIES,
EST DE LA PLACE DU MIDI

10H30 DÉBUT DES FESTIVITÉS

Plus de 30 stands de restauration et dégustations, tenus par des établissements sédunois et des caves membres de l'Association des Encaveurs de Sion, vous proposent près de 45 mets et 105 crus au verre à découvrir!

TOUTE LA JOURNÉE

différentes surprises vous attendent

11H00 PARTIE OFFICIELLE

Place du Scex (à l'ouest de la vigne du Verre à Pied)

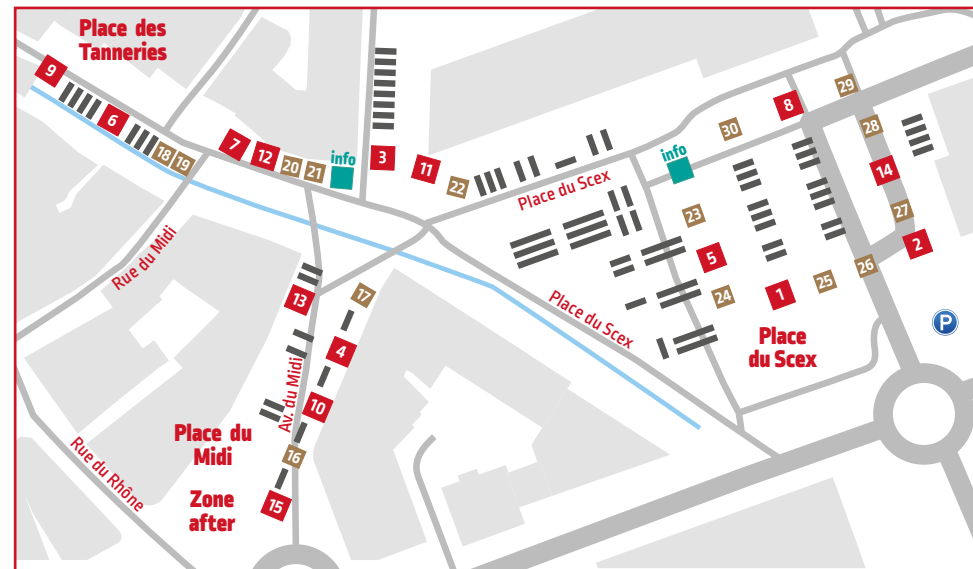
21H00 OUVERTURE DE L'AFTER

avec ambiance musicale (Place du Midi)



GUSTOVINUM.CH

■ Restaurants ■ Caves ■ Info



NOUVEAU CONCEPT

L'achat d'un verre à 20 CHF vous donne droit à 4 dégustations auprès des encaveurs présents. Ce verre vous offre également un bon de 20 CHF, valable à l'achat d'un carton de 6 bouteilles, soit en commande pendant la manifestation, soit directement chez l'encaveur après l'événement. Ce bon peut aussi être utilisé chez les restaurateurs partenaires, sous forme de réduction sur votre addition dès 200 CHF de consommation.



NOUVEAU NOM



La manifestation devient **GustoVinum – La fête du goût**, un nom qui associe la passion du goût (Gusto) et l'univers du vin (Vinum). Ce nouveau nom marque l'évolution de l'événement en recentrant l'expérience sur la découverte et la valorisation des vins de la région, tout en conservant une offre gastronomique de qualité.

NOUVEAU LIEU

GustoVinum retrouve ses places historiques : la Place du Scex, la Place des Tanneries et l'est de la Place du Midi. Ce retour au cœur de la Vieille Ville de Sion permet de renouer avec l'âme originelle de la manifestation, dans un cadre convivial, chaleureux et authentique, favorisant les échanges entre épicuriens, encaveurs et restaurateurs.



Les amis de GustoVinum



À NE PAS MANQUER LE MAIRE AUX FOURNEAUX

Vendredi 19 septembre 2025, dès 11h30

Au Marché de la Vieille Ville (Rue du Grand Pont), le Président de Sion, M. Philippe Varone, partagera avec vous une recette surprise inspirée du patrimoine culinaire sédunois.

Cet événement est organisé en collaboration avec un restaurateur sédunois.



GUSTOVINUM.CH

SAMEDI
20 SEPTEMBRE
2025



GustoVinum

LA FÊTE DU GOÛT LE RENDEZ-VOUS ÉPICURIEN AU CŒUR DE SION

De 10h30
à minuit,
stands jusqu'à
22h



Stands
gourmands,
surprises toute
la journée

PLACE DU SCEX | PLACE DES TANNERIES | EST DE LA PLACE DU MIDI
AFTER FESTIF DÈS 21H00 !





GustoVinum – La fête du goût, l'événement incontournable qui célèbre l'alliance parfaite entre la passion du vin et l'excellence gastronomique.

Chaque année, cet événement unique rassemble des épicuriens, des restaurateurs talentueux et des encaveurs passionnés pour vous offrir une expérience sensorielle hors du commun.

Au cœur d'une ambiance conviviale et festive, GustoVinum met à l'honneur les richesses de notre terroir à travers des bouchées raffinées sublimes par des vins d'exception. Véritable rendez-vous des amateurs de belles découvertes, cette manifestation invite le public à explorer des accords mets surprenants, rencontrer les artisans derrière chaque produit et partager un moment de plaisir authentique.

GustoVinum, c'est plus qu'une fête

c'est une ode au goût, à la convivialité et au savoir-faire de ceux qui façonnent la gastronomie et l'œnologie de notre région.

No	Restaurants	Mets proposés	Prix
1	RADICI AU CAFÉ DU MARCHÉ	Agnolotti «del Plin» à la Monferrina Vitello tonnato Baccalà mantecato à la Vénitienne	6.- 6.- 5.-
2	CAFÉ DES CHÂTEAUX	Mini burger des Châteaux Tartare aux deux saumons, toasts Rouleaux de printemps aux légumes Gaspacho aux tomates, espuma au parmesan, basilic	8.- 8.- 7.- 6.-
3	ALEX DEPREZ CHEF À DOMICILE	Croquette au cœur coulant de raclette, lard confit et herbes fraîches, sauce crémeuse à la moutarde à l'ancienne Le traditionnel boulet à la liégeoise, bière brune et sirop de Liège (recette familiale) Terrine maison, oignon rouge compoté au vin du Valais, oléagineux et cornichon Mousse au chocolat noir suisse complètement siphonnée, meringue croustillante au poivre de Java et fruits frais	8.- 8.- 7.- 6.-
4	MANORA	Gravlax de truite de Vionnaz à la Petite Arvine et pain de seigle du Valais Entrecôte de bœuf sauce au Pinot Noir & pommes de terre grenaille Crêpes sucrées Suzette	6.- 8.- 4.-

No	Restaurants	Mets proposés	Prix
5	ALEX RESTAURANT	Cordon bleu au fromage de Bagnes Blinis de saumon mariné Veau cuit 12 heures, sauce au Pinot Noir, mousseline aux zestes de citron Terrine de foie gras sur toast brioché Vol-au-vent aux morilles	8.- 8.- 8.- 8.- 8.-
6	RESTAURANT C ÇA	Civet de cerf et polenta grillée Trio de ravioli caprese farcis à la tomate et mozzarella « Polpetta della nonna »	8.- 8.- 8.-
7	ZENHÄUSERN	Risotto tomates burrata Tartare de saumon et mangue Burger Alpina Plateau mini-pâtisseries (4 pièces)	6.- 7.- 8.- 10.-
8	STELLA MARINA	Arancini Assiette charcuterie Italienne Tomate Burrata Friture de poisson Poulpe persillade Focaccia olive / tomate	7.- 9.- 9.- 8.- 8.- 6.-
9	LEGAULOIS.CH	Truite fumée, sur salade Truite à la plancha sur purée Truite à la plancha bardée de lard Cuisse de sanglier à la broche	7.- 7.- 8.- 8.-
10	CASERNE 25	Monsieur pulled pork Poêlée de légumes au chèvre chaud Boulettes de viande grillée Pizzetta fris Tiramisu maison	8.- 7.- 8.- 8.- 6.-

Terroirs

No	Restaurants	Mets proposés	Prix
11	PINTE CONTHEYSANNE	Raclette au lait de vache Wallis 65 - Turtmann Raclette au lait de vache Bagnes 4 - Liddes Raclette au lait de chèvre	5.- 5.- 6.-
12	ZENHÄUSERN	Café (Supplément sirop 0.30 ct) Williamine, Abricotine, Calvalais Brownie Piémont Brownie Free ou brownie original	3.50 6.- 3.80 3.10
13	DEL GENIO ARTISANS BOUCHERS	Tartare de bœuf Rillettes de chapon sur toast Plat Valaisan	7.- 7.- 7.-
14	LAITERIE DE NENDAZ	Fromage de Nendaz, sérac et tomme Fromage d'alpage et vieux rebibes Mix de fromage frais et de vieux fromages affinés du Valais	8.- 8.- 8.-
15	GASTROMER	Huître fine Tartare de Daurade Crevettes x3	4.- 5.- 9.-

No	Caves	Vins proposés	1 dl	Bte	37.5
16	MAISON GILLIARD	Fendant Murettes Brut Murettes Rosé de Syrah Les Tonneliers * Dôle des Monts Rosé Johannisberg Porte de Novembre ICE Porte de Novembre Dôle des Monts BIO *	4.50 6.00 6.00 4.50 5.00 5.00 4.50	28.00 39.00 39.00 28.00 34.00 34.00 28.00	15.00
17	NIKLAUS WITTWER	Fendant La Roua Petite Arvine La Trémaz Altesse La Sitta Blanc de Rouge Gamay n°6 Cornalin La Corba Le Petit Frère, assemblage rouge	4.50 6.50 4.50 4.50 4.50 7.00 7.00	28.00 35.00 28.00 28.00 28.00 37.00 37.00	
18	VARONE VINS	Fendant Soleil du Valais * Viognier * Blandice * Dôle Blanche * Dôle Valéria * Merlot * Cornalin * Pinot Stricto Sensu	4.50 6.00 5.00 5.00 4.50 6.00 6.00 7.00	28.00 42.00 35.00 35.00 28.00 42.00 42.00 49.00	
19	CELLIERS DE SION	Fendant Soleil du Valais * Dahu Blanc * Dahu Rosé * Gamay Coquet * Dahu Rouge * Dahu Frisé * Dahu Must *	4.50 5.00 5.00 4.50 5.00 5.00 5.00	28.00 35.00 35.00 28.00 35.00 35.00 35.00	
20	CHÂTEAU CONSTELLATION	Gamay Fendant Rectoratus * Petite Arvine Syrah Cornalin Brut Rosé Moscato	4.50 4.50 6.00 6.00 6.00 6.00 6.00	28.00 28.00 40.00 40.00 40.00 40.00 40.00	
21	BÉTRISEY & ALBRECHT VINS	Prosisseco, vin mousseux * Monté Bianco, assemblage blanc Amigne Monté Rosé Gamay Dôle Sang Barbare Monté Nero, assemblage rouge	4.50 6.00 6.00 6.00 4.50 4.50 6.00	28.00 39.00 39.00 39.00 28.00 28.00 39.00	20.00
22	PAP VINS	Fendant Gamay Pinot Noir Merlot Arvine * Pinot Barrique Dioscore, assemblage rouge	4.50 4.50 4.50 6.00 5.00 6.00 6.00	28.00 28.00 28.00 35.00 35.00 35.00 35.00	
23	DUBUIS & RUDAZ	Johannisberg * Petite Arvine Fendant Privilège Rosé Majorie Gamay Passion, assemblage rouge Merlot	5.00 6.00 4.50 5.00 4.50 5.00 6.00	30.00 34.00 28.00 30.00 28.00 30.00 34.00	

No	Caves	Vins proposés	1 dl	Bte	37.5
24	CAVE CHRISTOPHE JACQUOD	Fendant Johannisberg Pinot Blanc Corbandise Rosine, vin mousseux * Pinot Noir Boisseau, assemblage rouge	4.50 5.00 5.00 5.00 5.00 5.00 6.00	28.00 30.00 30.00 30.00 30.00 30.00 38.00	
25	DOMAINE DU MONT D'OR	Fendant La Perle du Valais Johannisberg Siccus Petite Arvine Aphrodite Rosé Pigalle La Perle Noire, assemblage rouge * Diolinoir Romance Johannisberg Mi-Doux	4.50 6.00 7.00 5.50 6.00 6.50 6.00	28.00 42.00 49.00 38.00 42.00 45.00 42.00	15.00 22.00 22.00
26	L'ORPAILLEUR	Fendant Païen * Pépîte blanche, assemblage blanc Pépîte rose Pinot Noir Diamanterre Pépîte rouge, assemblage rouge Syrah	4.50 6.00 5.00 5.00 4.50 5.00 6.00	28.00 42.00 35.00 35.00 28.00 35.00 42.00	
27	PROVINS	Fendant Pierrafeu * Petite Arvine Grand Métal * Heida Grand Métal * Apologia Freeze White * Apologia Pink * Cornalin Grand Métal * Gamay Coqueret * Apologia Rouge *	4.50 6.00 6.00 5.00 5.00 6.00 4.50 5.00	28.00 38.00 38.00 35.00 35.00 38.00 28.00 35.00	15.00 28.00 50cl
28	LES FILS DE CHARLES FAVRE	Fendant Dame de Sion * Humagne Blanc * Petite Arvine * Favi Rosé * Gamay * Merlot Collection F * Syrah Grand Cru *	4.50 6.00 6.00 5.00 4.50 6.00 7.00	28.00 42.00 42.00 35.00 28.00 42.00 49.00	
29	BONVIN LES DOMAINES 1858	Fendant Sans Culotte * Plan Loggier, assemblage blanc * Château Conthey, assemblage blanc * Œil de Perdrix Sortilège * Petite Arvine * Pinot Noir Terra Cotta * Syrah * Cuvée 1858, assemblage rouge	4.50 5.00 5.00 5.00 6.00 4.50 6.00 8.00	28.00 35.00 35.00 35.00 42.00 28.00 42.00 57.00	
30	CHAI DU BARON	Fendant Vieille Vigne de Sion * Petite Arvine * Johannisberg Leon * Rosé De Syrah Léon * Pinot Noir Vieille Vigne de Sion * Cornalin * La Réserve, assemblage rouge *	4.50 5.50 5.00 5.00 4.50 5.50 6.00	28.00 40.00 35.00 35.00 28.00 50.00 42.00	

* Vin proposé en dégustation à l'once

GUSTOVINUM.CH



Suivez-nous @gustovinum.sion

