

Sion balance entre terroir

GASTRONOMIE ► La capitale compte une vingtaine d'établissements aux saveurs d'ailleurs, surtout asiatiques.

QUATRE KEBABS

- Kebab House, Avenue de France 5
- Bon Kebab, Avenue des Mayennets 3
- Le Sultan Kebab, Rue des Vergers 6
- Antalaya Express Kebab, Avenue de la Gare 5

UN MEXICAIN

- La Bodega, Avenue de la Gare 32

UN GREC

- Kostas, Place de la Gare

UN LIBANAIS

- Mont-Liban, Avenue de France 13

UN MAROCAIN

- Le Mogador, Rue des Tanneries 9

UN INDIEN

- Le Maharajah (Chez Chander), Rue de Lausanne 52

ONZE ASIATIQUES

- Tran Take Away Asiatique, Avenue de France 72
- Shin Ji, Avenue Maurice Troillet 1
- Sawasdee Thai, Avenue de la Gare 9
- Xinh Xinh, Avenue de France 5
- Ô Palais Kinh Do, Avenue de France 8
- Orchid Thai Shop, Avenue de France 6
- Rong Town, Avenue de France 6
- Pathaya Thai Food, Avenue de Tourbillon 26
- Paradiso (Chez Chou), Rue des Remparts 25
- Le Mekong, Rue du Scex 33
- Wing Fai Fast Food, Rue des Casernes 18

BONS PLANS

POUR TOUS LES GOÛTS

Comme l'infographie ci-contre le démontre, l'amateur de dépaysement culinaire trouvera facilement son compte en ville de Sion. Voici toutefois quelques adresses choisies en toute subjectivité. Car après tout, tous les goûts sont dans la nature...

► **Le Maharajah (Chez Chander):** Accueil très chaleureux dans ce petit restaurant pour une cuisine indienne très relevée et parfumée. A noter que Chander Vashdev y a fait le pari du végétarien, motivé par une véritable démarche éthique.

► **Sawasdee Thai:** Nouveau venu à Sion, ce petit restaurant take-away propose en plus des plats asiatiques typiques des sushis maison.

► **Orchid Thai Shop:** Minuscule épicerie-traiteur où l'on peut manger sur place à condition d'être assez rapide. Une cuisine thaï très authentique.

► **Le Sultan Kebab:** Beaucoup de convivialité pour des spécialités turques préparées avec soin.

JEAN-FRANÇOIS ALBELDA

En flânant au gré des rues séduisantes et en s'attardant sur les différentes enseignes de restauration qui s'offrent au regard, un constat s'impose. Depuis quelques années, les restaurants proposant des cuisines du monde, principalement asiatiques, ont passablement fleuri.

En tout, take-away et kebabs compris, la capitale valaisanne compte près d'une vingtaine d'établissements «exotiques», ce qui représente – à titre d'exemple – le double d'une ville comme Yverdon-les-Bains, d'un bassin de population sensiblement équivalent.

«Pour le reste, ce sont des restaurants qui proposent une cuisine typiquement vaudoise, du papet, etc.», nous renseigne-t-on à la police du

commerce de la ville du Nord vaudois.

Terroir urbain

Le terroir, justement, est un argument que Sion met de plus en plus en avant pour s'affirmer comme une destination gastronomique de choix. L'une des dernières initiatives allant dans ce sens, était le lancement en mars 2009 du label «Sion Terroir Urbain» par la Promotion économique de la Ville de Sion, Sion Tourisme et la société SensoCreativ, spécialisée dans l'évaluation et le marketing sensoriels.

Lorsqu'on expose le sujet à Jean-Marc Jacquod, directeur de Sion Tourisme, il s'interroge d'abord. «C'est sûr, on peut se poser la question... Est-il bienvenu qu'on puisse beaucoup plus facilement manger à Sion – en semaine et à midi –

du canard laqué qu'une raclette?» La réponse à cette question n'est pas univoque. «La notion de terroir urbain est ouverte sur le monde. Il est important pour une ville

avance encore l'argument de la complémentarité avec la restauration en station, plus typique. «En parallèle, la ville peut compter sur de très bons restaurants mettant en avant

Exemple de complémentarité entre terroir et monde, une offre récemment mise sur pied par l'office du tourisme proposant des soirées gastronomiques originales. «Suite à une demande, nous avons organisé un repas «terroir urbain» en collaboration avec deux restaurants, dont un asiatique. Les clients ont notamment pu déguster, accompagnés de crus séduisants, du bœuf d'Hérens au curry rouge ou du poulet de Saxon au soja grillé. La formule a beaucoup plu.» La carte de la complémentarité est donc jouable. «Mais il est plus aisé de faire ce genre de choses avec des nouveaux établissements, obligés d'être très dynamiques, gourmands de collaborations.»

Dynamisme

La créativité est justement le point relevé par le président

de GastroValais François Gessler quant à l'éventuelle sur-représentativité des enseignes venues d'ailleurs. «Si ces établissements sont conformes à la législation, nous n'avons aucune raison de nous opposer à leur venue. Au contraire, leur dynamisme peut créer un électrochoc chez les restaurateurs traditionnels.»

Mais selon lui, les restaurateurs faisant preuve d'inventivité pour travailler les produits locaux n'ont pas de souci à se faire. «Il faut également que le public ait un regard critique quant aux prix pratiqués. La marge n'est pas la même pour un steak, un plat asiatique ou une pizza. On a pris l'habitude du steak à 20 francs et on s'énerve si le prix est un peu plus élevé. Il faut relativiser», conclut-il.



«Il est important pour Sion d'avoir une offre urbaine, avec des saveurs asiatiques ou exotiques»

JEAN MARIE JAQUOD
DIRECTEUR DE L'OFFICE DU TOURISME DE SION

comme Sion d'avoir une offre qu'on pourrait qualifier d'«urbaine» en matière de gastronomie, avec des saveurs asiatiques ou exotiques», développe-t-il. Jean-Marc Jacquod

les produits locaux de façon créative, dont plusieurs sont labellisés «Sion terroir urbain»: la Ferme-Asile, le Coq en Pâte/Supersaxo, la Sitterie, l'Enclos de Valère...»

L'INVITÉ

PHILIPPE NANTERMED VICE-PRÉSIDENT DES JEUNES LIBÉRAUX-RADICAUX SUISSES

Une taxe payée par tous pour compenser le vol de quelques-uns?

Que diriez-vous de payer une taxe de 10 centimes par centimètre cube de chaque réfrigérateur vendu pour amortir les coûts du vol à l'étalage? Naturellement, chacun d'entre nous considérerait cela comme du vol organisé, comme le report sur les honnêtes citoyens des méfaits des autres.

C'est pourtant ce que pratique l'organisme de redistribution des droits d'auteur, qui prélève une taxe relativement importante sur l'acquisition de chaque objet qui pourrait permettre de diffuser de la musique. Les sociétés de droit d'auteurs proposent et sont sur le point d'obtenir l'extension de cet impôt à tous les appareils qui permettent de diffuser de la musique, à savoir les téléphones portables, les tablettes numériques, les clés USB.

On peut imaginer à terme que la taxe frappera aveuglément les consoles de jeux vidéo, les télévisions, les autoradios et, vu l'omniprésence de la technologie dans notre quotidien, on peut s'attendre à terme à une taxe similaire

sur les appareils électroménagers. Ces objets sont multifonctions et la musique n'est qu'une possibilité d'exploitation parmi des milliers d'autres. Ils sont notamment utilisés massivement dans le milieu professionnel et il n'est pas incongru d'imaginer qu'un téléphone portable puisse servir à tout autre chose qu'à écouter de la musique. Pourtant, il sera prochainement taxé pour compenser le préjudice que la copie fait subir aux artistes. Les sociétés de droits d'auteurs argumentent que le paiement de la taxe compense un droit à la copie privée préjudiciable pour les auteurs. L'industrie musicale s'acharne pourtant depuis des années à limiter au maximum la possibilité de copier leur musique. Les disques de dernière génération disposent de mécanismes de verrouillage empêchant toute reproduction et la musique acquise légalement sur Internet – via iTunes par exemple – ne peut pas être diffusée au-delà de son propre périphérique.

L'industrie musicale a déjà raté une première fois le virage des nouvelles technologies. Les droits d'auteurs sont bafoués par le téléchargement illicite et les nombreux procès n'ont jusqu'ici pas permis de l'enrayer. Alors que l'on cherche à limiter ces pratiques et à faire prendre conscience de la nécessité de protéger les artistes, on admet l'idée de prélever une redevance qui légitime d'une manière inacceptable des comportements illégaux. Ces taxes, une fois de plus, pénalisent les consommateurs honnêtes qui paient deux fois leurs droits d'auteurs: lors de l'achat du support et lors de l'acquisition de la musique. Les pirates, eux, ne paient qu'une seule fois, et un montant dérisoire au regard de tout ce qu'ils pourront copier. Une pétition demandant la suppression de cette taxe a été lancée, sur le site www.tropdetaxes.ch. Je ne saurais qu'inviter les lecteurs à la signer, histoire de montrer que nous ne sommes pas toujours prêts à nous laisser tondre.



LeNouvelliste.ch

AUJOURD'HUI SUR L'INTERNET

Nos magazines

Retrouvez les articles et infos pratiques de nos suppléments sur nos espaces magazines.

<http://mags.lenouvelliste.ch>

Le journal sur iPad

Nouveau!

«Le Nouvelliste» accessible directement depuis votre iPad! Application disponible sur l'App Store

Les «Nouvellistes»

Lire le journal, surfer sur le site web avec un iPhone, un lecteur RSS, etc.

<http://editions.lenouvelliste.ch>