



## 10 questions à Anne-Dominique Zufferey

# «Fendant et raclette font la paire»

Anne-Dominique Zufferey dirige le Musée valaisan de la vigne et du vin de Sierre, un établissement qui organise des expositions régulières consacrées au jus de la treille sous toutes ses formes.

Photo: Anne Gabriel-Jürgens

**1 LE MENU:** Quels vins avez-vous toujours sous la main à la maison?

Anne-Dominique Zufferey: De la Petite Arvine et du Pinot noir. Du Valais, cela va sans dire...

**2** Quel est votre vin suisse préféré?

Le Cornalin, un cépage rouge originaire du Valais, qui a été redécouvert dans les années 70 et a connu une véritable renaissance depuis. De plus, il est intimement lié à la carrière œnologique de mon mari. Son retour en grâce aurait été impossible sans

des pionniers animés par une vraie passion pour la vigne. Je débouche volontiers une bouteille de Cornalin pour accompagner un repas entre amis.

**3** Etes-vous une adepte de la décantation?

Tout dépend du vin. Je fais confiance à mon mari qui s'y connaît mieux que moi. A chacun son job!

**4** Utilisez-vous plusieurs types de verres ou un seul vous suffit-il?

Nous utilisons plusieurs types de verres,

que ce soit pour le rouge ou pour le blanc. La forme des verres a beaucoup évolué depuis 30 ans et nous suivons cela avec grand intérêt.

**5** Avez-vous un secret à nous confier concernant le vin?

Ce n'est pas vraiment un secret: je dirais que c'est plutôt un conseil. Il faut absolument que vous dégustiez une fois le «Vin des Glaciers» élevé par des amis, la famille Salamin, dans leur charmante petite cave de Grimentz (VS).

**6** Quel plat préférez-vous cuisiner, pour vos ou des invités?

Des hors-d'œuvre méditerranéens.

**7** Quel est votre accord préféré entre mets et vins?

Ce qui importe pour moi, c'est que le vin exacerbe la saveur des mets. Je m'en tiens aux mariages classiques tels qu'un Fendant avec la raclette, un Johannisberg avec des asperges ou une Humagne rouge avec la chasse.

**8** Quel est votre remède secret contre la gueule de bois?

Boire une tasse de thé au tilleul ou passer le plus rapidement possible à l'apéritif suivant. (Rires)

**9** Quelle est l'erreur la plus communément répandue en Suisse concernant le vin?

De penser que l'on ne produit que du Fendant et de la Dôle en Valais. Ou d'ignorer qu'on élève des crus fantastiques en Suisse alémanique, notamment dans les Grisons. Il est également faux de prétendre que les meilleurs vins helvétiques sont chers.

**10** Citez-nous un restaurant avec une belle carte des vins ou votre bar à vin favori?

Le restaurant Lötschberg, à Berne, ou les Verre à pied, des vinothèques que l'on trouve désormais dans toute la Suisse.

### Les personnes

Directrice du Musée valaisan de la vigne et du vin de Sierre, Anne-Dominique Zufferey organise régulièrement des expositions et collabore à la rédaction de livres retraçant l'histoire de la viticulture en Valais. Elle est mariée au vigneron Maurice Zufferey. Musée Valaisan de la Vigne et du Vin, Sierre:

[www.museevalaisanduvin.ch](http://www.museevalaisanduvin.ch)

Auteur de livres et experte en vins couronnée de nombreux prix, Chandra Kurt est aussi membre du «Circle of Wine Writers».

[chandra@chandrakurt.com](mailto:chandra@chandrakurt.com)