

Enthousiaste! Pas de meilleur adjectif pour décrire la directrice du Musée valaisan de la vigne et du vin (MVVV). Dans son grand salon vitré, situé dans le quartier de Viouc à Sierre, avec vue sur le val d'Anniviers, Anne-Dominique Zufferey-Périsset s'exalte en parlant de ses projets, de ses amis kosovars, du thé qu'elle prépare, reçu d'un expert chinois, et provenant de vieux théiers de cinq cents ans. «Au musée, nous venons d'organiser une dégustation qui débutait par des thés et se terminait par des vins. Pour l'un comme pour l'autre, il y a eu un changement monumental: on est passé de l'aliment de base au plaisir.»

Depuis son arrivée au musée, en 2000, six livres ont été publiés. Dont *Histoire de la vigne et du vin en Valais*, une œuvre qui est aujourd'hui devenue une «bible», également traduite en allemand. Cette encyclopédie la rend fière, même si la quinquagénaire s'empresse de préciser qu'elle n'a rien écrit, «juste coordonné le projet. Nous avons vendu 4000 exemplaires en un mois et demi. Je n'étais pas consciente de ce que cela deviendrait. L'idée était de réaliser quelque chose qui n'avait jamais été fait et de donner une identité à la viticulture valaisanne.»

«C'est tellement passionnant!»

Un travail sur plusieurs années, avec une trentaine de chercheurs, qui souvent n'étaient et ne sont toujours pas d'accord. «Lors de notre dernier colloque, il y a eu un grand débat entre les archéologues pour savoir si la vigne était à la base sauvage ou cultivée. C'est un peu frustrant de savoir que les re-

cherches ne se terminent jamais. Mais tellement passionnant!»

La meneuse, «à l'écoute», a réussi à trouver des fonds et à faire passer le budget du musée de 40 000 à 400 000 francs. «Il a fallu se battre, convaincre des gens de mettre de l'argent dans la culture. Ce qui est encore difficile aujourd'hui.»

Son plus beau projet: *Mes 4 ceps*, un dossier pédagogique distribué dans les écoles primaires qui initie les bambins au travail de la vigne. «Si je ne

Secrets de cuisine

Pour vous, cuisiner c'est...

Préparer de beaux moments de convivialité, même si c'est parfois le stress!

Combien de fois par semaine cuisinez-vous?

Comme toutes les mères de famille, tous les jours à midi et le soir, sauf quand mon mari s'en occupe ou que je suis invitée chez des amis...

Quel est votre plat favori?

La potée aux chanterelles du val Ferret, plus précisément la recette de ma grand-mère.

Que ne mangeriez-vous pour rien au monde?

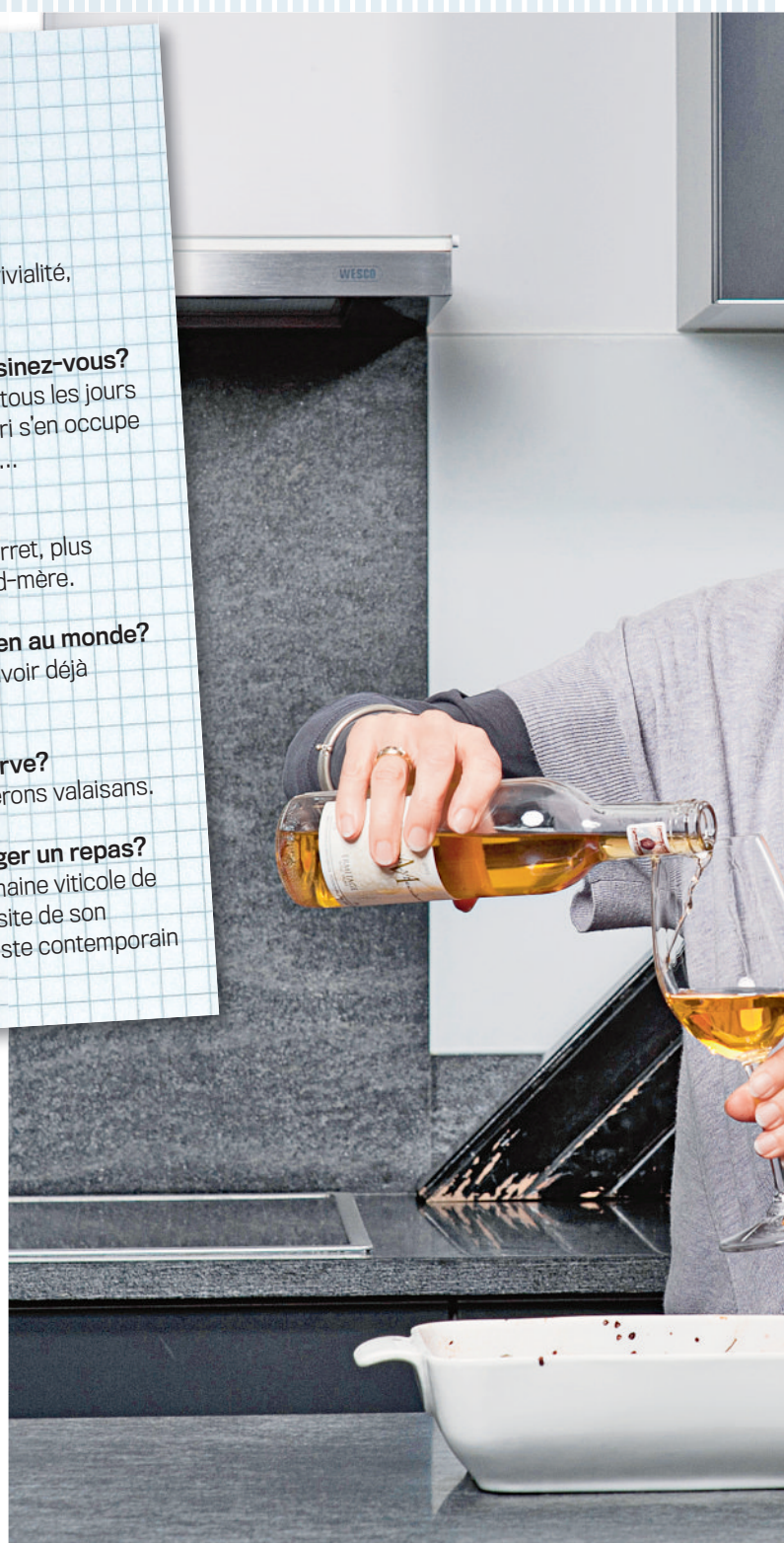
Du serpent, même si je crains en avoir déjà mangé en voyage sans le savoir.

Qu'avez-vous toujours en réserve?

De bonnes bouteilles d'amis vigneron valaisans.

Avec qui aimeriez-vous partager un repas?

Avec Donald Hess, dans son domaine viticole de Colomé en Argentine, après la visite de son nouveau musée consacré à l'artiste contemporain James Turrel.



Anne-Dominique Zufferey-Périsset: «J'aime refaire le monde autour

Pour l'amour du terroir

En l'an 2000, la Sierroise Anne-Dominique Zufferey-Périsset a repris les rênes du Musée valaisan du vignoble local. Au menu: un dessert adouci par quelques gouttes de malvoisie surmaturée, des



d'un verre de vin.»

valaisan

de la vigne et du vin. Depuis, elle n'a de cesse de dévoiler les arcanes pêches blanches rôties aux fruits rouges et à la mélisse.



COUPER les pêches en deux puis les dénoyauter.

RÉPARTIR les petits fruits dans le plat

AJOUTER le beurre en noisettes.

ARROSER régulièrement de jus pendant la cuisson.





Flirtez
avec des nuances irrésistibles...

Osez
l'incroyable brillance glossy...

Goûtez
la douceur de vos cheveux
enfin révélée!

Evangelina Lilly porte la nuance 513 Iced Truffle.

CUMULUS
POINTS
20x

**TOUTE LA COLLECTION
CASTING CRÈME GLOSS
ICED CHOCOLATES (NUANCES
412, 513 ET 613)**

Valable du 2.8 au 15.8.2011

En vente dans les plus grands magasins Migros

NOUVEAU

ICED CHOCOLATES
COLLECTION

CASTING
Crème Gloss

N°1 SUISSE DE LA COLORATION
SANS AMMONIAQUE*



*AC Nielsen, Marché Suisse de la Coloration à Domicile, CA, 2010.

- Changierende Farbe, voller Licht-Reflexe
- Optimale Grauhaarabdeckung
- Aufbauender Glanzbalsam mit Gelée Royale: Sinnliches Haargefühl und Haare wie aufgestoßert
- Couleur chaloyante, pleine nuances
- Couverture optimale des cheveux blancs
- Soins Nutri-Éclat à la Gelée Royale: un toucher voluptueux, des cheveux comme repulpés

mit Gelée Royale

Parce que vous le valez bien.

L'ORÉAL
PARIS

L'Oréal Paris est en vente à votre Migros

➔ devais en garder qu'un, ce serait celui-là. Vingt à vingt-cinq classes par an s'y intéressent. Les enfants s'inquiètent de savoir si leur cep a gelé, s'il aura du raisin. Chacun a le souci d'arriver au bout, c'est émouvant.»

En cuisine, cette fille d'imprimeur fribourgeois, «attachée au papier et à l'encre», mais écolo – elle préfère lire les journaux sur le Net – s'attache à concocter des repas familiaux, pour son époux vigneron-encaveur et ses trois enfants. Un livre de Girardet toujours à portée de la main. Des recettes avec des légumes du jardin, cultivés par son mari, rencontré dans le groupe des Zachéos au cours d'une danse traditionnelle. Et sans qui l'hyperactive professionnelle n'aurait pas pu entreprendre tant d'activités. «Contrairement à moi, il est très calme et aime rester à la maison. Quand les enfants étaient petits, il m'a permis de me réaliser ailleurs qu'au sein du foyer. On dit que derrière un grand homme se cache une femme. Chez nous, c'est l'inverse. Il faut rendre à César ce qui est à César.»

Un grand besoin de découvrir le monde

Après des études en sciences naturelles à Lausanne, elle est partie pour un long périple, à la découverte des Etats-Unis, du Mexique et du Guatemala. «Je suis revenue en sachant que personne ne détenait la vérité. Chaque année, j'ai besoin de partir au moins quatre fois. J'ai tenu à ce que mes enfants voyagent aussi, afin qu'ils n'aient jamais peur de l'étranger.» Pendant dix ans, elle enseigne les maths, les sciences, l'histoire et la géo au cycle. Elle siège ensuite à la Jeune chambre économique de Sierre, mouvement des jeunes citoyens entrepreneurs. «Une bonne expérience de terrain. Une véritable école de vie qui m'a marquée et qui me marque encore aujourd'hui. J'y ai appris que rien n'est impossible, ce qui est devenu ma devise. Et depuis, je ne peux plus bosser autrement qu'en équipe.» Elle participe notamment à la création de Vinea, le fameux salon des vins suisses, qu'elle sera la première à présider. Et pour ajouter un «regard théorique» à son CV, elle n'a



«Je ne me sens pas si Valaisanne que ça. Je suis Européenne. Mais la beauté est chez nous aussi. Ça c'est sûr.»

pas hésité à se lancer dans une formation continue en sciences de l'éducation.

Amoureuse de l'art contemporain, qui «interroge notre société», la Sierroise se plaît à visiter les hauts lieux de la peinture du monde entier. «J'apprécie les musées, des endroits de paix où je me res-

source. J'en ressors pleine d'énergie.» C'est donc naturellement qu'elle a étudié la muséologie, et qu'on est venu la chercher pendant ses études pour reprendre le MVVV. «On me l'a proposé durant les cours. J'étais juste là par intérêt personnel. Une coïncidence étonnante. Le vin, fatalement, a un lien

avec les sciences. Et j'aime bien refaire le monde autour d'un verre.» Si possible de cornalin, ce «rouge du pays» oublié, que son mari, l'un des premiers, a remis au goût du jour. Mais ne comptez pas sur la «meneuse à l'écoute» pour aller travailler dans la vigne. ➔ «J'ai eu effeuillé lorsque

**Le plein de la Suisse:
Pour les familles!**



**Vacances pour familles:
www.reka.ch**

Profitez de plus de vacances. Au cœur des magnifiques montagnes de Suisse ou au tessin, dans nos villages de vacances Reka parfaitement aménagés pour les familles. De la garderie d'enfants au zoo-câlins en passant par la piscine et les espaces jeux, tout est prêt et conçu pour plus de vacances pour toute la famille.



**Valais
Zinal**

Village de vacances Reka

Village de vacances Reka Zinal:
Appartement de 2 pièces avec 4 lits,
27.08 - 22.10.2011

dès CHF 567.-*



**Jura
Montfaucon**

Village de vacances Reka

Village de vacances Reka Montfaucon:
Appartement de 3 pièces avec 6 lits,
20.08 - 24.09.2011

dès CHF 1043.-*



**Oberland bernois
Hasliberg**

Village de vacances Reka

Village de vacances Reka Hasliberg:
Appartement de 2 pièces avec 4 lits,
03.09 - 24.09.2011

dès CHF 777.-*

* Prix par semaine; sans les frais de dossier ni les frais accessoires individuels selon catalogue/Internet 2011.

**Réservation et commande
de catalogue:**

Reka, 3001 Berne
Téléphone 031 329 66 99
www.reka.ch



ACTION

JUSQU'À ÉPUISEMENT DU STOCK

89.-
au lieu de 119.-

Disponible chez
Migros avec rayon
de chaussures et
chez SportXX

SKECHERS
Fitness Group
TONE-UPS
HOMMES **TRAINER**



Semelle Cinétique
Système de Suspension Progressive

Conçues Pour
Aider à :

Augmenter
l'Activation des
Muscles

Renforcer vos
Muscles en
Profondeur

Brûler
Plus de
Calories

NIVEAU D'ACTIVATION MUSCULAIRE



AMÉLIORENT
VOTRE RESISTANCE
A L'ENTRAÎNEMENT

ACCELERENT
L'ACTIVATION
DES MUSCLES

Skechers est en vente à votre Migros

Entreprises

Avant de jeter votre vieux salon, demandez-nous une offre! Parce que le recouvrement du rembourrage vaut presque toujours la peine. Nous recouvrons également votre ancien salon d'étoffe ou de véritable cuir nappa. Salon de remplacement gratuit. **Service express en 10 jours seulement. Garantie 10 ans.** Conseils à domicile, aussi le soir, dans toute la Suisse. Demandez nos échantillons et découvrez notre assortiment de rêve.

www.polstermoebelklinik.com
Atelier de rembourrage, tél. 079 403 39 93
Schöffelgasse 3, 8001 Zurich

L'offre de la semaine:

**MIGROS
MAGAZINE**
Lisez Migros.

Accompagnement
de qualité dans un
environnement familial.



Pour toute la vie.
www.aide-et-soins-domicile.ch

AIDE ET SOINS A DOMICILE

Loèche-les-Bains

Offres Top été / automne
dès 01.07.2011 au 20.11.2011

Hôtel Alpenblick

à côté du Burgerbad

www.alpenblick-leukerbad.ch
alpenblicklbad@bluewin.ch

tél. 027/4727070, fax. 027/4727075
3954 Loèche-les-Bains

3 nuitées avec demi-pension
3 entrées au Burgerbad, sauna et bain vapeur,
accès libre au téléphérique de la Gemmi,
Leukerbad plus Card

Fr. 384.- par personne

5 nuitées avec demi-pension
5 entrées au Burgerbad, sauna et bain vapeur,
accès libre au téléphérique de la Gemmi,
Leukerbad plus Card

Fr. 640.- par personne

7 nuitées avec demi-pension
7 entrées au Burgerbad, sauna et bain vapeur,
accès libre au téléphérique de la Gemmi,
Leukerbad plus Card

Fr. 875.- par personne

Supplément pour la chambre individuelle **Fr. 10.-** par jour sur tous les arrangements.

La plus grande piscine thermale alpine de l'Europe (Burgerbad) est à votre disposition le jour d'arrivée dès 12h00 (sauf le jour du départ).

→ j'étais enseignante. Mais ce n'est pas mon truc.» Anne-Dominique Zufferey-Périsset s'énerve quand on évoque le Valais au travers des clichés. «On aime bien nous voir comme des bons petits sauvages. L'image du Valaisan fermé sur lui-même. Alors qu'en étudiant les amphores retrouvées ici, on a constaté qu'elles venaient de Turquie, de Palestine. Une découverte qui m'a profondément touchée.»

Lauréate du Prix culturel de la ville de Sierre en 2009, membre, entre autres, du Conseil de la culture au canton, du comité de l'Association valaisanne des musées (AVM), des Caves du chef étoilé de Courten, la quinquagenaire sent pourtant pas «si Valaisanne que ça. Je suis Européenne. Mais la beauté est chez nous aussi. Ça, c'est sûr.»

Virginie Jobé

Photos François Wavre / Rezo

Actuellement au MVVV, exposition à Salquenen: «Versannes, quand le cep voit double», jusqu'au 30 novembre. Infos: www.museevalaisanduvin.ch

Pêches au four aux petits fruits

Une recette d'Anne-Dominique Zufferey-Périsset



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

4 pêches blanches
400 g de petits fruits mélangés, p. ex. framboises, groseilles rouges et myrtilles
0,5 dl de vin blanc fruité, p. ex. malvoisie surmaturée, en vente dans les épicerie fines
0,5 dl d'eau
2 brins de mélisse citronnée
4 cs de beurre
80 g de sucre
petits fruits et mélisse citronnée pour la finition

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C. Couper les pêches en deux, les dénoyer et les disposer, surface de coupe vers le haut, dans un plat à gratin. Répartir les petits fruits dans le plat. Ajouter le vin et l'eau. Effeuilier la mélisse citronnée. En parsemer les fruits avec le beurre en noisettes. Sucrez les fruits et les

faire cuire env. 20 min au four en les arrosant régulièrement de jus. Les dresser dans des coupes et les décorer avec les petits fruits et la mélisse citronnée. Les pêches au four peuvent se savourer chaudes ou froides.

Suggestion: une malvoisie ou une petite arvine surmaturée du

Valais accompagne remarquablement ce dessert.

Préparation: env. 10 min;
cuisson au four: env. 20 min

Valeur nutritive

Par personne, env. 3 g de protéines, 9 g de lipides, 44 g de glucides, 1150 kJ / 280 kcal



De savoureuses
recettes sur
www.saison.ch

Pour s'abonner: 0848 87 7777,
abonnements@saison.ch
(39 fr. seulement pour
12 numéros)