



CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Prestation de la restauration de l'Ecole d'Agriculture du Valais Châteauneuf




*Cuisinons
notre région*



En partenariat avec



Etat du Valais / Staat Wallis

TABLE DES MATIERES

Introduction	2
Cuisine de Châteauneuf : une gastronomie agricole au service de la collectivité	3
La formation au cœur de nos préoccupations	6
Cuisine collective et de produits régionaux	6
Salles de séances	7
Les Domaines de l'Etat du Valais	9
Les vins du Domaine de Châteauneuf	10
Réservations	14



Située au cœur du Valais, l'Ecole d'Agriculture de Châteauneuf offre des voies de formation sur mesures répondant aux besoins des professionnels de la terre et de la nature.

Les bâtiments imposants, datant de 1923, offrent également de nombreuses possibilités, pour des associations, organisations, groupes externes de venir sur le site de Châteauneuf pour une assemblée, une séance, un séminaire ou tout simplement pour une visite du domaine.



Toute notre équipe de l'accueil et de la restauration sont également à votre disposition pour vous recevoir et vous proposer des prestations de qualité.

Lors de votre venue sur le site, vous aurez probablement l'occasion de côtoyer des jeunes en formation d'assistant(e) socio-éducatif(ve) et assistant(e) en soin et santé communautaire de 1^{ère} année de l'École Professionnelle Artisanale Service Communautaire (EPASC) qui collabore également au service de notre restaurant.

DE LA TERRE À L'AVENIR

CUISINE DE CHÂTEAUNEUF : UNE GASTRONOMIE AGRICOLE AU SERVICE DE LA COLLECTIVITÉ

Depuis de nombreuses années, l'EAV accorde une très grande importance à l'utilisation des produits régionaux, souvent ceux des domaines de l'Etat, à la saisonnalité ainsi qu'aux modes de production. Notre cuisine se veut donc régionale et de saison, en faisant appel à un maximum de produits bruts, une cuisine où le « fait maison » est une évidence.

L'offre de notre restauration s'adresse uniquement aux personnes présentes sur le site de Châteauneuf, dans le cadre d'un cours, d'une location de salle ou d'une visite particulière.

Restauration de Châteauneuf		
Cuisine	Service	Composition
<i>Menu du jour</i>	<i>Self-service Service à table Table d'application, jusqu'à 16 personnes</i>	<i>Le menu du jour est composé d'un potage, plat principal, dessert et boisson, ainsi qu'une proposition quotidienne, le tout agrémenté d'un buffet de salades.</i>
<i>Cocktails dînatoires</i>	<i>Tables hautes : à l'intérieur ou extérieur (météo)</i>	<i>Les cocktails dînatoires sont composés de mets portionnés sur ardoises, où les hôtes peuvent se servir à leur gré.</i>
<i>Banquets spéciaux</i>	<i>Service à table</i>	<i>Les banquets spéciaux sont proposés avec des menus personnalisés, de saison et adaptés au budget de chacun</i>
<i>Menu gastronomique</i>	<i>Table d'hôte, jusqu'à 16 personnes</i>	<i>Une table d'hôtes est également offerte, dont le but est de mettre en valeur, à travers une cuisine raffinée et un service de qualité, les produits de notre terroir, en fonction des saisons.</i>

Les menus sont proposés sur demande, et conçus en fonction des offres du marché.

NOTRE SELF-SERVICE ET RÉFECTOIRE



NOTRE TABLE D'APPLICATION/HÔTE



NOS COCKTAILS DÎNATOIRES



NOS MENUS « GASTRONOMIE AGRICOLE »



LA FORMATION AU CŒUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS



Nous attachons une grande importance à notre relève. L'équipe de la restauration de Châteauneuf s'engage à former un(e) apprenti(e) cuisinier(ère) CFC et un(e) apprenti(e) gestionnaire en intendance (GEI) chaque 3 ans. Nous accueillons régulièrement des stagiaires du centre ORIPH et des stagiaires de l'EPASC (EEI & GEI) dans le cadre de leur cursus de formation professionnelle.

Nos apprenti(e)s cuisinier(ère)s sont régulièrement placés en stage dans d'autres restaurants de renommée, afin de leur offrir une formation la plus complète possible. Par ailleurs, notre table d'application permet à nos jeunes d'affiner le travail au fourneau, en cuisinant un menu jusqu'à 16 personnes... seul.

CUISINE COLLECTIVE ET DE PRODUITS RÉGIONAUX



Cuisinons
notre région



En partenariat avec



Regional
Kochen



In Partnerschaft mit



Sachant que plus de 6 millions de repas sont servis annuellement au niveau cantonal dans la restauration collective publique et parapublique, le Service cantonal de l'agriculture (SCA), par son Ecole d'agriculture (EAV), - en collaboration avec la Fondation pour le développement durable des régions de montagne (FDDM) et de Fourchette Verte Valais- conduit différents travaux de durabilité, dont notamment la promotion des produits de proximité dans le domaine de la restauration collective.

Fondamentalement, le principe consiste à créer un marché qui s'interroge sur les notions de provenance et les modes de production des denrées alimentaires, en favorisant dans la mesure du possible les denrées de proximité, à un prix équitable. Où, sur quoi et pour qui la plus-value économique, écologique et sociale est-elle réalisée ? Pour ce faire, les vendeurs (producteurs et fournisseurs) s'engagent à mettre en avant leurs produits répondant à ce profil (offre), et les acheteurs (établissements) s'engagent à inclure ce type de demandes dans leur politique d'achat. Les échanges

commerciaux s'effectuent ainsi naturellement dans un cadre redéfini, avec des partenaires solides, en respectant toutes les conditions de livraisons usuelles en vigueur ainsi que les normes qualitatives.

Les établissements partenaires engagés dans la démarche sont reconnaissables à travers le logo « Cuisinons notre région ».

Plus d'informations sous : <https://www.vs.ch/web/sca/cuisine-collective-et-produits-regionaux>




La place de marché des produits agricoles : <https://regiofoodvs.ch/>









RegiofoodVS

SALLES DE SÉANCES

Châteauneuf met à disposition des collectivités ou des associations professionnelles des infrastructures permettant l'organisation de séminaires, de conférences, de séances ou de cours de formation continue.

Notre service de restauration vous permet de prendre vos pauses et de vous restaurer directement sur le site.

Nom de la salle	Description	Capacité	Equipement
<p><i>Grande salle</i></p> 	<p>Salle la plus spacieuse, pouvant être subdivisée en deux</p>	<p>200 personnes assises en pleine capacité, subdivision possible</p>	<p>Beamer, tableau, sono</p>
<p><i>Espace Chavaz</i></p> 	<p>Salle de conférence, avec des vitraux dessinés par l'artiste-peintre suisse Albert Chavaz</p>	<p>20 à 40 personnes assises</p>	<p>Beamer, tableau, sono</p>
<p><i>Salle Les Combles</i></p> 	<p>Salle de conférence sous les combles de l'école</p>	<p>20 personnes assises</p>	<p>Beamer, tableau, sono</p>

<p><i>Salle de classes</i></p> 	<p>Salles spécifiques à l'enseignement, lumineuses, dont certaines sont mansardées</p>	<p>18 à 24 personnes assises</p> 	<p>Tableau interactif</p>
<p><i>Réfectoire</i></p> 	<p>Salle pour les repas et pauses, avec un plafond rénové datant de 1923</p>	<p>150 personnes assises</p>	<p>Tables d'hôtes/application jusqu'à 16 personnes</p>
<p><i>Halle d'entrée et extérieur</i></p> 	 <p>Halle avec escalier majestueux et pierres naturelles</p>	<p>30 personnes debout intérieur, illimité extérieur</p>	 
<p><i>Espace Merlot</i></p> 	<p>Caveau moderne dédié à la dégustation des vins</p>	<p>20 personnes debout</p>	<p>Bar à vin</p>



LES DOMAINES DE L'ETAT DU VALAIS



CHÂTEAUNEUF-LEYTRON

Le Domaine viticole de **Châteauneuf**, constitué de vignobles en terrasses et de fortes pentes, représente les conditions de production difficiles que rencontrent de nombreux vigneron sur leurs parcelles. Le maintien et la mise en valeur des vignes en terrasses font partie de la qualité et de l'image de nos vins d'appellation d'origine contrôlée Valais.

Le Domaine de Châteauneuf a aussi ses arbres et ses fruits. Des essais techniques sur différentes variétés sont testés.

Au Domaine de Châteauneuf finalement, des vaches d'Hérens sont élevées pour la viande et le lait. Des expériences sont effectuées, comme de laisser les vaches en stabulation libre.

Les domaines de l'Etat du Valais se situent à Châteauneuf et à Leytron, lieu-dit du « Grand-Brûlé ». Propriété de l'Etat du Valais depuis 1918, le Domaine du Grand Brûlé est idéalement situé sur le cône d'alluvions de la Losentze - rivière faisant le lien entre les communes de Chamoson et Leytron. Le projet de sauvegarde de la biodiversité des cépages traditionnels et autochtones du Valais, en collaboration avec la Société des pépiniéristes viticulteurs valaisans et la Station de recherche Agroscope, a été initié en 1992. Il a permis la mise en conservatoire de près de 1400 types différents des 17 cépages autochtones et traditionnels.

VIÈGE

Le Centre agricole de Viège est spécialisé dans l'élevage du petit bétail, avec des cheptels de moutons et de chèvres. Les espèces élevées sont le mouton nez noir et la chèvre à col noir. La fromagerie propose des fromages à la vente directe. Le Centre agricole accueille aussi l'école d'agriculture du Haut-Valais. Depuis quelques années, des stagiaires venus d'Argentine effectuent des stages au centre de Viège.

NOTRE VENTE DIRECTE

Il est possible de commander les produits phares issus de nos domaines. Voici un aperçu de nos trois catégories :

Produits arboricoles et maraîchers :

- Abricots, asperges, cerises, fraises, pêches plates, poires, pommes et jus de pommes

Produits du Domaine de Viège :

- Produits issus de l'élevage du menu bétail (fromage et tommes de chèvres, etc.)

Produits laitiers :

- Fromage à raclette de Châteauneuf AOP, Soulot, Trifolait, tommes, Luizotin, sérac, caillé lactique.

La liste des disponibilités selon les saisons peut être demandée et commandée via notre service de restauration à SCA-restauration-chateauneuf@admin.vs.ch

LES VINS DU DOMAINE DE CHÂTEAUNEUF

Chaque plat mérite d'être accompagné d'un cru de haute qualité. Si vous partagez un repas sur le site de Châteauneuf, vous aurez le plaisir de déguster les vins du Domaine.

Vignoble héroïque au cœur d'une steppe rocheuse, le Domaine de Châteauneuf est un véritable joyau de biodiversité sur quelque 3.5 hectares. Ses terrasses soutenues par des murs en pierres sèches centenaires donnent naissance à des vins de caractère.

Soucieux de préserver et de mettre en valeur ce riche patrimoine naturel, les vignerons de Châteauneuf pratiquent une viticulture durable et respectueuse de l'environnement. Le terroir peut ainsi s'exprimer en toute liberté.

Éléments emblématiques du Valais, les terrasses avec leurs murs en pierres sèches sont la marque de visite du Domaine.

Une signature depuis 1931

Le millésime 1931 signe la naissance du Merlot en Valais sur les terrasses de Châteauneuf. Depuis, ce vin n'a cessé de marquer de son empreinte l'histoire et la réputation du domaine. Il en est le vin emblématique.

Union de mûres et de myrtilles, nuances de girofle et de poivre noir, notes subtiles de lierre qui authentifient les grands Merlots, bouche volumineuse et aérienne : une cuvée prestigieuse qui tient toutes ses promesses et défie le temps.

CATÉGORIE VINS BLANCS

FENDANT

Une corbeille de fruits jaunes et de fleurs de tilleul vous emporte dans un univers de fragrances raffinées. La bouche, fraîche et fruitée, est une invitation à apprécier ce vin en toute occasion.

Nature du sol : sol calcaire, très graveleux, caillouteux, léger sableux à forte dominante de schistes.



JOHANNISBERG

Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits à coques avec de la noisette et de l'amande. Une note florale de tilleul souligne la typicité de ce vin. Le palais révèle un vin plein de charme et de séduction.

Nature du sol : sol calcaire, très graveleux, caillouteux, léger sableux à forte dominante de schistes.

PETITE ARVINE

Le nez s'ouvre sur des arômes d'écorces de grapefruit et de citrons confits. Les agrumes tapissent le palais et dispensent fraîcheur, saveur et salinité. Un vin tonique et exubérant.

Nature du sol : sol calcaire, très graveleux, caillouteux, léger sableux à forte dominante de schistes.



CATÉGORIE VINS ROUGES

GAMAY

Gourmand et croquant. Ce vin offre un concentré de plaisirs. Explosion de fruits rouges et d'épices avec une texture fruitée, fringante et soyeuse.

Sol calcaire, très graveleux, caillouteux, léger sableux à forte dominante de schistes.



GRAND ROUGE

Cette création originale fait la part belle aux sensations les plus variées. Au nez, explosion de fruits noirs et de saveurs torréfiées. La bouche est baroque : mûres et myrtilles, chocolat, épices orientales. Le Grand Rouge est un mariage d'Humagne Rouge, de Durize, de Diolinoir et de Galotta.

Sol calcaire, très graveleux, caillouteux, léger sableux à forte dominante de schistes.



SYRAH

Un bouquet d'épices, du poivre noir, des notes de laurier et de garrigue pour vous charmer. Une bouche charnue et épicée, des tanins soyeux et séducteurs pour votre plaisir.

Sol calcaire, très graveleux, caillouteux, léger sableux à forte dominante de schistes.

CORNALIN

Fier ambassadeur de nos vignobles en terrasses, il arbore une tenue d'apparat violette. Des notes de cerise rouge expriment sa noblesse, le fruité insolent atteste de sa jeunesse, un mélange de girofle et d'épices douces soulignent son tempérament.

Sol calcaire, très graveleux, caillouteux, léger sableux à forte dominante de schistes.

MERLOT

Union de mûres et myrtilles, nuances de girofle et poivre noir, notes subtiles de lierre qui authentifient les grands Merlot : cette cuvée emblématique tient toutes ses promesses. Volumineux et aérien, il dispose d'un grand potentiel de garde.

Sol calcaire, très graveleux, caillouteux, léger sableux à forte dominante de schistes.



MERLOT VIEILLE VIGNE

Description : Un bouquet expressif mariant les notes de tabac, de café, de fruits noirs, de lierre et d'épices douces. Opulence des fruits, Fraîcheur des tanins, Ivresse des épices. Au niveau de la couleur, on retrouve un rouge fougueux et plein de charme. Véritablement la signature du domaine viticole de Châteauneuf depuis 1931 !

SYRAH « RÉSERVE »

Un bouquet sudiste mariant le poivre noir, le laurier et les herbes de la garrigue avec des notes de torréfaction, de café et de chocolat noir pour vous conquérir. Une bouche volumineuse et épicée, des tanins fougueux et séducteurs pour votre plaisir.

Sol calcaire, très graveleux, caillouteux, léger sableux à forte dominante de schistes.



RÉSERVATIONS

Si vous désirez profiter des prestations de l'École d'Agriculture du Valais, voici les coordonnées de notre secrétariat qui vous transmettra tous les éléments nécessaires à votre accueil chez nous.

AU PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR CHEZ NOUS !

CONTACT

Ecole d'agriculture du Valais

Av. Maurice Troillet 260
Case postale 621
1950 Sion (Châteauneuf)

Secrétariat : 027 / 606 77 00
chateauneuf@admin.vs.ch

Web : <https://www.vs.ch/web/sca/ecole-d-agriculture-du-valais>

