



# Philippe Varone conjugue tradition et modernité

*spécial nature*

49

par France Massy

**UNE FORME INSOLITE, UNE MINUSCULE TOUR PERDUE AU MILIEU DU VIGNOBLE SÉDUNOIS, C'EST LE CUBE. UN ESPACE DE DÉGUSTATION UNIQUE, CONÇU PAR PHILIPPE VARONE – ICI ACCOMPAGNÉ PAR PIERRE-ALAIN MELLY – POUR PRÉSENTER SES VINS.**

Suspendu entre vignes et ciel, clin d'œil à son fameux homonyme de l'Expo 02, le Cube n'est pas un endroit comme les autres. On y arrive par une promenade sensorielle (15 minutes de balade depuis Sion, autant depuis Saint-Léonard), où la vue, l'ouïe, le toucher, l'odorat et le goût sont sollicités. On y découvre une manière originale de déguster les crus de la maison Varone. Ici, on vous demande d'oublier les préceptes traditionnels de la dégustation. Cette année, les couleurs sont à l'honneur. Choisissez un vin, humez-le, dégustez-le, fermez les yeux et visualisez une teinte... Ce Viognier évoque l'orange, une teinte chaude, soyeuse et vive. Ce Cornalin, le violet. Intense, profond, mystérieux et surprenant. L'Amigne sera symbole de jaune soleil et de reflets d'or précieux... C'est à partir de là, de vos sensations et de vos émotions, que le jeu commence.

## **Entre les ceps: le terroir urbain**

Une petite carte privilégie les produits valaisans de saison, apprêtés au goût du jour. Au Cube, on se trouve à l'origine de la notion de Terroir urbain – signe distinctif de la capitale valaisanne – dans laquelle

Suspended between the vineyards and the sky, a veiled message to its famous Expo 2 homonym, the Cube is a place like no other. You can reach it by way of a sensorial walk (a 15 minute walk from either Sion or Saint-Léonard), during which your senses of sight, hearing, touch, smell and taste are solicited. Here you can discover an original way of tasting the Varone cellar wines. You are requested to put aside the traditional precepts of wine tasting. This year it is the colours that have the place of honour. Choose a wine, smell it, taste it, shut your eyes and visualise a colour... This particular Viognier is evocative of orange, a warm shade, silky and vivacious. This Cornalin, violet. Intense, deep, mysterious and surprising. The Amigne symbolises sunny yellow and the glints of precious gold... It is from this point on, bringing your sensations and emotions into play, that the game commences.

## **Between the vines: urban local produce**

A small menu favours the Valais produce that is in season, prepared in accordance with today's tastes. In the Cube, we are in the origins of the notion of the "Terroir-Urbain" – the distinguishing mark of the Valais capital –

## spécial nature

Le terroir est au service de la créativité et la ville est utilisée comme vitrine des producteurs du pays. La raclette est donc revisitée façon espuma, les tomates épousent les fraises dans un gaspacho détonnant, le poisson se pare d'épices couleur soleil, le club sandwich est violet et... sucré, le chocolat s'inspire d'un souvenir d'Anne-Claude Luisier (ingénieure EPFZ, spécialiste de l'évaluation sensorielle) et flirte avec l'essence de mélèze et une pointe de piment d'Espelette... Le tout accompagne les crus de Philippe Varone. Les mets jouent le second rôle. La vedette est tenue par les vins et par les clients!

### Valeurs d'hier, défis d'aujourd'hui

Manager de la maison familiale, Philippe Varone aime conjuguer le contemporain et la tradition. Le contemporain en misant sur des approches résolument modernes de la vinification et de la dégustation. La tradition en maintenant le patrimoine familial et les valeurs de ses ancêtres (la famille Varone figure parmi les pionniers de la production intégrée, un respect de l'environnement qui favorise la biodiversité de la faune et de la flore). Homme d'échanges et de communication, Philippe aime s'entourer. Son Cube, c'est un peu le «bébé» d'une dizaine de passionnés, de l'architecte à l'ingénieure en agro-alimentaire, en passant par les spécialistes de la cuisine, les artisans du goût, etc. Le Cube, c'est aussi et surtout, une façon inédite et très audacieuse de présenter des vins. Dans ce milieu assez conservateur, Philippe Varone surprend. Il aime créer des événements particuliers, susciter l'émotion par la magie du vin. Des vins élaborés par Pierre-Alain Melly, un jeune ingénieur, diplômé en œnologie et viticulture de la HES-SO de Changins, qui a débuté sa carrière en Afrique du Sud, aux USA et au Chili. Philippe Varone lui a confié la valorisation de ses domaines et des cépages autochtones de la Vallée du Rhône. On déguste, au Cube, des vins marqués par le terroir et le tempérament de ce vigneron.



in which local produce is at the service of creativity and the town is used as a showcase for local producers. The raclette has, therefore, been reinterpreted espuma style, tomatoes mingle with strawberries in a clashing gaspacho, fish is dressed in colourful sunny spices, the club sandwich is violet and... sweet, the chocolate has taken its inspiration from Anne-Claude Luisier (EPFZ engineer, sensorial evaluation specialist) and flirts with larch essence and a touch of Espelette pimento... All of which are accompanied by Philippe Varone's wines. The dishes play the supporting roles. Topping the bill are the wines and the clients!

### Yesterday's values, today's challenges

As the manager of the family firm, Philippe Varone is fond of blending the contemporary with the traditional. The contemporary by relying on decidedly modern approaches to vinification and tasting. The traditional by maintaining the family patrimony and his ancestors' values (the Varone family is among the pioneers of integrated production: a respect of the environment which encourages the biodiversity of the flora and fauna). As he is someone who likes communicating, Philippe enjoys having people around. His Cube, is the "baby" of a dozen enthusiasts, from the architect to the food-processing engineer, the culinary specialists, the taste craftsmen, etc. The Cube is also and above all an original and audacious way of presenting wines. In this rather conservative milieu, Philippe Varone surprises us. He likes creating distinctive events, arousing emotions by the magic of wine. Wines that are elaborated by Pierre-Alain Melly, a young engineer, a qualified holder of a Changins HES-SO diploma in oenology and viticulture, who began his career in South Africa, the USA and Chile. Philippe Varone has entrusted him with enhancing his Rhone Valley domains and autochthonous vines. In the Cube, we can taste wines that bear the stamp of the land and the temperament of this wine grower.

Ouvert de mai à octobre, par beau temps uniquement, le vendredi de 17 h à 21 h, le samedi de 11 à 21 h et le dimanche de 11 h à 18 h.

Ou sur rendez-vous. Réservation +41 79 566 95 63.

Open from May to October, only when the weather conditions are good, on Fridays from 5 p.m. to 9 p.m., Saturdays from 11 a.m. to 9 p.m. and Sundays from 11 a.m. to 6 p.m.

Or by appointment. Reservations +41 79 566 95 63.