

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Conthey, le 6 août 2025

La Tavolata des Vins du Valais, du 1<sup>er</sup> au 31 août 2025

## Les caves mettent les petits plats dans les grands... À table!

**L'événement estival des Vins du Valais propose plus de 40 rendez-vous dans le vignoble jusqu'à fin août, pour partager un moment de convivialité autour d'un repas. La diversité de ces accords mets-vins en plein air s'adapte à tous les goûts et à tous les budgets. 20 d'entre eux affichent déjà «complet», mais il reste encore des places autour de 26 tables, à réserver via la billetterie en ligne [tavolata-valais.ch](http://tavolata-valais.ch).**

La Tavolata est une façon originale et conviviale de mettre les vins valaisans en valeur. L'idée lancée par Swiss Wine Valais il y a trois ans inspire de plus en plus de vigneronnes et vignerons, qui ne manquent pas d'idées pour offrir une expérience unique à leurs hôtes. Les rendez-vous proposés par une trentaine de caves différentes affichent des menus pour tous les goûts et pour tous les budgets, au cœur de paysages viticoles idylliques, dans une ambiance chaleureuse. La formule contente aussi bien la clientèle habituelle des caves que des personnes de passage curieuses d'expérimenter cette aventure oenogourmande en plein air.

Parmi les tablées où il reste encore des places disponibles, on peut déguster un sanglier à la broche à Fully, une polenta au chaudron à Venthône, une fondue à la viande à Arbaz, un menu médiéval à St-Pierre-de-Clages, un menu oriental à Granges, des buffets à Savièse et à Monthey ou encore une raclette traditionnelle à St-Léonard.

Pour les organisatrices et organisateurs, c'est l'occasion de faire visiter leur domaine, d'évoquer leur mode de culture, de partager leurs connaissances et de présenter leurs vins. Sur la billetterie en ligne [tavolata-valais.ch](http://tavolata-valais.ch), on peut cibler le type d'expérience recherchée par date, région et type de menu. L'offre correspond au trend actuel de l'œnotourisme, qui véhicule des valeurs d'authenticité, de partage, de proximité avec la nature et de retour au terroir. Des valeurs qui constituent de solides atouts pour l'économie et la durabilité du vignoble, en favorisant la vente directe à la cave et la fidélisation de la clientèle.

### Contact

Sandrine Mages, responsable communication à Swiss Wine Valais, 027 345 40 80

**Photos de la Tavolata des Vins du Valais** [sur Dropbox](#)