

NOS
IMMANQUABLES
DU JOUR

DANS LA FOIRE

Mercredi 4 octobre
Journée de la culture
et de l'énergie

10 h: Espace Live – Journée de la culture – Quel poids pour la culture et avec quelles retombées?

10 h: Salle Bonne-de-Bourbon – Journée de l'énergie – Conférence sur la stratégie énergétique 2050 en Suisse

10 h 30, 14 h et 16 h: Espace Tribus – Spectacle Art de rue – Anaëlle & Dan vous proposent Lavo Ta Novo

18 h: Espace Tribus – Concert de différents DJ régionaux

19 h: Espace Live – Concert organisé par la Loterie romande, hôte d'honneur

SUR LE STAND «NOUVELLISTE»



11 h: Apéritif offert à tous par la Maison Provins

18 h 30: demi-finales du quiz des écoles

En permanence: jeu vidéo sur mur d'écrans et distribution de chapeaux aux couleurs du journal

SUR LE WEB

Tous les jours, en direct de 10 h à la nuit
Photos Instagram
Les news de la Foire en vidéo

Nos vidéos:
Enquêtes foireuses
Comment fait-on pour attirer les visiteurs sans servir un verre?



Impossible de rater Christian Scalisi sur son stand «Le Cyrano». SABINE PAPILLOU

Cyrano du foie gras depuis 24 ans

TRONCHE Christian Scalisi est du sud-ouest de la France, mais il est devenu une des têtes de gondole de la Foire. Avec son foie gras, ses rillettes et ses magrets, il ravit les palais, dans le même contour depuis vingt-quatre ans. Rencontre.

PAR **STEPHANIE.GERMANIER@LENOUVELLISTE.CH**
PHOTOS **SABINE.PAPILLOU@LENOUVELLISTE.CH**

«Avé l'accent». Et en parlant fort. Très fort. Impossible de rater Christian Scalisi sur son stand «Le Cyrano». L'incontournable temple du foie gras, l'indécrottable royaume des rillettes, la presque indispensable halte du cassoulet. 24 ans de bons et loyaux services à la Foire du Valais. 24 ans de présence journalière. 24 ans dans le même contour. 24 ans de grandes et de petites histoires. 24 ans de rencontres et d'assiettes de tartines au foie gras à 10 francs. «Jamais on ne changera le prix. C'est un rituel. Les gens arrivent avec le billet tout prêt.»

daille pour consacrer le phénomène l'an prochain. Seule la fameuse adresse guet-apens du pot de chambre chamosard tient la comparaison chiffrée. Christian Scalisi parle le patois bagnard, possède cinq vaches d'Hérens, un peu plus d'amis à Bruson, le coin de Valais dans lequel il a créé un caveau de dégustation pour ses désormais clients suisses. «Je suis arrivé au comptoir de Martigny à 30 ans, avec mon oncle de Toulouse qui avait été invité pour faire connaître le foie gras aux Valaisans.» Alors boucher, charcutier, traiteur, Christian tombe amoureux de notre canton.

UNE HISTOIRE D'AMOUR ET D'ESTOMACS AVEC LE VALAIS

Il est le doyen des restaurateurs de la fête en termes de longévité. Et recevra d'ailleurs sa mé-

LE SUD AUSSI, LA NEIGE EN PLUS

«C'était le Sud, même s'il a négocié le lendemain de notre arri-



LENOUVELLISTE.CH
NOS VIDÉOS

En images



Dégustation du nouveau fromage à raclette



Les dates de la tournée «En pistes» ont été



Le WLS Crew a reçu le Prix d'encouragement



SUR INSTAGRAM «Avant, à la Saint-Michel»