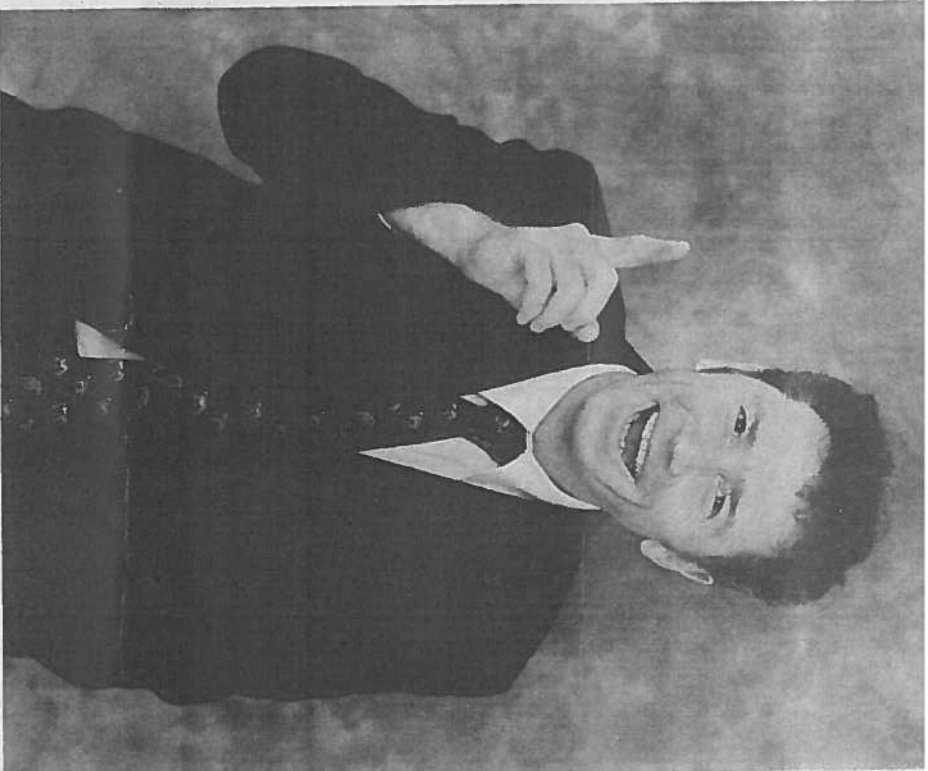


**O**n ne remplace pas Dominique Fornage, huit ans durant «châtelain» de Villa, le «temple» des vins et de la raclette du Valais, à Sierre. Mais on prend sa suite, en espérant faire aussi bien, voire mieux. Tel est le pari qu'assume dès le 25 février un Lausannois de naissance, Fabrice Thorin, 48 ans. Cet ancien de l'École hôtelière de Lausanne, tant au niveau des études, entamées en 1985, que dans l'enseignement du service, quelques années plus tard, a plus d'une corde à son arc. D'abord de triples origines, à la fois gruériennes, valaisannes et vaudoises. Si son grand-père fut un restaurateur vaudois connu et impliqué dans la défense de sa profession, qui tint le restaurant de la piscine de Mon-Repos, puis des restaurants à Payerne, la sœur de sa grand-mère n'était autre que «Tante Marthe». La Gruérienne Marthe Comba, dans les années 1960, fut une «maîtresse queux» — si l'on ose ce néologisme ! —, restauratrice du fameux menu de Béni-chon, au Gruyérien, à Bulle, puis en son auberge des Sciennes d'Albeuve, où son petit-neveu plongeait le nez dans la pâte à bricelés, presque chaque week-end. Pas étonnant qu'il devint, après un apprentissage chez Boccard, à Rolle, pâtissier-confiseur, son premier métier...

**Amoureux du Valais, passionné de montagne, organisateur chevronné et fin dégustateur**

Ses liens avec le Valais, Fabrice Thorin les a tissés par sa mère, propriétaire d'une boutique à Sierre, et par sa famille, qui lui confia, au début des années 1990, le projet de transformation d'un hôtel à Crans-Montana. Le Green. Surtout, aujourd'hui, ce père de deux adolescents de 15 et 17 ans, dit ne plus pouvoir se passer de la montagne. Ainsi en mars il montera avec des amis à la ca-



Ancien de l'EHL, Fabrice Thorin bénéficie d'une riche expérience dans la branche.

## Au Château de Villa, Thorin après Fornage

Un Lausannois s'installe au temple de la raclette et des vins valaisans.

Habitant Trélex, Fabrice Thorin n'a pu passer à côté de Paléo: après avoir été bénévole, il y travaille comme permanent, pour gérer le secteur de la restauration et des boissons durant onze ans. Ce long bail avait commencé par l'organisation, sur le ter-

poste de «responsable de secteur» dans l'entreprise de restauration collective DSR, avec la responsabilité de la gestion et du personnel de 13 établissements entre Lausanne et le pied du Jura vaudois, de l'EMMS au restaurant d'entreprise.

Succéder à Dominique Fornage, c'est aussi prendre le relais d'un dégustateur de vins hors pair, fondateur du Label Nobilis, qui a su mettre sur orbite, il y a plus de vingt ans, les meilleurs vins du Valais. Au contact de Daniel Rossellat, le «boss» de Paléo, Fabrice Thorin a eu les moyens d'apprécier les vins. Fin dégustateur, il a terminé deux fois au quatrième rang du championnat vaudois de dégustation, le Verre d'Or. Et il entend bien, après Arthur-Félix Zuber, relancer un championnat valaisan de dégustation à partir de la base arrière du Château de Villa.

Oenothèque, Sensorama, voisinage du Musée de la vigne et du vin, siège de la Chartre Grain Noble Confidenciel: la demeure historique est dédiée aux vins valaisans. «Mais pas seulement!» s'empresse d'ajouter le nouveau «châtelain», qui y ajoute les fromages — pour la raclette, dont le restaurant est un temps incontesté, avec cinq sortes servies en permanence —, mais aussi le pain de seigle, la viande séchés, le safran de Mund... Deux commissions de sélection, l'une des vins, l'autre des produits, veille à l'approvisionnement des deux filières, et même avant l'affinage, pour les fromages. Appuyé par Nicolas Lagier, un ancien de l'EHL, Fabrice Thorin entend faire de Villa un véritable «pôle touristique», avec des forfaits hôteliers, des offres pour les entreprises, les dégustations mets et vins, toute une panoplie de prestations. Pour que le Château de Villa devienne un centre de compétences et d'interprétation — comme on dit depuis que l'Américain Freeman Tilden a créé le concept en 1957... — de tous les produits du terroir valaisan. Il y a du pain (de seigle AOC du Valais) sur la

DR