

Le César du palais

MÜNSTER | Au pays de Ritz,
Simon Aellig cultive la bonne enseigne

Sur la route des grands cols alpins (Furka, Grimsel, Nufenen), le voyageur est d'abord séduit par la beauté sauvage d'une vallée de Conches où l'air pur et la tranquillité invitent à la détente et aux vacances. Au centre du pittoresque village de Münster, l'enseigne Croix d'Or & Poste lui signalera ensuite la vénérable bâtisse qui sert de palais et résidence aux princes-évêques et à la noble famille de Riedmatten.

Construit en 1620, le bâtiment principal a été racheté à la fin du XIXe siècle par les hôteliers Seiler, qui en firent un haut lieu de l'hospitalité et de la gastronomie.

Depuis 1978, l'hôtel et le restaurant sont exploités par Simon Aellig, un Bernois qui a traversé les Alpes pour l'amour de Ruth, une Valaisanne avec qui il choisit quotidiennement une clientèle autant sensible à la beauté du paysage qu'à la qualité d'une cuisine fortement influencée par les produits régionaux. Membre des Saveurs du Valais depuis 2004, il est heureux de perpétuer les traditions culinaires du Vieux-Pays dans un cadre aussi prestigieux.

AU GRÉ DU TEMPS

Si la carte permanente propose des mets aussi traditionnels que l'assiette valaisanne, les croûtes au fromage ou la fondue à la tomate, la cuisine valaisanne est rythmée par les saisons et les humeurs du chef. Cette semaine, c'est la «Gomser Polenta» qui est à l'honneur sous diverses formes, par exemple apprêtée avec du fromage de Conches. Du 5 au 19 février, le patron surprendra ses clients avec une quinzaine de chasse proposant du gibier tiré l'automne dernier par les chasseurs de la vallée. En mars, les premières asperges annonceront le retour du printemps.

Parmi les spécialités de la maison, les gourmets choisiront un «Gommer Chole-ra», une truite valaisanne ou un filet d'agneau flambé accompagné de pâtes artisanales d'Ulrichen. Au dessert, ils se régaleront avec un parfait «glacier du Rhône», un sorbet aux myrtilles ou un incontournable sorbet valaisan.

Autre fierté de la maison, la cave recèle une cinquantaine de crus des différentes régions du Valais, alors qu'au bar, le client se réjouira du grand choix d'eaux-de-vie du Valais, dont l'abricotine et la Williamine AOC, d'un délicieux Calvalais ou du nouveau mousseux valaisan des caves Giroud.



Ruth et Simon Aellig.



Le parfait du glacier.



Un bâtiment historique voué à la gastronomie valaisanne.

Sur
les traces
de
César Ritz.

LE GOÛT ET LA POUDREUSE

Pourquoi ne pas profiter d'une prochaine journée ensoleillée pour découvrir un paradis enneigé et déguster les produits de son terroir? Si la vallée de Conches a vu partir César, elle a eu la chance d'attirer Simon pour animer une étape gourmande qui fait le bonheur des randonneurs et permet aux voyageurs de savourer les plaisirs du palais... *Alain De Preux*



Une enseigne
pleine de promesses.

Croix d'Or & Poste

Patrons: Ruth et Simon Aellig.
Chef de cuisine: Bernhard Rubi.
Adresse: Furkastrasse, 3985 Münster
(35 km de Brigue).
Restaurant: 45 places.
Salle à manger: 60 places.
Goethe-Stube: 25 places.
Hôtel: 21 chambres.
Ouvert 7/7 de 8 h à 23 h.
Fermé: avril, mai et novembre.
Tél. 027 974 15 15.
Internet: www.hotel-postmuenster.ch
E-mail: info@hotel-postmuenster.ch
Parking gratuit.