

# Saveurs originales ...

**BON APPÉTIT!** Notre canton compte 42 restaurateurs Saveurs du Valais. Des adresses privilégiées où trouver une gastronomie à base de produits régionaux. Outre les spécialités traditionnelles, ces ambassadeurs rivalisent d'imagination pour valoriser une cuisine authentique et conviviale, dont voici quelques exemples. **ALAIN DE PREUX**

## La fondue casse-croûte

Une fondue dans un pain-caquelon, il fallait y penser ! Henri Georges a eu la géniale idée de remplacer le caquelon par un pain paysan vidé de sa mie. Avec la complicité du boulanger du village et après plusieurs essais, il a trouvé la formule magique pour marier un mélange de fromages à base de raclette d'alpage avec un pain étanche et résistant à la chaleur du réchaud et aux coups de fourchettes. Autres particularités de ce mets aussi sympathique qu'original, la mie du pain est utilisée pour les morceaux à tremper, la croûte imbibée peut être mangée et ... il n'y a plus de caquelon à laver! **Marie-Jo Gessler**, Restaurant La Grange, rue du Village, 1983 Evolène, [www.baravinslagrange.ch](http://www.baravinslagrange.ch).

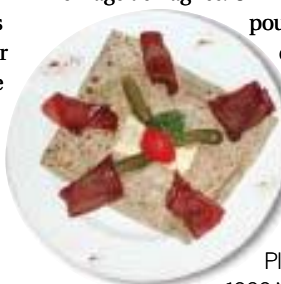
## Les asperges de Saillon

Saillon, capitale de l'asperge! Au milieu des champs de production, le Saint-Laurent est l'endroit rêvé pour déguster le légume régional sous toutes les formes déclinées par André Roduit. En pleine saison, les gourmets sont nombreux à se

laisser convaincre par l'apôtre des pousses blanches. **André Roduit**, Café Saint-Laurent, rue Saint-Laurent, 1913 Saillon. [www.cafe-saint-laurent.ch](http://www.cafe-saint-laurent.ch).

## La galette valaisanne

Sur fond de crêpe sarrasin, Fabrice Grognuz a imaginé une galette salée réunissant viande séchée du Valais IGP et fromage de Bagnes. Un mets savoureux



pour un en-cas convivial ou un repas consistant.

**Fabrice Grognuz**, Restaurant Les Platanes, Place Centrale 10, 1920 Martigny.

[www.restaurant-martigny.com](http://www.restaurant-martigny.com).

## Les perches du Lötschberg

A proximité de la pisciculture de Rarogne, Franz Schmid a naturellement concocté une assiette à la gloire des filets de perche élevés dans les bassins de la société Valperca. Grâce à la pureté de l'eau du Lötschberg et au savoir-faire d'éleveurs avant-gardistes, ces poissons ont un saveur largement supérieure aux perches des lacs ou importées.



**Luzia Schmid**, Restaurant Schmitta, 3942 Rarogne. [www.schmitta-raron.ch](http://www.schmitta-raron.ch).

## L'agneau nez-noir

Le Schwarznase est un mouton typique du Haut-Valais. Apprêtée et mijotée par François Gard, cette viande a un fumet particulier qui mérite le déplacement. Accompagnée de nouilles au safran (Novena, Ulrichen) et d'une ratatouille maison, c'est la spécialité de la maison. Pour les Valaisans romands, ce mets a un goût exotique. A découvrir avec un rouge du village.

**Adelheid Gard**, Hôtel Sonnenhalde, 3938 Ausserberg. [www.sonnenhalde-ausserberg.ch](http://www.sonnenhalde-ausserberg.ch).



## Les sorbets valaisans

Abricots, coings, fraises, framboises, pommes, poires, pruneaux. Soigneusement sélectionnés, les fruits de nos vergers sont stockés dans ses congélateurs sous forme de purées avant d'être transformés en délicieux sorbets. Proposés à la boule ou sous forme de palette sur la carte du Créneau

Gourmand, ces sorbets sont également fournis en bacs de 2,5 litres à d'autres restaurateurs de l'association Saveurs du Valais. Un produit artisanal 100% valaisan et délicieusement rafraîchissant. **Jean-Blaise Gollut**, Au Créneau Gourmand, 1913 Saillon. [www.table-hotes-suisse.com](http://www.table-hotes-suisse.com).

