



Deux bonnes nouvelles!

par Isabelle Bagnoud Loretan

**PAOLA MASCIULLI DIRIGE LE CRANS HOTEL&SPA DEPUIS CE PRINTEMPS;
LE CHEF CUISINIER DU RESTAURANT, PIERRE CREPAUD, ARRIVÉ AU MÊME MOMENT,
VIENT D'ÊTRE DÉSIGNÉ DÉCOUVERTE ROMANDE DE L'ANNÉE PAR LE GAULTMILLAU SUISSE.
DEUX BONNES NOUVELLES POUR LE CINQ ÉTOILES.**

Paola Masciulli a pris les rênes du LeCrans Hotel&Spa ce printemps. Une très bonne nouvelle. Italienne d'origine et née à Crans-Montana, l'hôtelière est bien connue sur le Haut-Plateau. Paola Masciulli possède la douceur des femmes discrètes, une gentillesse immédiate, jamais superficielle. Mais qu'on ne se méprenne pas, aucun détail ne lui échappe, une vraie professionnelle. C'est peut-être la raison qui l'a poussée à rejoindre l'hôtel de Plans-Mayens: chaque recoin est étudié avec soin, chaque détail possède une histoire. Paola Masciulli s'est d'abord formée en marketing. Après des débuts au Régent et des séjours à l'étranger, elle entre au Crans-Ambassador pour douze ans. C'est l'époque du début des labels de qualité et l'hôtel les décroche tous: «*On a fait tout ce qu'il était possible de faire*», se souvient avec plaisir cette passionnée de naturopathie. Elle fut l'une des premières à s'enthousiasmer pour le monde du wellness et se tourner vers le marché russe, avant de prendre la co-direction du cinq étoiles Les Sources des Alpes à Loèche-les-Bains. La voici désormais de retour. «*J'ai beaucoup de chance, c'est le rêve de chaque hôtelier d'arriver dans une maison qui vient d'ouvrir,*

Paola Masciulli took over the management of the LeCrans Hotel&Spa this spring. This is good news, of Italian origin and born in Crans-Montana, she is very well known on the Haut-Plateau. Paola Masciulli is endowed with the gentleness of discreet women, a gentleness that is spontaneous, never superficial. This is perhaps the reason why she was inclined to return the Plans-Mayens hotel: each nook and cranny has been thought out carefully, each detail has its own story. Paola Masciulli trained in marketing first of all. After having worked at the Régent and spent some time abroad, she was with the Crans-Ambassador for twelve years. It was at the time of quality labels and the hotel landed them all. *"We did everything that was possible"*, this naturopath devotee recalls with pleasure. She was one of the first people to be enthusiastic about the world of wellness and to turn towards the Russian market, before taking on the co-management of the five star Les Sources des Alpes in Loèche-les-Bains. And here she is back again. *"I've been extremely lucky. It's every hotel manager's dream to come to an establishment that has just opened, as it has here,*

comme ici, je me réjouis maintenant d'utiliser mes réseaux et mes contacts pour y faire venir autant de monde que possible. Mon équipe est pleine de bonne volonté». Et de terminer avec un sourire admiratif pour son chef cuisinier, Pierre Crepaud, qui vient d'obtenir un 15 au GaultMillau!



and now I'm delighted to use my network and contacts to get as many people to come here as possible. My team is very positive". And she finishes with an admiring smile for her chef, Pierre Crepaud, who has just obtained a 15 with GaultMillau!

Il aime la terre et les idées

Dans la grande cuisine du restaurant LeMontBlanc au LeCrans, Pierre Crepaud est heureux. Il vient de recevoir 15 points au GaultMillau et a été désigné Découverte romande de l'année. Le cuisinier n'est pas un inconnu ici, il s'était déjà fait une belle réputation à l'Alpina&Savoy où il est resté 10 ans. Auparavant, le Français d'origine a côtoyé de nombreux établissements de haut standing, «des étoiles ou des relais-châteaux pour progresser». Aujourd'hui, marié et père de deux enfants, bien installé à Crans-Montana, il sort de sa cuisine pour sa famille et un peu pour faire du sport avec ses amis... cuisiniers! Pierre Crepaud travaille avec les produits du terroir et de la région, les viandes de bœuf de la race d'Hérens, les salaisons valaisannes ou les poissons du Léman; il s'intéresse aux herbes et cultive son petit jardin de montagne. «Les sorbets au géranium ou à la mélisse ont été très appréciés cet été...». Pas étonnant, cet intuitif savoure les accords comme le filet de thon avec le foie gras poêlé ou la mousseline d'agria (pomme de terre) à la pistache. Une cuisine cohérente et subtile dont on perçoit déjà toute la personnalité. C'est un bûcheur, éminemment sympathique qui reçoit ici la confirmation de son talent.

He is fond of the soil and of new ideas

In the large kitchen of the LeMontBlanc Restaurant at LeCrans, Pierre Crepaud is happy. He has just received 15 points at GaultMillau and has been designated as the Discovery of the Year for the French speaking part of Switzerland. The chef is not unknown in the area; he had already made a reputation for himself at the Alpina&Savoy, where he worked for ten years. Previously, this Frenchman spent time with numerous luxury establishments "stars or chateaux restaurants, in order to progress". Today, married and the father of two children and settled in Crans-Montana, he only leaves his kitchen for his family and to a small extent to do some sports with his friends... who are cooks! Pierre Crepaud works with local or regional produce, beef from the Herens breed, the Valais salt meats and fish from Lake Geneva; he is interested in aromatic herbs and cultivates his small mountain garden. "The geranium or lemon balm sorbets were much appreciated this summer..." Which is hardly surprising as this intuitive person savours harmonies such as fried tuna fillet with foie gras, or pistachio agria (potato) mousseline. A coherent, subtle cuisine whose full personality can already be perceived. He is an eminently likeable hard-worker, who is receiving here the confirmation of his talent.

www.lecrans.com



Pierre Crepaud ci-contre et au-dessus, l'une de ses recettes: «Complicité de foie gras de canard», cubisme de foie gras, chutney de mangue à l'orchidée de Tahiti, poêlée aux écorces de citron confites et macarons Yuzu.

© Sedrik Nemeth