



Le Fletschhorn

# Quand le Valais gourmand se «livres»

par France Massy

**DEUX MAGNIFIQUES OUVRAGES, L'UN SUR LE FLETSCHHORN À SAAS FEE, L'AUTRE SUR LA CHASSE, DÉCOUVRENT UN VALAIS RICHE DE TRADITIONS ET D'INNOVATIONS CULINAIRES.**

Perdu dans la montagne, le Fletschhorn est un refuge de bonheur gourmand. On y va certes pour la cuisine de Markus Neff – 18 au GM, 1 macaron Michelin –, pour la vue imprenable, mais surtout pour l'ambiance particulière que Maren Müller – femme entrepreneur de l'année –, Charlie Neumüller et tout leur team, distillent au quotidien. Un livre «Markus Neff, haute montagne et haute cuisine, histoires du Fletschhorn» nous fait partager cet univers.



Quatre cents pages hautes en couleurs pour raconter le Fletschhorn. Ici, on nous raconte une histoire. Une histoire d'amitié, de gourmandise et de service. Côté jardin, des recettes de cuisine classées par saison. Homard à la vapeur et jus de betterave rouge, tortelloni à la truffe d'Alba ou duo de pigeon, mais aussi des recettes de cuisine toutes simples, comme celles que partagent les

Lost in the mountains, the Fletschhorn is a gourmet happiness refuge. We do, of course, go there for Markus Neff's cuisine – 18 points GM, 1 Michelin star –, for the wonderful view, but above all for the special atmosphere that Maren Müller – businesswoman of the year –, Charlie Neumüller and their entire team dish out on a daily basis. A book, "Markus Neff, Haute Montagne et Haute Cuisine, Histoires du Fletschhorn", shares this universe with us.

Four hundred very colourful pages tell us about the Fletschhorn. Within them lies a story. A story of friendship, fondness of food, and of service. The recipes to be found there are organized by the season. Homard à la vapeur et jus de betterave rouge, tortelloni à la truffe d'Alba or Duo de pigeon. But there are also simple recipes, like the ones that the Relais&Châteaux employees share: salade de légumes, tarte fondante aux oignons, pointe de culotte bouillie galette de pomme de terre et sauce raifort...

We also share the daily goings on at the Fletschhorn. We sneak a look at the kitchen, we watch the tables being set, we share a fit of the giggles, it's fresh, it's fun, it's the Fletschhorn!

And it is finished off with a superb portrait gallery of winegrowers and quality food craftsmen.

employés de ce Relais&Châteaux: salade de légumes, tarte fondante aux oignons, pointe de culotte bouillie galette de pommes de terre et sauce raifort...

Côté cour, on partage le quotidien du Fletschhorn. On lorgne dans la cuisine, on observe la mise en place, on partage un fou-rire, c'est frais, c'est gai, c'est le Fletschhorn!

Le tout est complété par une jolie galerie de portraits de vigneron et d'artisans du goût.

### Histoires de chasseurs

Les sociétés de chasse du Valais fêtent leur 75<sup>e</sup> anniversaire et à cette occasion ont édité un bel ouvrage mariant portraits, recettes et anecdotes. Vingt-cinq chefs valaisans, sélectionnés par les différentes «Diana» (nom donné aux sociétés de chasse) livrent les secrets de leurs meilleures préparations culinaires (chamois, chevreuil, marmotte, blaireau, etc.).

Les plus belles toques sont de la partie: Didier de Courten du Terminus à Sierre, Jean-Maurice Joris des Alpes à Orsières, Loris Lathion du Mont-Rouge à Haute-Nendaz, Damien Germanier du Botza à Vétroz et même Roland Pierroz, le regretté chef du Rosalp à Verbier qui a remis son tablier pour l'occasion. Le pape de la gastronomie suisse, Fredy Girardet en a assuré la préface. Pas de chef du Haut-Plateau ou des environs, mais notre belle station n'a pas de réelle tradition en ce domaine. Peu de chasseurs donc chez nous, quelques braconniers (chut!) mais sûrement beaucoup d'amateurs de bonne chère. Le livre «Tables de chasse» fait la part belle à la présentation de chaque société cynégétique, complétée par des anecdotes savoureuses. Comme celle du chanoine Maurice-Antoine Ribordy, du Grand-Saint-Bernard, qui avoue: «Lors de l'un de mes "rares" braconnages, je fus arrêté par la police. Au moment de payer l'amende pour le chamois que j'avais tiré, il m'est venu une idée géniale. J'ai demandé à ma servante de me remplacer pour le rosaire à l'église, et moi, pendant ce temps, je suis allé chercher un deuxième chamois, que j'ai vendu à un collègue qui avait des moyens. Avec le prix du chamois, j'ai ainsi pu payer l'amende.» L'histoire ne dit pas s'il est ensuite allé à confesse...



### Hunters' Stories

The Valais hunting clubs are celebrating their 75<sup>th</sup> anniversary and for the occasion they have edited a superb book, which combines portraits, recipes and anecdotes. Twenty-five Valais chefs, selected by the various "Dianas" (the name give to hunting clubs) have revealed the secrets of their best culinary preparations (chamois, venison, marmot, badger, etc.).



*Carpaccio de cerf légèrement fumé. Loris Lathion, Hôtel Restaurant Mont-Rouge, Haute-Nendaz.*

The most renowned chefs have taken part: Didier de Courten from the Terminus in Sierre, Jean-Maurice Joris from the Alpes in Orsières, Loris Lathion from the Mont-Rouge in Haute-Nendaz, Damien Germanier from the Botza in Vétroz and even Roland Pierroz, the much missed chef from the Rosalp in Verbier, who has donned his apron once again for the occasion. The leading light of Swiss gastronomy, Fredy Girardet, has written the preface. There are no chefs from the Haut-Plateau or its surroundings, but this domain has never been a real tradition in our wonderful resort. So, very few hunters here, a few poachers (sssh!), but undoubtedly numerous good food enthusiasts.

The book, "Tables de Chasse" is largely devoted to presenting each cynegetic club with, in addition, some tasty anecdotes. Such as the one about canon Maurice-Antoine Ribordy from the Grand-Saint-Bernard, who admits that: "During one of my rare poaching expeditions, I was stopped by the police. When the time came to pay the fine for the chamois that I had shot, I had a brilliant idea. I asked my maidservant to stand in for me for the rosary in the church while I went to get a second chamois, which I sold to a friend who could afford it. With the money from the chamois, I was able to pay the fine." The story doesn't tell us whether or not he then went to confession...