

40 ans et quatre générations!

par Laurent Missbauer

98

art de vivre

Le jeune
Thibaud Crettaz.



FRÉQUENTÉ NOTAMMENT PAR ALAIN DELON QUI A DONNÉ SON NOM À UNE FONDUE AU CHOCOLAT, LE RESTAURANT DE LA DENT-BLANCHE A FÊTÉ SON 40^E ANNIVERSAIRE EN 2009.

Le restaurant de la Dent-Blanche, à Plans-Mayens, au-dessus de Crans, n'a pas seulement fêté ses 40 ans en 2009. Il a également fêté l'arrivée de la quatrième génération de Crettaz aux fourneaux. Après le fondateur Joseph Crettaz, son fils Pierre et son petit-fils Joe (l'actuel tenancier des lieux), c'est au tour de Thibaud (19 ans), le fils de Joe, de faire désormais officiellement partie de cet établissement réputé pour ses raclettes, ses viandes et ses fondues. Thibaud Crettaz a en effet terminé son apprentissage à l'Hôtel Alpina & Savoy à Crans et c'est le plus normalement du monde qu'il épaulera aujourd'hui son père. Ce dernier va-t-il céder un jour son établissement à son fils? On l'ignore et il est encore trop tôt pour le dire étant donné que Joe et son épouse Marie-Astrid n'ont pas encore 50 ans. Ce qui est certain en revanche, c'est que le restaurant de la Dent-Blanche continue à séduire sa clientèle avec des mets qu'on ne trouve nulle part ailleurs, à commencer par «La fondue barbare» – dont Joe a fait protéger le nom et la recette au Bureau de la propriété intellectuelle à Berne – ou «La véritable fondue au chocolat façon Alain Delon». L'histoire de cette dernière mérite d'être racontée. Le célèbre interprète du Guépard a été l'un des premiers à la déguster en 2006 «*et il l'a tellement appréciée qu'il s'est brûlé en raclant le fond du caquelon*», raconte Marie-Astrid qui a prodigué les premiers soins à Alain Delon. Ce dernier, en guise de remerciement, a alors accepté que cette fondue au chocolat porte désormais son nom!



The Dent-Blanche restaurant, in Plans-Mayens, above Crans, has not only celebrated its 40th anniversary, it has also celebrated the arrival of the fourth generation of the Crettaz family doing the cooking. After the founder, Joseph Crettaz, his son Pierre and his grandson Joe (the present manager), it is Joe's 19-year-old son Thibaud's turn to officially join this establishment that is renowned for its raclettes, its meat dishes and its fondues.

Thibaud Crettaz has, in fact, just finished his apprenticeship at the Alpina & Savoy Hotel in Crans and it is in the order of things that he is now giving his father a helping hand. Will the latter pass the establishment over to his son one day? This we do not know and it is still too early to say as Joe and his wife Marie-Astrid are not yet fifty years old. What is certain, on the other hand, is that the Dent-Blanche restaurant continues to attract its clientele with dishes that can be found nowhere else: "La Fondue Barbare" to begin with – whose name and recipe Joe has patented through the Intellectual Property Bureau in Bern, or "La Véritable fondue au Chocolat façon Alain Delon". The anecdote about the latter is well worth telling. The famous actor from the film the Leopard was one of the first people to sample it in 2006 "and he appreciated it so much that he burnt himself while he was scraping the bottom of the fondue dish", Marie-Astrid, who gave Alain Delon first aid, tells us. As a gesture of his gratitude, he accepted that, from then on, the chocolate fondue would be called after him!