

Les coups de cœur de France Massy

par Geneviève Zuber

Balade gourmande en compagnie de l'une des rares figures féminines de la gastronomie valaisanne.

France Massy, vous vous êtes fait un nom sur le Haut-Plateau et en Valais grâce à vos talents de chef. Aujourd'hui, vous restez une ambassadrice des produits et de la gastronomie du Valais...

Je m'occupe de la dégustation et de l'accueil aux Caves Charles Bonvin à Sion, la plus vieille maison de vin du canton; je suis également chroniqueuse gastronomique au «Nouvelliste». Et puis, je viens de co-rédiger le dernier livre de Roland Pierroz, «Vertiges», paru aux éditions Favre. C'est un peu le testament de ce grand chef, qui a ouvert le Valais à la grande cuisine et a tellement fait pour le tourisme.

Les Pierroz à Verbier, les Irma Dütsch à Saas Fee ont donné envie de faire mieux à de nombreux petits restaurants. Ces établissements sympas, qui servent des produits frais, de qualité et une bonne cuisine du terroir, se sont multipliés ces dernières années. Bref, le niveau général s'est amélioré.

Qu'en est-il plus précisément du Haut-Plateau? Vos coups de cœur?

Une mention spéciale à Franck Reynaud de l'Hostellerie du Pas de l'Ours. Il a pris un nouveau virage; c'est un mousquetaire qui s'éclate avec des créations chaleureuses. J'apprécie également la cuisine du marché du Mont-Paisible, les plats libanais de la Dilligence, et les italiens de la région, qui sont sans doute les meilleurs du Valais. Mais je pourrais en citer bien d'autres encore.

Quelque chose à améliorer?

Les restos valaisans devraient faire l'effort de proposer davantage de produits du terroir, qui est vraiment riche. Pourquoi servir du tartare de saumon en amuse-gueule, alors qu'il y a chez nous de très beaux produits séchés, les jambons et les viandes séchées de la boucherie de Miège et les saucisses au génépi vraiment extra de Crettaz de Botyre à Ayent, par exemple. A ce propos, bravo au restaurant d'altitude de la Plaine-Morte, qui ne fait pas dans les frites-saucisses industrielles, mais propose de l'agneau séché et fumé du Haut-Valais, de la potée de chez nous, des macaronis d'alpage...



France Massy, you have made a name for yourself on the Haut-Plateau and in the whole Valais thanks to your culinary talents. Today you remain an ambassadress for Valais produce and gastronomy...

I am in charge of sampling and reception at the Charles Bonvin Cellars in Sion, the oldest wine-producing firm in the canton; I am also the gastronomic chronicler for the Nouvelliste. Moreover, I have just finished co-writing the latest book by Roland Pierroz, Vertiges, brought out by the Favre Publicity Firm. It is, as it were, the testament of that great chef who has introduced the Valais to haute cuisine and has done so much for tourism. People like Pierroz at Verbier or Irma Dütsch at Saas-Fee have incited many small restaurants to do better. Those friendly establishments, which serve fresh, high-quality produce and put on good local cooking, have multiplied in recent years. In short, the general level has improved.

What have you to say in particular about the Haut-Plateau? Your special favourites?

Special mention must be made of Franck Reynard from the Hostellerie du Pas de l'Ours. He has taken a new turn; he's a sort of musketeer who bursts forth with warm and hearty creations. I also appreciate the market-produce cooking put on at

Si vous étiez....

Un vin valaisan: une petite Arvine ou de l'Heida, parce que ça a du caractère.

Un plat: les pommes de terre – macaronis de ma maman.

Votre chouchou de l'hiver

«Le chou justement, ou le colrave, bons contre la grippe. Vous les découpez en tranches fines à l'emporte-pièce; confectionner des millefeuilles, cuire à la vapeur, les parfumer au curry, au beurre de thym ou à la sauge, puis réchauffer à la vapeur.»

Le goût, cela s'apprend dès l'enfance. Vous avez lancé l'été dernier un passeport-vacances qui a remporté un grand succès et qui sera reconduit l'été prochain...

Deux cents enfants du Haut-Plateau, des petits touristes aussi, ont participé à cette activité. Régulièrement, les mercredis, nous sommes partis à la découverte d'un jardin avec des herbes aromatiques et de légumes de chez nous. Un petit a été tout surpris de découvrir que les tomates, ça ne poussait pas à la Migros...

If you could choose...

A Valais-produced wine: a Petite Arvine or Heida, because they both possess character

A dish: Potatoes and macaroni, as prepared by my mother.

Your winter favourite

Without a doubt, cabbage or col-rave (vegetable belonging to the celeriac family) remedies for 'flu'. Cut them incisively into fine slices; make some "mille feuilles", steam and perfume with curry, thyme butter or sage. Then re-heat by steaming.



the Mont Paisible, Lebanese dishes from the Diligence, and the Italian restaurants in the region which are no doubt the best in the Valais. But I could enumerate many more.

What, if anything, could be improved?

Valais restaurants should try to offer more local produce, which is very rich. Why serve salmon tartar as an appetiser, while we have here some very fine dried products such as hams and dried meat from the butchery at Miège, genepi sausages from Crettaz at Botyre, Ayent, for instance? In this connection, cheers for the high-altitude restaurant on the Plaine-Morte, which doesn't go in for French fries with industrial sausages but offers dried and smoked lamb from the Upper Valais, hot-pot from around here and "alpine pasture" macaroni.

Taste is something learnt from early childhood.

Last summer, you brought out a "holiday passport" which won great success and will be re-introduced next summer...

Two hundred children from the Haut-Plateau, together with some young tourists, joined in this activity. On a regular basis, each Wednesday we set out in search of a garden with aromatic herbs and home-grown vegetables. One little boy was very surprised to learn that tomatoes did not grow at Migros...