

Gastronomie

Ricou prend de la hauteur

par Paul Vetter

Aux commandes du Relais de Montorge au-dessus de Sion depuis 2001, Bernard Ricou figure aujourd'hui parmi les meilleurs chefs du Valais.

Anita et Bernard Ricou, un talent lancé par Bocuse.



Photo Preisig

En passant du cœur de Sion – où il tenait le Prado – aux hauteurs de Montorge, c'est surtout sa cuisine qui a pris de l'altitude. Cet Auvergnat, ancien élève de Paul Bocuse, joue désormais dans la cour des grands. De son passage chez le Maître dont l'influence fut pour lui «déterminante», Bernard Ricou, parfaitement secondé en salle par sa femme Anita, a gardé un amour immodéré des bons produits assorti d'un respect total des saisons. Ajoutez à cela ses «remises en question» régulières, son souci constant de la perfection et vous comprendrez que l'immobilisme n'est pas le genre de la maison.

L'art, des murs aux assiettes

Le Relais de Montorge, l'antique restaurant aux murs vert pâle et aux meubles de bois sombre, s'ouvre aussi, par son jardin d'hiver, sur les vignes et sur le lac éponyme qui vous invite à la balade digestive une fois le repas terminé.

Moving from the heart of Sion – where he ran the Prado – to the heights of Montorge, it is above all his cuisine that has risen in altitude. He comes from Auvergne, trained under Paul Bocuse and has now entered the big league. From his time with the Maître, whose influence has been a determining factor, Bernard Ricou, who is seconded to perfection by his wife Anita in the restaurant, has retained an inordinate love for good produce and a total respect for the seasons. Add to this his regular "self-questioning", his constant concern with perfection and you will understand that ultra-conservatism is not the hallmark of the house.

Art, from the walls to the plates

The Relais de Montorge, an ancient restaurant with pale green walls and dark wooden furniture, opens out, through its winter garden, onto the vineyards and the eponymous lake, which welcomes you to a digestive stroll when the meal

Bernard Ricou est méticuleux et exigeant, ambitieux aussi, mais sans que cela ne tourne à l'obsession et à la course aux étoiles. Sa cuisine éclectique, toujours précise, souvent originale, mérite d'être reconnue à sa juste valeur.

L'établissement appartenant à la Fondation Chavaz est richement décoré de tableaux du peintre. Mais l'art est aussi dans les assiettes à l'image de celle qui accueillait un Mille-feuille de tomate et tourteau au curry accompagné d'une petite salade aux dés de pomme et avocat. Cette entrée révèle l'un des talents de Bernard Ricou, sa capacité à jouer sur les contrastes: contraste entre la fraîcheur acidulée de la tomate et de la pomme et l'onctuosité de l'avocat et du vin, une merveilleuse Marsanne 1994 Mémoire du Temps de Provins, collection qui servait de fil rouge à un éblouissant repas.

Au gré des saisons

La cuisine de Bernard Ricou musarde au gré des saisons. En début d'année, la truffe du Périgord est à l'honneur. Plus tard, les asperges – du Valais, évidemment – et les morilles prennent le relais avant que les premiers mousserons ne montrent le sommet de leur chapeau. Saumon sauvage de juin, champignons d'automne, festival du homard – décortiqué minute, s'il vous plaît – en fin d'année: les rendez-vous se succèdent au fil des mois. Rien n'est laissé au hasard. *«Avant de mettre un plat à la carte, la brigade – trois à cinq cuisiniers, en fonction de la saison – fait des essais en cuisine, parfois sur une longue période»*, confie Bernard Ricou pour qui tout est question d'équilibre entre le mets, son assaisonnement ou la sauce, encore un point fort de l'ancien élève de Bocuse. Sachez aussi que le restaurant, pour l'instant ouvert à l'année (fermeture le dimanche soir et le lundi), propose tous les jours un menu d'affaires dont le plat de résistance peut aussi, pour les moins gourmands, les moins affamés ou les plus pressés, se transformer en un luxueux plat du jour.

is over. The establishment, which is owned by the Chavaz Foundation, is richly decorated with the artist's paintings. But art can also be found on the plates, such as the one that holds a curried tomato and crab Mille-feuille with a small side-salad of apple cubes and avocado. This hors d'oeuvre reveals one of Bernard Ricou's talents, his ability to play on contrasts: contrasts between the acidulous freshness of the tomato and the apple and the smoothness of the avocado and the wine, a marvellous 1994 Marsanne Mémoire du Temps from Provins, a collection which served as a recurrent theme in a dazzling meal.

According to the seasons

Bernard Ricou's cuisine ambles along according to the seasons. At the beginning of the year, Périgord truffles hold the place of honour. Later, asparagus – from Valais, obviously – and morels take over before the first St. George's mushrooms show the tips of their heads. Wild salmon in June, mushrooms in the autumn, the lobster festival – shelled at the last minute, if you please – at the end of the year: the rendezvous follow each other as the months go by. Nothing is left to chance. *"Before we put a dish on the menu, the kitchen staff – between three to five cooks, depending on the season – try them out in the kitchen, sometimes over a long period of time"*, confides Bernard Ricou, for whom everything is a question of harmony between the food, his seasoning or the sauce, another strong point for this ex Bocuse trainee. It should also be noted that the restaurant, which is open all year round at the moment (closed on Sunday evenings and Mondays), also has a business lunch on offer daily, of which the plat de resistance can also, for those who are not so greedy, less hungry or not in a hurry, transform itself into a luxurious dish of the day.



Bernard Ricou is meticulous and demanding, ambitious too, but without it becoming an obsession and a race for the stars. His eclectic cuisine, always precise, often original, deserves to be recognised at its true value.