



Franck Reynaud, le Valais côté Sud

par France Massy

**IL A UN AIR DE MOUSQUETAIRE, L'ACCENT QUI VA AVEC, DU PANACHE ET DES YEUX QUI PÉTILLENT.
FRANCK REYNAUD NE MANQUE PAS D'ATOUTS, SA CUISINE NON PLUS.**

Derrière les fourneaux de l'Hostellerie du Pas de l'Ours, Franck Reynaud –17 points au Gault&Millau et une étoile Michelin – concocte une cuisine de caractère. Raffinées, goûteuses, audacieuses parfois, ses créations surprennent et séduisent. Si ses plats gardent le souvenir des saveurs de son Sud natal, ce Valaisan d'adoption, sait aussi interpréter les produits de notre terroir. Témoin, cette Ecrevisse de rivière à l'infusion et à l'étuvée de dent-de-lion, relevée de viande séchée du Valais IGP, dégustée ce printemps et dont la subtile amertume émeut encore ma mémoire gourmande. Selon la saison, il joue avec l'asperge du Valais, les fraises de montagne, l'abricot de Saxon, la viande séchée ou le sérac d'alpage. «*Ce n'est pas évident de travailler avec les produits du terroir valaisan, car les bons produits sont difficiles à trouver. Il faut connaître le bon maraîcher, le bon artisan... L'abricot par exemple, doit être mûr, à point, pour être goûteux. En supermarché, malheureusement, les abricots ne sont pas souvent à maturité.*» Si Franck Reynaud avoue regretter les marchés français, il ne désespère pas. «*Heureusement, j'ai la chance d'avoir un potager à Montana Village et petit à petit, les choses bougent. Les agriculteurs comprennent l'importance de livrer des produits au top.*»

La transmission du savoir

Quand on évoque sa première émotion gourmande liée au Valais, Franck Reynaud répond sans hésiter: «*Les vins! Roland Pierroz, le premier, m'a fait découvrir les grands vins valaisans. C'était dans les*

Behind the kitchen range in the Hostellerie du Pas de l'Ours, Franck Reynaud – 17 Gault&Millau points and a Michelin star – concocts a cuisine with a lot of character. Refined, tasty and sometimes audacious, his creations are surprising and tempting. Even if his dishes have retained something of the flavours of his native South, this chef, whose adopted region is Valais, also knows how to bring out the best in local produce. For example, his Dandelion steeped and braised fresh-water crayfish, his Spicy IGP Valais dried meat, which I tasted this spring and whose subtle bitterness still haunts my gastronomic memory. Depending on the season, he uses asparagus from Valais, mountain strawberries, Saxon apricots, dried meat and Alpine serac cheese. «*Working with local Valais produce is far from evident, for good produce is difficult to find. You need to know a good market gardener, a skilled artisan... Take apricots, for example, to be tasty they need to be just at the right degree of ripeness.*» Even if Franck Reynaud admits that he misses the French markets, he has not given up hope. «*Fortunately, I'm lucky enough to have a vegetable garden in Montana Village and gradually things are improving. The farmers understand the importance of delivering high quality produce.*»

Passing on knowledge

When asked to recall his first gastronomic emotion linked to Valais, Franck Reynaud replies without hesitation: «*The wines! Roland Pierroz was the person who first led me to discover the great Valais wines.*

années 95/96, on n'avait pas encore de sommelier, je devais me débrouiller tout seul et Roland Pierroz m'a été d'un grand secours.» Aujourd'hui, plus de 70% de la carte des vins de l'Hostellerie du Pas de l'Ours est composé de crus du Valais. Sensible à la transmission du savoir, «une obligation morale pour les artisans», Franck Reynaud forme plusieurs apprentis. «Si les meilleurs artisans du pays ne transmettent pas leur savoir-faire, qui le fera? Et que deviendra la cuisine de demain?» La cuisine de demain, justement, il l'imagine encore plus ancrée dans le terroir. «Le client a besoin de repères et comme les artisans du goût feront toujours mieux et meilleur, on pourra sans problème utiliser les produits du Valais et réinterpréter leur place en cuisine. Il n'y a rien d'incohérent à élaborer un plat raffiné à partir d'un produit rustique.»

Le Valais sensoriel de Franck Reynaud

Si le Valais était

Une couleur: Une couleur chaleureuse, pourpre, ocre... Parce que le Valais, c'est la Provence de la montagne. C'est le Sud...

Une odeur: fraîche et musquée, comme la sève des mélèzes ou alors, si je pense à l'hiver, j'associe le Valais à un feu de bois et aux senteurs qui vont avec.

Une saveur: Le sel. Le sel qui conservait les aliments autrefois. Le sel de la viande séchée, du fromage d'alpage, de la Petite Arvine...

Un son: le cling-cling de la cloche des vaches en été. Et pour l'hiver, un son sourd, étouffé par la neige.

It was in the years 95/96, we didn't have a waiter at the time, I had to manage on my own and Roland Pierroz was extremely helpful. Today, more than 70% of the gastronomic wine list at the Hostellerie du Pas de l'Ours is made up of the best Valais wines. Sensitive to passing on knowledge, “a moral obligation for artisans”, Franck Reynaud is training several apprentices. “If the best artisans in the country don't pass on their know-how, who is going to do it? And what's to become of tomorrow's cuisine?” Precisely. Tomorrow's cuisine will, as he imagines it, be even more deeply rooted in local produce. “Clients need landmarks and as the artisans of taste will always be doing their best and even better, the use of Valais produce and reinventing their usage in the kitchen won't be a problem. There's nothing incoherent about elaborating a refined dish from rustic produce.”

Franck Reynaud's Valais of the senses

If Valais was

A colour: a warm colour, purple, ochre... Because Valais is the mountain Provence. It's the South...

A smell: fresh and musky, like the sap of the larch trees or, if I'm thinking of the winter, I associate Valais with a wood fire and the smells that surround it.

A flavour: salt. The salt used for preserving food in the olden days. The salt of the dried meat, of the Alpine cheese, of the Petite Arvine...

A sound: the ding-ding of the cowbells in the summer. But for the winter a muffled sound, smothered by the snow.



Turbot rôti à la moelle et fleur de sel, stracci à la syrah du Valais.

© Pierre-Michel Delessert