

Du bon goût dans les assiettes

par Isabelle Bagnoud Loretan

86 *terroir*



**LA DIXIÈME ÉDITION DE LA SEMAINE DU GOÛT,
DU 16 AU 26 SEPTEMBRE PROMET, COMME TOUJOURS, DES ÉVÉNEMENTS CRÉATIFS.
A CRANS-MONTANA AUSSI AVEC FRANCK REYNAUD.**

De moins en moins de temps pour manger, des légumes traditionnels qui disparaissent et des enfants qui ne savent pas reconnaître une carotte d'une rave... Le goût mérite de retrouver sa place. La Semaine du goût, créée il y a dix ans dans toute la Suisse, encourage des événements qui valorisent le plaisir de manger et les produits de qualité, la convivialité autour de la table et les produits artisanaux. En Valais aussi, des centaines d'événements autour des papilles s'organisent à pareilles dates dont l'action «Bon-Repas pour les jeunes» lancée l'année dernière, soit une initiation pour les 16-25 ans aux grands crus et mets inédits dans les meilleurs restaurants. Des menus gastronomiques pour 60 francs qui permettent aux jeunes de déguster un repas de quatre plats accompagnés de quatre onces de vins titrés. A Crans-Montana, Franck Reynaud a joué le jeu et il ne le regrette pas: «*Ces tables de jeunes apportent un souffle de fraîcheur dans nos établissements, nous avons un rôle à jouer dans leur apprentissage du goût. Ils étaient très enthousiastes, vraiment intéressés, des filles en majorité d'ailleurs*», explique le cuisinier du Pas de l'Ours, 17 au Gault & Millau.

Sachez que cette année trois nouvelles catégories sont proposées aux organisateurs: Le menu de proximité avec produits locaux, le menu végétarien et les racines, remises au goût du jour! Bon appétit!

Less and less time spent eating, traditional vegetables that are disappearing and children who can no longer tell the difference between a carrot and a turnip... Taste deserves to be put back where it belongs. The Taste Week, created ten years ago throughout Switzerland, encourages events that enhance the pleasure of eating and the conviviality around the table, improve the status of quality and traditionally made produce. In Valais too, hundreds of mouth-watering events are organized on the same dates, one of them is "Bon-Repas pour les jeunes", which was launched last year. It is an occasion for young people aged between 16 and 25 to experience their first great wines and novel food in the best restaurants. Gastronomic menus priced at 60 francs that enable the youngsters to savour a four-course meal accompanied by four ounces of prize-winning wine. In Crans-Montana, Franck Reynaud has participated in this venture and has no regrets: "*These tables of youngsters have brought a breath of fresh air into our establishments; we have a role to play in their apprenticeship of taste. They were really enthusiastic, very interested and, by the way, the majority of them are girls*", explains the chef at the Pas de l'Ours, 17 gault et millau.

This year three new categories have been proposed to the organizers: the local menu with local produce, the vegetarian and the root menus, in keeping with current tastes! Bon appétit!