



Quand la valeur n'attend pas le nombre des années

par France Massy

à table 101

ILS ONT À PEINE CINQUANTE ANS À EUX DEUX. ILS SONT ENTHOUSIASTES ET DÉTERMINÉS ET ONT RÉUSSI À FAIRE DU «RELAIS MIÉGOIS» UNE DES TOUTES BONNES TABLES DE LA RÉGION. RENCONTRE AVEC CÉLINE ET LIONEL CHABROUX, TITRÉS «DÉCOUVERTE DE L'ANNÉE 2011» PAR LE GAULT&MILLAU.

Miège. Un petit village de la Noble-Contrée, à 12 kilomètres de Crans-Montana, plus connu jusqu'à ce jour pour ses vigneronnes – Claudy Clavien en tête – que pour sa gastronomie. Pourtant, depuis l'été 2009, un jeune couple de Français (elle est roannaise et lui auvergnat) a décidé d'apporter à Miège la touche gourmande qui lui manquait. Lionel et Céline Chabroux ont déjà un joli parcours professionnel. Le chef a appris le métier chez Jacques Décoret à Vichy (un macaron Michelin) puis s'est envolé avec Céline chez les frères Roux à Londres avant de venir tester les grandes tables suisses. Après deux ans passés chez Didier de Courten au Terminus de Sierre, Céline est engagée par Philippe Rochat à Crissier et Lionel à l'Hostellerie Les Chevreuils au-dessus de Lausanne. A 25 ans, ils relèvent le défi lancé par la Commune de Miège avec le succès qu'on sait.

A la carte

Une cuisine goûteuse et chaleureuse, inspirée par les grands classiques de la cuisine française mais apprêtée façon Lionel Chabroux. «*J'aime travailler les produits du terroir valaisan, même si je rajoute toujours un produit de chez moi, histoire de ne pas oublier mes racines.*» On trouve ainsi des noix de saint-jacques accompagnées

Miège, a small village in the Noble-Contrée, 12 kilometres from Crans-Montana, better known for its winegrowers up until now – with Claudy Clavien in the lead – than for its gastronomy. However, since the summer of 2009, a young French couple (she is from Rouen and he from the Auvergne) have decided to bring to Miège the gourmet touch that it was lacking. Lionel and Céline Chabroux have already had successful careers! The chef learnt his profession with Jacques Décoret in Vichy (one Michelin star), and then vanished with Céline to work for the Roux brothers in London, before coming to test out the fine tables in Switzerland. After spending two years with Didier de Courten at the Terminus in Sierre, Céline was taken on by Philippe Rochat in Crissier and Lionel by the Hostellerie Les Chevreuils up above Lausanne. At the age of 25, they took up the challenge that the village of Miège offered them, with the success that is now well known.

A la carte

A tasty and hearty cuisine, inspired by the great classics of French cuisine, but prepared à la Lionel Chabroux. “*I enjoy using the local Valais produce, even if I always add something from my country of origin, just so I don't forget where my roots are.*” And

d'une purée gourmande à la truffe blanche et cornes d'abondance à la viande séchée ou encore, des perchettes du lac cuites meunière, petits pois au chorizo, émulsion de thym citronné, pommes country au poivre Maniguette. Mais le hit de la carte est, à l'unanimité, le risotto que Lionel conjugue à tous les temps. En salle, le service est décontracté et souriant. Céline, attentive et à l'écoute de sa clientèle, est également de bon conseil lorsqu'il s'agit de choisir les vins, sélectionnés chez les vigneronns de la région.

Le Valais sensoriel de Lionel Chabroux

Si le Valais était...

Une couleur: une couleur chaude, comme les gens que je trouve très chaleureux. Rouge, comme le drapeau valaisan et la vigne en octobre.

Une odeur: celle des marrons grillés quand on se balade dans les rues... Peut-être est-ce parce que je suis arrivé en Valais en automne, mais spontanément, c'est à cette odeur que je pense.

Un goût: la pomme. A cause de tous ces arbres fruitiers. Ne dit-on pas que le Valais est le verger de la Suisse?

Un son: celui des cloches des vaches.

Une texture: un velours épais ou quelque chose de molletonné, parce qu'on est bien ici. C'est doux et confortable.

so we find scallops with a gourmet white truffle purée, branched oyster mushrooms with dried meat or small lake perch meunière, peas with chorizo, lemon thyme emulsion, country apples with Maniguette pepper. But the greatest hit on the menu is, unanimously, the wide variety of risottos that Lionel creates. In the dining room the service is relaxed and friendly. Céline, who is attentive to her clientele, is also good at making recommendations when choosing wines, selected from the winegrowers in the region.

Lionel Chabroux's sensory Valais

If Valais was...

A colour: A warm colour, like the people, who I find to be very warm. Red, like the Valais flag and the vineyards in the autumn.

A smell: The smell of roast chestnuts when you're strolling along the streets. Perhaps this is because I arrived in Valais in the autumn, but spontaneously, this is what comes to mind.

A taste: Apples. Because of the fruit trees. Isn't Valais called the orchard of Switzerland?

A sound: The sound of cow-bells.

A texture: A thick velvet or something fleecy, because you feel good here. It's cosy and comfortable.

