



## LES ÉTABLISSEMENTS DE CRANS-MONTANA PRIMÉS PAR LE GUIDE GAULT&MILLAU ONT PRESQUE TOUS UN CHEF TRICOLORE AUX FOURNEAUX.

En tête des maisons sélectionnées par Gault&Millau, L'Hostellerie du Pas de l'Ours, 17 points et 3 toques rouges. Chef de file incontesté de la gastronomie du Haut-Plateau, **Franck Reynaud** (à gauche) marie les saveurs du Sud et les produits du terroir valaisan. Provençal d'origine, il a gardé – outre un phrasé chantant – le goût du soleil et de l'huile d'olive. Légères et raffinées, les créations de Franck Reynaud sont synonymes d'inventivité. Des plats goûteux et joyeux, en accord avec l'atmosphère de la salle et un service emmené et affable.

**Pierre Crépaud**, chef au MontBlanc, le restaurant du LeCrans Hôtel&Spa, était la découverte romande de l'année 2010 du Gault&Millau. 15 points, 2 toques rouges, la table du MontBlanc joue avec les herbes de montagne, les saveurs exotiques et les produits du terroir. Originaire de la Drôme, Pierre Crépaud s'éclate dans nos montagnes. Le chef ne se contente pas de concocter des plats exquis, il mise aussi sur le commerce équitable, en travaillant les produits labellisés Max Havelaar. Jeune papa, il pense à la jeune génération – les «gastromômes» comme il dit – en proposant aux petits gourmets un menu jonglant avec les quatre saveurs de base.

Quelques kilomètres plus bas, le **café Cher-Mignon** s'est mué depuis quelques années en étape gourmande. L'établissement fait son entrée dans le guide avec 13 points, une toque rouge. Ici, David Duc et son épouse québécoise Elisabeth savent conjuguer plats traditionnels et cuisine créative. Aux fourneaux de leur petit établissement, un Valaisan. Laurent Morard est un jeune chef plein d'imagination et de promesses. A suivre...



Heading those selected by Gault&Millau, is the Hostellerie du Pas de l'Ours, 17 points and 3 red toques. Uncontested leader of the Haut-Plateau gastronomy, **Franck Reynaud** mingles flavours from the South with local Valais produce. He comes from Provence and has kept – besides his singsong way of speaking – a taste for the sun and for olive oil. Light and refined, Franck Reynaud's creations are synonymous with inventiveness. Dishes that are tasty and joyful, harmonizing with the atmosphere in the dining room and the efficient and affable service.

**Pierre Crépaud**, the chef at the MontBlanc, the LeCrans Hotel&Spa restaurant, was the Gault&Millau discovery in the Swiss French region in 2010. 15 points, 2 red toques, the MontBlanc cuisine uses mountain herbs, exotic flavours and local produce. The chef does not just concoct exquisite dishes, he also supports fair trade, by working with produce that has the Max Havelaar label. As a young father, he has a thought for the younger generation – the «gastromômes» (gastrokids) – as he calls them – by offering the young gourmets a menu that juggles with the four basic flavours.

A few kilometres lower down, the **Cher-Mignon café** has become a gourmet stopping place over the past few years. The establishment has entered the guide with 13 points, one toque. David Duc and his wife from Quebec, Elisabeth, know just how to associate traditional dishes with creative cuisine. In the kitchen of their small establishment, there is someone from Valais. Laurent Morard is a young chef with a great deal of imagination. To be continued...