

En été le Valais voit rouge!

- par France Massy -

LE VALAIS MÉRITE SON APPELLATION DE «VERGER DE LA SUISSE». LA PÂTISSÈRE ET LA CHEFFE DE CUISINE DU GUARDA GOLF HÔTEL EN USENT À MERVEILLE. VALAIS DESERVES ITS TITLE OF THE "SWISS ORCHARD". CONFECTIONERS AND THE GUARDA GOLF HOTEL CHEF MAKE PERFECT USE OF THIS PRODUCE.



Dès le mois de mai, les fraises font leur apparition. Si elles savent se faire désirer, c'est qu'elles sont sûres de leurs atouts: un parfum incomparable et des arômes à faire se damner un saint. Les fraises venues de loin pour envahir, au cœur de l'hiver, nos étals peuvent aller se rhabiller. Nos fraises à nous ont du goût! Nos cerises aussi. Le climat privilégié du Valais permet de diversifier les variétés afin d'en déguster tout l'été. En juillet, viennent les groseilles et les premières framboises. Leur récolte est échelonnée jusqu'en automne. En octobre, les mûres clôturent la saison des fruits rouges. Pâtisseries, confiseurs et cuisiniers s'en donnent à cœur joie. Rencontre avec Céline Buissonnier et Elisa Pallaoro, respectivement pâtissière et cheffe de cuisine au Guarda Golf Hôtel. «J'aime beaucoup aller chez Romaine Arbella, aux Vergers du Soleil, à Granges. Ses fraises sont superbes!», Céline Buissonnier connaît déjà les bonnes adresses de la région. Normal, la jeune femme a craqué pour le Valais il y a 5 ans déjà. Elle a notamment travaillé chez Didier de Courten, au Terminus à Sierre. Une grande table auréolée d'un 19 au

From the month of May, the strawberries put in an appearance. If they dare to keep us waiting, it's because they have confidence in their assets: an incomparable perfume and aromas that are hard to resist. As for the strawberries that come from afar, in the middle of winter, you can just forget about them! Our very own strawberries are extremely tasty! Our cherries too. The favourable Valais climate allows such a diversification of the varieties that they are available throughout the summer. In July, the redcurrants arrive with the first raspberries. In October, the blackberries draw the red-berry season to a close. They are gathered right up until the autumn. Pastry cooks, confectioners and cooks can have the time of their lives.

A meeting with Céline Buissonnier and Elisa Pallaoro, respectively the pastry cook and the chef at the Guarda Golf Hotel. "I'm fond of going to Romaine Arbella's at the Vergers du Soleil, in Granges. Her strawberries are superb!" Céline Buissonnier is already in the know about the best addresses in the region. It's easy to understand, the young lady already fell

G&M, où elle a appris le choix du produit d'exception. « L'été, le Valais nous offre de magnifiques fruits, il faut en profiter. Mes desserts prennent alors des allures de gourmandises campagnardes. Simples et goûteuses. »

Si la pâtissière veut mettre le fruit au cœur de ses créations, elle sait conjuguer le naturel et la sophistication. Ses douces jonglent entre spontanéité et raffinement.

Céline avoue un faible pour les fruits rouges. Les fraises de montagne sont prétextes à un carrousel d'interprétations, les cerises jouent gaiement avec la verveine, les framboises se déclinent en sorbet, coulis, tartelettes, mousses et autres péchés capiteux.

Elisa Pallaoro, italienne d'origine, est aux fourneaux du Guarda Golf depuis plusieurs mois déjà. Les clients la connaissent surtout à travers le brunch du dimanche.

Dans sa cuisine, elle ne boude pas les fruits rouges. « Je prépare une moutarde aux raisinets que j'aime utiliser pour accompagner la viande d'agneau, plus suave et qui répond avec bonheur à l'acidité des raisinets. »

Son dada, travailler les fruits et les légumes au fil des saisons et du marché. « Même si parfois, il faut céder aux sirènes des hôtes et servir des framboises à carnaval, je préfère vraiment cuisiner avec des produits du moment. L'exemple des fruits rouges est probant: les fraises du Valais, cultivées en pleine terre sont bien plus goûteuses, les framboises de Nendaz aussi. Ici, grâce aux fournisseurs du coin, on a la chance de servir des fruits qui ont été cueillis le matin même. Un rêve, non ? »



▼ Elisa Pallaoro et Céline Buissonnier

in love with Valais five years ago. She has worked for Didier de Courten, at the Terminus in Sierre. One of the best tables, crowned with the glory of a 19 at G&M, where she learnt how to choose exceptional produce. "In the summer, Valais offers us magnificent fruit, we have to seize the opportunity. My desserts start looking like country delicacies. Simple and tasty."

Even if the pastry-cook likes to have fruit at the heart of her creations, she knows how to combine what is natural with sophistication. Her creations juggle with spontaneity and refinement. Céline admits to having a weakness for red-berries. Mountain strawberries are a pretext for a carrousel of interpretations, cherries play joyfully with verbena, and raspberries come in a variety of sorbet, coulis, tartlet, mousse forms and other deadly sins.

Elisa Pallaoro, who comes from Italy, has already been cooking at the Guarda Golf for several months. The clients know her in particular for the Sunday Brunch. In her kitchen, she never turns any of the red-berries away. "I prepare a red-current mustard that I like to serve with lamb, it's more mellow and goes well with the acidity of the red-currents." Her passion: working with fruit and vegetables that follow the seasons and the markets. "Even if I sometimes have to give in to the guests and serve raspberries at Carnival, I do actually prefer cooking with produce that's in season. The red-berry example is convincing: Valais strawberries, grown on the land are indeed much tastier, the raspberries from Nendaz too. Here, with the local suppliers, we are lucky enough to be able to serve fruit that has been gathered that same morning. What more could you dream of?"

Le saviez-vous ?

- Le Valais compte 2300 ha de surfaces fruitières, soit 35% des surfaces nationales.
- Les 2300 ha de cultures arboricoles valaisannes sont cultivés par 532 exploitants.
- 90% des fruits suisses sont issus de la production intégrée.
- La culture de la framboise utilise 154 hectares en Suisse, dont la moitié dans les cantons du Valais et de Vaud.
- Une fraise suisse sur huit est valaisanne.
- Les Suisses mangent près d'un kilo de cerises par an et par habitant.

Did you know ?

- Valais has 2,300 hectares of orchard surfaces, i.e. 35% of the national surfaces.
- The 2,300 hectares of Valais orchards are cultivated by 532 farmers.
- 90% of Swiss fruit comes from integrated production.
- Raspberry cultivation covers 154 hectares in Switzerland, half of which is in the cantons of Valais and Vaud.
- One out of every eight Swiss strawberries comes from Valais.
- The Swiss eat almost a kilo of cherries per inhabitant per year.