



«Je vends le bonheur» dit le propriétaire du ristorante l'Oliveto

- par Josyane Chevalley -

Du Valaisan il a la chaleur et la spontanéité. C'est un gentleman travailleur, un de ces êtres qui suscitent aussitôt le désir d'amitié et l'envie d'écouter.

Aco Kalajdzic est arrivé à Crans au début des années 80 et n'en est jamais reparti. De son pays d'origine, la Bosnie, lui restent une légère note chantante dans l'accent, l'affection d'une maman magnifique et ce goût de l'effort qui distingue ceux qui sont nés près de la terre et de ses exigences. Arrivé comme saisonnier, il est devenu, à force de travail et de volonté, le propriétaire du Michelangelo, la sympathique et très fréquentée pizzeria.

Les aubergines grillées, le filet d'huile d'olive...

Poursuivant une trajectoire dictée par la passion du travail bien fait et entiché d'Italie, Aco a transformé une crêperie en escale méditerranéenne envahie de parfums du Sud. Dans une salle claire au nappage nuancé vous sont proposés les pâtes qui se déclinent avec une rare ingéniosité, les aubergines grillées, les viandes fondantes sur des lits de feuilles de rucola, le poisson, exceptionnellement frais, avec un seul filet d'huile d'olive parfaite et un risotto aux fruits de mer dont Aco parle avec des gestes de chef d'orchestre heureux au final. N'oubliez pas les desserts maison et ne résistez pas au fondant au chocolat et au sublime parfait glacé.

En prime vous surprendrez peut-être l'énergie de deux grands fils qui font la gloire du chef et de Joka, son épouse, qui vous réserve un accueil efficace et souriant. Et rêvez! La mer est en face, juste sous le télésiège.

Le patron, bourgeois de Randogne, golfeur, homme de talent et de cœur, n'est pas au bout de ses réussites.

He has the warmth and spontaneity of the Valais people. He is a gentleman and a worker, one of those people who immediately wins you over and makes you want to listen. Aco Kalajdzic arrived in Crans at the beginning of the 80s and has never left. From his country of origin, Bosnia, there remains a slight lilt in his accent, the affection of a magnificent mother and the willingness to make an effort that distinguishes those who were born near to the earth and its demands.

Having arrived as a seasonal worker, through hard work and determination he became the owner of the charming, extremely busy pizzeria, the Michelangelo.

Grilled aubergines, a drizzle of olive oil...

Continuing along a trajectory mapped out by a passion for work well done and enamoured with Italy, Aco transformed a crêperie into a Mediterranean destination filled with the perfumes of the South. In a bright room with colourful table linen, you are offered all kinds of pasta made with a rare ingenuity, grilled aubergines, tender meats on beds of rocket leaves, exceptionally fresh fish, with a drizzle of perfect olive oil, or a sea food risotto, which Aco speaks of with the gestures of an orchestra conductor delighting in a finale. Don't forget the home-made desserts and don't even try to resist the chocolate fondants or the sublime iced parfait.

In addition, you may perhaps witness the energy of his two grown-up sons, his pride and joy, and his wife, who will welcome you efficiently with a smile.

And dream! The sea is opposite, just under the chairlift. The boss, a bourgeois of Randogne, a golf player, a talented man with a warm heart, has not come to the end of his successes.