

Classe et simplicité au sommet

- par Nathalie Getz -

UN TALENTUEUX CHEF DE CUISINE ET UN GUIDE DE HAUTE MONTAGNE PASSIONNÉ S'ASSOCIENT POUR UN NOUVEAU DÉFI À LA CABANE DES VIOLETTES. A TALENTED CHEF AND AN ENTHUSIASTIC MOUNTAIN GUIDE GET TOGETHER FOR A NEW CHALLENGE AT THE VIOLETTES MOUNTAIN HUT.

Ça y est! Après plusieurs mois de travaux de rénovation, la Cabane des Violettes se dévoile en ce début de saison de ski! Changement de décor, nouveaux lits, nouvelle carte, le tout assaisonné d'une pointe de confort sans tomber dans le luxe ni trahir l'esprit montagne. Aux commandes du projet, deux talents aux caractères bien trempés: Franck Reynaud, chef de cuisine du Pas de l'Ours (une étoile au guide Michelin et 17/20 au Gault & Millau), et Pierre-Olivier Bagnoud, guide de haute montagne.

It's official! After several months of renovation work, the Violettes mountain hut is being revealed at the beginning of the skiing season! A change of décor, new beds, a new menu, all spiced up with a pinch of comfort, without falling into the luxury trap or betraying the mountain spirit. At the controls of the project, two strong characters: Franck Reynaud, the chef at the Pas de l'Ours (one Michelin guide star and 17/20 with Gault & Millau), and Pierre-Olivier Bagnoud, a mountain guide.

▼ *Pierre-Olivier Bagnoud et Franck Reynaud.*





Précieuse complémentarité

C'est en se préparant ensemble pour la Patrouille des Glaciers que ces deux compères apprennent à se connaître. Lorsque la Cabane des Violettes cherche un nouveau gardien, ils n'hésitent pas une seconde, convaincus l'un et l'autre du potentiel des lieux et de la force de leur singulière et précieuse complémentarité.

Franck Reynaud s'est bien sûr penché sur les cuisines. Quel bonheur, la carte est entièrement conçue par le chef qui a engagé aux fourneaux un ancien de chez lui. Les mets sont essentiellement composés de produits régionaux et de saison. Confit d'agneau aux herbes de montagne, daube de bœuf d'Hérens à l'Humagne, mais aussi les incontournables fondues, croûtes au fromage ou polentas. Les vins sont bien sûr aussi de la région. Le tout dans un joli rapport qualité-prix, ça met l'eau à la bouche!

Une cabane animée

Bien manger dans un cadre idyllique, c'est une chose. Mais les deux compères en veulent plus et tiennent à mettre de la vie dans la cabane en profitant de sa situation exceptionnelle. Pour cela, Pierre-Olivier Bagnoud a des idées plein la tête: «Je propose des cours de peau de phoque pour ceux qui n'ont pas une grande expérience de la montagne». Autre projet qui lui tient à cœur, des week-ends d'initiation au freeride pour les jeunes avec sensibilisation aux dangers de la montagne. «Chaque année, on voit des gens qui n'ont aucune idée se mettre inconsciemment en danger... mon but est d'abord de faire découvrir la montagne, pas de faire des exploits sportifs». L'été, le lieu proposera des camps poly-sports destinés aux jeunes ou des randonnées-découvertes de la faune et la flore de la région.

Cet hiver encore, la terrasse des Violettes va vibrer sur les rythmes des concerts de jazz animés par les gens du coin en fin de journée. Franck Reynaud s'enthousiasme: «Nous voulons attirer des personnes qui n'avaient plus l'habitude de venir ici. Notre devise, c'est de nous faire plaisir et proposer ce que nous-mêmes souhaiterions trouver dans un tel endroit».

La Cabane des Violettes pratique

Située à 2208 mètres d'altitude, elle est facilement accessible à pied hiver comme été depuis le sommet des télécabines des Violettes (5 min). Elle est aussi un but idéal de randonnée à pied ou en peau de phoque. Restauration tous les jours durant la période d'ouverture des remontées mécaniques de 11 h 30 à 15 h 30, le soir sur réservation. Possibilité de passer la nuit avec demi-pension. Tél. 078 810 59 97.

Precious complementarities

It was while they were getting ready for the Patrouille des Glaciers together that these two partners became acquainted. When the Violettes mountain hut started looking for a new guardian, they jumped at the chance. They were both convinced of the potential of the premises and of the strengths of their precious complementarities.

Franck Reynaud has focused on the kitchens, of course. What a delight, the menu has been entirely devised by the chef, who has taken on one of his previous colleagues in the kitchens. The dishes are mostly composed of local produce that is in season. Confit of lamb with mountain herbs, Hérens beef à l'Humagne, and also the indispensable fondues, cheese on toast and polenta. The wines are evidently also from the region. All in all, a good quality, value for money ratio, enough to make your mouth water!

A lively mountain hut

Eating well in an idyllic setting is one thing, but the two associates are hoping for much more and are keen to put some life into the hut and, at the same time, make the most of its exceptional situation. In order to do this, Pierre-Olivier Bagnoud is teeming with ideas: "I'll be organising sealskin skiing lessons for those who don't have much experience of the mountains". Another project that is dear to his heart: freeride beginner weekends for youngsters with a mountain danger awareness course. "Each year, we see people who don't have a clue putting themselves in danger without realising it... my aim is to familiarise them with the mountains, not for them to undertake sports exploits". In the summer, he's going to set up poly-sport camps on the spot for youngsters or wildlife and flora discovery-treks in the region.

This winter as well, the Violettes terrace will be vibrating to the rhythms of the jazz concerts given by local people at the end of the day. Franck Reynaud enthuses: "We would like to attract people who are not used to coming here. Our motto is, to enjoy ourselves and to offer what we ourselves would like to find in a place like this".

Les Violettes Mountain Hut information

Situated at an altitude of 2,208 metres, it is easily accessible by foot both in the winter and the summer from the top of the Violettes cable car (5 mins). It is also an ideal walk or sealskin skiing destination. Restaurant open daily during the periods when the ski lifts are operating. From 11.30 a.m. to 3.30 p.m., by reservation in the evening. Possibility of staying the night with half-board. Tel: 078 810 59 97.