

Romaine Arbellay - par France Massy - maraîchère au grand **CEUR**

UN VERGER GOURMAND PAS
COMME LES AUTRES. VISITE

EN COMPAGNIE DE ROMAINE ARBELLAY, LA BOUILLONNANTE PATRONNE... A GOURMET ORCHARD
UNLIKE ANY OTHER. AN ACCOMPANIED VISIT WITH ROMAINE ARBELLAY, THE FIERY OWNER...

Elle a de la gouaille, de l'aplomb, de la gentillesse et beaucoup d'humanité. Romaine Arbellay, cuisinière de son état, est arrivée aux Vergers du Soleil par amour. Son Maurice est propriétaire d'un domaine de 25 ha à Granges, à quelques kilomètres de Sierre. Ce maître arboriculteur a d'abord cultivé exclusivement les arbres fruitiers avant de taquiner la terre avec des fruits et des légumes, enrichissant au fil des ans les produits du Domaine de Raby.

Une histoire de fraises

Juste après la pomme, Romaine Arbellay a croqué la fraise et s'est fait connaître en ouvrant un self-service. Chacun arrivait, corbeille à la main et repartait ventre et panier remplis. Après 20 ans de ce commerce, elle convainc son « viking à moustache » d'ouvrir une boutique fruitière où elle pourrait vendre les produits du domaine et quelques autres spécialités du terroir. Depuis, une fraise gigantesque indique le chemin gourmand à une clientèle hétéroclite qui se retrouve à Granges (à quelques pas du driving-range du golf de la Brèche) pour faire ses courses. Pommes, Canada, Boskop, Gravenstein, Gala, Maigold... Poires Louise Bonne, William ou Guyot... Rhubarbes, abricots, fruits rouges ou jaunes, asperges, poireaux, choux, betteraves, pommes de terre, etc.

She has cheerful banter, self-assurance and kindness and a great deal of humanity. Romaine Arbellay, who is a cook, arrived at the Vergers du Soleil through love. Her Maurice is the owner of a 25-hectare domain in Granges, a few kilometres from Sierre. This master arboriculturist was just growing fruit trees first of all, before trying his hand at fruit and vegetable gardening on his land, adding to his produce over the years on his Domaine de Raby.

All about strawberries

Just after the apples, Romaine Arbellay launched himself into strawberries and made a name for himself by opening a self-service. Everyone came along, basket in hand, and left with both stomach and basket filled to the brim. After 20 years of this business, she convinced her "moustachioed Viking" to open a fruit shop where she could sell the produce from the domain and a few other local specialities. Since then, a gigantic strawberry signposts the gourmet path to a diverse clientele as they make their way to Granges (a stone's throw from the Golf de la Brèche driving range) to do their shopping. Canada, Boskop, Gravenstein, Gala, Maigold apples, Louise Bonne, William and Guyot pears... Rhubarbs, apricots, red and yellow fruit, asparagus, leeks, cabbage, beetroot, potatoes, etc.

Une clientèle de grands chefs

«Elles sont bonnes vos asperges, elles viennent d'où?», «de chez Romaine!», répond sans sourciller le maître d'hôtel du restaurant étoilé Didier de Courten. Car ils sont nombreux les grands cuisiniers à s'approvisionner chez Romaine. «Sur le Haut-Plateau, j'ai quelques clients exceptionnels: Jean-Paul Sprenger du restaurant de la Plage. Ou encore Sami Lamaa, de Chetzeron... Mais j'ai aussi une belle clientèle privée qui vient de Crans-Montana. Des Genevois ou des Vaudois qui s'arrêtent sur le passage... De toute façon, moi je traite tout le monde de la même manière. Une dame en fourrure comme le papi du coin.»

A clientele of great chefs

"Your asparagus are very good, where do they come from?" "From Romaine's!" replies Didier de Courten, the maître d'hôtel of the star-studded restaurant, without batting an eyelid. For the renowned chefs who get their supplies from Romaine are numerous. "On the Haut-Plateau, I have quite a few exceptional clients: Jean-Paul Sprenger from the Plage restaurant. And there is Sami Lamaa, from Chetzeron... But I also have a good private clientele from Crans-Montana. People from Geneva



Si son franc-parler peut surprendre, il séduit aussi. Et sa façon spontanée d'accueillir le client n'est sans doute pas étrangère au fait que ce dernier identifie complètement la boutique fruitière à sa patronne. Ce qui l'étonne un peu: «Je ne sais pas pourquoi on dit toujours chez Romaine, car c'est Maurice qui fait le principal travail et qui cultive ces beaux produits. Finalement, moi, je ne suis que la vendeuse.»

or from Vaud, who stop on their way... In any case, I treat everyone just the same. The lady in a fur coat or the granddad from around the corner." Her outspokenness might surprise, but it is also somewhat attractive. And the way she spontaneously welcomes clients certainly has something to do with the fact that they identify the fruit shop completely with its owner. Which surprises her a little: "I can't understand why they always say chez Romaine, because it's Maurice who does most of the work and who grows this beautiful produce. At the end of the day, I'm just the shop assistant."

.....
Jus de pommes, crotchettes and co
Outre les fruits et légumes de saison, Romaine Arbella propose aussi des produits transformés.

- Nectar d'abricot
- Jus de pommes de différentes variétés conditionnés en 2.5 dl, 1 litre ou boîtes de 5 litres. Les amateurs de vivacité choisiront un jus de Gravenstein, les assoiffés de douceurs opteront pour un jus de Gala. Les curieux pourront découvrir des assemblages de variétés anciennes ou le mariage de jus de pomme et de coing...
- Crotchettes: mot patois désignant des tranches de fruits séchées. Aux Vergers du Soleil, on craque pour les crotchettes de pommes, de poires, d'abricots ou de pruneaux.
- Asperges au vinaigre. Des pointes d'asperges conservées croquantes à déguster comme des pickles ou en accompagnement de la raclette.
- Haricots, choux-fleurs, oignons au vinaigre.

Les Vergers du Soleil,
Route Crête d'Or 11, Granges
Tél. 027 458 34 02

.....
Apple juice, crotchettes and co
Apart from the fruit and vegetables in season, Romaine Arbella also sells processed produce.

- Apricot nectar
- Apple juice made from various varieties available in 2.5 decilitre and 1 litre bottles or in 5 litre boxes. Sharpness enthusiasts will choose the Gravenstein juice, those with a thirst for sweetness the Gala juice. If you are inquisitive, you can discover assemblages of old varieties or mixtures of apple and quince...
- Crotchettes: a patois word meaning dried slices of fruit. At the Vergers du Soleil, people fall for the apple, pear, apricot and plumb crotchettes.
- Pickled asparagus. Crunchy preserved asparagus tips to be savoured as pickles or to accompany a raclette.
- Green beans, cauliflowers, pickled onions.