

- Par France Massy -

A table

Pierre Crépaud, un chef qui s'envole

A 40 ANS, PIERRE CRÉPAUD S'ÉCLATE. LE CHEF DU RESTAURANT LE MONTBLANC (LECRANS HOTEL&SPA) N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI CRÉATIF. SON TALENT EXPLOSE DANS CE LIEU À LA FOIS CHIC, COSY ET CONVIVIAL. PIERRE CRÉPAUD, AT THE AGE OF 40, IS HAVING A GREAT TIME. THE CHEF OF THE LE MONTBLANC RESTAURANT (LECRANS HOTEL&SPA) HAS NEVER BEEN SO CREATIVE. HIS TALENT HAS BURST INTO LIFE IN THIS PLACE THAT IS CHIC, COSY AND CONVIVIAL.

Dire que la cuisine de Pierre Crépaud est inventive est presque un lieu commun. Inventive certes, mais surtout joyeuse. Joyeuse, dynamique et colorée. Responsable aussi, car le chef assure que « chaque plat est proposé dans un esprit éco-logique-responsable. Certains produits de ma carte sont issus du commerce équitable et je m'engage à mener une réflexion particulière sur les produits de la mer que je propose afin de préserver la biodiversité marine. » Pierre Crépaud ne surfe pas sur la mode bobo-écologique. La nature, il la respecte et la pratique depuis que, tout jeune, il vagabondait dans son Vercors natal à la recherche de myrtilles sauvages, de champignons ou de châtaignes. « Aujourd'hui, la nature m'aide à me ressourcer. Le sport en plein air m'est indispensable aussi. » Pierre Crépaud avoue trouver l'inspiration dans la montagne. « Je suis un instinctif. Souvent, c'est en courant qu'une idée de plat me vient. La cuisine, c'est mon moyen d'expression, mon miroir, ma façon de raconter une histoire vraie et authentique. »

It's almost a trite cliché to say that Pierre Crépaud's cuisine is inventive. Inventive no doubt, but above all joyful...

Joyful, dynamic and colourful. Also responsible, for the chef assures us that "each dish is offered in a responsible-eco-logical spirit. Some of the produce on my menu are from fair trade and I have undertaken to consider all the produce that comes from the sea that I have on offer very carefully, in order to preserve marine biodiversity." Pierre Crépaud does not surf on the eco-problem trend. He respects nature and has been close to it since, as a youngster, he roamed his native Vercors in search of wild blueberries, mushrooms and chestnuts.

"Today, nature helps me to recharge my batteries. Outdoor sports are a vital necessity for me." Pierre Crépaud admits that he finds inspiration in the mountains. Cooking is my means of expressing myself, my mirror, my way of telling a true, authentic story."



Le style Pierre Crépaud

Spontané : Pas de recherches en laboratoire. Pierre Crépaud déclare jouer avec l'improvisation. « Un plat se dessine dans ma tête, et aussitôt, je me lance dans de nouveaux mariages. L'innovation est pour moi une seconde nature. » Noix de Saint-Jacques et courge rôtie, tuile de pain aux truffes et moelle de bœuf, saveurs d'hiver, jus infusé à l'Humagne... Capuccino craquant de topinambour au beurre fumé pour accompagner un cœur de filet de veau au diamant noir, ou encore Cylindre crousti-fondant de fromage frais à la truffe blanche...

Ludique : Pas de querelles entre l'ancien et le nouveau. Le chef s'amuse à marier cultures, textures et saveurs. Une cuisine contemporaine, voire avant-gardiste, qui prend racine sur la tradition.

Généreux : Pierre Crépaud aime partager. Son talent d'abord, il ne manque jamais de saluer son bras droit, Yannick Crepau (avec un X) et toute sa jeune brigade (moyenne d'âge : 25 ans !). Sa passion ensuite, en invitant les clients à la Table de Pierre. Une table d'hôtes qui ne désemplit pas et en pensant à promouvoir le goût des bonnes choses pour tous. Testez avec vos mouflets le menu des 4 saveurs ou profitez du 55, l'offre de midi qui propose 5 plats (amuse-bouche inclus) à 55 francs, en 55 minutes.

Pierre Crépaud's style

Spontaneous : No laboratory research. Pierre Crépaud states that he plays with improvisation. "A dish is designed in my head and, no sooner said than done, I throw myself into new marriages. Innovation is second nature to me." Scallops and roast pumpkin, bread tiles with truffles and beef marrow, winter flavours, and infused juice à l'Humagne.... Crisp cappuccino of Jerusalem artichokes with smoked butter accompanied by heart of veal filet with black diamonds, or crisp fresh cheese fondant roll with white truffles...

Playful : There are no quarrels between the old and the new. The chef has fun marrying cultures, textures and savours. A contemporary cuisine, even avant-garde, which is rooted in tradition.

Generous : Pierre Crépaud enjoys sharing. His talent first of all, he never forgets to greet his right-hand man, Yannick Crépaux (with an X) and his young brigade (average age 25 !). Also sharing his passion, by inviting clients to Pierre's Table. A guests' table that is always full, the idea being to promote a taste for good things for everyone. Try out our 4 savours menu or make the most of the 55 with your kids, the lunchtime menu that is composed of 5 courses (appetizer included) for 55 francs, in 55 minutes.

LE VALAIS SENSORIEL DE PIERRE CRÉPAUD

Si le Valais était...

Un son : le rire de mes enfants.

Une couleur : le vert. Ma couleur fétiche, celle de ma veste de cuisinier, de la nature, de la plupart des légumes, des herbes... bref de la vie.

Un toucher : la neige poudreuse.

Une odeur : la mousse fraîche, les sous-bois, les champignons.

Un goût : la saveur iodée de la bourrache, cette jolie fleur bleue qui amène la mer à la montagne.

PIERRE CRÉPAUD'S SENSORY VALAIS

If Valais was...

A sound : The laughter of my children.

A colour : Green. My favourite colour, that of my chef's jacket, of nature, of most vegetables, herbs... in short, of life.

A touch : Powder snow.

A smell : Fresh moss, the undergrowth, mushrooms.

A taste : The iodine savour of borage, that pretty blue flower that brings the sea to the mountains.

