



«J'ai grandi au milieu des bonnes odeurs»

A table

– Par France Massy –

LE NOUVEAU CHEF DU GUARDA GOLF À CRANS-MONTANA, MARIE LA MER À LA MONTAGNE, LA TRADITION À LA CRÉATIVITÉ ET LA DISCRÉTION À UNE CERTAINE AUDACE CULINAIRE.

THE NEW CHEF AT THE GUARDA GOLF IN CRANS-MONTANA, COMBINES THE SEAS WITH THE MOUNTAINS, TRADITION WITH CREATIVITY AND DISCRETION WITH A CERTAIN CULINARY AUDACITY.

La vocation de Ronan Gaillard ne doit rien au hasard. Avec un papa boulanger, une grand-mère gourmande qui l'initie très tôt à la bonne cuisine, un oncle cuisinier sur le paquebot «Le France», le jeune Breton le dit sans ambages: «J'ai grandi au milieu des bonnes odeurs et très naturellement, j'ai eu envie d'être cuisinier.» Ronan Gaillard choisit la voie d'un apprentissage classique, avec mention diététique. Arrivé en Valais, le nouveau chef du Guarda Golf fait ses armes chez Didier de Courten au Terminus à Sierre (19 points au Gault-Millau). Il y reste trois ans avant de rejoindre son ami Lionel Chabroux au Relais Miégois, à Miège (15 points au Gault-Millau).

A 29 ans, Ronan Gaillard décroche son premier poste de chef. Un sacré défi que le jeune homme relève avec mérite. «Etre chef de cuisine dans un hôtel de ce standing implique beaucoup de responsabilités. De 6 h 30 à 23 h, nous servons à manger, sans oublier le room-service, 24 heures sur 24. Nous devons aussi faire face à des demandes particulières et être à l'écoute du client, plus encore que dans un restaurant traditionnel.» Les soirées à thèmes et le désormais incontournable «Grand Buffet» du dimanche continuent à rythmer les saisons du Guarda Golf. De son côté, la pâtissière Céline Buissonier anime tous les mercredis un atelier de macarons.

Ronan Gaillard's vocation owes nothing to chance! With a father who was a baker, a gourmet grandmother who initiated him in good cooking at a very early age, an uncle who was a cook on the "Le France" cruise ship, the young Breton states in no uncertain way: "I grew up amidst lovely smells and quite naturally, I wanted to be a cook." Ronan Gaillard chose a classical apprenticeship, with a merit in dietetics. When he came to Valais, the new Guarda Golf chef gained experience with Didier de Courten at the Terminus in Sierre (19 Gault-Millau points). He stayed there for three years before joining his friend Lionel Chabroux at the Relais Miégois, in Miège (15 Gault-Millau points).

At the age of 29, Ronan Gaillard obtained his first position as chef. A massive challenge that the young man met with distinction. "Being the chef in the kitchen of a hotel of such high standing involves many responsibilities. From 6.30 a.m. to 11 p.m., there is food to be served as well as the room service, 24 hours a day. We also have to answer to specific requests and be attentive to the client, even more so than in a traditional restaurant." The theme evenings and the now very popular "Grand Buffet" on Sundays continue to punctuate the seasons at the Guarda Golf. As for the pastry cook, Céline Buissonier, she has a macaroon workshop every Wednesday.

La mer et la montagne

On ne naît pas Breton sans porter en soi, comme un atavisme, l'amour de la mer. À la carte du Guarda Golf, comme un clin d'œil à son pays, Ronan Gaillard propose toujours du homard breton. Au gré des saisons, il décline le délicieux crustacé. Nous l'avons aimé en carpaccio, dents-de-lion et tartelette de mini-légumes au pistou à l'ail des ours. Il l'accoquine parfois d'herbes sauvages de la montagne et de jolies fleurs comestibles.

La montagne est aussi source d'inspiration. Sérac d'alpage, légumes oubliés, produits du terroir valaisan... le chef aime partir à la recherche de producteurs locaux. «J'aime aller chercher mes asperges et mes fruits rouges chez Romaine, aux Vergers du Soleil à Granges. Je suis toujours en quête de nouveaux producteurs», lance Ronan Gaillard avec enthousiasme.

La tradition et la créativité

Si le chef excelle dans les nouvelles techniques culinaires, il n'en demeure pas moins adepte d'un certain classicisme et rêve de remettre en scène la découpe devant le client. Sa formation en diététique lui permet de concocter des plats légers et goûteux que la clientèle du Guarda Golf apprécie tout particulièrement.

La discrétion et l'audace

Ronan Gaillard est discret, presque réservé. Pourtant, en cuisine, il ne manque pas d'audace. Témoin ce «duo de langoustines: en tartare au piment d'Espelette et rôtie en panure de cacahuète et réduction de bisque de homard» ou ce «Surf and turf parfumé au poivre de Tasmanie».

The sea and the mountains

You cannot be born in Brittany without being inhabited, like an atavism, by the love of the sea. On the Guarda Golf menu, as a nod in his country's direction, Ronan Gaillard always has Brittany lobster. Depending on the season, he varies the delicious crustacean. We have enjoyed it en Carpaccio, dandelion and mini vegetable tartlet with pesto and wild garlic. He sometimes teams it up with wild herbs from the mountains and pretty edible flowers. The mountains are also a source of inspiration. Alpine serac cheese, forgotten vegetables, produce of the Valais soils... the chef is fond of going in search of local produce. "I like to get my asparagus and red fruit at Romaine's, at the Vergers du Soleil in Granges. I'm always on the look out for new producers", says Ronan Gaillard enthusiastically.

Tradition and creativity

Even if the chef excels in the new culinary techniques, he is, nevertheless, a believer in a certain classicism and dreams of a return to carving in front of the client. His dietetic training enables him to concoct light, tasty dishes that are especially appreciated by the Guarda Golf clients.

Discretion and audacity

Ronan Gaillard is discreet, almost reserved. However, in the kitchen, he is not without a certain audacity. Witness the "langoustine duo: en tartare au piment d'Espelette et rôtie en panure de cacahuète et réduction de bisque de homard", or the "Surf and turf parfumé au poivre de Tasmanie".

▲ Ronan Gaillard accompagné de la cheffe pâtissière, Céline Buissonnier.

