

par France Massy

# Les bons petits plans gourmands



**Plusieurs adresses – plus ou moins récentes – viennent compléter l'offre gastronomique de la station. Sélection subjective et non exhaustive de 5 places to be.**

Several addresses – more or less recent – have been added to complete the gastronomic possibilities in the resort. A subjective but not exhaustive selection of 5 up and coming places.

## L'INDIGO

Tous les grands musées ont leur restaurant. La Fondation Pierre Arnaud ne fait pas exception. En rez de jardin, vue sur les Alpes, L'Indigo n'accueille pas seulement les visiteurs du musée, il est ouvert à tous ceux qui veulent profiter des plats concoctés par Mathieu Moreau. Coaché par Philippe Rochat (ancien chef de Crissier, 3 étoiles Michelin et 19 points au GM) et par Franck Reynaud (Hostellerie du Pas de l'Ours, 1 étoile Michelin et 17 points au GM), le jeune chef propose à midi des petits plats sympas et un menu du jour au rythme du marché. Le soir, on met les petits plats dans les grands. Le décor industriel branché, d'un coup de nappe magique, se transforme en restaurant raffiné, et **Mathieu Moreau** marque de sa patte une cuisine gastro-chic. Rajoutez à cela une très belle carte de vins valaisans, des menus à l'excellent rapport qualité-prix, un brunch artistique le dimanche mariant entrée à l'expo, et/ou médiation artistique et animation pour enfants.

## L'INDIGO

All great museums have their restaurant. The Pierre Arnaud Foundation is no exception. On the ground floor by the garden, with a view over the Alps, L'Indigo not only welcomes the visitors to the museum but is also open to all those who would like to enjoy the dishes concocted by **Mathieu Moreau**. Trained by Philippe Rochat (previous Crissier chef, 3 Michelin stars and 19 GM points) and by Franck Reynaud (Hostellerie du Pas de l'Ours, 1 Michelin star and 17 GM points), the young chef has pleasant small dishes and a dish of the day that keeps pace with the market.

In the evening, he pulls out all the stops. With a wave of the magic tablecloth, the trendy industrial décor becomes a refined restaurant with Mathieu Moreau putting his own particular imprint on a gastro-chic cuisine.

Added to that, a wonderful Valais wine list, dishes that are excellent value for money, an artistic brunch on Sundays that combines the entry fee to the exhibition with artistic mediation and/or activities for children.



*Fondation Pierre Arnaud,  
1 route de Crans, Lens  
Tél. 027 483 46 10*



*Le Monument, Bistrot Gourmand,  
route d'Icogne 3, Lens  
Tél. 027 483 19 82*

### **LE MONUMENT, BISTROT GOURMAND**

À l'image du centre du village de Lens, cet établissement traditionnel a bien réussi sa mue. Dans un cadre rajeuni et moderne, **Laurent Morard** nous offre une cuisine contemporaine maîtrisée et Marie-Anne un accueil charmant et un accent délicieux. Le chef, que l'on avait connu au Cher-Mignon, trace gentiment son chemin. Sa cuisine se débarrasse du superflu, tout ce qui est dans l'assiette est pensé et communique à nos papilles une sérénité savoureuse. La formule de midi que nous avons testée (sucrines à la rilette de plie et saumon aux agrumes, brochette de poule, tzatziki et couscous provençal) réunissait à la fois l'équilibre et le plaisir. Raffinement de la présentation, délicatesse des goûts, cuisson parfaite de la cuisse de poulet présentée en brochette et surtout, mise en valeur des légumes, tant dans l'entrée que dans le plat principal. Un menu du jour à 20 francs (café compris) qui nous donne l'envie de revenir presto tester la grande carte. Le Monument, Bistrot Gourmand: tout est dit!

### **LE MONUMENT, BISTROT GOURMAND**

Just like the centre of the village of Lens, this traditional establishment has made a great success of its transformation. In a rejuvenated, modern setting, **Laurent Morard** offers us a masterful contemporary cuisine and Marie-Anne a charming welcome with a delicious accent.

The chef, who we already know from the Cher-Mignon, is gently charting his course. His cuisine has done away with the superfluous, everything on the plate has been well thought out and communicates a tasty serenity to our taste buds. The lunchtime formula that we tested (sucrines à la rilette de plie and saumon aux agrumes, brochette de poule, tzatziki and couscous provençal) was both well balanced and enjoyable. Refinement in the presentation, delicate tastes, perfect cooking of the chicken thigh presented on a skewer, and above all the emphasis on the vegetables, in both the hors d'oeuvres and the main dish. A daily lunch menu at 20 francs (with coffee) that makes us feel like making a swift return there to try out the main menu. Le Monument, Bistrot Gourmand: that says it all!



*La Marquise MOMIJI,  
rue Centrale 1, Crans-Montana  
Tél. 027 480 14 10*

### **LA MARQUISE MOMIJI**

De son séjour au Japon, **Sébastien Brun** a rapporté le savoir-faire de la cuisine nippone et une charmante épouse. La Marquise Momiji porte donc bien son nom.

Sébastien Brun a plusieurs cordes à son arc. Il a fait ses classes dans les grandes tables de Suisse romande (Beau-Rivage Palace à Lausanne, Trois Couronnes à Vevey), et garde de ce parcours professionnel le goût du bon produit et de la belle cuisine française. À cela, il apporte une épure, une légèreté et une vérité de saveurs toutes japonaises et prouve si besoin était que l'art culinaire nippon ne se limite pas aux sushis. Le chef marie avec audace et talent les deux cultures. Soucieux de l'environnement, il sélectionne des poissons venant de pêcheries et d'aquacultures durables (friends of the sea) et adapte ses menus aux saisons.

La carte des vins recèle de bons vigneron de la région et la patronne vous guide avec plaisir dans le choix d'un saké.

C'est bon, pas prétentieux, raisonnable dans les prix. De la food fusion comme on aime.

### **LA MARQUISE MOMIJI**

From his stay in Japan, **Sébastien Brun** brought back the know-how of Japanese cooking and a charming wife. La Marquise Momiji is, therefore, aptly named. Sébastien Brun has several strings to his bow. He learnt his lessons in the great restaurants of Swiss Romandie (Beau-Rivage Palace in Lausanne, Trois Couronnes in Vevey), and has kept a taste for good produce and superb French cuisine from this career path. To that, he adds purity, lightness and a variety of entirely Japanese flavours and proves, if needs be, that the Japanese culinary art does not limit itself to sushi. The chef combines the two cultures with audacity and talent. Concerned about the environment, he selects fish from sustainable fisheries and aquacultures (friends of the sea) and adapts his menus to the seasons. The wine list includes good wine producers from the region and the patron will be happy to guide you in the choice of a saké. It is good, unpretentious and reasonably priced. Fusion food just as we like it.

## LE PLAZA

Encore un restaurant italien, a-t-on été tenté de s'exclamer en apprenant en décembre passé que les nouveaux patrons du Plaza misaient sur une cuisine transalpine. Ça, c'était avant de goûter aux plats concoctés par **Michele Cimini et Serena Pozzoni**. Les deux amoureux ont réussi le pari de nous surprendre encore. Tant par la qualité des produits sélectionnés que par leurs apprêts. Le chef – qui a régné durant sept ans sur les fourneaux de l'hôtel du Golf – fait preuve de maestria! Entrées pleines de fraîcheur (Mozzarella de bufflonne, cœur de bœuf et jarretelles de courgette à la marjolaine, tartare de bœuf et tartare de légumes à la citronnelle et copeaux de pecorino) pâtes artisanales et viandes et poissons cuits à la perfection...

Issue d'une formation commerciale, Serena reçoit les clients avec un instinct courtois et affable. La carte des vins mixte quelques crus valaisans et italiens.

## LE PLAZA

Another Italian restaurant, we might have been tempted to exclaim last December when we heard that the new owners of the Plaza were focusing on transalpine cuisine. But that was before we had tried the dishes concocted by **Michele Cimini and Serena Pozzoni**.

The two enthusiasts have won the bet of surprising us yet again. Just as much by the quality of the produce chosen as by their preparation. The chef – who ruled over the ovens in the Golf Hotel for 7 years – has shown great mastery! Hors d'oeuvres full of freshness (Mozzarella de bufflonne, coeur de boeuf and jarretelles de courgette à la marjolaine, Tartare de boeuf and tartare de legumes à la citronnelle et copeaux de pecorino) home made pastas and meats and fish cooked to perfection.

Coming from a commercial training background, Serena welcomes us in an instinctively courteous and friendly way. The wine list is a combination of some Valais and Italian vintages.



*Le Plaza, rue Centrale 42,  
Crans-Montana  
Tél. 027 480 43 44*

## LE DARSHANA

Comme dans un conte des Mille et Une Nuits ou dans un de ces récits magiques de Stéphane Mallarmé, les repreneurs du restaurant indien sis 17, rue Centrale à Crans-Montana (anciennement, chez Max, La Channe Valaisanne) ont donné au décor valaisan boisé une atmosphère hindoue sans trop de chamboulement. On y découvre une cuisine authentique, à l'image de celle qui est servie depuis 1976 par les mêmes propriétaires au Darshana à Genève.

Soupe de lentilles jaunes, samosa de légumes, poulet, agneau et poissons déclinés selon des recettes traditionnelles et menus de dégustation (on fait la part belle aux végétariens)...

Un monde de saveurs épicées qui nous emmènent en voyage. •

## LE DARSHANA

Just like the Tales of the Arabian Nights or in one of those magical stories by Stéphane Mallarmé, the people who have taken over the Indian restaurant at 17, Rue Centrale in Crans-Montana (previously chez Max, La Channe Valaisanne) have given a Hindu atmosphere to the wooden Valais décor without too much disruption. Here you can find an authentic cuisine, similar to the one served since 1976 by the same owners at the Darshana in Geneva.

Yellow lentil soup, vegetable samosas, chicken, lamb and fish prepared according to traditional recipes and sampling menus (pride of place is given to vegetarians)...

A world of spicy flavours that embarks us on a journey. •



*Le Darshana, rue Centrale 17,  
Crans-Montana  
Tél. 027 480 19 61*