

Une Nuit des Neiges acidulée

par France Massy



> Pierre Crepaud et Patrick Regamey.

Cette année, c'est Pierre Crepaud, le pétillant chef du restaurant Le MontBlanc, du Crans Hôtel&Spa qui régale les convives de la Nuit des Neiges.

A l'image de sa veste vert pomme, la cuisine de Pierre Crepaud est tonique, surprenante et joyeuse. La créativité du chef n'a pas de borne. Structures, couleurs, saveurs... On déguste ses plats en trois dimensions! Il jongle entre produits du pays et épices lointaines, il marie la mer à la montagne, parfume ses assiettes de ses cueillettes en altitude... A l'heure où nous écrivons ces lignes, nous ne savons pas encore ce qu'il va vous concocter. Pierre est un instinctif qui déteste la répétition. Mais à le suivre depuis l'éclosion de son talent, on sait déjà que nos papilles vont s'emballer.

Pour magnifier ces plats, les vins du Domaine Histoire d'Enfer. Des crus de caractère, à la fois ciselés, élégants, avec du corps et de l'ampleur. Le D^r Patrick Regamey, un autre hyperactif de talent, partage son temps entre ses cabinets médicaux de Genève et de Crans et la cave de Corin, où il pratique l'œnologie avec autant de passion que la médecine. •

This year, it will be Pierre Crepaud, the sparkling chef of the Crans Hotel&Spa restaurant Le Mont-Blanc, who will be feasting the diners at the la Nuit des Neiges.

Just like his apple green jacket, Pierre Crepaud's cuisine is energetic, surprising and joyful. His creativity has no bounds. Structures, colours, flavours... His dishes are to be tasted in

three dimensions! He juggles with local produce and spices from afar, he marries the sea and the mountains, perfumes his dishes with his high altitude gatherings. At the time of writing, we do not yet know what he will be concocting for us. Pierre is someone who follows his instincts and detests repetition. But having followed him since the burgeoning of his talent, we already know that our taste buds are in for a treat.

To further enhance these dishes, wines from the Domaine Histoire d'Enfer. The best vintages of character, delicate, finely structured, elegant and full-bodied. Dr Patrick Regamey, another talented hyperactive person, divides his time between his surgeries in Geneva and Crans and the wine cellar in Corin, where he undertakes his oenological activities with just as much passion as his medicine. •



> Pierre Crepaud: une inventivité culinaire sans borne.

> Un païen du Domaine Histoire d'Enfer de Patrick Regamey.