

# LES BONS PETITS PLANS GOURMANDS

par France Massy



**L'offre gastronomique de la station s'est étoffée!** Les guides des bonnes tables, notamment GaultMillau, et les chroniqueurs gastronomiques – Gilles Pudlowski en tête – s'en donnent à cœur joie. Sur le Haut-Plateau, cette fois c'est sûr, on se régale. Sélection subjective de 5 adresses à ne pas manquer.

**The gastronomic offer of the resort has expanded!** The fine table guides, in particular GaultMillau, and the gastronomy columnists – Gilles Pudlowski in the lead – are having a field day. On the Haut-Plateau, we're going to enjoy delicious meals for sure.

A subjective selection of 5 addresses not to be missed.

## LE CHETZERON, LA VUE ET LE BON GOÛT

Une vue à couper le souffle, une ancienne gare de télécabine transformée en hôtel-restaurant, une architecture contemporaine qui fait la part belle aux matériaux nobles. Nous sommes à Chetzeron, 2112 mètres d'altitude, sur les hauts de Crans-Montana. L'établissement séduit par la qualité de son aménagement, par le soin donné à la décoration et au confort des hôtes. Les amateurs de bonne chère ne seront pas déçus car la direction apporte la même attention à la cuisine. Des spécialités valaisannes revisitées, allégées et goûteuses, des plats de l'autre côté des montagnes aussi, histoire de ne pas se priver de saveurs transalpines ou savoyardes... Le tout travaillé à partir de produits locaux et de saison, car la fraîcheur et le « Fait maison » sont de rigueur à Chetzeron.

Nous n'avons pas pu tester la nouvelle carte, mais le patron Sami Lamaa nous promet que le nouveau chef, Callum Tod, garde le cap d'une « cuisine alpine raffinée ». Une très belle carte des vins de la région permet de découvrir la fine fleur de la viticulture valaisanne.

## LE CHETZERON, PANORAMA AND GOOD TASTE

A panorama to take your breath away, an old cable-car station transformed into a hotel-restaurant, contemporary architecture that prioritises noble materials. We are in Chetzeron, at an altitude of 2112 metres, on the heights of Crans-Montana.

The establishment charms us by the quality of its fittings, the care taken with the decorations and the clients' comfort. Good-food lovers will not be disappointed, for the management has taken just as much care with its cuisine. Innovative Valais specialities, lightened and tasty, dishes from the other side of the mountains too, just so that we are not deprived of the Trans-Alpine or Savoyard flavours... Everything prepared with local, seasonal produce, for freshness and "home made" are essential at Chetzeron.

We were not able to try out the new menu, but the patron Sami Lamaa has promised us that the new chef, Callum Tod, will be staying on course with the "refined Alpine cuisine". A superb regional wine list will allow a discovery of the very best of the Valais viticulture.



Chetzeron,  
3963 Crans-Montana, Sami Lamaa,  
+ 41 (0)27 485 08 08  
[www.chetzeron.ch](http://www.chetzeron.ch)

*Atteignable à pied (20 minutes depuis l'arrivée de la télécabine de Cry d'Err) ou à ski. Restaurant ouvert le soir sur réservation, transports en chenillettes.*

*Can be reached on foot (20 min from the Cry d'Err cable car arrival point) or on skis. The restaurant is open in the evening for reservations, transport by snowmobiles.*



> Bert de Rycker, Elizabeth et David Duc.

Café Cher-Mignon,  
3971 Chermignon,  
David & Elizabeth Duc  
+ 41 (0)27 483 25 96  
[www.cafechermignon.ch](http://www.cafechermignon.ch)

### **LE CAFÉ CHER-MIGNON, LE BISTROT DE VILLAGE CHIC**

Depuis qu'en 2004 David Duc et sa femme Elizabeth ont repris le café familial situé au centre du charmant village de Chermignon, ils ont apporté à ce lieu incontournable une indéniable touche gourmande. Au départ, c'est Elizabeth qui se met avec bonheur au fourneau. Puis, devant le succès croissant, elle décide d'engager un chef de cuisine et rejoint David à l'accueil et au service. La ligne de la maison reste la même : faire plaisir aux clients en les régaland !

Depuis plus d'un an, la cuisine de Bert de Rycker jongle avec les codes de la bistronomie et de la gastronomie. Ses plats raffinés déclinent toute une palette de parfums, de saveurs, de formes et de couleurs... Sa carte est restreinte pour lui permettre d'en changer chaque semaine. De plus, il propose quotidiennement de nouvelles suggestions et concocte à midi, un menu du jour côté bistrot.

### **THE CAFÉ CHER-MIGNON, THE CHIC VILLAGE BISTRO**

Since David Duc and his wife Elizabeth took over the family café situated in the middle of the charming village of Chermignon in 2004, they have brought an undeniably tasty touch to this not to be missed established. In the beginning, it was Elizabeth who happily busied herself in the kitchen. Afterwards, given the increasing success, she decided to take on a chef and join David at the reception and service. The objectives of the establishment have remained the same: to keep the clients happy with delicious meals!

Since more than a year ago, Bert de Rycker's cooking has juggled with the bistronomy and gastronomy codes. His refined dishes present a whole range of perfumes, flavours, shapes and colours... His menu is limited in order for him to be able to make changes each week. What is more, he has new suggestions on offer each day and concocts a dish of the day at lunchtime in the bistro.



Restaurant japonais Edo,  
3975 Bluche Randogne,  
Phillip & Kaori Ping-an Zhan  
+ 41 (0)27 481 7000  
[www.edo-tokyo.ch](http://www.edo-tokyo.ch)

### **L'EDO, UNE ENCLAVE JAPONAISE**

A Bluche, au bord de la route cantonale se dresse un grand chalet. Une fleur, quelques pictogrammes et une pudique enseigne signalent le restaurant Edo. Une véritable enclave japonaise à 5 kilomètres de Crans-Montana bien connue des amateurs de cuisine nipponne. Arrivé de Chine pour suivre le cursus de l'Ecole hôtelière des Roches, Phillip Ping-an Zhan n'en est jamais parti. Il a su convaincre sa charmante épouse japonaise, Kaori, de la douceur de vivre en Valais. Ensemble, ils ont ouvert l'Edo (nom de l'ancien Tokyo) en 2005. Depuis, ils veillent à promouvoir une cuisine raffinée et authentique. Si la qualité, la fraîcheur et la grande variété des sushi, nigiri et sashimi de l'Edo sont réputées loin à l'aronde, on y vient aussi pour les plats moins connus mais tout autant, voire plus, japonais: les différentes tempura, croustillantes et si légères, légères... les teriyaki (poissons ou poulet), le fameux Gyū Steak « Edo », les véritables fondues japonaises et autres délices. Depuis peu, au sous-sol, un chef chinois régale les hôtes de plats de l'Empire du Milieu. A ne manquer sous aucun prétexte: la dégustation de saké et les thés incomparables.

### **THE EDO, A JAPANESE ENCLAVE**

In Bluche, on the side of the cantonal road there is a large chalet. A flower, a few pictograms and a modest sign indicate the Edo restaurant. A veritable Japanese enclave 5 kilometres from Crans-Montana, which is well known to enthusiasts of Japanese food. Having come from China to follow the Les Roches Hotel School syllabus, Phillip Ping-an Zhan has never left. He managed to convince his charming Japanese wife, Kaori, of the charms of living in Valais. Together, they opened the Edo (previous name of Tokyo) in 2005. Since then, they have devoted themselves to promoting a refined, authentic cuisine. Although the quality, freshness and variety of Edo's sushi, nigiri, and sashimi have a wide reputation, clients also come for the less well known dishes that are just as Japanese or perhaps even more so: the various tempuras, crispy and so very light... The teriyaki (fish or chicken), the wonderful "Edo" Gyū Steak, true Japanese fondues and other delicacies.

Recently, in the basement, a Chinese chef has been creating delicious dishes from the Middle Kingdom for the diners.

Not to be missed on any account: tasting the sake and the incomparable teas.

### LA DENT BLANCHE, LE VALAIS DANS L'ASSIETTE

Dans cette maison au décor très valaisan, la famille Crettaz sert depuis quarante-cinq ans une vraie cuisine montagnarde. Ici, ce sont les mets au fromage, raclette en tête, qui volent la vedette aux stars qui viennent se régaler à Plans-Mayens. La quatrième génération applique la même recette avec bonheur: de bons produits et une ambiance conviviale. Pierre-Joseph (que tout le monde appelle Jo) et son fils Thibaud sélectionnent avec soin leur fromage AOP. Ils privilégient celui de la fromagerie Augstbord, de Tourtemagne dans le Haut-Valais, pour son goût floral, sa belle texture fondante et son taux de matière grasse bien maîtrisé. On ne peut parler de la Dent Blanche sans évoquer la fameuse fondue barbare (si appréciée que Jo a fait protéger le nom et la recette au Bureau de la propriété intellectuelle à Berne), une fondue à base de bouillon de vin rouge agrémenté généreusement de bolets et d'échalotes dans lequel on trempe un morceau de viande marinée avec des herbes d'assaisonnement de viande séchée...

### LE CRANS-AMBASSADOR, UN 5 ÉTOILES SANS CHICHI

Si l'hôtel Crans-Ambassador mise sur le luxe, la direction prône aussi les valeurs d'authenticité, de simplicité et de générosité. Des mots d'ordres suivis à la lettre côté cuisine. Le chef Olivier Androuin vise une cuisine plus chaleureuse que sophistiquée. Dans les différents espaces consacrés aux plaisirs gourmands (le restaurant Texture, le bar lounge 180°, le carnotzet Hublot ou la terrasse) les produits sont sélectionnés avec un soin tout particulier, les cuissons sont précises et les plats raffinés. Mais ce qui distingue la cuisine du Crans-Ambassador, c'est le mariage de la santé et de la gourmandise. Pour rester fidèle à l'art de vivre du propriétaire Jean-Mehdi Azuelos, **Olivier Androuin** a fait sienne la devise: « Manger sain et se faire plaisir. » La carte est ouverte à toutes les cultures et s'inspire des produits de saison. Les habitués (he oui, il y en a déjà), se régaler de Crèmeux de pommes de terre, œuf basse température, râpé de boule de Belp, de filet de bar cuit vapeur, légumes d'hiver et fumet corsé ou des fameux plats à partager tel ce filet de veau aux parfums de Tandorii. •

### LA DENT BLANCHE, VALAIS ON YOUR PLATE

In this house with a very Valais décor, the Crettaz family have been serving true mountain cuisine for 45 years. Here, it is the cheese dishes, with raclette in the lead, that steal the lime-light from the stars who come to feast at Plan Mayens. The fourth generation are still happily following the same recipe: good produce and a convivial atmosphere. Pierre-Joseph (otherwise known as Jo) and his son Thibaud choose their PDO cheese with great care. They favour that of the Augstbord cheese-dairy, in Tourtemagne in the Haut-Valais, for its floral taste, its good melting texture and well-controlled percentage of fat content. It is impossible to speak of the Dent Blanche without mentioning the famous Fondue Barbare (so well liked that Jo had the name and recipe protected through the Bern Intellectual Property Office), a fondue based on red wine stock generously enhanced with boletus mushrooms and shallots, in which you dip pieces of marinated meat, seasoned with the herbs used for seasoning dried meat...



*La Dent Blanche,  
Plans-Mayens 37,  
3963 Crans-Montana  
Tél. +41 (0)27 481 11 79*

### THE CRANS-AMBASSADOR, A NO FRILLS 5 STAR

Even if the Crans-Ambassador Hotel gives pride of place to luxury, the management also emphasises the value of authenticity, simplicity and generosity. Key words that are followed to the letter in the kitchen. The chef, Olivier Androuin, aims at a cuisine that is inviting rather than sophisticated. In the various sectors devoted to gastronomic pleasures (Texture restaurant, 180° lounge bar, Hublot carnotzet and the terrace) the products are selected with great care, cooking is carried out with precision and the dishes are refined. But what makes the Crans-Ambassador cuisine stand out is the marriage of good health with gastronomy. In order to remain faithful to the way of life of the owner Jean-Mehdi Azuelos, **Olivier Androuin** has embraced the motto: "eat healthily and enjoy yourself." The menu is open to all cultures and is inspired by seasonal produce. Regular clients (yes, there are some already), delight in the creamed potatoes, low temperature eggs, rappé de boule de Belp, filet of steamed bass, winter vegetables and full-bodied stock, and the well-known dishes for sharing such as the Tandorii flavoured veal filet. •



*Crans-Ambassador,  
route du Petit Signal 3,  
3963 Crans-Montana,  
+41 (0)27 485 48 48  
[www.cransambassador.ch](http://www.cransambassador.ch)*