

À TABLE!

par France Massy



LE MAYEN, METS TRADITIONNELS VALAISANS

Son nom annonce les couleurs valaisannes qui parfument sa carte des mets. **Nicole et Jean-Daniel Clivaz** ont voulu faire du Mayen un lieu convivial où l'on partage des mets traditionnels valaisans.

Déclinaison de fondues au fromage (tomates, bolets, truffes etc.), croûtes au fromage du pays et, le must, l'incomparable raclette qu'ici on peut déguster en testant 4 variétés de fromages au lait cru (35 francs). On ne peut pas passer à côté des traditionnels rôtis aussi variés que croustillants (26 à 31 francs) ni ignorer les fameux caquelons de viandes (fondue Bacchus ou chinoise 45 et 43 francs). Pour ceux qui préfèrent manger plus léger, on leur propose diverses salades agrémentées de sot-l'y-laisse, de lardons, de magret de canard fumé maison, de saumon ou encore de fromage de chèvre. A la carte du Mayen, on trouve également un steak de bœuf

du pays, une entrecôte parisienne du val d'Hérens ou un tartare parfumé au génépi. On vous l'avait bien dit, qu'au Mayen, c'est le Valais tout entier qu'on peut déguster.

« C'est le Valais tout entier qu'on peut déguster »

LE MAYEN, TRADITIONAL VALAIS FOOD

Its name announces the Valais colours that perfume the menu. **Nicole and Jean-Daniel Clivaz** wanted to make the Mayen a convivial place where traditional Valais food could be enjoyed.

A variety of fondues (tomato, boletus, truffle, etc), croûtes au fromage du pays and, not to be missed, the raclette that can be enjoyed by trying 4 different varieties of raw milk cheese (35 francs). You should not miss out on the traditional rôtis, which are also just as varied as they are crispy (26 to 31 francs) or the meat "caquelons" (Bacchus or Chinese fondues 45 and 43 francs). For those who prefer to have a light meal, there are various salads

with oyster meat, diced bacon, home smoked duck breast, salmon and goat cheese. On the Mayen menu you can also find local

steak of beef, Val d'Hérens Parisian rib steak and a génépi flavoured tartare. As we said, at the Mayen it is the whole of Valais that you can enjoy tasting.

www.hotelolympic.ch
Rue Louis-Antille 9
Montana
+41 27 481 29 85



www.pasdelours.ch
41, rue du Pas de l'Ours, Crans
+41 27 485 93 33

BISTROT DES OURS, LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Déguster une cuisine de brasserie concoctée par un chef auréolé de 17 points au GaultMillau, c'est possible au bistrot des Ours. **Franck Reynaud** partage son talent entre le restaurant gastronomique de l'Hostellerie du Pas de l'Ours et ce joli bistrot situé dans la même maison. Le grand chef nous promet « une bonne vraie cuisine de grand-mère ». Mais dans sa famille d'hôteliers, la mère-grand mettait les petits plats dans les grands! Cet hiver (au moment où nous écrivions ces lignes la carte d'été n'était pas de rigueur), on y a dégusté une tarte renversée de crabe au wasabi et sa pommade d'avocat (29 francs), une délicieuse joue de bœuf confite à l'humagne rouge accompagnée de moelle, de fleur de sel et d'une mousseline de pomme de terre (45 francs) ou encore un dos de cabillaud au coulis de crustacés, croustillant de risotto à l'encre et panais rôtis (40 francs). La carte est agrémentée de suggestions journalières liées au marché. Un menu de 2 ou 3 plats (35 ou 40 francs) est servi à midi durant la semaine.

BISTROT DES OURS, PULLS OUT ALL THE STOPS

Enjoying bistro cuisine concocted by a chef who has been crowned with 17 GaultMillau points is a possibility at the Bistrot des Ours. **Franck Reynaud** shares his talents between the Hostellerie du Pas de l'Ours gastronomic restaurant and this pretty bistro situated in the same building. The great chef promises us "a real grandmother's cuisine". However, in his family of hoteliers, the grandmother pulled out all the stops! This winter (at the time of writing these lines the summer menu was not in place), you could enjoy an inverted crab tart with wasabi and its avocado cream (29 francs), a delicious humagne rouge joue de boeuf confite with bone marrow, fleur de sel and potato mousseline (45 francs) or a cod filet with a shellfish sauce, crispy risotto with ink and roast parsnips (40 francs). The menu is enhanced with daily suggestions according to the market. A 2 or 3 dish menu (35 or 40 francs) is served at lunchtime on weekdays.



«O» BISTROT, LE CONTINENTAL, UNE CUISINE GOÛTEUSE ET «RIGOLOTE»

Paul da Silva aime les jeux de mots et la cuisine! Il nous propose une salade «O» légumes qui font «croq-croq», un agneau «carré...ment» bon, au beurre de romarin, ou encore une crème bien brûlée «O» goût de carambar accompagnée, of course, de sa blague. Ce cuisinier d'origine portugaise ayant grandi à Paris, aime que ses clients s'amuse tout en dégustant sa cuisine classique additionnée d'une touche d'interprétation personnelle et tendance. Ses tartares sont devenus «O» combien incontournables. L'Italien marie le bœuf à la rucola, pesto, parmesan, tomate séchée, le Valaisan, la viande séchée, fromage, noix, eau-de-vie de poire, câpres, cornichon et oignon, tandis que le Luxe ajoute du foie gras à la version traditionnelle.

Le concept «J'fais confiance à Paul» permet de déguster 3 ou 4 plats selon l'inspiration du chef, au coin des P'tits Bout'choux, on cajole les enfants, les plats du jour (18,50 francs) mettent leurs habits du dimanche pour le week-end (35 francs). Bref, au Continental, l'ambiance est à la fête.

L'OLIVETO OU LE POISSON À L'ITALIENNE

Depuis son arrivée sur le Haut-Plateau il y a 30 ans (en tant que casseroier à l'hôtel Belmont), le Serbe **Aco** (prononcez Azzo) **Kalajdzic** est devenu un Valaisan pur sucre et... un acteur incontournable de la gastronomie du Haut-Plateau! De sa pizzeria sise à l'avenue de la Gare au restaurant l'Oliveto, Aco mise sur la cuisine italienne. Ouverte en 2006, cette seconde adresse draine les amateurs de poissons comme ceux de pasta ou de pizza. Pourtant ce sont bien les poissons qui jouent les vedettes à la carte de l'Oliveto. Carpaccio de thon sauvage alla rucola, Insalata di polipo alla mediterranea, Grigliata mista di pesce ou encore sole grillée ou meunière, les préparations sont classiques et savoureuses. La carte des mets varie selon les saisons et l'offre du marché. A l'Oliveto, la clientèle est bigarrée. On s'y régale d'un plat du jour à 18,50 francs ou d'un noble poisson à 49 francs. Aco aime cette mixité. «C'est ce qui m'a attiré en Suisse: le côtoiement des classes sociales.» Au printemps 2016, Aco Kalajdzic ouvrira un troisième restaurant axé sur les viandes. •

THE CONTINENTAL "O" BISTROT, A TASTY "FUN" CUISINE

Paul da Silva is fond of playing with words and cooking! He offers us an "O" legume salad which goes "croq-croq" (crunch-crunch), lamb with butter and rosemary that is "carré...ment" bon (rackly good), and a crème brûlée "O" Carambar, all accompanied by his puns, of course. This chef, who grew up in Paris, likes his clientele to have fun while they eat his classical cuisine with the added touch of his personal trendy interpretation. His tartars have become "O" so unmissable. The Italian in him harmonises beef with rucola, pesto, parmesan and dried tomatoes, his Valais side goes for dried meat, cheese, walnuts, pear brandy, capers, gherkins and pickled onions, while for the luxury version he adds foie gras to the traditional dish. The "J'fais confiance à Paul" (I put my trust in Paul) means that you can try out 3 or 4 dishes according to the chef's inspiration, in the "P'tits Bout'choux" (little one's) corner, children are pampered, the weekday dishes of the day (18 francs 50) put on their Sunday best for the weekend (35 francs). In short, there's a festive mood at the Continental.



> Paul et Sandra Da Silva-Clivaz

www.continental-restobistrot.ch
Rue du Pas-de-l'Ours 5, Crans
+41 27 481 49 28



L'OLIVETO OR ITALIAN STYLE FISH

Since he arrived on the Haut-Plateau 30 years ago (as a pot washer at the Belmont Hotel), **Aco** (pronounced Azzo) **Kalajdzic** from Serbia has become a staunch Valaisan and... a key player of the gastronomy on the Haut-Plateau! From his pizzeria situated in the Avenue de la Gare to the L'Oliveto restaurant, Aco focuses on Italian cuisine. Opened in 2006, the latter address attracts fish enthusiasts as well as pasta and pizza fans. However, it is the fish that are highlighted on the Oliveto menu. Wild tuna carpaccio with rocket, Mediterranean insalata di polipo, Grigliata mista di pesce and grilled or meunière sole, the dishes are classical and tasty. The menu varies according to the seasons and availability on the market. At the Oliveto, the clientele is eclectic. There are those who enjoy a dish of the day at 18.50 francs and others a classy fish dish at 49 francs. Aco is fond of this diversity. "That's what attracted me to Switzerland: the intermingling of the social classes." In the spring in 2016, Aco Kalajdzic will be opening a third restaurant focussing on meat. •



www.oliveto.ch
Place du Marché 1,
Montana
+41 27 480 22 22