

Générosité et plaisirs gourmands

par France Massy

La 33^e édition de la Nuit des Neiges est fixée au 20 février 2016. Pour régaler les généreux donateurs, la cuisine du Crans Ambassador Luxury Sport Resort se déplace au Régent.

La traditionnelle soirée de gala de la Nuit des Neiges réunit les généreux donateurs autour d'une table raffinée. Cette année, c'est au tour d'Olivier Androuin, le chef du Crans Ambassador Luxury Sport Resort, de mettre les petits plats dans les grands.

Arrivé du Sud de la Bretagne, Olivier Androuin chante l'amour des produits de la mer tout en y ajoutant une touche du terroir valaisan. Il prône une cuisine « conviviale, simple, soignée et abordable. » Ses plats sont aboutis et goûteux. « J'aime travailler simplement de très beaux produits », confie le chef.

Inspiré par la mer et la terre

Inspiré tant par la mer que par la terre, il ne cède pas nécessairement au mariage des deux univers. Pour satisfaire la clientèle internationale de cet hôtel 5 étoiles, Olivier Androuin jongle avec les saveurs d'ici et d'ailleurs. Pour accompagner ce repas, les vins de la maison Nouveau Salquenen, Diego Mathier (sacré par deux fois Vigneron suisse de l'année), de la coopérative St Jodern Kellerei à Visperterminen et les bulles du champagne Soutiran. •



> Olivier Androuin, le chef du Crans Ambassador Luxury Sport Resort.

The 33rd edition of La Nuit des Neiges has been programmed for 20th February 2016. To feast the generous donors, the cuisine of the Crans-Ambassador luxury sport resort will be moving to the Régent.

The traditional Nuit des Neiges gala soirée gathers the generous donors together around a refined table. This year, it will be the turn of the Crans-Ambassador luxury sport resort chef, Olivier Androuin, to pull out all the stops. Hailing from the south of Brittany, Olivier Androuin sings the praises of the produce from the sea while adding a touch of local Valais fare. He favours a “convivial, simple, carefully prepared, affordable” cuisine. His dishes are accomplished

and tasty. “I am fond of working simply with very good produce”, the chef confides.

Inspired by the sea and the land

Inspired by both the sea and the land, he does not necessarily yield to a marriage of the two universes. In order to satisfy the international clientele of this 5 star hotel, Olivier Androuin juggles with the savours from here and elsewhere. To accompany this meal, there will be wines from the Nouveau Salquenen firm, Diego Mathier (twice winner of the Vigneron Suisse of the year award), from the St Jodern Kellerei cooperative in Visperterminen and the bubbles of the Soutiran champagne. •