

## Mayen de la Cure: Le paradis du promeneur

par Isabelle Bagnoud Loretan

**Heureux Filippo Osterino.** Sur la terrasse ensoleillée du Mayen de la Cure qu'il a repris il y a bientôt deux ans, il dit franchement: « Ici c'est le paradis ».

Arrivé du Lac Majeur un peu par hasard à Crans-Montana en 1988, Filippo Osterino en est tombé amoureux et n'est plus jamais reparti. On l'a vu d'abord au Memphis Bar dans les années 90, puis prendre son premier restaurant « La Nouvelle Rôtisserie » où il a commencé à cuisiner (une passion restée jusque-là entre les murs de sa maison) et comme directeur des restaurants des Violettes - Plaine-Morte.

Au Mayen de la Cure, la cuisine s'accommode du décor. Une carte fixe avec des mets valaisans, röstis, croûtes au fromage ou fondues et une petite carte saisonnière avec, c'est selon, de la truffe blanche, de la chasse ou du foie gras et des plats cuisinés, joue de bœuf braisée ou souris d'agneau. On vient aussi ici pour déguster son tartare très apprécié. Avec sa femme, Tania Bonvin, il œuvre dans le joli chalet aux meubles rustiques, un esprit montagnard qu'il tient à conserver. « L'hiver dernier, avec l'arrêt de la télécabine d'Aminona, nous avons eu très peur des conséquences mais la région d'Aminona a remporté un énorme succès auprès des marcheurs et des randonneurs. Désormais, on marche ici l'hiver un peu comme sur le golf... »

### Au clair de lune

Sportif - il a couru trois fois la Patrouille des Glaciers -, Filippo Osterino est aussi le président du Kiwanis Club de Crans-Montana qui organise tous les ans « Clair de lune aux Violettes ». Cette année, la soirée caritative se déroulera le 23 janvier 2016 au Mayen de la Cure où sera dressée pour l'occasion une tente qui accueillera plus de 200 personnes. Les bénéficiaires aideront à financer les camps de ski des enfants transplantés à Anzère et gérés par Liz Schick de Swisstransplant. • [www.swisstransplant.org/fr](http://www.swisstransplant.org/fr)

### Mayen de la Cure

Cuisine non-stop de 11 h à 18 h,  
le soir sur réservation.

[www.mayen-de-la-cure.com](http://www.mayen-de-la-cure.com)



> Filippo Osterino et sa femme, Tania Bonvin.

**Filippo Osterino looks happy.** On the sunny terrace of the Mayen de la Cure, which he took over almost two years ago, he says quite frankly: "It's paradise here".

Arriving in Crans-Montana from Lake Maggiore rather by chance in 1988, Filippo Osterino fell in love and has never left. First of all, we saw him in the Memphis Bar in the 90s, followed by his first restaurant "La Nouvelle Rôtisserie", where he began cooking (a passion that had remained within the four walls of his house until then) and after that as director of the Violettes - Plaine Morte restaurants.

At the Mayen de la Cure, the cuisine fits the décor well. A fixed menu with Valais dishes, röstis, croûtes au fromage or fondues, and a small seasonal menu with, depending on the time of year, white truffles, game or foie gras and prepared dishes such as braised beef cheek or lamb shanks. The tartars are also much appreciated here. He works here with his wife Tania Bonvin, in the pretty chalet with rustic furni-

ture, a mountain atmosphere that he would like to keep. "Last winter, with the ending of the Aminona cable-car, we were really very worried about the consequences, but the Aminona region has become very popular with the walkers and hikers. Now, people come walking here in the winter rather like on the golf course..."

### By the light of the moon

Sporty - he has participated in the Patrouille des Glaciers three times -, Filippo Osterino is also the president of the Crans-Montana Kiwanis Club, which organises the "Clair de lune aux Violettes" each year. This year the charity evening will be taking place on 23<sup>rd</sup> January 2016 at the Mayen de la Cure, where a marquee will be put up for the occasion with seating for 200 people. The profits made will go towards financing the ski camps in Anzère for children with transplants, which are run by Liz Schick from Swisstransplant.