

Le nouveau souffle du Miedzor

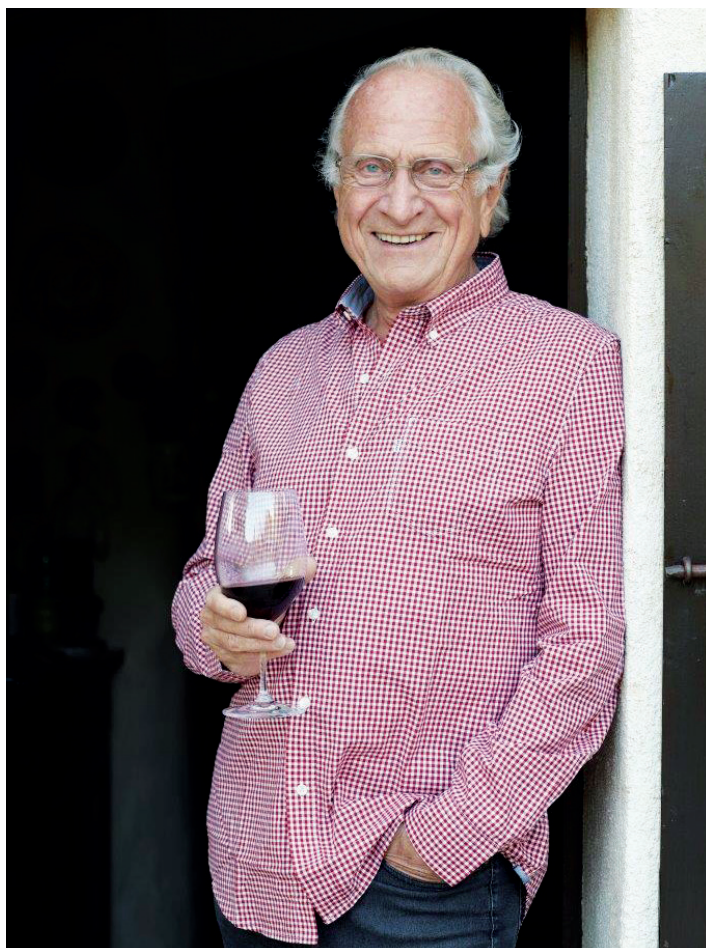
Par France Massy

Le Miedzor change de mains. Restaurant gastronomique, bistro chic ou brasserie branchée? A l'heure où nous écrivions ces lignes, Michel Roux ne voulait pas encore nous dire à quel style de cuisine il destinait le Miedzor. Juste qu'il recherchait une cuisine raffinée dans un espace agréable et convivial. «Je vais confier le restaurant à des jeunes que j'ai formés. Moi, j'investis et je leur donne la chance d'exploiter leurs talents. A eux de décider ce qu'ils vont faire. Je peux juste vous dire qu'ils vont perpétuer le flair et la philosophie Roux.»

Une constance dans la prestation

La philosophie Roux... Celle qu'il a développée au fil des ans, d'abord avec son frère Albert avec qui il ouvre le Gavroche en 1967 à Londres, puis le Water Side Inn en 1972 - deux établissements qui furent les premiers à décrocher des étoiles Michelin - puis avec son fils Michel qui poursuit la tradition familiale d'excellence au Water Side Inn, le seul restaurant hors de France à conserver 3 macarons Michelin durant plus de 30 ans.

Malgré ce palmarès prestigieux, Michel Roux ne vise pas pour autant des étoiles pour le Miedzor. «Les gens ne mangent



> Michel Roux.

The Miedzor is changing hands. A gastronomic restaurant, chic bistro or a trendy brasserie-restaurant? At the time of writing, Michel Roux had not wanted to tell us what style of cuisine he had in mind for the Miedzor. Simply that he wanted a refined cuisine in a pleasant, convivial atmosphere. "I'm going to entrust the restaurant to some youngsters that I've trained. I've invested in it and I'm giving them the opportunity of making the most of their talents. It's up to them to decide what they'll do. I can just say that they'll be perpetuating the Roux flair and philosophy."

Consistent presentation style.

The Roux philosophy... That which he has developed over the years, first with his brother Albert, with whom he opened the Gavroche in London in 1967, then the Water Side Inn in 1972 - two establishments which were the first to be awarded Michelin stars - then with his son Michel, who is following in the family tradition of excellence at the Water Side Inn, the only restaurant outside France to

maintain 3 Michelin stars for more than 30 years.

Despite this prestigious record, Michel Roux is not necessarily aiming for the stars with the Miedzor. "People don't eat stars! Today, the clientele expects something other than sophistication. Consumers don't want to be trapped. They're looking for sound value, consistency in the presentation." Although he certainly intends giving the team that he has set up a completely free rein to manage the Miedzor table, Michel Roux is looking forward to discovering what they will concoct for us. "I'll be delighted to come and have lunch or dinner here and, if necessary, give them a friendly tip or two. I hope that people from around here will enjoy themselves there as well. The local clientele shouldn't be overlooked."

Love-at-first-sight for the Haut-Plateau.

The titles, stars and awards that have punctuated Michel Roux's career are many too numerous to count. Suffice to doff one's hat to this pastry cook born in

pas les étoiles! Aujourd'hui, le client attend autre chose que de la sophistication. Le consommateur ne veut pas être piégé. Il recherche une valeur sûre, une constance dans la prestation.» S'il entend bien laisser le team qu'il a mis en place gérer en toute liberté la table du Miedzor, Michel Roux se réjouit de découvrir ce qu'ils vont nous concocter. «Je vais me faire un plaisir de venir ici déjeuner ou dîner et s'il le faut, de glisser un conseil amical. J'espère que les gens des alentours s'y plairont aussi. La clientèle locale ne doit pas être négligée.»

Son coup de cœur pour le Haut-Plateau

On ne compte plus les titres, les étoiles et les macarons qui jalonnent la carrière de Michel Roux. On se contente de saluer bien bas ce pâtissier né en 1941 en Saône-et-Loire qui a su faire de la cuisine un tremplin vers le succès. On se réjouit aussi qu'il ait craqué pour ce lieu emblématique qu'est le Miedzor. «Lorsque j'ai rencontré Jean Mudry (l'ancien propriétaire n.d.l.r.), il m'a dit: à vous, je serais heureux de vendre. Vous pouvez donner un nouveau souffle au Miedzor.» Michel Roux a un coup de cœur pour la maison, comme il a eu un coup de cœur, il y a dix ans, pour le Haut-Plateau. «Je suis résident de Montana depuis dix ans. J'apprécie le climat, la merveilleuse exposition, les gens accueillants et la possibilité de pratiquer le ski et le golf.» Le fait que la station soit à deux petites heures de Genève n'est pas pour déplaire à ce citoyen du monde. «Je vis cinq à six mois par an en Valais, mais j'ai aussi une maison et une vigne au Sud de la France, un appartement à New York City et, entre deux, je voyage. J'aime rendre visite aux amis restaurateurs que j'ai aux quatre coins du monde», déclare celui qui fut durant 25 ans vice-président des Relais&Châteaux. Un poste dans lequel il a côtoyé Roland Pierroz - le cuisinier de Verbier auréolé de 19 points au Gault et Millau disparu au printemps 2015 - avec qui il partagea une belle amitié et qui l'initia aux vins valaisans. «Mon premier amour, c'est la cuisine, le second, le vin. Si je n'avais pas été cuisinier, j'aurais aimé être vigneron.» Lorsqu'il est en Valais, Michel Roux ne boit que des vins suisses. «J'aime aller visiter les encaveurs pour déguster leurs crus. D'ailleurs, au Miedzor, les vins suisses et valaisans auront la vedette.»



> Au rez-de-chaussée du Miedzor, le restaurant sera désormais dirigé par Michel Roux.

1941 in Saône-et-Loire who has managed to make his cuisine a springboard to success. We are also delighted that he has opted for the emblematic establishment that the Miedzor is. "When I met Jean Mudry (editor's note: the previous owner), he told me: to you, I'd be happy to sell it. You'll be able to give a new lease of life to the Miedzor." Michel Roux fell for the establishment, just as he fell for the Haut-Plateau ten years ago. "I've been living in Montana for ten years. I appreciate the climate, the marvellous aspect, the people who give you a warm welcome and the possibility of skiing and playing golf." The fact that the resort is just two short hours from Geneva does not displease this citizen of the world. "I live five or six months a year in Valais, but I also have a house and a vineyard in the south of France, an apart-

ment in New York City and between these I travel. I enjoy going to visit restaurant owner friends that I have in the four corners of the world", declares the man who was vice-president of the Relais&Châteaux for 25 years. A position where he rubbed shoulders with Roland Pierroz - the Verbier chef crowned with 19 Gault et Millau points, who died in the Spring of 2015 - with whom he shared a great friendship and who introduced him to the Valais wines. "My first love is cuisine, the second is wine. If I hadn't become a cook, I'd have liked to have been a winegrower." When in Valais, Michel Roux only drinks Swiss wines. "I enjoy visiting the wine cellars to taste their vintages. What is more, at the Miedzor, the Valais and Swiss wines will have pride of place."