

# Le marché du Plaza, une expérience gastronomique originale



CATHY PREMIER

**Le Plaza revêt une nouvelle parure qui ravira vos sens!** Le Marché du Plaza à Crans vous accueille pour vous faire découvrir un espace hébergeant une épicerie fine, avec son maraîcher et sa vithèque, un traiteur sous le nom de Vince Traiteur et un bar à jus. Ce projet est né de longues discussions entre amis autour du bien manger. «*L'un d'eux, à la fois cuisinier, charcutier et fromager, nous a fait découvrir la richesse et la diversité de la production agricole et laitière valaisanne. De fil en aiguille, nous avons eu l'idée de rassembler ces produits dans un même espace, de les offrir à la vente et de les cuisiner.*» déclare Damien Barras responsable de cette épicerie fine.

## EN QUÊTE D'ALIMENTS AUTHENTIQUES

La philosophie de l'enseigne est de servir d'intermédiaire entre les producteurs de la région et les habitués du Haut-Plateau. «*Le service sera au cœur de notre entreprise : écoute du client, livraison à domicile, ouverture 7 jours sur 7... Un autre axe important sera le principe de non gaspillage. Nous nous efforçons de profiter au mieux de tous nos produits (produits «traçables», fruits, légumes, viandes, fromages, charcuteries, vins), en les utilisant dans la préparation des plats.*» «*Les consommateurs réclament de plus en plus de savoir ce qu'ils mangent, sont en quête d'aliments authentiques du terroir. L'engouement pour les produits locaux a pris une ampleur certaine allant de pair avec les goûters à la ferme, les gîtes ruraux et le tourisme vert en général. Voilà pourquoi nous souhaitons mettre en avant les producteurs de la région. Ce sont eux qui mettent le mieux en valeur notre patrimoine.*» ■

**The Plaza has adorned a new outfit that will delight your senses!** Le Marché du Plaza in Crans welcomes you to a discovery of a new area housing a delicatessen with its vegetable products and its wine library, a caterer under the name of Vince Traiteur and a juice bar. This project was conceived from long discussions between friends centred on eating well. *“One of them, who is at the same time a cook, a cold meat specialist and a cheese-maker, enlightened us on the richness and diversity of the Valais agricultural and dairy production. One thing led to another; we came up with the idea of gathering these products in once place, where we could both sell them and cook them.”* says Damien Barras, the person in charge of this delicatessen.

## IN SEARCH OF AUTHENTIC FOOD

The philosophy of the shop will be to serve as an intermediary between the regional producers and the faithful visitors to the Haut-Plateau. *“Good service will be at the centre of our firm: being attentive to our clients, home deliveries, open 7/7... Another major focus will be the principle of avoiding waste. We will strive to make the most of all our products (“traceable” products, fruit, vegetables, meat, cheese, cold meats, wines), by using them in the preparation of our dishes. “Consumers are asking to “know what they are eating” more and more and are in search of authentic local food. There has been a certain expansion in the popularity of local products, hand in hand with tastings at the farm, rural board and lodgings and green tourism in general. This is the reason why we wish to highlight the regional producers. It is they who are the best at showcasing our patrimony.”* ■

La table d'hôte au Marché du Plaza est un service proposé pour passer une soirée dans un cadre unique. Une table longue pour 14 personnes, un menu composé par le chef, et un service à table sur mesure.

*The table d'hôte at the Marché du Plaza is a service that enables you to spend an evening in a unique setting. A long table for 14, a menu composed by the chef and made to measure table service.*