

# Des points *Gault & Millau* dans la région

C'EST UNE OCCASION UNIQUE POUR LES GOURMANDS QUI SÉJOURNENT À CRANS-MONTANA ET QUI AIMENT LES VOYAGES CULINAIRES. LA RÉGION REGORGE DE RESTAURANTS NOTÉS PAR LE GAULT&MILLAU.

*IT IS A UNIQUE OPPORTUNITY FOR FINE DINERS STAYING IN CRANS-MONTANA AND WHO ARE FOND OF CULINARY TRAVEL. THE REGION ABOUNDS IN GAULT&MILLAU RATED RESTAURANTS.*

## L'OURS

DE L'HOTELLERIE DU PAS DE L'OURS **18/20**



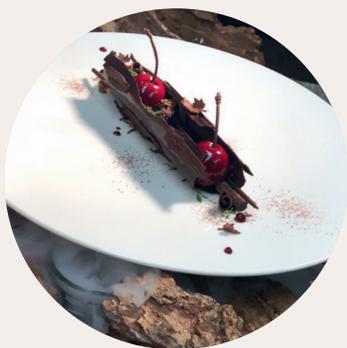
Ces 18 points reconnaissent à Franck Reynaud une réelle évolution vers les sommets de l'art culinaire. Celui qui a été aussi promu cuisinier romand de l'année par le Gault&Millau 2018 n'a pas oublié ses racines provençales. Il sait, au rythme des saisons, exhaler les saveurs du terroir cuisinées avec passion et délicatesse. Une table d'hôtes se trouvant dans la cuisine permet de savourer les plats, servis directement par les cuisiniers.

These 18 points are a recognition that Franck Reynaud has really evolved towards the summits of culinary art. The chef, who was also awarded the title of the 2018 Romand chef of the year by Gault&Millau, has not forgotten his Provincial roots. To the rhythm of the seasons, he knows how to bring out the savours of local produce that he prepares with passion and delicacy. There is a table d'hôte in the kitchen, enabling you to savour the dishes served directly by the cooks.

[www.pasdelours.ch](http://www.pasdelours.ch)

## LE MONTBLANC

DE LE CRANS HÔTEL & SPA **17/20**



Le restaurant Le MontBlanc trône sur Crans-Montana et ses magnifiques paysages. Dans sa belle salle en rotonde, dont le chef, Pierre Crépaud a obtenu son 17<sup>e</sup> point Gault&Millau dans l'édition 2017, vous pouvez prendre l'apéritif au coin du feu avant de passer à table. Ce cuisinier talentueux « raconte la montagne dans ses assiettes ». Le Valais est gravé dans le cœur de cet artisan qui s'exprime avec reconnaissance et passion. « *Les anciens nous ont appris le goût des belles choses : le piquant du piment, la beauté arc-en-ciel d'une truite, le parfum d'un champignon sauvage, le goût bien raffiné d'un fromage d'ici, hymne de notre terroir, fruit du travail de nos producteurs.* »

The Le MontBlanc Restaurant towers over Crans-Montana and its magnificent landscapes. In its splendid rotunda dining room, whose chef, Pierre Crépaud, was awarded his 17<sup>th</sup> Gault&Millau point in the 2017 edition, you can enjoy your aperitif around the fireplace before moving on to your table. This talented chef "tells the story of the mountains in his dishes". Valais is engraved on the heart of this cook, who expresses himself with gratitude and passion. "The elders taught us about the taste of good things, the spiciness of hot pepper, the rainbow beauty of a trout, the perfume of a wild mushroom, the refined taste of a cheese from the region, a hymn to our local produce, the fruits of the work of our producers."

[www.lecrans.com](http://www.lecrans.com)



### **MIZUKI BY KAKINUMA**

DU GUARDA GOLF HÔTEL & RÉSIDENCES **15/20**

C'est face au golf de Crans que ce palace vous accueille avec grand luxe. Il propose une cuisine japonaise subtile, des prestations d'une qualité exceptionnelle. Les samedis, Mme Kakinuma vous accueille en kimono. Les plats sont réalisés avec des produits d'une qualité exceptionnelle.

It is opposite the Crans golf course that this palace reserves a grand luxury welcome for you. It offers subtle Japanese cuisine and the service is of exceptional quality. On Saturdays, Mrs. Kakinuma welcomes you in her kimono. The dishes are made of products of exceptional quality.

[www.guardagolf.com](http://www.guardagolf.com)



### **L'ETRIER**

DE L'HÔTEL DE L'ETRIER **14/20**

Un air gastronomique nouveau circule dans ce restaurant, depuis l'arrivée en juin dernier de l'habile chef Ronan Gaillard dont le talent n'est plus à démontrer. Ses plats confirment son habileté dans la combinaison des textures, des contrastes et des couleurs.

A new gastronomic atmosphere has been flowing through this restaurant since the arrival last June of the skilled chef Ronan Gaillard, whose talents have already been amply demonstrated. His dishes confirm his competence in combining textures, contrasts and colours.

[www.hoteletrier.ch](http://www.hoteletrier.ch)



### **TOUT UN ART**

DE L'HÔTEL ART DE VIVRE **13/20**

Cet établissement, avec une vue spectaculaire sur le panorama alpin, propose une cuisine gastronomique aux accents italiens avec des produits du terroir. Le tout dans une situation magnifique, entre Montana et Crans. En dehors de la fierté d'être recensé dans le Gault&Millau, le chef de cuisine Marco Ferraris et le maître d'hôtel Alessandra Ferraris (sa femme) ressentent une certaine pression et aussi une motivation supplémentaire. Tout doit être parfait.

This establishment, with a spectacular view over the Alpine panorama, offers a gastronomic cuisine with Italian accents and local produce. All this in a magnificent setting between Montana and Crans. Beyond the pride of having been ranked in Gault&Millau, the chef Marco Ferraris and the Maître d'Hôtel Alessandra Ferraris (his wife) feel somewhat under pressure and also supplementary motivation. Everything has to be perfect.

[www.art-vivre.ch](http://www.art-vivre.ch)



### **LA BROCHE DES OURS** **13/20**

Face au lac Grenon, Le chef du Pas de l'Ours Franck Reynaud a créé ce bistrot charmant, douillet, avenant. Un joli cadre de bois vous attend. Dans les assiettes se dessinent de jolies mises en scène.

Opposite Lac Grenon, the Pas de l'Ours chef, Franck Renaud, has created a charming cosy, friendly bistro. A pretty wooden setting awaits you. On the plates pretty dishes are staged.

[www.pasdelours.ch](http://www.pasdelours.ch)



### LE XIX 13/20

Celui qui, avec son frère, a fondé Le Gavroche à Londres, premier trois-étoiles de Grande-Bretagne, Michel Roux, a racheté Le Miedzor il y a quelque temps. Ce restaurant vous propose de la gastronomie de tradition française.

Michel Roux, who together with his brother founded Le Gavroche in London, the first three star establishment in Great Britain, purchased Le Miedzor some time ago. This restaurant offers traditional French gastronomy.

[www.lexix.ch](http://www.lexix.ch)



### LE MONUMENT 13/20

La nouvelle équipe du restaurant Le Monument est heureuse d'entrer dans le cercle prestigieux du Gault&Millau, après seulement quelques semaines d'ouverture. La philosophie : les hôtes sont au centre des préoccupations, une gigantesque envie de faire plaisir dans une ambiance moderne et décontractée. Le chef Alessandro Bianchi revisite avec amour des plats traditionnels aux accents transalpins.

The new team at the Le Monument Restaurant is delighted to enter into the prestigious Gault&Millau circle only just a few weeks after their opening. Their philosophy: the guests are at the heart of their concerns, a gigantic wish to please in a modern, relaxed atmosphere. The chef, Alessandro Bianchi, returns lovingly to traditional dishes with transalpine accents.

[www.lemonument.ch](http://www.lemonument.ch)



### CHETZERON 12/20

Le restaurant de l'hôtel Chetzeron dispose d'une situation exceptionnelle et d'une vue splendide. Auparavant c'était une station de téléphérique à 2112 m d'altitude. L'offre mêle terre, lacs et mers.

The Hôtel Chetzeron restaurant has an exceptional setting and a splendid view. Previously, it used to be a cable car station at an altitude of 2,112m. A combination of land, lakes and the sea on the menu.

[www.chetzeron.ch](http://www.chetzeron.ch)

## Les plats

**LE MONTBLANC:** Balade en forêt dans l'esprit d'une forêt noire by Crépaud

**L'ETRIER:** Trilogie de saumon en gravlax, tartare et poché

**TOUT UN ART:** Création du chef Marco Ferraris autour de l'agneau et de l'artichaut

**LE XIX:** Filet de sole sauce Antiboise

**LE MONUMENT:** Coeur de thon rouge fumé, mousse de burrata et melon

**CHETZERON:** Bar de ligne rôti au verjus, poêlé de légumes de Fully