



La Diligence s'en est allée

/Natacha de Santignac

Pendant trois décennies, les délices culinaires du Liban ont été sublimes à La Diligence pour le plus grand bonheur des gourmets valaisans, mais aussi celui de ses visiteurs assidus du monde entier. *La Diligence* n'est plus, mais elle restera en nos mémoires! L'histoire commence par le voyage d'un jeune Libanais en Suisse en 1962. Venu parfaire son français, Farhan Lamaa ne repartira plus. D'abord installée à Sion, la famille déménage à Bluche où les parents gèrent *Le Vieux-Tacot*. De cette époque, Françoise Lamaa, sa fille, conserve le souvenir d'une enfance libre, tournée vers le monde et ses métissages, grâce à la présence d'une école internationale.

Une histoire de famille

En 1989, les parents, Farhan Lamaa et Danielle Lamaa-de Sépibus acquièrent *La Diligence*. Les enfants, Françoise et Sami, décident de se joindre à l'aventure. Françoise explique: «*L'idée d'une carte libanaise a vu le jour dans l'esprit de Sami. En effet, il arrivait parfois, Au Vieux Tacot, que mon père prépare des plats du Liban pour des clients qui lui accordaient leur confiance. Cette nourriture n'était pas du tout connue, mais les habitués l'appréciaient vraiment. Bien sûr, c'était un pari fou, nous étions les premiers en Valais, mais nous y avons cru. Ainsi, mon père, qui n'était pas du*

tout cuisinier de formation, a commencé à explorer, goûter, essayer différentes recettes, afin de retrouver les saveurs précieuses de son enfance.» Quid du Chapeau Tartare resté au menu? Eh bien, ce plat emblématique, hérité de la précédente carte, a merveilleusement cohabité avec le Liban pendant trente ans!

**/...c'était un pari fou,
nous étions les premiers
en Valais...**

De nouveaux horizons

Les fidèles accueillis de semaine en semaine, surtout en saison, ne sont pas les seuls à devoir vivre sans *La Diligence*. Les parents, restés présents jusqu'au dernier jour, profitent maintenant de leur retraite. De nouvelles idées germent encore chez Sami, co-fondateur du *Chetzeron* en 2009. De son côté, Françoise, «née dans un restaurant», tourne aussi la page: «*La gestion représente une charge trop importante pour une personne. J'ai ressenti un besoin de changement. J'avais envie d'un autre rythme de vie.*» Depuis une vingtaine d'années, le vin, sa passion, lui offre des perspectives différentes, notamment grâce à la rencontre de personnalités

attachantes et extrêmement enrichissantes. De plus, des cours d'œnologie, des dégustations lui donnent l'occasion de cultiver son palais et ses connaissances. *«Le vin: tout un univers, un lien entre le ciel et la terre, entre les êtres humains. J'aime l'histoire des cépages anciens, les familiarités d'ADN entre les vignes de la Vallée d'Aoste et celles du Valais. J'adore goûter à l'aveugle.»* Goûter à l'aveugle, peut-être une bonne philosophie de vie !

/

For three decades, Lebanese culinary delicacies were sublimated by La Diligence to the great delight of not only the Valais gourmets but also the regular visitors from throughout the world.

La Diligence no longer exists, but it will linger in our memories! The story began with a journey undertaken by a young Lebanese to Switzerland in 1962. He came with a view to perfecting his French, but Farhan Lamaa would never leave. Settling in Sion to begin with, the family moved to Bluche where the parents managed *Le Vieux Tacot*. From that time, Françoise Lamaa, his daughter, remembers a free childhood, turned towards the world and its intermingling of populations, thanks to the presence of an international school.

A family story

In 1989, Farhan Lamaa and Danielle Lamaa-de Sépibus, acquired La Diligence. The children, Françoise and Sami, decided to join the venture. *"The idea of a Lebanese menu came from Sami. As a matter of fact, sometimes at Au Vieux Tacot, my father would prepare Lebanese dishes for some cli-*

ents who placed their trust in him. This cuisine was not known to them at all, but the regulars really appreciated it. For sure, it was a tremendous gamble, we were the first in Valais, but we believed in it. In this way, my father, who was not at all trained as a cook, began to explore, taste, try different recipes, in order to find the precious savours of his childhood." What about the Chapeau Tartare that has stayed on the menu? Well, this emblematic dish, inherited from the previous menu, lived marvellously well together with Lebanon during thirty years !

New Horizons

The regular customers that were welcomed from week to week, especially during the high season, are not the only ones having to live without *La Diligence*. The parents, who stayed there right up to the last day, are now enjoying their retirement. Sami, the co-founder of the Chetzeron in 2009, still has new ideas germinating. As far as Françoise is concerned, *"born in a restaurant"*, she is also starting anew: *"Management is a burden that is too heavy for just one person. I felt the need to change. I wanted another rhythm to my life."* For twenty or so years, wine, her passion, has offered her various opportunities, in particular thanks to meeting some charming and enriching personalities. Furthermore, oenology courses and tastings give her the chance to cultivate her palate and her knowledge. *"Wine: a whole universe, a link between the sky and the earth, between human beings. I love the history of the ancient grapevine varieties, the familiarities of the DNA between vines in the Aoste Valley and those in Valais. I adore blind tasting."* Blind Tasting, perhaps this is a good philosophy in life !

