



Franck Reynaud a reçu le Mérite culinaire suisse 2023!

La table réunit

/ Entretien avec Cathy Premer

En mars dernier, le Chef Franck Renaud de l'Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans-Montana a reçu le Mérite culinaire suisse 2023, en présence du conseiller fédéral Guy Parmelin.

«Je suis très content que le travail d'une équipe soit reconnu par mes pairs, avec un prix de reconnaissance décidé par des professionnels de la branche. Ce Mérite nous permet aussi de remercier les artisans locaux avec lesquels on travaille. 90% de nos produits sont suisses et nous proposons une cuisine de montagne, de lacs et de rivières, des vins de la région. Mais la reconnaissance que j'apprécie aussi beaucoup est celle de mes clients.»

Quelle est ta tendance culinaire actuelle?

«Ma tendance est d'essayer d'innover avec moins de sucre, moins d'œufs, moins de crème, grâce à des techniques nouvelles. J'essaie aussi d'obtenir une extraction de goût plus importante, par exemple je ne travaille plus avec des sucres raffinés. Je ne prépare plus qu'un seul pain mais avec du levain naturel fait maison.»

Vos projets culinaires sont influencés par quoi?

«Par mes voyages, mes sorties en montagne, par les saisons. J'ai aussi découvert pas mal d'épices et de poivres qui donnent un supplément d'âme à la cuisine. J'aime travailler avec l'huile d'olive, les agrumes, les fruits et les légumes qui pour moi sont bien plus que des accompagnements.»

Une suggestion?

«Si en cuisine on n'a pas envie de faire plaisir il vaut mieux ne pas cuisiner et aller au restaurant. Le rituel de la table est important, il permet de réunir des gens.»

www.pasdelours.ch



Last March, the chef Franck Reynaud, from the Hostellerie du Pas de l'Ours in Crans-Montana, was awarded the Mérite Culinaire Suisse, in the presence of the Federal Councillor Guy Parmelin.

"I'm really happy that this team work has been recognised by my peers, with a recognition award from the branch. This Mérite also enables us to thank the local artisans that we work with. 90% of our produce is Swiss and we offer a mountain, lakes and rivers cuisine, with wines from the region. However, the recognition that I also greatly appreciate is that of my clients."

What are the culinary trends at the moment?

"My own trend is to try to innovate with less sugar, fewer eggs, less cream, thanks to new techniques. I also try to obtain a greater taste extraction, for example I no longer work with refined sugars. Nowadays, I only make one kind of bread with natural home made sourdough."

What are your culinary projects influenced by?

"By my travels, my outings in the mountains, by the seasons. I've also discovered quite a few spices and peppers that lend an added soul to the cuisine. I'm fond of working with olive oil, citrus, fruit and vegetables that, for me, represent much more than an accompaniment."

A suggestion?

"If when cooking you do not feel like pleasing others, it would be better not to cook but to go to a restaurant. Table ritual is important, it enables people to gather together."