

# Douze restaurants de la région classés au **Gault&Millau** !

/ Cathy Premer

VOUS ÊTES PASSIONNÉS DE BONS PRODUITS, DES GOURMANDS EN QUÊTE DE NOUVELLES EXPÉRIENCES CULINAIRES ? LA DESTINATION VOUS OFFRE LA POSSIBILITÉ DE VOUS ÉMERVEILLER DE SAVEURS PENSÉES ET ÉLABORÉES PAR DES CHEFS DE RENOM ! LE GAULT & MILLAU 2024 DISTINGUE 5 NOUVEAUX RESTAURANTS DE LA RÉGION CETTE ANNÉE ! L'OENOTHÈQUE GOURMANDE RAVET, BYAKKO ET WILD CABIN ENTRENT DANS LE GUIDE AVEC 14 POINTS. CASY ET KAIZEN SE VOIENT ATTRIBUER 13 POINTS.

PASSIONATE ABOUT QUALITY PRODUCE AND ALWAYS ON THE LOOKOUT FOR NEW CULINARY EXPERIENCES? THE REGION HAS LOTS TO OFFER WHEN IT COMES TO DELIGHTFUL DISHES THOUGHT UP AND PREPARED BY LEADING CHEFS. FIVE OF ITS RESTAURANTS HAVE EARNED A PLACE IN THE GAULT & MILLAU 2024 GUIDE, WITH L'OENOTHÈQUE GOURMANDE RAVET, BYAKKO AND WILD CABIN ALL EARNING A RATING OF 14 POINTS, AND CASY AND KAIZEN MAKING THEIR ENTRANCES WITH 13.



## **L'OURS, 18/20**

Le chef Franck Reynaud prend la nature comme source d'inspiration. Il vous fait vivre à L'Hostellerie du Pas de l'Ours des expériences culinaires savoureuses et uniques !

Nature is a source of inspiration for chef Franck Reynaud, who has some flavour-some and unique experiences in store for you at L'Hostellerie du Pas de l'Ours.

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



## **LE MONTBLANC, 17/20**

Le chef Yannick Crepau, talentueux et créatif, propose des mets alléchants au LeCrans Hotel & Spa. Ses assiettes rendent hommage à la région et à l'environnement de l'établissement.

A talented and creative chef, Yannick Crepau prepares genuine culinary delights at Le Crans Hotel & Spa, with dishes that pay tribute to the region and the hotel's immediate surroundings.

<https://lecrans.com>



## **LE PARTAGE, 15/20**

Le chef Stéphane Masson, sous la direction de Franck Reynaud, propose un concept unique à Crans-Montana sous forme de plats à partager. Un voyage culinaire en une quinzaine de plats divisés en 4 étapes.

Under the direction of Franck Reynaud, Stéphane Masson serves up a culinary voyage comprising 15 sharing dishes, split into four stages, the only concept of its kind in Crans-Montana. [www.aidahotelspa.ch](http://www.aidahotelspa.ch)

## **FIVE, 14/20**

Dans l'esprit d'une cuisine de partage, ce restaurant situé à Guarda Golf Hôtel & Résidences, propose une interprétation contemporaine de l'art culinaire de la Méditerranée orientale.

Part of the Guarda Golf Hôtel & Résidences complex, Five fosters a spirit of sharing by offering a contemporary take on the culinary art of the eastern Mediterranean.

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



## **LE BISTROT DES OURS, 14/20**

Dans une ambiance cosy et décontractée, Franck Reynaud propose une vraie cuisine mijotée avec des produits de saison et de qualité. Sans oublier quelques clins d'œil à sa Provence natale. Des suggestions selon les arrivages viennent combler une carte volontairement courte.

Franck Reynaud offers a melange of dishes fashioned with quality seasonal produce and a splash of his native Provence here and there, all enjoyed in a cosy, relaxed ambiance. Depending on availability, suggested dishes are added to an intentionally short menu. [www.pasdelours.ch](http://www.pasdelours.ch)



**BYAKKO, 14/20**

Nouvel hôtel de la station, le Six Senses fait la part belle à la gastronomie. Notamment au Byakko, la table nippone de l'établissement. Son chef exécutif, Marco Garfagnini peint une cuisine inspirée des montagnes japonaises, en y incluant des ingrédients locaux.

/  
A new edition to the resort's hotel scene, Six Senses puts the accent on cuisine, not least at Byakko, its Japanese eatery. Here, executive chef Marco Garfagnini creates dishes inspired by the mountains of Japan and making use of locally sourced ingredients. [www.sixsenses.com](http://www.sixsenses.com)

**WILD CABIN, 14/20**

Crevettes suisses, sauce tomate épicée, fromage de chèvre du Valais? Le chef ose. Et sa carte aux inspirations plurielles le prouve. Les palais sucrés se réjouiront du carpaccio de poires pochées au curcuma, sorbet orange curcuma, basilic frais et citron vert.

/  
Swiss shrimps, spicy tomato sauce and Valais goat's cheese? This is a chef who is not afraid to try the unexpected, as shown by the menu, with its myriad inspirations. Sweet tooth will love the turmeric poached pear carpaccio, orange turmeric sorbet, fresh basil and lime. [www.sixsenses.com](http://www.sixsenses.com)

**L'ÉNOOTHÈQUE GOURMANDE, 14/20**

Après la fermeture de l'Ermitage à Vufflens-le-Château, Nathalie Ravet s'est envolée en famille pour Crans-Montana. Son époux Nicolas, et son papa, Bernard, sont aux fourneaux. Vous pourrez découvrir une belle carte des vins alors qu'en cuisine des plats simples réjouissent les hôtes.

/  
Following the closure of L'Ermitage in Vufflens-le-Château, Nathalie Ravet has decamped with her family to Crans-Montana, with her husband Nicolas and father Bernard in charge of the kitchen. There's an excellent wine list to enjoy and the unfussy dishes are a delight.

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

**KAIZEN, 13/20**

En dehors de la station, cet élégant restaurant japonais révèle une variété de sushi traditionnel à fusion ainsi que ses plats chauds gourmands. On se laisse mener par le service chaleureux, en se laissant emporter dans un voyage rempli de découvertes.

/  
Located outside the resort, this elegant Japanese restaurant offers a range of traditional and fusion sushi, and gourmet hot dishes. The service is friendly and leads you on a rewarding voyage of discovery.

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

**CASY, 13/20**

Caroline & Sylvain vous accueillent chaleureusement dans leur restaurant avec une carte variée qui vous emmène dans leur univers qu'ils ont créé à travers leurs expériences et voyages. Soyez les bienvenues au CASY.

/  
Extending the warmest of welcomes, Caroline and Sylvain offer a varied menu that leads into the world they have created through their experiences and travels. Their CASY is your CASY.

[www.casy-montana.ch](http://www.casy-montana.ch)

**LE MONUMENT, 13/20**

Niché au cœur de Lens, à 4 km de Crans-Montana, le Restaurant «Le Monument» vous propose des plats délicieux et délicats aux saveurs transalpines et mijotés avec amour par le talentueux chef Alessandro Bianchi.

/  
Situated in the heart of Lens, four kilometres from Crans-Montana, Le Monument serves delicately delicious dishes full of Italian flavour and lovingly prepared by the talented Alessandro Bianchi.

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

**LA MUÑA, 13/20**

Fusion japonaise péruvienne, l'expérience absolue du Crans Ambassador. La Muña est une plante utilisée au Pérou pour soulager les maux liés à la haute altitude. C'est l'alliée idéale pour s'aventurer vers les sommets. Dans la cuisine de La Muña, l'ultra frais est porté aux nues. Les ingrédients sont mélangés à la minute, crus ou marinés. Les plats sont servis au fur et à mesure de leurs préparations en live cooking par la cheffe Miya Gunji.

/  
With its Japanese-Peruvian fusion cuisine, this is the ultimate Crans Ambassador experience. Muña is a plant used in Peru used to relieve altitude sickness, making it the perfect partner for tackling the peaks. Ultra-fresh ingredients are the order of the day here and are cooked fresh, served raw or marinated, with dishes being sent out straight from chef Miya Gunji's live cooking station.

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

