

Un ouvrage de Jean-François Fournier

Valais: du cœur et de l'estomac!

Réunissant dans un magnifique livre richement illustré vingt-deux chefs et restaurateurs et une dizaine de producteurs de métiers de bouche parmi les plus talentueux du Vieux-Pays, Jean-François Fournier (photo), collaborateur du Journal de l'Immobilier et ancien rédacteur en chef du «Nouvelliste», avec le photographe Pierre-Michel Delessert, nous entraînent dans une savoureuse promenade gourmande à travers les paysages culinaires et viticoles du Valais. Cet ouvrage, qui nous fait voyager avec le cœur et les papilles, permet à chacun des professionnels de dévoiler trois de leurs spécialités. L'épicurien Jean-François Fournier, entre deux promenades sur les sentiers valaisans, répond à nos questions.



- Existe-il une gastronomie spécifiquement valaisanne?

- Oui! En outre, elle est beaucoup plus légère qu'on peut l'imaginer de prime abord. Elle se distingue par l'usage très répandu des produits du terroir valaisan et par le soin très spécifique des différents éléments d'une assiette: viandes, poissons, légumes et fruits.

- Quels en sont les contours ou les spécificités?

- La mise en valeur des viandes de la race d'Hérens pour le bœuf, des agneaux à tête noire, des volailles locales, de la perche Loë élevée dans l'eau de source du Lötschberg. Sans oublier les fruits et légumes de la plaine du Rhône et les vins du Valais.



Céline Guihéneuf, la cheffe du Bela Tola, une des découvertes du guide.

PIERRE-MICHEL DELESSERT

LA CUCCAGNA
RESTAURANT - PIZZERIA
SPECIALITE ITALIENNES

Fernando Avolio

33, rue Saint-Joseph - 1227 Carouge
Parking de l'Octroi et de Sardaigne
Ouverture: 7/7 de 9h à 24h, cuisine chaude jusqu'à 23h30

Tél. 022 342 08 82

Les Trois Bouchons

CAVISTE

JE RACHÈTE VOS GRANDS VINS
le me déplace et rachète vos vins des Domaines Romanée-Conti, Overnoy, Mouton-Rothschild, Jayer, Ganevat, Roumier, CocheDury, Leroy, Petrus, Rayas, Raveneau, et tout autre vin.

Merci d'envoyer votre liste à: geneve@les3bouchons.com
Tél. +41 78 737 09 10

CHEVALIERS DU TERROIR

S'agissant des légumes, ils représentent de plus en plus un exemple de la virtuosité des chefs du canton. Il est possible de manger végane dans la plupart des restaurants gastronomiques du canton.

- Pouvez-vous nous parler de la règle des «4 T»?

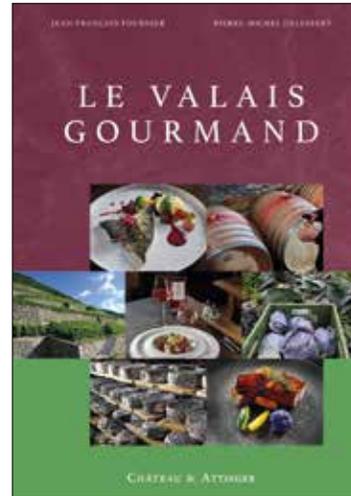
- C'est mon baromètre pour ce guide, ma grille de lecture de la gastronomie valaisanne, qui s'applique également aux artisans mis en valeur: boucher, fromager, affineur, boulanger ou maraîcher. Il faut d'abord du talent pour se distinguer, mais également beaucoup de travail, dans et en dehors de l'assiette. Et puis, un chef ou un artisan n'est rien sans une connaissance du terroir, de ses produits et de la manière de les mettre en valeur. Enfin, j'attends des personnalités choisies, y compris dans le monde du vin, qu'elles fassent preuve d'originalité, de créativité, qu'elles nous proposent des trouvailles à tous les étages de leur pyramide.

- Peut-on parler d'art culinaire en Valais?

- Au niveau des artisans retenus pour le guide, il s'agit effectivement d'art culinaire et d'une sensibilité gastronomique qui confine à l'art. Le Valais a sans doute multiplié par dix en vingt ans les lieux gourmands et les entrepreneurs de talent dans le secteur de la gastronomie.

- Pourquoi avoir choisi la forme livresque, le guide papier, alors que de nombreux sites évoquent la gastronomie valaisanne?

- Le gourmand 2.0 se promène toujours avec son guide préféré dans son sac lors de ses expéditions gastronomiques, et je tenais également à ce que les amateurs qui passent aux fourneaux puissent avoir à portée de main les trois recettes (entrée,



«Le Valais gourmand», par Jean-François Fournier, photos Pierre-Michel Delessert, Editions Château & Attinger.

plat principal, dessert) que leur offrent les chefs retenus, ainsi que les coups de cœur des vigneronniers figurant dans le guide.

- Pourquoi est-il faux de réduire l'art culinaire en Valais à la raclette?

- Pour toutes les raisons que je viens de développer, et parce que les artisans valaisans du bien-boire et du bien-manger proposent désormais un travail aussi moderne que ceux de leurs collègues confédérés ou des pays voisins.

- A qui est destiné votre ouvrage?

- Au plus grand nombre... (sourire). Mais les visiteurs du canton du Valais y trouveront une bible agréable et pleine de bonnes adresses. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURENT PASSER

le déménagement en douceur

BALESTRAFIC
Certifié **AGED** Qualité
Devis gratuit

17-19 rue Baylon - 1227 Carouge - Tél. 022 308 88 00 - www.balestrafic.ch

6j/7
Midi et soir

LA BODEGA
DU TERROIR GALICIEN
3, rue Veyrot - 1217 Meyrin
Réservation: 079 793 42 20
079 953 14 40

RESORT
Hotel Cailler
HOTELS · BAINS · MONTAGNES · CHOCOLAT

Bienvenue à Charmey