



DEVYVES VIRGINIE ABRICOL

FULLY

Abricool, c'est une trentaine d'eaux-de-vie et liqueurs différentes ainsi que du jus d'abricot, de la confiture d'abricot et des abrico'chocs. Et une femme, Véronique Mermoud. A force de travail acharné et grâce à une solide formation, cette ancienne enseignante s'est fait sa place dans le milieu masculin des alcools forts. Ses produits ont remporté moult prix et elle a été nommée Distillateur de l'année 2001-2002 du Valais et Femme entrepreneur de l'année 2006. Son fils Jean-Renaud travaille avec elle et produit ses propres vins déjà récompensés. ◦

www.abricool.ch

Miège. Dans l'ancienne école du village, une table qui tient ses promesses de découverte romande du GaultMillau 2011.

Dans un décor à la sobriété bienvenue, Céline et Lionel Chabroux – elle est en salle, il est aux fourneaux – reçoivent des convives amoureux de la bonne chère sans chichi. Le jeune couple de Français – elle a eu 28 ans en mai, il aura 28 ans en septembre – a un parcours intéressant. Il fait son apprentissage chez Jacques Decoret à Vichy, puis part travailler chez les frères Roux à Londres, à L'Argilly à Vex, chez Didier de Courten et à l'Hostellerie les Chevreuils. Elle a travaillé au Sofitel de Vichy, où ils se sont connus, puis elle a suivi le même parcours, avec

une étape chez Philippe Rochat au lieu du restaurant de Vers-chez-les-Blancs. Le jeune chef aime les plats d'autrefois, par exemple la blanquette de veau, mais il la revisite en la parfumant de coriandre et en lui intégrant des chanterelles et en l'accompagnant de riz vénéré. Aux produits du terroir valaisan, il ajoute sa petite touche personnelle de sa région d'origine, l'Auvergne. A midi, en brasserie, menu à 18 francs et suggestion de la semaine à 26 francs. ◦

www.relaismiegeois.ch

LE TRAPPEUR

Mase. Viandes sur ardoise et vue plongeante sur le val d'Hérens, il fait bon s'arrêter chez Luy.

«**L**e génépi, c'est quoi?» A la question d'un client attablé devant une viande sur ardoise, le patron des lieux, Jean-François Luy, répond avec la précision d'un botaniste. Le contact avec ses hôtes, ce Vaudois devenu Valaisan adore. Niché au cœur du village, son restaurant fait la part belle aux viandes sur ardoise. Sept jours sur sept, de 11 h 30 à 21 h 30, cet ancien photographe, son épouse Isabelle et leur équipe répondent présent pour calmer petites et grandes faims. Dés de viande marinée d'agneau, d'antilope, d'autruche, de bison, de canard, de caribou, de cheval, de lama, de poulet et de wapiti,



JEAN-FRANÇOIS LUY

mais surtout délicieux bœuf de la race d'Hérens, les carnivores y trouvent leur compte. Pour les autres, la carte offre de belles salades et divers poissons. ◦

www.le-trappeur.ch

www.varone.ch

ET ENCORE

SIERRE
Didier de Courten
19 points
au GaultMillau,
deux étoiles
Michelin.
Une institution
en Valais. Incontournable. ◦
www.hotel-terminus.ch

SIERRE
Château de Villa Raclette
avec cinq sortes de fromage
au lait cru AOC et autres
spécialités valaisannes. ◦
www.chateaudevilla.ch

VÉTROZ
Biofruits Découvrir
la production de fruits
et légumes biologiques de
neuf producteurs du Valais
romand. Choix de fromages
du coin et généreuse
dégustation de jus de fruits. ◦
www.biofruits.ch

OVRONNAZ
Chez Eugénie Au hameau
du Vieux-Morthey, dans
un chalet. Il faut aller à l'étage
pour déguster de délicieuses
fondues dans une petite salle
à mangersobre et conviviale. ◦
www.chezeugenie.ch

ZERMATT
Kitchen Around
une nouvelle offre qui
permet de manger dans trois
restaurants gastronomiques:
entrée chez l'un, plat principal
chez le deuxième et dessert
chez le troisième. Toujours
à une table dans
les cuisines. ◦
www.zermatt.ch