

# Cuisine : Bellevue sur le Rhône

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **30 (2000)**

Heft 6

PDF erstellt am: **27.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Bellevue sur le Rhône

Depuis le rond-point situé à la sortie de Martigny, deux artères mènent aux neiges éternelles. La route du Saint-Bernard grimpe à gauche, celle de la Forclaz file à droite. En suivant cette dernière, on atteint rapidement le Restaurant Bellevue, peu avant le bourg de Ravoire.

**R**arement restaurant n'aura si bien porté son nom. Depuis la terrasse de l'établissement, on surplombe le vignoble et la ville de Martigny. Plus loin, le regard porte sur toute la vallée du Rhône. De l'autre côté, les sommets imposants paraissent veiller sur ce coin de pays. C'est donc entre ciel et terre que les visiteurs dégustent les excellentes recettes proposées par Gilbert Boisset.

Dans la région, Gilbert Boisset est connu comme le loup du val d'Hérens. Il y a bientôt trente ans qu'il s'est établi dans ce lieu préservé, cerné par les vignes. Son restaurant, il

l'a peu à peu transformé, jusqu'à lui conférer son état actuel: un petit bistrot à l'entrée, deux salles à manger avec vue imprenable et une terrasse estivale pour les voyageurs assoiffés.

La clientèle est très éclectique. On trouve des automobilistes genevois qui font le tour du Mont-Blanc, des retraités vaudois désireux de s'offrir une petite sortie gastronomique, des voyageurs de passage et les habitués octoduriens qui viennent goûter les vins spécialement sélectionnés par le patron.

A Bellevue, les clients sont accueillis par le sourire éclatant de

Maria, une serveuse portugaise venue de Braga, qui s'est parfaitement acclimatée. Véritable fée papillonnante entre les tables, elle a le don de transmettre sa bonne humeur aux visiteurs depuis huit ans.

Le patron est plus discret. Il quitte rarement sa cuisine, si ce n'est à la fin du coup de feu, pour partager un verre de Petite Arvine avec les clients attardés. Son métier, il l'a appris à l'Hôtel du Cerf, à Sion. Après un rapide passage à Berthoud, histoire d'acquiescer quelques notions d'allemand, il est revenu dans son Valais natal. C'est à Crans qu'il a inauguré le Restaurant de La Marquise, avant de se fixer à Ravoire.

Chez les Boisset, la cuisine est sacrée! Les deux fils aînés de Gilbert suivent les traces de leur père, le troisième s'est égaré dans l'informa-



Gilbert Boisset et la souriante Maria

tique et le cadet poursuit ses études. C'est au marché de Martigny que Gilbert Boisset fait ses courses. «Je n'utilise que des produits frais, à part peut-être le cerf, qui vient de Nouvelle-Zélande.»

La carte est modeste, mais variée. Le patron propose une cuisine qui change au gré des saisons, où l'on trouve des produits valaisans, des fruits de mer et du poisson frais, venus de chez Vacheron, à Charrat et, naturellement, la chasse en automne. «J'aime beaucoup apprêter les filets de chevreuil et les mignons de cerf. Je suis adepte d'une cuisine simple et classique. Mes clients apprécient particulièrement les gambas flambées au pastis, qui sont légères et très digestes.»

Au sommet des vignes, le temps passe trop rapidement. Et c'est avec un brin de nostalgie que l'on prend congé de Maria la serveuse et de Gilbert le patron, qui ont décidé de consacrer leur existence à distiller de la bonne humeur et à apprêter de bons petits plats.

Rémy Jottet

### RESTAURANT BELLEVUE

Route de la Forclaz  
1928 Ravoire  
Tél. 027/722 26 19  
Fermé dimanche soir et lundi  
Vacances du 6 au 20 août

### GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

RECETTE POUR QUATRE PERSONNES

**Ingrédients:** 40 gambas N° 1 (10 par personne), 4 dl de tomates mûres et bien en chair, 1 échalote de 20 g hachée, 10 g d'ail, 1 bouquet de persil, 8 cl de pastis, 1 cs d'herbes de Provence, diverses épices selon votre goût, 1 cc de poivre concassé.

**Préparation:** enlever la carapace des gambas, cuire les tomates sans peau ni pépins pendant 2-3 h pour obtenir un coulis, mélanger les épices.

**Cuisson:** dans une poêle antiadhésive, chauffer de l'huile et saisir rapidement les gambas, verser les ingrédients, retourner les gambas, verser le pastis et faire flamber. Retirer les gambas et les dresser sur une assiette. Faire mijoter le coulis dans le fond de la poêle, rectifier l'assaisonnement et napper les gambas. Servir avec un riz sauvage et avec le sourire. Bon appétit!



## Non aux charlatans!

Ils vendent toutes sortes de produits miracle, en toute illégalité. Ils abusent de la crédulité de celles et ceux qui souffrent et croient sincèrement à un soulagement illusoire. La FRC a décidé de déposer plainte contre certains de ces arnaqueurs.

**I**l y a ceux qui souffrent moralement: chômage, problèmes d'argent. Il y a ceux qui sont mal dans leur peau, qui se trouvent trop gros, trop moches, trop chauves. Il y a ceux qui souffrent physiquement, souvent depuis des années, du dos, de l'arthrose, de la prostate, des pieds, et qui cherchent désespérément le soulagement. Et puis il y a ceux, charlatans, arnaqueurs, menteurs, qui profitent de la souffrance, du désarroi, de la crédulité de tous ces gens. Ils proposent de les aider miraculeusement, de les soulager, tout en soulageant leur porte-monnaie de sommes exorbitantes.

On trouve de pleines pages de publicité dans la presse, dans des quotidiens et des magazines sérieux, mais aussi sur le petit écran, sur le télétexte, par Internet et, évidemment, par courrier. On s'y adresse à vous nommément, pour vous vendre des produits qui n'ont de miraculeux que le nom. Ces charlatans utilisent des arguments pseudo-scientifiques, des noms de professeur X ou de docteur Y dont on ne peut vérifier l'existence. A cela s'ajoutent des «témoignages» de personnes lointaines. Certains vont encore plus loin, en citant des hôpitaux ou des facultés de médecine qui ignorent tout de l'usage fait de leur nom. Après les gélules, pilules, thés, patches amaigrissants et bouquins aux théories nutritionnelles farfelues sont apparus des produits qui prétendent prolonger

la vie, guérir de l'arthrose ou des troubles de la prostate.

Malheureusement, en Suisse, cette publicité est mal ciblée par la loi. Les arnaqueurs profitent ainsi d'une zone grise. Pire, du fait de son laxisme, la Suisse devient le refuge de charlatans étrangers qui, depuis ici, inondent nos voisins, qui ont alors de la peine à déposer plainte. Ceux qui ne peuvent plus exercer leurs talents dans des pays de l'Union européenne – qui est en train de serrer la vis – se réfugient chez nous. Il faut savoir que les produits sont soit des aliments – et ils ne soignent alors rien du tout! – soit des médicaments. Dans ce cas, ils doivent obtenir l'aval de l'Office intercantonal de contrôle des médicaments (OICM). Sinon, vendeurs et acheteurs sont dans l'illégalité.

### La FRC dépose plainte

Pour tenter de faire bouger les choses, la FRC a choisi, à titre d'exemple, de déposer deux plaintes pour des actes de concurrence déloyale, des publicités trompeuses pour des produits amaigrissants. Sont dénoncés des firmes qui trompent le public – leur adresse se résumant à une case postale – qui changent de nom, cachent leur identité, émigrent d'un canton à l'autre pour mieux échapper aux contrôles, puisque ceux-ci dépendent uniquement des services de santé du canton de domicile.

Pour la première fois, la FRC englobe dans sa plainte une revue romande qui a publié à plusieurs reprises l'annonce du produit, ce qui présuppose une certaine complaisance, incompatible, de l'avis de la FRC, avec l'éthique journalistique. Si la pub est jugée déloyale, la responsabilité de l'éditeur ne peut être exclue. Mais le combat sera long, contre les poudres de Perlimpinpin et les Docteurs Miracle!

Janine Chassot/FRC