

Pierroz : le sorcier du Valais

Autor(en): **Pudlowski, Gilles**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique Suisse en France**

Band (Jahr): **77 (1997)**

Heft 2

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-889306>

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.

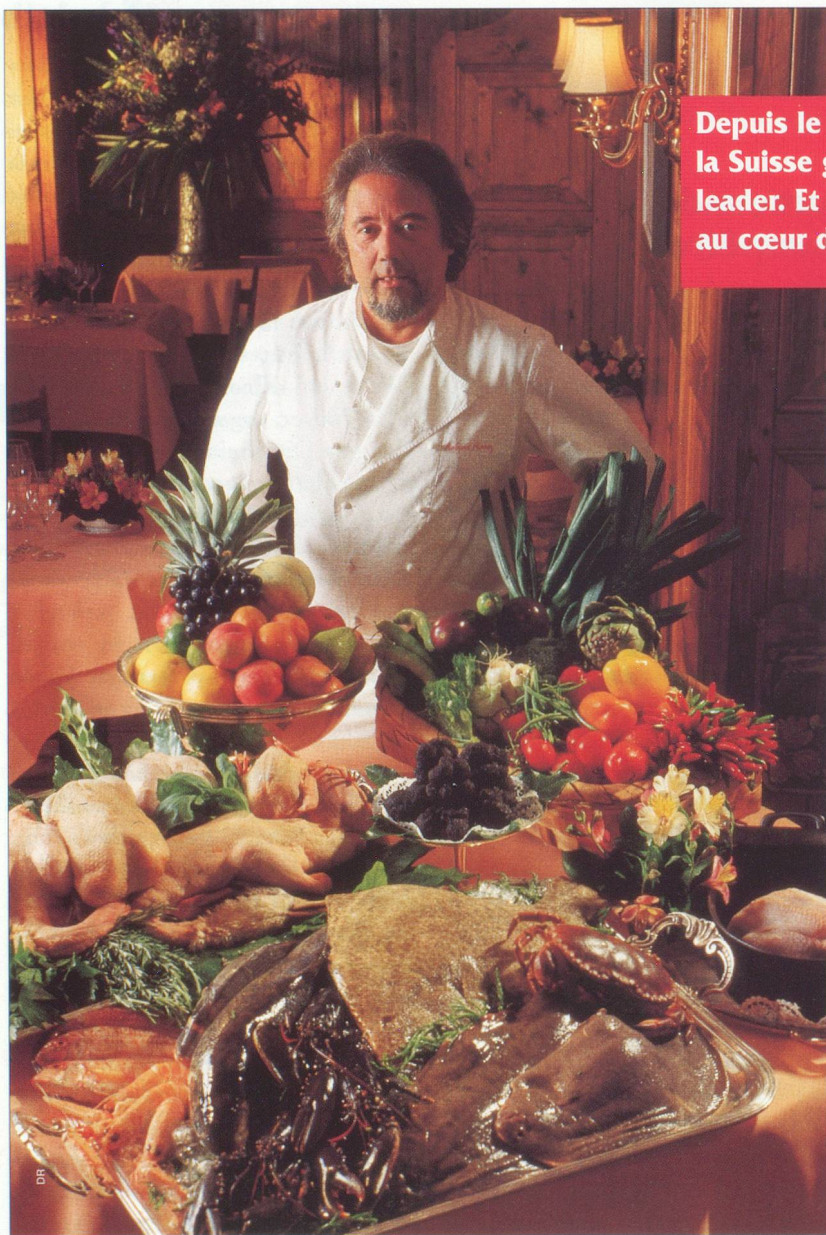
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

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.

PIERROZ

LE SORCIER DU VALAIS



Depuis le retrait de Girardet, la Suisse gourmande cherche son leader. Et le trouve à Verbier au cœur du Valais.

Les chroniqueurs français l'ignorent. Le *Michelin* le boude. La Suisse gourmande connaît pourtant ce bonhomme : fort de caractère, qui sait mettre tout son tempérament dans sa cuisine. Un montagnard d'abord, Roland Pierroz ? Bien sûr. Mais quelqu'un qui, depuis les mille cinq cents mètres d'altitude de la station de Verbier, sait regarder le monde avec une salutaire hauteur.

Les abricots du Valais, les grands vins d'ici aux noms étranges pour les gourmets français (humagne, petite arvine, amigne, cornalin, malvoisie, ermitage ou johannisberg), les épices et condiments de l'Italie proche (le Grand Saint-Bernard n'est qu'à 12 km) : voilà ce qu'on trouve sur la belle table du Rosalp. Une demeure montagnarde comme une autre ?

Evidemment pas. On met sa cravate pour venir manger sous les belles boiseries les produits les plus frais et les mets délicats.

Comparer une maison comme celle de Roland Pierroz à Verbier avec une autre française revient à



Gilles Pudlowski

Grand Reporter au Point, critique gastronomique

jauger le niveau d'un trois étoiles, même si la maison n'en possède qu'une : grand service, beaux produits souvent d'exception, cave impressionnante, technique à l'unisson, des hors-d'œuvre aux desserts. Voilà, en Valais, une des maisons européennes les plus difficiles à prendre en défaut. Et je défie le plus acerbe des critiques de faire le moindre reproche aux terrine de gibier au foie gras, risotto au curry avec écrevisses et fruits de mer, tortellone à la niçoise avec basilic et ail frit, dos de truite du lac et peperonade, selle d'agneau à la sauge, pot-au-feu de filet de veau à la vinaigrette qui frappent au contraire pour leurs



Le macaron glacé au chocolat brut et orange

sens des nuances, des contrastes, des saveurs. La Méditerranée semble être là, toute proche - et pourtant nous sommes à 1500 mètres d'altitude. Les desserts ? Ah, on se lèche les babines simplement à évoquer la tarte bagnarde avec son feuilletage aérien, ses reines-claude poêlées, sa



Le pigeon farci au chou

crème fleurette, sa glace vanille turbinée !

Ce qui fait l'originalité du style du maestro Pierroz ? Ni un plat, ni un repas. Mais une manière : les épices, les condiments, les huiles fines, les vieux vinaigres dosés juste comme il faut, les cuissons courtes,



La langoustine aux amandes et pistaches

les apprêts jouant le croquant plus que le moelleux, l'aiguisé plus que le mou : bref une cuisine qui ne cesse d'affirmer sa personnalité.


On viendra donc ici découvrir le marbré de foie gras et canard sauvage avec sa gelée de vieux madère et son confit de noix, le gâteau d'écrevisses avec sa ratatouille et ses pétales d'aubergines, le tortellone au parmesan avec son jaune d'œuf coulant, les « bonbons » de grenouilles au risotto de jus vert, la langoustine poêlée avec sa crème de tomate et son huile au basilic, la sole croustillante en pâte à brick avec ses noix, herbettes rôties, épices juste dosés, la daurade grillée entière avec son confit de légumes à l'huile d'olive, sa sauce au poivron, son tournedos d'agneau avec sa mousseline de pommes rates à l'ail et son chou croustillant, son canard rôti avec ses légumes à la grecque vinaigrés et safranés.

Une cuisine qui « en a », une cui-

sine de nerf et de chair, une cuisine pleine d'à-propos. Si vous ne connaissez ni l'humagne en barrique au nez beurré, le sylvaner qu'on nomme ici johannisberg et qu'on vinifie moelleux, le cornalin épicé, la syrah si longue en bouche de chez Mercier, le grain noir de Marie-Thérèse Chappaz et l'abricotine de chez Mermoud à Saxon, le voyage initiatique à Verbier prendra pour vous des allures de pèlerinage gourmand.

Gardez de la place pour les fromages de Bagnes, pour les desserts

(la fameuse tarte à l'abricot ou à la reine-claude, le japonais aux fruits du t e m p s juste cré-més et prés e n t é s c o m m e

une corne d'abondance) et sachez que la maison, aux allures de chalet fait hôtel. C'est d'ailleurs là l'un des beaux relais & châteaux de Suisse. Si le bonheur ne se niche pas à Verbier, chez Pierroz, au cœur des Alpes, je me demande bien où il se trouve. 



Le foie gras chaud aux artichauts et vinaigrette



Roland Pierroz
Le Rosalp, Verbier (Suisse/Valais).
Tél. 0041/27 771 63 23.
Fax 0041/27 771 10 59.
Menus : CHF 125, 155, 175. Chambres : CHF 215-430.
Relais & Châteaux,
Tél. 01 45 72 96 50.