

GASTRONOMIE ET TERROIR



GASTRONOMIE DE HAUT VOL

Pour le plaisir des papilles, Verbier abrite une large palette de restaurants qui comble les gourmands et les gourmets. Sous la houlette de Sebastiano Lombardi, La Table d'Adrien (15 points au Gault&Millau, 1 étoile Michelin) offre une cuisine gastronomique aux saveurs italiennes. Tandis qu'à La Cordée (15 points au Gault&Millau), établissement dirigé par Fabrice Taulier, ce sont les produits des fermiers et producteurs locaux qui ont la part belle dans une cuisine gourmande et contemporaine. Au menu du W Kitchen (14 points au Gault&Millau), c'est un voyage culinaire extraordinaire que propose le chef Emiliano Vignoni. À la Grange (13 points au Gault&Millau), le local Thierry Corthay apprête les produits du terroir et de saison alors qu'aux restaurants gastronomiques Vie Montagne et La Channe, le 22, les chefs surprennent par leur créativité...

Restaurant éphémère au sommet

Privatiser un coin tranquille en montagne pour savourer un repas gastronomique en pleine nature et entre amis, c'est ce que propose Kando Events avec ses «Snow-tabledining». Table en neige sculptée à la main, décoration sur mesure, «Sno-fa», couvertures douillettes, tapis de fourrure, menu concocté par un chef cuisinier, groupe live ou DJ, TOUT y est pour vivre une expérience gastronomique exclusive dans un cadre à couper le souffle!

Tarif: dès CHF 800.-/pers. (sur la base d'un groupe de 10 personnes)

www.kandoverbierevents.com



Aux fourneaux les enfants !

Chaque semaine, le dimanche en fin d'après-midi, les enfants sont conviés à la cuisine de Mountain Thyme à Verbier pour apprendre à concocter de savoureux petits plats qu'ils auront plaisir à reproduire à la maison. Au menu: chili végétarien et guacamole, pizzas, boulettes de viande et spaghetti, tacos aux haricots, fajitas au poulet, sushi au canard, curry Thaï...

Un atelier dédié dans une cuisine adaptée, la recette parfaite pour éveiller les papilles et susciter des vocations.

Dates: Tous les dimanches du 12 décembre au 10 avril

Tarif Enfant (7-11 ans): CHF 30.-



GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ

Le Val de Bagnes est l'une des régions valaisannes qui valorise le plus les saveurs régionales. Les nombreux restaurants de plaine ou de montagne servent fièrement leur menu typique. Convivial, le menu valaisan commence toujours par un apéritif où chacun se sert dans un plat central. La fameuse viande séchée valaisanne AOP (de la viande de bœuf épicee et séchée qu'on déguste en tranches très fines, presque transparentes) se laisse volontiers accompagner par du pain de seigle AOP. Rond, foncé et compact, le pain de seigle se consomme sous forme de minces tartines. Pour arroser ces délices, rien ne vaut un verre de Fendant. Ce vin blanc sec et minéral, issu du cépage Chasselas, est la star de toutes les tables valaisannes. Les vins rouges valaisans – Humagne, Pinot noir, Cornalin, Dôle, Gamay – se marient aussi à merveille avec les mets au fromage. Racées, les spécialités blanches – Petite Arvine, Johannisberg, Amigne, Païen, Ermitage – se boivent plutôt en apéritif ou en entrée.

Aussi détentrices de label protégeant leur origine, les eaux-de-vie d'abricot – Abricotine – et de poire – Williamine – terminent un repas avec délice. Elles se boivent à petite dose avec le café ou composent des desserts rafraichissants avec une boule de sorbet. À consommer avec modération!

Où trouver les bons produits ?

VERBIER: La Chaumière, Vinabagnes, Laiterie de Verbier-Village, La Vie Claire, La Ferme du Soleil à Médières

VAL DE BAGNES: Bio Bagnes, la Boucherie Georgy Maret au Châble, Raclett'House à Bruson, Laiteries de Champsec et Lourtier, Epicerie Marie-Jo à Versegères, La Ferme des Glarriers à Lourtier, Café du Mont-Fort à Sarreyer, Ferme des Biolles à Vollèges

LA TZOUMAZ: Marché La Tzoumaz, Epicerie Pascal Traiteur.



Communauté slow food

Manger bon, propre et juste est la devise de la 1ère communauté Slow Food de Suisse lancée il y a un an, grâce à l'engagement des paysans et artisans de Sarreyer. Le projet pilote Slow Food Travel s'est enrichi depuis d'une nouvelle expérience avec la communauté du four banal de Vollèges, nouvelle adhérente à ce mouvement créé pour mettre en contact les mangeurs, producteurs et autres ambassadeurs du savoir-manger et œuvrer pour une nourriture respectueuse de la terre, des animaux, des humains dans le partage.

www.sarreyer-decouvertes.ch



Vis ma vie de fromager

Un atelier pour découvrir les secrets de fabrication de la tomme artisanale, une expérience unique dans la région. L'atelier fromage est proposé par Marc, fromager de père en fils à la laiterie de Verbier. Grâce à son savoir-faire et sa passion pour son métier, il sera facile de se glisser dans la peau d'un apprenti fromager. Chaque poste de travail dispose de son propre chaudron dans lequel les apprentis fabriqueront leur tomme de Bagnes. Ils suivront le processus de A à Z en bénéficiant des explications de Marc à chaque étape de la fabrication. En attendant que le fromage s'égoutte dans le moule, les fromagers du jour auront la possibilité de déguster d'autres produits fabriqués par la laiterie comme le vieux Bagnes, la tomme et d'autres spécialités de la maison. A la fin de l'atelier, chacun pourra emporter chez lui la tomme fabriquée de ses propres mains ou la laisser affiner par la laiterie.

Activité dès 10 ans

Tarif unique: CHF 50.- par poste de travail (max.2 personnes)

PLAT SIGNATURE

Plat Signature c'est un concept original, une web série qui permet aux gourmets internautes de découvrir les chefs et restaurants de Verbier, côté cuisine! Gastronomie, confidences, convivialité, tous les ingrédients sont réunis pour susciter l'envie de les découvrir ensuite côté salle. Zoom sur les 2 premiers opus:

- Le Taratata avec Aline Ménétrety et Thomas Vado, jeunes chefs créatifs passionnés de gastronomie, d'art et de musique qui officient désormais dans ce lieu culte et intemporel.
→ www.youtube.com/watch?v=0LD943ASLFY
- Le Chalet d'Adrien avec Sebastiano Lombardi, chef étoilé et amoureux du terroir.
→ www.youtube.com/watch?v=cZDd8aQ-iLA

