

LES TABLES DU CRU

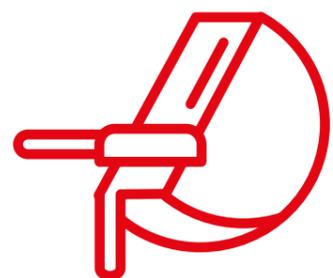
Raclette, potence, croûte... si ces noms ne sont pas forcément évocateurs de saveurs, leur dégustation est toute autre ! Dans le Val de Bagnes, contrée qui abrite la Capitale de la Raclette, plus qu'une tradition, la raclette est un savoir-faire autant qu'un art de vivre. Et pour déguster une raclette digne de ce nom, à base de Raclette AOP évidemment, rendez-vous à la **Raclett'House** chez Eddy à Bruson ou au **Caveau** à Verbier. Autre spécialité bagnarde par excellence, la potence qui consiste à faire flamber des morceaux de viande sur une masse dotée de pics et qui se savoure à l'**hôtel La Vallée** à Lourtier ou au restaurant le **Vieux Verbier**. Et pour les croûtes, qu'on les préfère nature ou agrémentée de champignons, c'est au restaurant **la Marmotte** qu'il faut aller !

www.racletthouse.ch
www.caveauverbier.ch
www.vallee.ch
www.lamarmotte-verbier.com
www.instagram.com/vieuxverbier_1936

LES PRODUITS DU GRAND ENTREMONT

Symbole de toute une région et emblème d'une agriculture de montagne innovante et dynamique, la marque **Grand Entremont** tisse un lien étroit entre producteurs, habitants et acteurs de la promotion de ce terroir. Un terroir de montagne d'exception pour des produits au goût des cimes : voici la promesse des produits agricoles du Grand Entremont envers ses consommateurs. Fromages et produits laitiers, plantes aromatiques et médicinales, farines et pains, fruits et légumes, miels, viandes, boissons, œufs, confitures, chocolats... **De bons produits à retrouver dans les épiceries et fromageries de la région.**

www.grand-entremont.ch
<https://online.fliphtml5.com/mplbl/lokx/#p=18>



COMME UNE ODEUR DE FROMAGE DANS L'AIR



RESTO SUR LES PISTES

Comme, durant la journée, le village semble se déplacer sur les pistes, il faut bien s'y nourrir et si possible y trouver quelque chose de consistant pour tenir ! Pour ceux qui partiront du côté de La Tzoumaz pour une journée en famille, le restaurant **Chez Simon** offrira un cadre sympathique, tandis que la **Croix-de-Cœur** ravira par son choix de plats mijotés ou à base de fromage. Pour une sortie dans le secteur de Verbier, direction **Le Dahu** ou **le Bistrot**. Dans le premier, restaurant populaire et de qualité par excellence, on profitera de la grande terrasse avec vue sur les Combins. Tandis qu'au Bistrot, perché aux Attelas, on découvrira un menu bistrannique avec des plats du terroir dans une atmosphère cosy. Et enfin, pour ceux qui iront côté Bruson, le petit restaurant de **la Grange à Tienne Oudan**, avec sa belle terrasse saura surprendre par son ambiance conviviale et ses spécialités valaisannes.

www.laurenti.ch/chezsimon
www.croix-de-coeur.ch
www.ledahu.ch
www.le-bistrot.ch
www.verbier.ch/hiver/offres/lagrange-a-tienne-oudan-bruson-frhiver-2923059

*** TABLES ÉTOILÉES

Pour le plaisir des papilles, Verbier abrite une large palette de restaurants qui comblent les gourmands et les gourmets. Sous la houlette de Sebastiano Lombardi, **La Table d'Adrien** (17 points au Gault&Millau, 1 étoile Michelin) offre une cuisine gastronomique aux saveurs italiennes.

Au menu du restaurant **Bô** ! du W Verbier (13 points au Gault&Millau), c'est un voyage culinaire extraordinaire et raffiné que propose le chef Emiliano Vignoni.

À **La Grange** (13 points au Gault&Millau), le local Thierry Corthay apprête le terroir et les produits d'exception dans un cadre chaleureux.

Le Taratata (14 points au Gault&Millau), avec son ambiance décalée et son étal de boucher, se trouve dans une ancienne boîte de nuit pour une soirée décontractée.

Perché à 2'700m, mais accessible aussi à pied, le restaurant **Le Bistrot** du chef Bert De Rycker propose une carte généreuse et gourmande (13 points au Gault&Millau).

Au **Kanpâna** (12 points au Gault&Millau), Fabio Amaral et Kelly Manenti proposent une authentique expérience gastronomique en version décontractée au cœur du Châble.

À l'extérieur de Verbier, dans le village d'Etiez, le jeune chef Jérémie Voutaz (22 ans) officie seul dans sa table d'hôte **À Table** dans une ancienne bergerie reconverte.

www.verbier.ch/restaurants-gastronomiques

NEW

LE CHAMAN, QUAND LA MAGIE DES SAVEURS S'INVITE À VERBIER

Dès décembre 2025, Verbier accueillera un **nouveau spot gourmand** qui promet de réveiller les papilles et de faire vibrer les soirées : Le Chaman. Niché à l'emplacement mythique de l'ancien Chez Martin en plein cœur de Verbier, ce **restaurant bistrannique entièrement rénové** mêlera cuisine raffinée et esprit décontracté. Au programme : produits locaux et de saison, carte en perpétuelle évolution, cocktails pour l'après-ski, dîners élégants et événements tout au long de l'année. Une **terrasse XXL baignée de soleil** offrira une vue à couper le souffle sur les Alpes, tandis que l'intérieur promet un univers élégant et surprenant. Derrière ce projet : quatre amis passionnés de gastronomie, venus d'horizons différents mais réunis par la même envie : créer un lieu chaleureux, élégant et convivial où l'on se sent bien, que l'on soit d'ici ou juste de passage.

www.le-chaman.ch