

Racines au cœur

Marie-Jeanne apprécie cet environnement, mais choisit une formation commerciale. Elle poursuit ses études en se spécialisant dans le tourisme. Une fois ses diplômes en poche, elle décide d'apprendre les langues. Cette étape de sa vie durera finalement dix ans. Elle s'envole pour l'Angleterre, séjourne ensuite en Afrique du Nord, en Amérique du Sud, au Japon: «Je me suis attachée à effectuer de longs séjours qui me permettaient de partager le quotidien des gens des pays dans lesquels je séjournais. Cela m'a beaucoup apporté même si les expériences ont parfois été difficiles comme lorsque je me suis retrouvée au Guatemala au lendemain de la guerre civile». A l'époque, personne ne pensait que Marie-Jeanne reviendrait s'établir en Valais. «Mais c'est le revers de la médaille du voyage, à vivre tout le temps éloigné, on apprend à mieux apprécier notre pays d'origine et nos racines se font sentir», explique Marie-Jeanne.

Prise de risques

En 1986, au décès de leur père, c'est Pierre-Marie qui effectue une formation dans le domaine de la cuisine, qui reprend les fourneaux, aidé de sa mère Annette, qui s'occupe du service et de la clientèle. Marie-Jeanne poursuit ses voyages puis, de retour au pays, trouve une situation professionnelle dans le tourisme. En 2000, sa maman Annette tombe malade et elle ne peut poursuivre son activité au restaurant familial.

Marie-Jeanne décide alors de mettre un terme à sa carrière touristique pour venir aider son frère. Un choix pas toujours compris par son entourage. «C'était prendre des risques financiers, mais aussi s'atteler à une tâche assez rude avec des horaires difficiles, mais je savais que c'est là où je devais être.» Elle ne regrette rien. Elle partage la philosophie de son frère qui, petit à petit, a transformé la carte pour y ajouter des fleurs et des plantes de saison dans ses assiettes. La clientèle a suivi, et les gourmets viennent de loin pour goûter leurs spécialités (www.clairdelune.ch).

BRIGITTE GABBUD-QUARROZ

Dates clés

1962 Construction du restaurant aux Mayens de Conthey. Depuis, ces mayens ont été classés en zone agricole et sont accessibles jusqu'à la mi-novembre.

2000 Marie-Jeanne entre en activité au Clair de Lune. Elle s'occupe de la clientèle et de la gestion du restaurant. Sa formation en marketing est aussi bien utile. Durant l'hiver, elle profite de parfaire sa formation. L'an dernier, ce fut dans le domaine des réseaux sociaux.

2002 Première participation à la Semaine suisse du goût qui aura de belles répercussions pour ces pionniers de la cuisine naturelle.

Vendredi 28 octobre 2016

Agri

Portrait

MARIE-JEANNE EVÉQUOZ
Restauratrice Saveurs du Valais
Les Mayens de Conthey (VS)



B. GABBUD-QUARROZ

De la poésie dans les assiettes

Marie-Jeanne Evéquoz et son frère Pierre-Marie sont établis dans Les Mayens de Conthey, à plus de 1350 mètres d'altitude, ils ont repris le restaurant Le Clair de Lune. Labellisés Saveurs du Valais, ils ont à cœur de mettre le terroir, le fait maison, les plantes de saison et une poésie certaine dans leurs assiettes. Ils ont repris au fil du temps le commerce qui les a vus grandir. C'est leur père Jean qui construit le restaurant en 1962. Le Clair de Lune est alors connu pour servir des spécialités valaisannes qui plaisent aussi bien à la clientèle locale qu'aux promeneurs de passage, mais déjà le goût du terroir intéresse Jean. Très déçu de voir les raisins de petite arvine mélangés avec d'autres raisins blancs chez son fournisseur, il se met à produire lui-même cette spécialité bien avant qu'elle ne soit à la mode.



Marie-Jeanne Evéquoz a à cœur de valoriser le terroir dans les assiettes du Clair de Lune.

B. GABBUD-QUARROZ