

Thomasvino - Pierre Thomas - Vins et gastronomie

<http://www.thomasvino.ch/>

Conthey (VS) — Le Clair-de-Lune, Mayens-de-Conthey (Adresses)

Le Clair-de-Lune, Mayens-de-Conthey (VS)

Au montagnard solitaire

Au-dessus de la plaine du Rhône, il faut grimper une dizaine de kilomètres d'un vrai jeu de pistes, sur Conthey, et filer à gauche et non vers Derborence. Et puis, après quelques lacets, l'auberge... Jean Evéquoze la construisit de ses mains. Il est décédé il y a vingt ans, mais sa veuve, Annette, la maman de Marie-Jeanne et de Pierre-Marie, ont maintenu ensemble haut le flambeau. La maison n'a rien perdu de son charme désuet, à mi-chemin du refuge de montagne, du bar rustique, avec poutre estampillée 1800 et tête de chamois, de la cuisine familiale, à petits carrelages années '60, et du balcon sur les Alpes, avec sa terrasse d'où l'on embrasse toute la plaine.

Un pionnier de la Semaine du Goût

Après son apprentissage de cuisinier à Conthey, Pierre-Marie, 39 ans, est venu rejoindre ses parents au mayen. Comme la route et le restaurant sont fermés l'hiver, il a complété sa formation en intégrant des brigades en station. «On est passé des mets aux fromages traditionnels à une cuisine proche de la nature, en symbiose avec notre environnement», explique Marie-Jeanne, qui a fréquenté l'Ecole suisse de tourisme, à Sierre.

«Ce fut tout un cheminement par étapes.» Un itinéraire médiatisé, puisque l'adresse se fit connaître lors de la première Semaine du Goût. Du 14 au 24 septembre 2006 se déroule la sixième manifestation du genre, dans toute la Suisse ([voir www.gout.ch](http://www.gout.ch)), et le repaire des Evéquoze, reste fidèle au rendez-vous. Il proposera des variations sur les pommes «bio», servies salées et sucrées, et les «pommes sauvages», riches en pectine. Un thème repris par l'assiette du jour qui change le 15 du mois (proposée entre 20 et 25 fr.) et par le menu mensuel, dès le 30 du mois, proposé avec des vins ouverts (autour de 45 fr., sans les vins.). L'adresse, voulue «simple et rustique», affiche, midi et soir, une ardoise. «Quand on n'a plus un plat, on l'efface simplement», commente Marie-Jeanne. Sa mère, dont on dira juste qu'elle est septuagénaire, est aux petits soins avec ses clients. Et n'en pense pas moins, avec un rire communicatif...

Le «cuisinier invisible»

La cuisine du chef, tout seul dans sa cuisine, et qui n'en sort jamais, au point qu'on le surnomme «le cuisinier invisible», s'inspire des produits du coin et des herbes sauvages ou potagères, cultivées tout à côté. La table satisfait au label «Saveurs du Valais», qui exige de s'approvisionner en produits locaux, comme cette tomme, poêlée au pavot, et ce sérac de l'alpage de Flore, qu'on retrouve dans plusieurs recettes maison. Ainsi cette terrine goûteuse, à l'aspect ménager, relevée de bourrache, qui précédait une crème de chénopode (6,50 fr.), l'épinard sauvage des alpages, servie froide ou chaude. Belle salade de pleurotes (15 fr.), frottées à l'ail, avec une sauce yoghourt, parfumée à la marjolaine, et un solide pain maison. Puis, une côte de veau (28,50 fr.), à la viande très douce de goût, accompagnée d'une sauce quasi-caramélisée aux zestes d'orange et des pommes de terre safranées, exquises, et un beau mélange de légumes.

Pierre-Marie Evéquoze ose bousculer les habitudes. A cette altitude, un poisson paraît dispensable, mais le filet royal (25 fr.), genre morue dessalée, avec sa sauce au grapefruit et à la (discrète) rhubarbe, variait les plaisirs. Enfin, au dessert (11 fr.), des abricots Luizet dodus, poêlés, avec un coulis au cassis et une feuille de menthe, délicieux. L'effort se poursuit sur les vins, choisis dans le vaste vignoble de Conthey et de Vétroz, chez des vigneronnés fidélisés depuis longtemps. Voilà qui vaut le (vrai) détour...

La bonne adresse

Au Clair-de-Lune

Mayens-de-Combe

Tél. 027 346 16 78

Fermé le lundi ; ouvert de Pâques à mi-novembre.

www.clairdelune.ch

Le vin tiré de sa cave...

Amicale amigne

André Fontannaz et la famille Evéquoze se connaissent bien. «On tient ses vins depuis le début». Le début de la Cave de la Madeleine (www.fontannaz.ch), s'entend, il y a quinze ans. Au Concours national des vins 2006, l'encaveur de Vétroz a décroché deux des cent médailles d'or pour ses amignes, l'une en Grand Cru 2005, l'autre flétrie sur souche, millésime 2004. André Fontannaz ne craint pas de proposer des blancs «un peu moelleux», mais sans fermentation malolactique: «Si elle n'atteint pas les 100° Oechsle, une amigne n'est pas mûre. Donc, si on ne veut pas trop d'alcool et garder un certain équilibre, il reste forcément du sucre résiduel.» Ainsi, son amigne AOC 2005 (médaille d'argent au même concours) est gratifiée de «trois abeilles», soit plus de 25 g. de sucre, selon ce symbole mis en place ce printemps par les encaveurs de Vétroz. Et les **producteurs d'amigne** ont même décidé de consacrer 20 centimes par mètre carré sur trois ans pour mettre en valeur leur cépage blanc.

Rubrique parue dans Le Matin-Dimanche du 2 septembre 2006.