

Durant les mois de juillet et août, cette rubrique hebdomadaire prend de l'altitude: elle propose une série d'adresses, en moyenne montagne, de relais d'alpage, etc.

Dans un cadre sublime, plutôt préservé – les Mayens-de-Conthey, au-dessus de Erde – et avec une vue qui embrasse la plaine du Rhône, le Clair de Lune ne paie pourtant pas de mine. Quant au décor intérieur, il ressemble à n'importe quelle gargote valaisanne. Mais, derrière cette adresse discrète et peu connue, qui existe depuis 35 ans, se cache une approche originale du plaisir gastronomique. Annette Evéquo, la femme de feu Jean Evéquo, qui a créé l'établissement, explique d'abord le curieux choix de l'enseigne. «Mon mari était très distrait, toujours dans la lune.» Aujourd'hui c'est le fils, Pierre-Marie Evéquo, qui officie en cuisine: «Attention, il est un peu soupe au lait», prévient Annette qui assume à elle seule la partie relations publiques, son fils quittant rarement les fourneaux. Pierre-Marie Evéquo confie quand même, en désignant une grande carte de plusieurs pages et en lançant un clin d'œil à sa mère: «Ça, c'est pour lui faire plaisir.» Parce que sinon, le chef préfère choisir lui-même, avec les produits du jour, la teneur du menu. Souvent d'ailleurs, «il n'y a pas deux clients qui se retrouvent avec la même chose dans l'assiette». Ce jour-là, le Clair de Lune proposait de

la truite pochée à l'aneth, un tournedos aux échalotes, et un farameux dessert aux mille saveurs (une pomme cuite entourée, entre autres, de noix caramélisées, d'un coulis de citron et d'un brin de mélisse). Ceux qui n'aiment pas les surprises peuvent néanmoins négocier par téléphone. Pour celui qui arrive à l'improviste – ici on sert à toute heure – existe néanmoins une petite carte fixe qui propose entre autres un sauté de champignons à la marjolaine, une truite fumée avec sauce au raifort, une côte de porc au beurre de noix. Du côté de la cave, hommage est rendu à l'incomparable vignoble de Vétroz, notamment à sa série estampillée grand cru, aux incontournables amignes, mais aussi à la valeureuse troupe habituelle – syrah cornalin, gamay, pinot noir, arvine, malvoisie flétrie sur souche etc., à des prix nettement plus doux qu'en station ou dans les adresses gastro. Très couru pendant la période de la chasse, le Clair de Lune propose également du sérac et des tommes d'alpage à l'emporter. Ajoutons que s'il existe une adresse familiale, c'est bien celle-là: à la mort de son mari, Annette Evéquo, pour pouvoir continuer à exploiter l'établissement, a tout simplement passé son permis de conduire. Elle avait alors 53 ans!

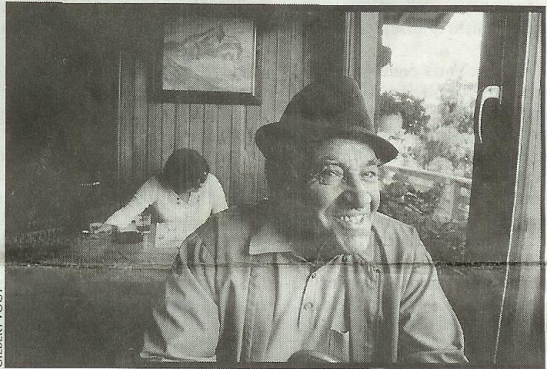
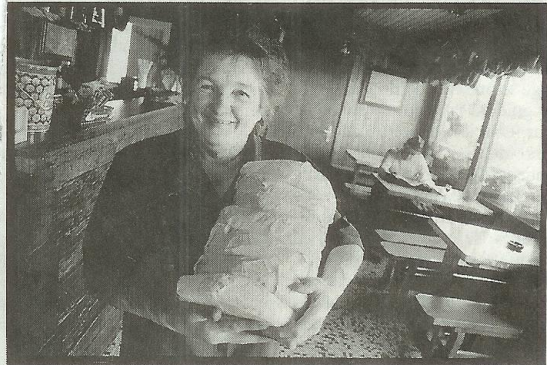
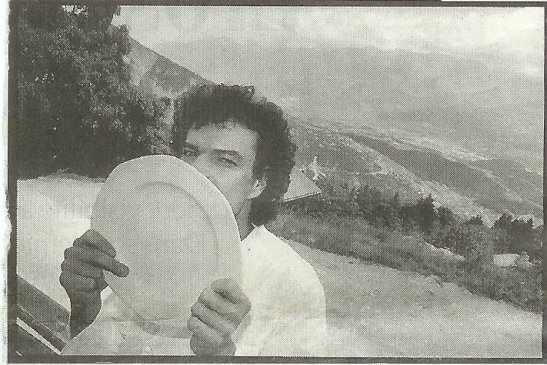
Laurent Nicolet

LE CLAIR DE LUNE,
Mayens-de-Conthey, 1976 Erde.
Tél. 027/346 16 78.

LE TEMPS • Mercredi 14 juillet 1999

LE GOÛT DU JOUR

Un goûteux Clair de Lune sur les mayens



Pierre-Marie et Annette Evéquo, cuisinier et patronne du Clair de Lune, établissent leurs menus avec les produits du jour.

MAYENS DE CONTHEY, 10 JUILLET 1999