

# Une assiette de poésie culinaire au Clair-de-Lune

Sur les hauteurs des Mayens-de-Conthey, les plantes, les fleurs ne règnent pas que dans les prairies, mais aussi dans les assiettes. Unies pour le meilleur et le plaisir aux produits de saison

Anne Gaudard

Elle était au rendez-vous. Vingt-deux heures venaient de sonner lorsqu'elle a surgi derrière la Maya, là-bas, de l'autre côté de la vallée du Rhône. Précédée de son halo, elle s'est montrée sous l'un de ses jours les plus attrayants: belle, ronde, nacrée. Imposante dans le ciel valaisan, la lune n'a pas manqué le rendez-vous du Clair-de-Lune. Hélas pour elle, la reine de la nuit n'était pas la seule star de la soirée. Il y avait aussi Mars qui la talonnait, mais il y avait surtout la cuisine de Pierre-Marie Evéquo et l'accueil familial et chaleureux d'Annette, sa mère, et de Marie-Jeanne, sa sœur.

Antithèse de la vedette, le cuisinier du Clair-de-Lune aime se révéler dans ses compositions culinaires, dans son interprétation de la gamme des saveurs et des produits qu'il récolte notamment sur les pentes avoisinantes. Car c'est bien sur les hauteurs des Mayens-de-Conthey (VS) qu'il puise sa goûteuse inspiration. Il aime son coin de pays, ce balcon incroyablement sur la Dent-Blanche et autres sommets de la rive gauche, ce promontoire éloigné des grands flux touristiques, cette petite terrasse accueillante qui sied aussi bien à la fondue qu'au menu dégustation, ce jardin naturel où les plantes trouvent encore libre cours à leur croissance en toute quiétude. «Je vois pousser une plante, je me penche, je la cueille, je la mâche et l'idée de la ma-



La bourse de légumes sauvages, sérac et sauce d'orties, un plat concocté par Pierre-Marie Evéquo.

riquer avec tel ou tel produit me vient immédiatement.» C'est ainsi qu'il unit ces jours son filet royal à une sauce à la rhubarbe. Des épousailles qui devraient, à les goûter, durer plus d'une saison! A condition que la rhubarbe ne se montre pas trop acide, sinon «c'est tout l'équilibre du plat qui en pâtit». Le poisson, il le marie aussi avec les soucis. Voire avec un champignon anisé que lui apporte un ami mycologue. Son coup de cœur, avoue-t-il. Et de soutenir que tout est question de sensibilité.

Combiner, tirer «la quintessence des plantes», à ce jeu-là, le cuisinier excelle. Au nom du goût, dit-il en ajoutant: «J'aime bien ce qui a du goût, même un peu trop!» Alors, il ose. Si elle ne manquait pas singulière-

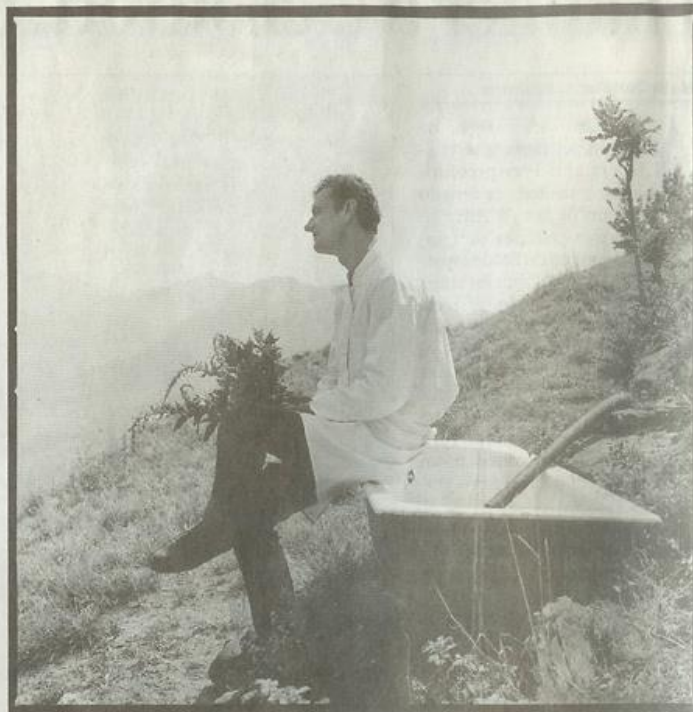
ment d'originalité et de poésie, sa devise pourrait être: laissez-vous surprendre. Et il avance «sans complexe, sans ambages, à la limite du culot». Plantain, coquelicot, chénopode, ortie, oseille, violette, hysopé sont là à l'attendre au fil des saisons. Seule condition, seule exigence: la

## Combiner, tirer «la quintessence des plantes», à ce jeu-là, le cuisinier excelle

qualité. Pour tout. Si elle n'est pas au rendez-vous, tant pis, «je change de plat». Il sait la repérer. «Si je vois un bel arbre avec de beaux abricots, je vais chez le producteur et je lui de-

mande de pouvoir en cueillir quelques kilos.» Des abricots que l'on peut savourer ces jours poêlés avec un peu de vanille. Mais, plus qu'au coup d'œil, c'est à ses papilles gustatives qu'il fait confiance. «Le regard sert à la composition, tout le reste ne se juge qu'en bouche.»

Inventive, originale, simple, la carte du Clair-de-Lune est aussi changeante dans le choix proposé. Normal lorsque l'on présente des plats de saison, des plantes fraîches.



PHOTOS: DOMINIC BUTNERPINSIL.COM

MAYENS-DE-CONTHEY, 14 AOÛT 2003

De mai à novembre, chaque mois a son thème, décliné en assiette autour du 15 et en menu découverte à la fin du mois. Ainsi juillet s'est déroulé sous le signe de «mille et une fleurs à savourer» avec, par exemple, une truite saumonée marinée aux pétales de rose. Août aurait dû se pencher sur les champignons. Mais le ciel en a décidé autrement. Trop sec. Qu'à cela ne tienne, avec cette chaleur, on apprécie le poisson. Pendant la Semaine du Goût (18-28 septembre), les baies sauvages et les saveurs des champs seront à l'honneur. Avant de céder leur place à la traditionnelle

chasse. Car, ce sont bien les produits d'ici (ceux de la mer exceptés) que Pierre-Marie Evéquo marie au

gré de son instinct. Tel un «découvreur de goût», comme le définit sa sœur Marie-Jeanne qui sait, elle, donner du sens au mot service. L'histoire du Clair-de-Lune, c'est une histoire de famille. Mais aussi d'amitié. Dans ce chalet, construit par le père, ce sont notamment les vins des amis de la région que l'on présente. Que ce soit pour un apéro-jass, pour accompagner un menu dégustation ou une fondue. Avec toujours cette savoureuse ambition d'offrir le temps d'apprécier. En toute simplicité.

Le Clair-de-Lune, Famille  
Jean Evéquo, Mayens-de-Conthey,  
027 346 16 78,  
mj.evequo@bluewin.ch