

GOURMANDS EN HERBES

Dans la nature, huit gastronomes en culottes courtes ont récolté diverses plantes qu'ils ont ensuite apprêtées pour agrémenter les mets, tisanes et sirops qu'ils ont ensuite dégustés.

LES SAVEURS SONT DANS LE PRÉ

Aux aurores d'une magnifique journée estivale dans les Mayens de Conthey, le restaurant «Clair de Lune» a invité des enfants à découvrir et cueillir des plantes sauvages (orties, chénopode, plantain, berce-à-pattes dours, molène, bouillon blanc) qu'ils ont ensuite apprêtées sous l'œil avisé du cuisinier Pierre-Marie Evéquoz. Fiers d'avoir activement contribué à leur repas de midi, les chérubins se sont ensuite régalez en dégustant du sirop de sureau et en dévorant des pâtes de la vallée de Conches aux épinards sauvages avec du fromage de Bagnes et un moelleux parfumé aux fleurs de sureau. Une initiative réjouissante réalisée avec la complicité du Passeport-Vacances de Sion pour sensibiliser notre jeunesse aux saveurs de nos prairies et aux richesses gustatives de la nature. Un mémorable souvenir gastronomique pour les papilles d'une génération toujours plus intéressée par le terroir, la santé et les produits de proximité.

ALAIN DE PREUX



Cueillette
Les yeux émerveillés de Léane et Vinciane. DR



Découverte
Des enfants passionnés par les explications du cuisinier. DR



LE VALAIS A SES FRITES!

Elles s'appellent «Regiofrites», sont valaisannes et viennent d'arriver sur le marché suisse. Ces patates sont cultivées chez nous et conditionnées avec de l'huile de colza suisse au format 7 x 10 mm avec peau. Parmi le millier de produits frais ou surgelés de la maison Pitoeuf, les 45 tonnes de «Regiofrites» font partie des 20 nouveaux produits valaisans que le directeur David Pitteloud s'est engagé à introduire chaque année dans son assortiment. Bienvenue à la frite valaisanne!

Calie
Au mixage des épinards sauvages. DR



Molly
La récompense suprême. DR