



LE PAIN ET LE VIN

Café-Restaurant Mont-Rouge, à Haute-Nendaz (VS)

Tout près des sommets

Ce qui tient lieu de station, à Nendaz, ce sont quelques blocs qui imitent la ville à la montagne. Au rez d'un immeuble, genre gros chalet contre-plaqué des années 1970, le Mont-Rouge, avec un hôtel accolé à un raccard, en contrebas. Le fils du promoteur-constructeur-hôtelier,

Loris Lathion, a repris les rênes du restaurant il y a deux ans. L'autre samedi soir, toute la station s'était donné rendez-vous dans la vaste salle à manger aux poutres sombres, mais qui fait rustique, même si les convives la transforment parfois en hall de gare, restant debout, parlant bruyamment, avant de se caler autour d'une table.

Tournedos de canard

D'emblée, la carte dévoile les ambitions culinaires d'un jeune chef rompu à la gastronomie de station: il a fait son apprentissage au Nicoletta de Zermatt, avant de rejoindre le Mont-Cervin. Puis cap sur l'Irlande. Et chez Didier de Courten, à Corin-sur-Sierre, l'étoile juvénile de la gastronomie valaisanne. Un beau parcours, à

NOTRE SPÉCIALISTE



Pierre Thomas
Journaliste vins
et gastronomie
www.thomasvino.ch

28 ans. Des menus se déclinent à 55 fr., à 79 fr. et un «surprise» à 95 fr. Nous avons préféré le choix libre de la carte. Sachez-le: les portions régalaient généreusement le montagnard ou le skieur. Dès l'entrée, le ton est donné avec un carpaccio de cerf (19 fr.), étonnant, mi-séché, à la texture de viande «dissée» par l'huile de noix et des copeaux de fromage vieux.

Dans la même veine, une terrine de sérac (17 fr.), sous-produit souvent méprisé, tomates légèrement séchées et tapenade habilement instillée, sur une salade vivement assaisonnée. Une cuisine de tempérament! Délicatement parfumées au pur malt, de grosses crevettes (44 fr.) étaient, hélas, un brin molles, mais sur une fondue de poireaux goûteuse, enrichie de noix grillées et croquantes. Ainsi s'annonçait le métrissage du c (39 fr.), servi avec de l'ananas confit aux épices. En plus classique, l'agneau de Nendaz (réputé aussi pour ses cabris...), en trois cuissons (44 fr.), valait le détour du mayen, avec sa côtelette tendrissime, contrastant avec un filet, paradoxalement moins rose, et une tartelette d'abats. Les deux plats s'accompagnaient d'une moelleuse purée



CHALET Loris Lathion, a repris les rênes du restaurant il y a deux ans. - Isabelle Favre

de pommes de terre à la truffe. Plus de place, hélas, pour les fromages, mais tentation pour les desserts, une tarte à l'abricot, malgré la saison, et trois parfaites crèmes brûlées (13 fr.), vanille, chocolat, épices – la meilleure!

Ni donné ni volé

Malgré l'affluence, la brigade de sept pros, y compris

deux apprentis et deux casse-roliers, tient le rythme, comme le service, assuré par de jeunes femmes, sous l'œil de la maman du cuisinier. La carte des vins, hormis des flacons français à des prix d'anthologie, offre un beau choix de vins valaisans, mais peu de demi-bouteilles. Rançon de la gloire, les meilleurs flacons des meilleurs vigneron dans

les meilleurs millésimes (2000) passent les 80 francs. Ça n'est ni donné ni volé, pour sûr...

Passez à table

Café-Restaurant Mont-Rouge, Haute-Nendaz (VS),
tél. 027 288 11 66.
Ouvert tous les jours en saison