

Haute-Nendaz fringant

Le 1^{er} décembre 2003, Loris Lathion a repris les rênes du restaurant familial. Pour en arriver là, le jeune homme de 27 ans, a bien bourlingué. Son apprentissage de cuisinier, il l'a fait à l'Hôtel Nicoletta à Zermatt. D'autres expériences ont suivi: à l'Hôtel Mont-Cervin à Zermatt, au restaurant La Côte à Corin, au fameux restaurant français Le Vintage, à Kinsale en Irlande. De retour chez lui, Loris Lathion a modernisé la cuisine, banni raclettes et fondues, fait place à la gastronomie, par exemple au risotto à la truffe noire accompagné d'une fricassée de grenouilles au persil et tuiles de parmesan. Pas étonnant que le Mont-Rouge ait fait son entrée dans le dernier Gault et Millau.

Le Mont-Rouge, 027 288 11 66,
ouvert tj en saison



Mont-Rouge