

Plaisirs

GASTRONOMIE & VOYAGES

MARSEILLE À REDÉCOUVRIR

La cité phocéenne
a le vent en poupe !

Anniversaire

75 ans de solidarité à la Cave
des Viticulteurs de Bonvillars

Portrait gourmand

Des Tables
de Jean Cocteau

CHF 9.50

N° 338 • 60^e année

Avril-Mai 2018

Sommaire

CUISINE

- 4 **D'UNE TABLE À L'AUTRE**
Le Grotto de la Fontaine, Sion, VS
- 6 **UN PRODUIT DE SAISON**
Les aromates et le bouquet garni
- 12 **PORTRAIT GOURMAND**
Les Tables de Jean Cocteau
- 14 **LE COUP DE GUEULE DE JÖRG ZIPPRICK**
Quand les critiques gastronomiques trahissent le client
- 16 **VALEURS D'ARTISANS**
La Fabrique/Cornu SA – Industrielle par la taille, humaine par ses choix
- 20 **LE CONCOURS DU MOIS**
Lukas Heller de l'Hôtel Schönbühl à Hilterfingen/BE décroche le trophée de «gusto18»
- 23 **ÉVÈNEMENT**
Chicco d'Oro à Yverdon-les-Bains : un nouveau showroom!
- ## VINS
- 24 **PORTRAIT DE CAVES**
Nature, tradition et travail pour un vin prestigieux – Fascinant jeu de bulles en Champagne
- 30 **ANNIVERSAIRE**
Cave des Viticulteurs de Bonvillars – 75 ans de solidarité récompensés par une notoriété accrue
- 35 **L'INITIATIVE DU MOIS**
Bio-Vino, une toute première!
- 36 **LE SALON DU MOIS**
Le salon Divinum revient à Morges pour sa 2^e édition!

TOURISME

- 38 **À TIRE-D'AILE**
Le soleil brille toujours sur Marseille et son Vieux-Port
- ## NATURE
- 44 **LE BONJOUR DE PHILIPPE... LÔTRE**
Le bouvreuil serait-il le symbole de l'amitié?
- ## CIGARES
- 47 **«PUROS»**
Grauer!
- ## GOLF
- 48 **EN SICILE**
Séduisante, attachante Sicile
- ## DIVERS
- 50 **CHAIS SI BON**
- 53 **LE CLUB PROSPER MONTAGNÉ**
Vin bio : petit ou grand plaisir ?
Au tour des artisans
- 58 **L'ACADÉMIE DU CEP**
Ambassadrice du vignoble genevois
- 60 **LE CLUB DES 7-7**
Repas-test, jeudi 1^{er} février 2018 : Restaurant de l'Abbaye de Montheron (VD)
- 63 **L'APPÉTIT RAPPORTEUR**



Toute la chaleur et les qualités de l'Italie

Le Grotto de la Fontaine, Sion, VS

Toute la ville en fut stupéfiée et s'en souvient encore: victime d'un incendie, le Grotto de la Fontaine est aujourd'hui, au sens littéral du terme, ressuscité de ses cendres. Une prouesse qui n'en est presque pas une lorsqu'on connaît la pugnacité de Régis Quentin et de son épouse Sylviane. Avec eux, au Grand-Pont, dans le cœur historique de Sion, la gastronomie italienne est bel et bien de retour avec toutes les qualités qui ont fait sa renommée.

Ici, la carte des pizzas recèle de vrais trésors, des ronds qui rayonnent comme le soleil grâce à des produits extraordinaires, des chèvres et des Bufala au sommet, des jambons dignes de leurs légendes respectives, et des légumes bios du marché. Trois exemples qui valent à eux

seuls le détour: la Chèvre et Miel (crème, courgette, bûche de chèvre, miel et thym) à Fr. 25.-; la Ferrari (tomate, mozzarella de bufala, filets de canard, tomates cerises, roquette, huile de truffe) à Fr. 32.-; et la Diamant Noir (crème, mozzarella de bufala, truffe noire, œuf, ciboulette) à Fr. 45.-.

Un bonheur ne venant jamais seul, les risotti du Grotto n'ont que de très rares équivalents en Suisse romande. Lors de notre dernier passage, celui aux légumes, servi en plat du jour, était juste parfait. Et que dire du Risotto à la désossée de cuisses de grenouilles et truffes noires du Périgord (Fr. 55.-)? De quoi entrer joyeux dans les enfers de Dante!

Plongeons plus avant dans les saveurs de saison (pour Régis, la fraîcheur, le bio et le local sont des valeurs qui ne se discutent pas)... Ah! Ces Croustillants de chèvre frais à la truffe noire du Périgord (Fr. 24.-). Cette Saladine d'œufs brouillés, là encore aux truffes noires du Périgord (Fr. 28.-). Ce Duo de foie gras de canard au poivre du Val Maggia et au moscato d'Asti (Fr. 26.-).

DES PÂTES DIVINES

Mention également pour les déclinaisons de tartares, bœuf race d'Hérens (Fr. 36.-) et veau (Fr. 68.- accompagné de truffes). Pour la Caille partiellement désossée au miel de Sion et romarin (Fr. 24.-). Et je vous laisserai juges des Fettuccine tricolores aux polpettes de gibier et leur jus, des Gnochetti à l'encre de seiche aux oursins et copeaux de bottarga. Ou même du menu-dégustation de pâtes en trois services (Fr. 45.-). A noter, c'est rare dans ce type de restaurant, des préparations Vegan et sans gluten. Même le grand menu à la truffe noire du Périgord (Fr. 96.-) connaît une déclinaison végétarienne (Fr. 66.-).

Le point commun de cette saga du bon goût se résume en fin de compte au crédo des Quentin: « Ici on cuisine, ça mijote, du frais, du vrai... » Oui, le Grotto de la Fontaine à Sion, déjà primé par les guides gastronomiques, est assurément l'une de ces adresses que l'on se transmet en chuchotant, certain de faire le bonheur de ses futures convives! • **Le quidam gourmand**

GROTTO DE LA FONTAINE

Grand-Pont 21

1950 Sion

Tél. 027 323 83 77

contact@grotto-fontaine.ch

Horaires :

Jeudi - vendredi - samedi - lundi

de 11:15 à 15:00 et de 18:30 à 00:00

Dimanche de 11:15 à 00:00



Skrei de Norvège, roi des cabillauds, sur mousseline de panais à la vanille, jus d'agrumes et carottes

LA RECETTE PROPOSÉE PAR LE CHEF

ÉTAPE 1

Eplucher et émincer le panais et les oignons.

Faire suer à l'huile d'olive dans une casserole, les oignons sans coloration, ajouter le panais puis mouiller avec la crème et l'eau à hauteur.

Fendre la gousse de vanille en 2, récupérer les graines et ajouter aux panais.

Cuire à feu doux 20 minutes environ. Mixer le tout au robot.

ÉTAPE 2

Réduire à feu moyen, au ¾ environ,

tous les jus dans une casserole. Le jus doit être sirupeux.

Monter la sauce avec une noix de beurre et un filet d'huile d'olive extra vierge.

ÉTAPE 3

Chauffer le four à 100° C.

Assaisonner le cabillaud et le poêler côté peau 1 minute environ.

Réserver dans un plat et mettre au four 8 à 10 minutes, suivant l'épaisseur.

Dresser le Skrei sur la purée de panais et arroser avec un peu de jus. Décorer.

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

✓ Cabillaud Skrei 800 g	✓ Panais 800 g	✓ 2,5 dl de crème 35%	✓ Jus de 2 oranges
✓ Fleur de sel	✓ Huile d'olive extra vierge	✓ Beurre	✓ 20 cl de jus de carottes
✓ Piment d'Espelette	✓ 2 oignons	✓ 1 gousse de vanille	✓ 10 cl de jus de raisin
	✓ Eau	✓ Jus d'1 pamplemousse rose	✓ Huile d'olive