

HAUTE-NENDAZ

La surprise

Le **Mont-Rouge**, divine surprise, est dissimulé au pied d'un de ces immeubles sans grâce, son enseigne à peine visible de la route. On n'y débarquerait pas sans autre. Mais c'est vrai qu'en quatre ans, Loris Lathion, cuisinier et maintenant patron, a eu le temps de se hisser au-dessus du lot. Avec ce qu'il faut bien appeler un peu de toupet dans un environnement semblable.

Le **Valais**, on commence juste à le savoir, recèle quelques trésors gourmands qui vont au-delà des vins magnifiques et des superbes fromages d'alpage. Par exemple, on y trouve de la viande séchée de cerf moelleuse et goûteuse qu'il couronne tout simplement de quelques copeaux de

fromage sec et d'un peu d'huile d'olive. Il achète de l'agneau de Nendaz et fait le meilleur usage de ses longues côtelettes rosées et de ses chops fondantes, mais ne peut donner à la bestiole indigène les arômes roboratifs de son cousin pyrénéen. Alors il prépare une tartelette, la garnit de dés de chair, l'assaisonne de thym et de tomate et l'on change de monde. Avec une purée de pommes de terre à l'huile de truffe blanche.

Beaux arrivages frais de poissons et de crustacés, comme les crevettes géantes, flambées au pastis, belle maîtrise du risotto, du velours. Avec ça, jolie carte de producteurs valaisans, quelques flacons européens d'anthologie (Vega Sicilia Unico 1986) à prix décent.

Mont-Rouge,

Haute-Nendaz.

Tél. 027 288 11 66.

Ouvert tous les jours.

