

Au montagnard solitaire

Au-dessus de la plaine du Rhône, il faut grimper une dizaine de kilomètres d'un vrai jeu de pistes, sur Conthey, et filer à gauche et non vers Derborence. Et puis, après quelques lacets, l'auberge... Jean Evéquo se construit de ses mains. Il est décédé il y a vingt ans, mais sa veuve, Annette, la maman de Marie-Jeanne et de Pierre-Marie, ont maintenu ensemble haut le flambeau.

La maison n'a rien perdu de son charme désuet, à mi-chemin du refuge de montagne, du bar rustique, avec poutre estampillée 1800 et tête de chamois, de la cuisine familiale, à petits carrelages années 60, et du balcon sur les Alpes, avec sa terrasse d'où l'on embrasse toute la plaine.

Un pionnier de la Semaine du goût

Après son apprentissage de cuisinier à Conthey, Pierre-Marie, 39 ans, est venu rejoindre ses parents au mayen. Comme la route et le restaurant sont fermés l'hiver, il a complété sa formation en intégrant des brigades en station. «On est passé des mets aux fromages traditionnels à une cuisine proche de la nature, en symbiose avec notre environnement», explique Marie-Jeanne, qui a fréquenté



Pierre Thomas
Journaliste vins et gastronomie
www.thomasvino.ch

NOTRE SPECIALISTE l'Ecole suisse de tourisme, à Sierre.

«Ce fut tout un cheminement par étapes.» Un itinéraire médiatisé, puisque l'adresse se fit connaître lors de la première Semaine du goût.

Du 14 au 24 septembre se déroule la sixième manifestation du genre, dans toute la Suisse, et le repaire des Evéquo, reste fidèle au rendez-vous. Il

proposera des variations sur les pommes «bio», servies salées et sucrées, et les «pommes sauvages», riches en pectine. Un thème repris par l'assiette du jour qui change le 15 du mois (proposée entre 20 et 25 fr.) et par le menu mensuel, dès le 30 du mois, proposé avec des vins ouverts (autour de 45 fr., sans les vins.). L'adresse, voulue «simple et rustique», affiche, midi et soir, une ardoise. «Quand on n'a plus un plat, on l'efface simplement», commente Marie-Jeanne. Sa mère, dont on dira juste qu'elle est septuagénaire, est aux petits soins avec ses clients. Et n'en pense pas moins, avec un rire communicatif...

Le «cuisinier invisible»

La cuisine du chef, tout seul dans sa cuisine, et qui n'en sort jamais, au point qu'on le surnomme «le cuisinier invisible», s'inspire des produits du coin et des herbes sauvages ou potagères, cultivées



GOUTEUX Marie-Jeanne Evéquo (à g.) et sa mère Annette avec des produits du jardin ou de la ferme. Photos Georges-André Cretton

tout à côté. La table satisfait au label «Saveurs du Valais», qui exige de s'approvisionner en produits locaux, comme cette tomate, poêlée au pavot, et ce sérac de l'alpage de Flore, qu'on retrouve dans plusieurs recettes maison. Ainsi cette terrine goûteuse, à l'aspect ménager, relevée de bourrache, qui précédait une crème de chénopode (6 fr. 50), l'épinard sauvage des alpages, servie froide ou chaude. Belle salade de pleurotes (15 fr.), frottées à l'ail, avec une sauce yoghourt, parfumée à la marjolaine, et un

solide pain maison. Puis, une côte de veau (28 fr. 50), à la viande très douce de goût, accompagnée d'une sauce quasi-caramélisée aux zestes d'orange et des pommes de terre safranées, exquises, et un beau mélange de légumes.

Pierre-Marie Evéquo ose bousculer les habitudes. A cette altitude, un poisson paraît dispensable, mais le filet royal (25 fr.), genre morue dessalée, avec sa sauce au grapefruit et à la (dis-crète) rhubarbe, variait les plaisirs. Enfin, au dessert (11 fr.), des abricots Luizet dodus, poêlés, avec un

coulis au cassis et une feuille de menthe, délicieux. L'effort se poursuit sur les vins, choisis dans le vaste vignoble de Conthey et de Vétroz, chez des vignerons fidèles depuis longtemps. Voilà qui vaut le (vrai) détour...

Passer à table

Au Clair-de-Lune
Mayens-de-Conthey
Tél. 027 346 16 78
Fermé le lundi; ouvert de
Pâques à mi-novembre.
www.clairdelune.ch

Amicale amigne

André Fontannaz et la famille Evéquo se connaissent bien. «On tient ses vins depuis le début». Or le début de la **Cave de la Madeleine** (www.fontannaz.ch), c'était il y a quinze ans. Au Concours national des vins 2006, l'encaveur de **Vétroz** a décroché deux des cent médailles d'or pour ses **amignes**, l'une en Grand Cru 2005, l'autre flétrie sur souche, millésime 2004. André Fontannaz ne craint pas de proposer des blancs «un peu moelleux», mais sans fermentation malolactique: «Si elle n'atteint pas les 100° Oechsle, une amigne n'est pas mère. Donc, si on ne veut pas trop d'alcool et garder un certain équilibre, il reste forcément du sucre résiduel.» Ainsi, son amigne AOC 2005 (médaille d'argent au même concours) est gratifiée de «trois abeilles», soit plus de 25 g. de sucre, selon ce symbole mis en place ce printemps par les encaveurs de Vétroz. Si les producteurs d'amigne ont décidé de consacrer 20 centimes par mètre carré sur trois ans pour mettre en valeur leur cépage blanc, ils tiennent un stand à VINEA, à Sierre. Rappel: ce dimanche, on déguste les meilleurs vins du Valais dans l'avenue principale de la Cité du Soleil, jusqu'à 17 h.

