

Table au sommet

Double distinction Gault Millau Suisse à Pierre Crepaud

Plans Mayens / Crans-Montana, le 14 octobre 2009. Notée 15 points au Gault Millau Suisse 2010, la carte du restaurant LeMontBlanc (75 couverts) est signée par le chef Pierre Crepaud, « Découverte romande 2010 », qui marie richesses du terroir, légèreté et inventivité. Table d'hôtes en cuisine, vinothèque high tech dotée des meilleurs crus au verre de la région et du monde entier, LeCellier, le CigareLounge, club privé et salle de conférence complètent l'offre de cet établissement d'exception.



Pierre Crepaud et sa cuisine

La Direction de LeCrans HOTEL & SPA peut se réjouir: non seulement le restaurant LeMontBlanc se voit attribuer d'emblée 15 points, grâce au talent de son chef Pierre Crepaud, mais l'édition 2010 du Gault Millau Suisse salue aussi la démarche de ce jeune chef de 36 ans, promu « Découverte romande de l'année ». Un succès qui ne s'est pas fait attendre, puisque Pierre Crepaud, après s'être forgé une belle réputation dans plusieurs établissements de renom à Crans Montana, a pris les commandes du restaurant le 1er juin dernier.

Une juste reconnaissance pour cette cuisine d'émotions, légère, précise et inventive, aux saveurs du terroir valaisan et aux parfums des herbes de montagne bien présents. Ce César du meilleur espoir 2010 met en valeur la typicité des beaux produits, sans les dénaturer, mais en y apposant sa marque. *“Revisiter, réécrire, réinterpréter chaque jour en tentant de saisir et de respecter au mieux le produit - car c'est bien lui la vedette - telle est ma devise! Elaborer une cuisine d'humeur et d'instinct, sans me fixer une quelconque limite, afin que naisse au final une émotion gourmande, voilà ma cuisine. La nature, les fleurs, les plantes et les repères fondamentaux que sont les bons produits m'inspirent au gré des saisons”* explique-t-il.

On devine quelques accents du sud dans ses accords originaux. Né à Valence, Pierre Crepaud a fait ses armes notamment auprès de Michel Chabran, à Pont-de-l'Isère, et au Chabichou à Courchevel.

La carte d'automne est une succession de tableaux gourmands à déguster sans retenue. Capuccino de châtaignes, glace aux truffes et cube de foie gras, noisettes de chevreuil rôti au miel de sapin, figues confites au Pinot noir, jus aigre-doux aux baies de sureau, féra du Léman rôtie dans un beurre moussoux au Masala, écrasée de courge muscadée, gnocchi à la chlorophylle, fumet des sous-bois, poire Williams, glacée au caramel et à la fleur de sel...

La plus belle manière de l'apprécier est assurément de réserver la Table d'hôtes pour 8 personnes installée en cuisine, où le menu surprise "L'R du Temps", composé de six plats selon l'humeur du moment, est proposé au prix de 130 francs par personne.

Le décor, une parfaite mise en bouche

Mélange de sérénité, d'exclusivité et de plaisir du palais, les espaces de restauration de LeCrans HOTEL & SPA invitent à suspendre le temps.

Les critères du guide Gault Millau sont impitoyables sur les qualités de la cuisine, mais aussi sur celles de l'environnement. Entre le ciel et les sommets, LeCrans HOTEL & SPA sait faire rayonner ses 5 étoiles Supérieur.

Le restaurant LeMontBlanc, en forme de rotonde, jouit d'une vue exceptionnelle et d'une terrasse panoramique ouverte vers le sud-ouest sur les plus somptueux sommets d'Europe. LeCellier est à la hauteur du chef et de sa table, tout comme l'étonnante Vinothèque high tech, dotée des meilleurs vins de la région et du monde, où sont proposés quarante-huit crus au verre.

LeCigareLounge, LeSalonLounge à l'intimité raffinée et chaleureuse, une salle de conférence et LeSPA Cinq Mondes® Les Soins du SPA complètent l'offre hautement qualitative de l'établissement.

A propos de LeCrans HOTEL & SPA*****

LeCrans HOTEL & SPA, premier « Leading Small Hotels of the World » de Crans Montana, est situé à Plans Mayens, sur les hauteurs de la station, à 1'650 mètres d'altitude et 100 mètres des pistes de ski. 7 chambres, 6 suites dont une de 100m² et 4 appartements d'une surface de 200m² composent ce boutique hôtel haut de gamme ancré dans le paysage de montagne avec ses pignons en pierre valaisanne, ses toits de lauze et ses imposants balcons en mélèze. Conçu par le décorateur belge Christophe Decarpentrie, il se présente comme une véritable demeure seigneuriale alpine. Les chambres ont chacune un décor différent inspiré de montagnes iconiques: Kilimandjaro, Annapurna, Everest, Dolomites... Ses larges terrasses, son restaurant à l'atmosphère chic et sportive disposé en rotonde, et la piscine extérieure chauffée de son espace de bien-être « LeSpa Cinq Mondes® Soins du Spa » dominent les plus hauts sommets d'Europe. Notée 15 points au Gault Millau Suisse 2010, la carte du restaurant LeMontBlanc (75 couverts) est signée par le chef Pierre Crepaud, « Découverte romande 2010 », qui marie richesses du terroir, légèreté et inventivité. Table d'hôtes en cuisine, exceptionnelle vinothèque high tech dotée des meilleurs crus au verre de la région et du monde entier, LeCellier, le CigareLounge, club privé et salle de conférence complètent l'offre de cet établissement d'exception. LeCrans HOTEL & SPA, dirigé par Paola Masciulli, ex-Relais & Châteaux Les Sources des Alpes, emploie 45 personnes.

Prix des chambres, suites et appartements: CHF 430.- à CHF 9'000.-

CONTACT PRESSE : PRESS@LECRANS.COM

Sonja Funk-Schuler, +41 79 449 19 19 - Christine Wavre, +41 79 611 79 81