

Top Ten

Montana-Crans: dix tables incontournables

Dévaler les pistes, c'est bien. Mais l'après-ski, c'est parfois encore mieux. La preuve en dix tables qui tutoient les pistes.

Rédaction Knut Schwander | 11 janvier 2018

1

Hostellerie du Pas de l'Ours

Franck Reynaud est le Promu de l'année du GaultMillau 2018. Avec ses 18 points, il culmine au sommet de la gastronomie de la station. Cinq nouvelles suites viennent d'être luxueusement rénovées dans l'hôtel et, en cuisine, une table d'hôtes permet à présent de voir les cuisiniers du restaurant gastronomique à l'oeuvre : Mike Horn, Frank Giovannini, Jean-Marc Biver s'y sont attablés. Puis il y a le sympathique Bistrot de l'Ours pour des repas plus informels.

027 485 93 33
www.pasdelours.ch





Le Mont-Blanc

Ce luxueux hôtel panoramique bénéficie de la plus belle situation de la station. Sur sa terrasse qui regarde le Mont-Blanc (d'où le nom du restaurant) et dans les espaces généreux et raffinés à l'intérieur, on déguste la cuisine d'un jeune chef talentueux. Pierre Crepaux (17/20 au GaultMillau). A midi, comme on est à côté des pistes, l'offre est simple, mais raffinée, avec notamment (lu-ve) un menu de 5 plats à 55 francs, servi en 55 minutes. Le soir, c'est un festival de délicatesse gustatives. Options : la table de Pierre, en cuisine. Ou l'apéro avec le chef en cuisine, également.

027 486 60 60
www.lecrans.com

2

Tout un art

C'est une découverte du GaultMillau 2018. Une table encore méconnue, mais qui mérite toute l'attention pour la cuisine graphique et délectable de Marco Ferraris et pour la collection de vins du patron, Joseph Bonvin. Dans le restaurant de l'hôtel Art de Vivre, l'on mange et l'on boit avec un rapport qualité-prix exemplaire en plein centre de la station, le tout dans un environnement élégant autant que convivial. Le lundi soir, soirée valaisanne avec assiette de charcuteries et raclette.

027 481 33 12
www.art-vivre.ch



3



4

Mizuki by Kakinuma

C'est la cuisine japonaise magnifiée: les mises en scènes sont millimétrées, les produits d'exception, les apprêts d'une rare délicatesse. Dans cet hôtel de luxe très profilé (spa face au golf, nouvelles suites dans un second bâtiment) où le service est exceptionnel, on découvre le meilleur du Japon dans son assiette. Parmi les événements de cet hiver, le 13 février, on y célébrera le Carnaval do Brasil (la propriétaire est brésilienne) et le 14 la St-Valentin. En plus, une nouvelle salle à manger accueille des restaurants éphémères (soirées raclette ou orientales).

027 486 20 00
www.guardagolf.com

Le XIXème

5

Référence de la grande gastronomie mondiale, Michel Roux s'est établi à Crans-Montana, où il a ouvert un restaurant. Aux fourneaux, Stéphane Collet, jeune chef lyonnais qui prépare ici des menus simples, abordables et gourmands : soupe aux oignons, boeuf en daube, quenelles de brochet... c'est la tradition française dans toute sa splendeur.

027 483 48 00
www.lexix.ch





L'Etrier

Le jeune Ronan Gaillard avait fait les beaux jours du restaurant français de l'Hôtel Guarda Gold. Comme, là-bas, le concept est à présent japonais, Frank Reynaud a engagé ce chef plein d'enthousiasme et de talent. Sans concurrencer l'Hostellerie du Pas de l'Ours voisine, il propose ici une cuisine raffinée et heureuse, légère et gourmande. Vous ne connaissez pas l'Etrier? C'est le moment d'y aller!

027 485 44 00
www.hoteletrier.ch

6

7

La Broche des Ours

Encore Frank Reynaud ! Le chef du Pas de l'Ours (que l'on retrouve d'ailleurs aussi à l'origine du concept de la Cabane des Violettes, sur les pistes) a créé ici un adorable grill où les poulets tournent devant le feu, à côté des pièces de boeuf et d'agneau. Cadre intimiste de bois et de fourrure.

Service avenant. Les habitués de la station se souviendront qu'avant, La Broche s'appelait Le Gréni. Pierre Simonin qui a travaillé au Pas de l'Ours, vient d'être nommé responsable du restaurant. Une jolie découverte pour le GaultMillau 2018

027 481 24 43
www.pasdelours.ch





Café Chermignon

C'est un adorable bistrot de charme, tenu avec gentillesse et enthousiasme par David et Elisabeth Duc. Depuis peu, ils bénéficient des conseils de Pierre Crepaud, le chef de LeCrans Hotel&Spa (17/20), pour élaborer une carte gourmande d'inspiration alpine. Carte courte à midi, menus plus élaborés le soir. Le tout, à quelques minutes de voiture de Crans.

027 483 25 96
www.cafechermignon.ch

8

Le Rawyl, Randogne

Bert de Rycker est un jeune chef belge qui avait déjà charmé les hôtes et les inspecteurs du GaultMillau au Café Chermignon. Depuis bientôt une année, il est installé dans ce beau resto entièrement rénové, situé face à la vue, sur la route qui relie Sierre à Montana-Crans. En plus de son menu gastronomique, il propose une « carte express » pour les épicuriens pressés.

027 481 22 07 ou 079 947 96 73
www.le-rawyl.ch



9



10

Chetzeron

C'est un projet fou. Une station de télécabine transformée en hôtel design serti dans un paysage alpin époustouflant, loi au-dessus de la station. Isolé, donc, directement sur les pistes, le Chetzeron s'épanouit dans un paysage d'une beauté fabuleuse, avec une piscine sur le toit. Le restaurant offre une vue fantastique et une terrasse de rêve. On y mange une cuisine bien faite et gourmande notée 13/20 au GaultMillau. Accès à ski, à pied, ou en motoneige (à organiser à la réservation).

027 485 08 00
www.chetzeron.ch