

Bienvenue au Midi. Chez Steve Langel, le plus Valaisan des Chaux-de-Fonniers!

ALAIN DE PREUX

Bistro de quartier dans le Vieux-Martigny, le Café du Midi s'est taillé une belle réputation pour ses spécialités valaisannes. Pourtant, l'enseigne n'est pas facile à trouver, la façade est plutôt discrète et le patron n'est même pas Valaisan!

Passé le perron, l'atmosphère est chaleureuse et l'ambiance résolument conviviale: décor carnotzet avec voûte en vieilles pierres, mobilier villageois, fours à raclette et... chandelier sur chaque table. Tous les ingrédients pour se sentir à l'aise dans cette taverne accueillante aux fumets sans fumée!

FROMMAGE À GOGO

Vous êtes seul et avez une grosse envie de raclette au milieu de l'après-midi? Pas de problème! Au Midi, c'est ouvert jusqu'après minuit et on mange valaisan de midi à 23 heures. Non-stop, à partir d'une personne!

Aux fourneaux, le patron racle du Lourtier, du Vollèges ou du Champsec. Dans le caquelon, la fondue est pur Bagnes. Sur sa croûte, le gourmand peut choisir parmi huit garnitures. A l'apéro, les rebibes accompagnent savoureusement les crus de la région. Diverses assiettes proposent aussi la viande séchée IGP, le jambon cru, le lard sec et les saucisses des boucheries voisines. Sans oublier la fameuse «salade du Midi», dans laquelle le client retrouve du jambon cru et du fromage.

L'ADRESSE SYMPA

C'est à la Channe Valaisanne de La Chaux-de-Fonds que Steve a découvert son amour pour les mets valaisans! Depuis juin 2002, avec son épouse, il attire au Midi de nombreux amateurs du terroir valaisan, dont certains habitués du Valais central, de l'arc lémanique ou du Val d'Aoste. Vous en connaissez beaucoup, des établissements qui servent la raclette à toute heure à partir d'une personne? Le succès du Midi n'est pas un hasard. Même l'interdiction de fumer a fait augmenter la clientèle.



Raclette à toute heure!



A toute heure, avec le sourire!

L'irrésistible appel du fromage!

Carte de visite

Café du Midi, Marronniers 4, 1920 Martigny. Tenanciers: Steve et Brigida Langel. Bistro de quartier. 45 places. Petite terrasse. Spécialités du Valais. Label Saveurs du Valais. Coin BD. Etablissement sans fumée depuis janvier 2008. Ouvert 6 jours sur 7 de 9 h 30 à 1 h. Restauration de 12 h à 23 h. Fermé le mardi. Tél. 027 722 00 03, www.cafedumidi.ch

Hit de la maison

Raclette aux chandelles

Servie à toute heure, la traditionnelle raclette valaisanne fait la réputation de l'établissement et le bonheur des clients. En soirée, elle est servie à la lueur des chandeliers! Les fromages au lait cru sont sélectionnés à la Laiterie de Champsec ou chez l'affineur Gabioud. Ils sont proposés en trois maturités différentes. Grâce aux foyers à gaz, le service est rapide. En période estivale, le patron racle sur la terrasse, suscitant la gourmandise des passants et la curiosité des touristes.



Raclette aux chandelles ou le romantisme à la valaisanne...