

La nature jusque dans l'assiette!

AU VALLON DE VAN | Elisabeth et Daniel cueillent les plantes et cultivent l'amitié.



Elisabeth et Daniel, apôtres de la gastronomie du vallon de Van.



ALAIN DE PREUX

A seulement 20 minutes de Martigny, le dépaysement est total! Dans le décor sauvage cher à José Giovanni, Michel Simon et Lino Ventura, l'Auberge au Bois Dormant n'est pourtant qu'à 1300 m d'altitude. Relié à Salvan par une petite route pittoresque à travers les tunnels, le vallon est accessible en voiture ou avec le bus-navette, mais la plupart des visiteurs sont des randonneurs. Parce que c'est à pied qu'on ap-

précie le mieux le murmure de la rivière, les chants des oiseaux et les odeurs de la nature.

Ici, c'est la nature qui rythme la vie. On dirait que le temps s'est arrêté. Entre barrage et Pissevache, la Salanfe longe la terrasse et les gorges du Dailley constituent une attraction rafraîchissante. Dans le prolongement de la terrasse et du jardin potager, la découverte des plantes sauvages (orties, plantain, épinard sauvage, etc.) suscite la curiosité pendant qu'un peu plus haut, Jean-Marc Gabioud prépare quotidiennement ses fameux fromages qu'on retrouve dans les assiettes d'Elisabeth.

ETAPE GOURMANDE

Construite en 1946, l'Auberge du Vallon de Van est aujourd'hui une étape appréciée des randonneurs à qui, hiver comme été, Elisabeth et Daniel proposent gîte et couvert. Depuis plus de quatre ans, les aubergistes ont choisi de vivre dans ce coin de paradis, loin du bruit et loin du stress, pour partager leur bonheur avec les amoureux d'un vallon qui a l'avantage d'être encore calme et préservé du tourisme de masse.

Si l'horticulteur bichonne le potager, la patronne transforme tout ce qui pousse en gelée de pissenlit, tarte aux myrtilles, confiture de framboises, glace à la gentiane, sirop de bourgeon de sapin ou assaisonnement! Elle propose même aux promeneurs d'apprêter leur cueillette avant de la leur faire déguster...

CUISINE MAISON

A l'Auberge du Vallon, la nature est fortement présente sur la carte des mets. Dès le

mois de mai, thym, oseille, marjolaine, hysope, ciboulette et autres herbes fraîches agrémentent aussi bien les salades que les viandes. Fierté de la maison, l'assiette du vallon rassemble toutes les bonnes choses de la vallée.

A côté des traditionnelles assiettes valaisannes, qui valorisent la viande séchée IGP, le pain de seigle AOC, les fromages d'alpage et les saucisses de cerf du boucher de Salvan, plusieurs mets chauds complètent agréablement une carte régionale en parfaite harmonie avec l'environnement carte postale: macaronis montagnards, marmite des anges, roestis au fromage de chèvre, etc.

Pour le dessert ou un goûter sympa, les douceurs sont en adéquation avec le jardin: framboises au gingembre, tartes aux abricots, myrtilles ou fraises, glaces maison au parfum du jour: abricot, cassis, framboise, gentiane.

La cave de l'auberge est exclusivement réservée aux crus valaisans. L'abricotine du Valais AOC et l'eau-de-vie de poire Williams AOC sont également présentes pour parfumer le café et la digestion.

Spécialité de la maison

Salade du vallon de Van

Assiette sympa à base de produits régionaux: salade verte (en saison), carotte jaune, carotte orange, tomate du pays, pommes croquantes et quatre sortes de fromages coupés en forme de montagne: alpage d'Emaney (Gabioud), fromage aux herbes (laiterie des Granges), vieux raclette (laiterie des Granges) et chèvre valaisan. Sauce maison à base de vinaigre balsamique blanc, huile de noix et huile d'olive.



ADRESSE À RETENIR

Auberge du Vallon de Van. Elisabeth Lometti et Daniel Reymond. Cuisine et ambiance familiale. Restauration à toute heure. Terrasse ensoleillée. Chambres d'hôtes. Ouverte tous les jours en été. Attractions alentours: fabrication du fromage, découverte des plantes, canyoning. Animations ponctuelles: brunch du 1er août, concerts les week-ends. www.vallondevan.ch