



Le TERROIR en habit de fête

DÉLICATESSES Les saveurs valaisannes sont à l'honneur avec une sélection de tentations à la mode de chez nous. A présenter directement sur la table ou sous le sapin de Noël.

Couleur safran

Elaboré artisanalement, ce vinaigre balsamique sublime l'orange de Mund et enchante les mets de fête.

Safran Balsamico de Mund
Fr. 15.–

Cuvée confidentielle

Ce trésor ambré aux arômes complexes de bois précieux et de malt figure parmi les plus nobles ambassadeurs des grands surmaturés valaisans. En bouche, la vivacité de la petite arvine joue avec la sucrosité du grain noble.

Instant Volé (50 cl), à la cave de Benoit Dorsaz à Fully
Fr. 45.–

So délicieux

En versions nature, salée, sésame, fromage, graines de moutarde ou herbes de montagne, les flûtes artisanales 100% beurre de Christian Balet ont tout pour plaire. Leur fabrication est un secret jalousement gardé depuis trente ans.

Flûtes de la boulangerie Balet à Saint-Léonard.
A partir de Fr. 6.50 les 300 g.

Un nuage de mousse

Deux liqueurs marient leurs arômes pour une gorgée de douceur au parfum du Valais. Une gourmandise à réaliser en un tour de main. Il suffit d'émulsionner l'Abricolerie avec de la crème entière et de poser ce nuage mousseux sur une coupe de liqueur d'abricot.

Chez Abricool de Fully - Abricolerie (50 cl) Fr. 38.–
Liqueur d'abricot (375 cl) Fr. 36.–

Élégantes bulles

Il puise son inspiration dans l'histoire des grands champagnes, mais trouve ses racines en terre valaisanne avec la petite arvine. Cet assemblage à fine effervescence, invite à la convivialité apéritive mais escorte tout aussi courtoisement, un repas festif.

Tsampébro Brut. Fr. 38.–
du Clos de Tsampébro, Flanthey.

Douces meringues

Elles sont élaborées à l'atelier Grept de Saint-Gingolph, selon une recette inédite à base d'abricotine AOP du Valais. Une petite touche de fête à l'heure du thé ou du café. Ces meringues sont notamment disponibles à la Fromathèque de Martigny et chez Intchiè No à Sion.

Meringues à l'abricotine
Dès Fr. 8.– le paquet de 75 g.

Idéal avec du vin chaud

Les gourmets raffolent de sa pâte riche en beurre, œufs, et fruits confits. Ce pain sucré d'origine allemande, dont la recette remonte à plus de 700 ans, réussit à s'inviter sur les tables du monde entier en période de Noël. Chez nous aussi.

Stollen de la boulangerie Tail lens à Grans-Montana, disponible en 250 g, 500 g et 800 g.
Prix allant de Fr. 7.80 à 25.50.

Affiné avec tendresse

Affiné au cornalin par Adrien Rudaz, ce fromage révélera son tempérament racé et relevé en fin de repas. A déguster religieusement pour imprégner ses papilles des arômes fruités d'un cépage fleuron du Valais.

Le soulet de Châteauneuf-Conthey de la Grenette, Sion et Conthey. Fr. 46.50 le kilo.

Tout simplement goûteux

Le filet de porc aux herbes se déguste finement tranché comme la viande séchée. Elaboré avec les herbes bios du Grand-Saint-Bernard, cette «Valaisannerie» est une tradition de la maison Cher-Mignon.

Filet de porc aux herbes de Cher-Mignon. Fr. 43.90 le kilo.

PHOTOS SABINE PAPILLOU

