



Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 41'554  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 278.7  
Abo-Nr.: 1077618  
Seite: 12  
Fläche: 24'886 mm<sup>2</sup>



Tous les cuisiniers zermattois estampillés Gault Millau ont concentré leur savoir-faire lors du premier Swiss Food Festival. LE NOUVELLISTE

## ZERMATT

# Le Swiss Food Festival a la recette du succès

Il fallait déboursier 233 francs pour faire partie des privilégiés conviés à la soirée d'ouverture du premier Swiss Food Festival ce vendredi. Un chiffre équivalent au nombre de points Gault Millau cumulés par les chefs présents derrière les fourneaux. A l'initiative de Kevin Kunz, directeur des Hôtels Seiler, dix-sept toques zermattoises ont ouvert les portes de leur cuisine aux amateurs de bonne chère. Un casting de rêve à la gloire de la gastronomie valaisanne.

### Petit Cervin comestible

Dans ce grand restaurant éphémère, le plus coté de Suisse, on a agrémenté le menu de quelques découvertes locales. «Une touche valaisanne dans chaque plat, c'est le concept», explique Kevin

Kunz, «car nous devons montrer l'excellente qualité de nos produits.» Par exemple, la raviole «Mont-Cervin», qui a fêté sa première sortie. Produite par l'entreprise valaisanne Novena en exclusivité pour les restaurants de la station, farcie au fromage de Zermatt et à la saucisse d'Hérens, cette pâte insolite a la forme du Cervin. Un défi complexe pour les spécialistes, la «pyramide» devant résister à la cuisson. Une réussite.

### Jeu de pistes culinaire

Les cent huitante convives ont ensuite participé à un rallye gastronomique dans les coulisses de l'excellence. «C'est la première fois que je vois autant de connaissances culinaires dans un si petit espace», savoure Edouard Jaque-

noud, fin gourmet et fidèle hôte de Zermatt. «Chacun présente sa propre spécialité, donc il le fait avec tout son cœur.»

Seul cuisinier étoilé, avec un macaron au guide Michelin, le chef du Capri Ludovico de Vivo a fait le déplacement d'Italie. «C'est une occasion unique de sortir de notre cocon, de présenter notre travail», lance le cuisinier transalpin, qui dirige la brigade du Palace de Capri durant l'été. Pour le Swiss Food Festival, il a mitonné ses linguini aux scam-pis et à l'endive. Un délice au dente. En dessert, le mille-feuilles de Zum See, chef-d'œuvre presque aussi célèbre que le Cervin, a fait l'unanimité.

### Leçon de tourisme

Créateurs, managers, diri-

Datum: 09.08.2011

# Le Nouvelliste



Le Nouvelliste  
1950 Sion  
027/ 329 75 11  
www.lenouvelliste.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 41'554  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 278.7  
Abo-Nr.: 1077618  
Seite: 12  
Fläche: 24'886 mm<sup>2</sup>

geants de petits empires économiques pour certains, les chefs zermattois étaient réunis pour la première fois. Avec autant de fortes têtes, l'action était risquée. *«Mais elle était nécessaire pour se démarquer»*, estime Kevin Kunz. *«L'hôtellerie, c'est simple: les clients voient les prix, les concurrents aussi. La seule chose qui peut faire la différence en faveur d'une station, c'est sa capacité à réunir les forces. De mon point de vue, la destination doit donc passer avant l'établissement.»* **AC**