

Nendaz 4 Vallées: Marc-Henri Mazure à la tête du restaurant bistrannique

Ancien sous-chef de l'Hôtel d'Angleterre à Genève, le Français d'origine bretonne aura pour mission de développer le concept de restauration mis en place par le groupe BOAS qui exploite l'établissement.

Inauguré officiellement le 7 décembre dernier en présence des autorités communales et cantonales valaisannes, et parrainé par le chanteur Florent Pagny qui a livré à cette occasion un concert privé sous une tente réunissant plusieurs centaines d'invités, l'hôtel Nendaz 4 Vallées accueillera demain ses premiers hôtes et affichera complet durant toute la période des fêtes. Un départ sur les chapeaux de roue après cinq ans de travaux menés tambour battant par Jean-Daniel Masserey, concepteur et promoteur du complexe Mer de Glace dans lequel est englobé l'hôtel, et marqués par l'entrée en scène du groupe BOAS qui se chargera de l'exploitation de l'établissement de catégorie 4 étoiles supérieure, conformément à la volonté de son fondateur et président Bernard Russi de développer le portefeuille hôtelier de l'enseigne (lire interview dans notre édition du 21 novembre 2013).

Gastronomie et terroir

Doté de 62 chambres dont sept avec mezzanine et balcon et de deux suites d'une superficie de 70 m² avec cheminée, sauna privatif et balcon, l'hôtel contribuera non seulement à la diversification de l'offre touristique à Nendaz, mais aussi à la montée en gamme de la station qui ne disposait jusqu'alors d'aucun produit hôtelier de luxe. Un luxe qui se veut toutefois convivial, fidèle à l'esprit qui a contribué au succès de la destination chez les familles, preuve en est l'ancrage local privilégié par le groupe BOAS tant au niveau de l'aménagement intérieur (bois et pierre naturelle sont prédominants) que de l'offre de restauration. Cette dernière s'articulera autour de deux points de vente (le carnotzet L'Aigle et le Restaurant des 4 Vallées) et sera placée sous la responsabilité de Marc-Henri Mazure, chef de cuisine d'origine bretonne de 28 ans qui a travaillé pendant un an et demi comme sous-chef de cuisine aux côtés de Philippe Audonnet à l'Hôtel d'Angleterre, à Genève. Dans le prolongement de cette première expérience helvétique, précédée d'un parcours auprès de plusieurs chefs étoilés (Marc Veyrat à Veyrier-du-Lac, Anthony Maubert et Anthony Tempesta à Val d'Isère), Marc-Henri Mazure apportera sa touche à la carte qu'il peaufine depuis son entrée en fonction le 1^{er} décembre dernier, et à travers laquelle s'exprimera une cuisine de saison valorisant le goût, la texture et le visuel. «Plutôt qu'une table gastronomique, le Restaurant des 4 Vallées sera un restaurant bistrannique. La nuance est importante, car nous souhaitons offrir une cuisine de produit à des prix raisonnables, l'idée n'étant pas d'impressionner la galerie mais de proposer une cuisine créative avec une touche locale», explique Marc-Henri Mazure.

Si sa carte ne sera dévoilée qu'à l'ouverture, le chef lâche quelques indices (il y aura trois entrées, deux poissons et trois viandes, quatre des-

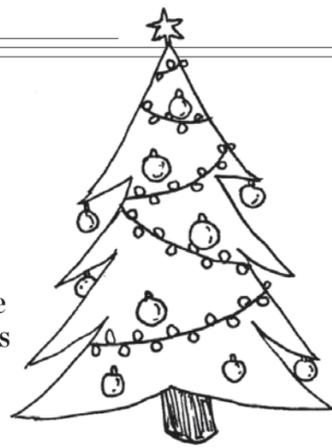


Premier hôtel 4 étoiles supérieur de la station, le Nendaz 4 Vallées vise les touristes et les indigènes.

l'hôtel Nendaz 4 Vallées. «Par ailleurs, l'offre sera complétée par des formules servies sur chariot et combinant une tranche de bûche et une coupe de champagne à Noël, et un trio de canapés et une coupe de champagne à Nouvel An. L'idée derrière ce service mobile dans les parties communes est de créer un esprit convivial, et de faire de cet établissement un point de rencontre naturel pour tous les Nendards. Le fait que l'établissement soit situé à côté du funiculaire qui relie gratuitement le bas de la station au départ de la télécabine devrait contribuer à en faire un point de chute naturelle pour les skieurs et les autres vacanciers», explique Thomas Lhuillier.

Des plats végétariens et sans gluten aussi à la carte

Enfin, la présence d'un spa de 2200 m² aura également un impact sur l'offre de restauration. Avec ses trois saunas, son bain à vapeur de rosée, ses trois grottes, son bassin de flottaison, son fitness et ses sept salles de soin, notamment, le centre de remise en forme a encouragé Marc-Henri Mazure à inclure plusieurs plats végétariens à sa carte, ainsi que des mets sans gluten. «Nous serons également à l'écoute de notre clientèle, et nous adapterons notre carte à leurs envies. Nous le ferons d'autant plus facilement que j'ai réuni autour de moi une équipe de professionnels chevronnés, avec qui j'ai déjà travaillé, ce qui nous permettra d'être flexibles», conclut Marc-Henri Mazure.



Le Grand Hôtel des Rasses à l'honneur

Parallèlement à la construction de l'hôtel Nendaz 4 Vallées (lire ci-contre) qui ouvrira ses portes le 20 décembre, le groupe BOAS a procédé à la transformation progressive du Grand Hôtel des Rasses, aménageant une nouvelle terrasse panoramique, rénovant la piscine et redécorant les chambres. Une manière de redorer le blason de cet hôtel construit entre 1897 et 1904 par Edouard Baierlé, et dont la salle Belle Epoque - entièrement renouvelée elle aussi - fête cette année son centième anniversaire. Pour célébrer l'événement, le groupe fondé par Bernard Russi vient d'organiser un repas de gala dont le menu était concocté par le chef de cuisine Christophe Pagnot, et marqué par un concert de la comédienne-chanteuse Maria Mettral et une exposition de boîtes à musique prêtées par la maison Reuge. (pcl)

La Porte des Alpes: nouvelle destination

En fin de semaine dernière, les Offices du tourisme de Bex, Gryon, Villars et des Diablerets ont été dissous pour donner naissance à une nouvelle destination touristique baptisée La Porte des Alpes. Ce rapprochement est le fruit d'une démarche entreprise il y a deux ans, et s'appuie sur plusieurs années de collaboration intensive, notamment à travers le domaine skiable et la carte estivale Free Access que partagent déjà les stations. La nouvelle région représente 1,6 million de nuitées et dispose d'un budget de fonctionnement d'environ trois millions de francs. Un montant qui ne comprend pas la promotion, cette dernière étant assurée conjointement depuis 2010 par la société Alpes Promotion, dotée d'un budget annuel d'un million de francs. (pcl)

ANNONCE

FUST

Immense choix d'appareils gastro!

Et ça fonctionne.

Profitez de la possibilité de location!

*Durée min. de location 3 mois

FUST: votre partenaire pour consultation, livraison, montage et service des appareils gastro!

<p>Mixeur professionnel</p> <p>seul. 277.- au lieu de 324.- (TVA excl.)</p> <p style="color: orange; font-weight: bold;">Economisez 47.-</p> <p>bamix GASTRO 350</p> <p>• Profondeur de 35 cm, pour quantités jusqu'à 30 litres • 2 niveaux: 18'000 et 22'000 t/min No art. 600555</p>	<p>Aspirateur universel</p> <p>seul. 370.- au lieu de 462.- (TVA excl.)</p> <p style="color: orange; font-weight: bold;">Economisez 92.-</p> <p>NOVAMATIC HOME-CLEANER</p> <p>• Contenance de 7 litres • Puissance: 1000 watts No art. 175500</p>	<p>Armoire à vin</p> <p>seul. 899.- au lieu de 1296.- (TVA excl.)</p> <p style="color: orange; font-weight: bold;">Economisez 30%</p> <p>Bon d'une valeur de Fr. 100.-</p> <p>Pour 89 bouteilles de 0.75 litre</p> <p>Location par mois, incl. prolongation de garantie 51.-* (TVA incl.)</p>	<p>Réfrigérateur - CNS</p> <p>seul. 2499.- (TVA excl.)</p> <p style="color: orange; font-weight: bold;">Garantie petit prix</p> <p>Location par mois, incl. prolongation de garantie 134.-* (TVA incl.)</p>
<p>Trancheuse</p> <p>seul. 509.- au lieu de 555.- (TVA excl.)</p> <p style="color: orange; font-weight: bold;">Economisez 46.-</p> <p>NOVAMATIC S 220</p> <p>• Diamètre de la lame 22 cm • Incl. aiguiseur No art. 670209</p>	<p>Machine à glaçons</p> <p>seul. 1199.- au lieu de 1469.- (TVA excl.)</p> <p style="color: orange; font-weight: bold;">Economisez 270.-</p> <p>NOVAMATIC GP 20</p> <p>• Capacité journalière jusqu'à 24 kg • Système Paddel No art. 107840</p>	<p>Lave-vaisselle</p> <p>seul. 2699.- au lieu de 2999.- (TVA excl.)</p> <p style="color: orange; font-weight: bold;">Economisez 300.-</p> <p>NOVAMATIC BCE 250 F</p> <p>• Appareil de dosage de détergent liquide inclus • Grandeur du panier: 400 x 400 mm No art. 106522</p>	<p>Location par mois, incl. prolongation de garantie 146.-* (TVA incl.)</p>

Emplacement de nos 160 succursales:
0848 559 111 ou www.fust.ch

FUST gastro professional

Réparation et remplacement immédiat d'appareils
0848 559 111

• Garantie de prix bas de 5 jours
• Toujours des modèles d'exposition et occasions (Détails www.fust.ch)

Aussi chez Fust: collectionner superpoints.
Pour profiter davantage. www.supercard.ch