

Bienvenue chez Luy!

Le Trappeur de Mase met l'hérens sur ardoise.

ALAIN DE PREUX

Après trente années dans le milieu journalistique, Jean-François Luy s'est fait plaisir en reprenant le petit restaurant de Mase, dans un val d'Hérens bardé de souvenirs d'enfance et un canton qui lui rappelle ses origines octoduriennes.

Diplôme de cafetier en poche, l'homme de plume débarque en plein carnaval 2004. Et voilà plus de quatre ans qu'il est perché à la montagne et fait plaisir à ses hôtes, sept jours sur sept, dans son nouveau rôle de trappeur du Mont-Noble!

En poussant la porte de l'ancre gourmand, le visiteur a juste le temps d'admirer la tanière boisée avant d'être salué par le large sourire et la chaleureuse poignée de main du patron. A l'affût derrière ses mythiques lunettes rouges, Jean-François se réjouit de vous accueillir et de vous annoncer une soirée aussi gourmande qu'originale aux bons soins de sa sympathique tribu.

GRAND-NORD ET PLEIN SUD!

Si le trappeur mazate chasse volontiers l'antilope, l'autruche, le caribou ou le wapiti, ses origines l'amènent irrésistiblement à se passionner pour la chère autochtone.

Reine de la vallée, l'hérens devient ainsi son principal cheval de bataille. Sur ardoise, sur planchette ou sur assiette, grillée, mijotée, séchée ou en lasagne, elle est la star incontestée de la maison. La filière hérensarde étant encore jeune et la production plutôt confidentielle, la rareté du produit ajoute encore à son attractivité auprès de la clientèle gourmande jusque dans les plaines environnantes. Faut aussi dire que l'émission «Tête en l'air» de la TV romande a entre-temps sorti Mase de l'anonymat et que les retombées sont appréciables. Merci Manu!

En bon apôtre du terroir, Jean-François sélectionne ses produits en surveillant scrupuleusement la traçabilité promise par les producteurs de la région. Le fromage s'achète à la fromagerie de Mase, les salaisons proviennent du district, les côtelettes d'agneau ont le label Val des Dix, l'abricotine est AOC et sur la carte des vins on trouve toutes les spécialités de la cave voisine du Paradou, dont la fameuse Pépîte du Trappeur, un assemblage de rouges concocté par Augusto Magalanes.

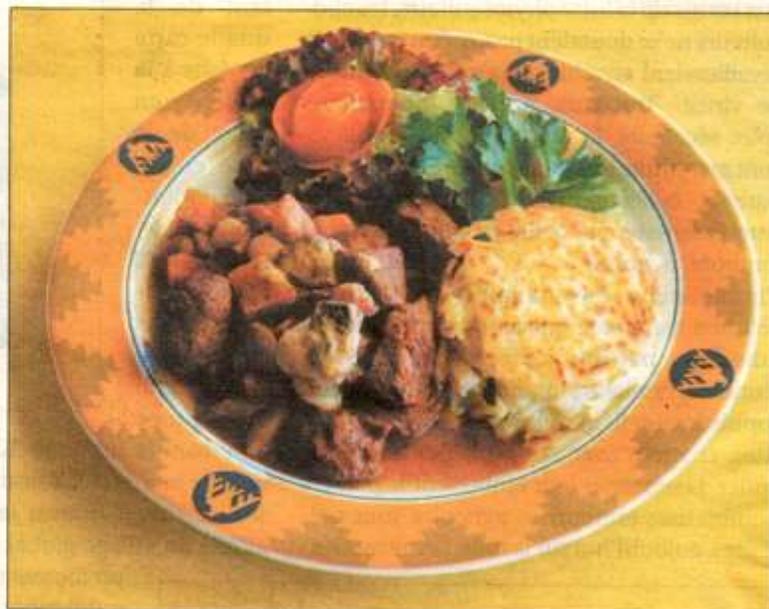
Ces lignes vous font saliver? Montez donc chez Luy et laissez le Valais charmer votre palais...



Isabelle, Jean-François et Pépîte: la promesse d'une bonne soirée...

LA RECETTE DU CHEF

Ragoût d'hérens



Le goût du ragoût, la recette qui fait recette.

INGRÉDIENTS

- 1 kilo de ragoût de bœuf d'Hérens
- 1 décilitre d'huile d'olive
- 300 grammes de mélange de champignons
- 100 grammes de concentré de tomates
- 100 grammes de farine
- 1 bouquet garni: 4 gousses d'ail, persil, thym, 3 baies de genièvre
- 2 litres de vin rouge
- 2 feuilles de laurier

PRÉPARATION

Faire revenir les morceaux de ragoût à l'huile d'olive. Faire revenir les champignons dans la même poêle. Dans un fait-tout mettre la viande, les champignons, le concentré de tomates, puis singer. Ajouter le vin rouge, le laurier et le bouquet garni. Cuire à feu doux nonante minutes, voire deux heures. Accompagner ce plat avec, de préférence, des roestis ou, éventuellement, des nouillettes.