

Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 29 (1999)
Heft: 4

Artikel: Au bon buffet de Saint-Léonard
Autor: Ledoux, Maud
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-827739>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Au bon Buffet de Saint-Léonard

Jacques Bovier a repris le Buffet de la Gare tenu par son grand-père, à Saint-Léonard. Il en a fait un restaurant accueillant, où les familles aiment à se retrouver autour d'une cuisine pleine de saveurs.

«**S**ur cette piste de danse, tout le Valais central a valsé les dimanches après-midi», raconte Jacques Bovier. La maison, construite en 1915, abritait un buffet de gare traditionnel, avec un beau parquet pour les thés dansants. On y mangeait alors des plats valaisans de tous les jours. Le petit Jacques a grandi dans cette sympathique ambiance de bistrot et de fête. Il paraît, selon sa maman, qu'à trois ans, Jacques déclarait vouloir être cuisinier. Trente ans plus tard, il l'est devenu en effet et il a même repris l'établissement familial. Mais auparavant, le jeune Valaisan a tenu à se former ailleurs, au Pont-de-Brent, au Palace de Saint-Moritz et à l'Olden de Gstaad.

Le jeune chef aime ces lieux, cela se sent et se voit. Il a respecté les éléments Belle Epoque de la salle, en conservant le fameux plancher et les jolies tables de bois rectangu-

lares. Il y a apporté aussi une note moderne en rendant le restaurant lumineux et joyeux avec des œuvres de peintres de la région. La carte, écrite à la main, est elle aussi parsemée de touches de couleur. La carte? Elle marie la meilleure cuisine de brasserie (atriau aux lentilles du Puy, boudin et compote aux pommes, jarret de veau confit et rognon de veau à la moutarde) avec des créations audacieuses, comme un poisson au pastis, une glace à la lavande ou aux fleurs d'acacia. Toute cette cuisine est généreusement agrémentée d'épices qui viennent du jardin. C'est la maman du chef qui cultive thym, salades et autres courgettes et «son potager est aligné au cordeau», s'amuse son fils. Les volailles que le chef aime beaucoup apprêter viennent d'une ferme voisine. «C'est mon jardin

qui décide de ma carte. En saison, je prépare des fleurs de courgette farcies, puis les épices fraîches déterminent si je vais mitonner de l'agneau ou un poisson.»

Pour accompagner tous ces mets goûteux, la cave réunit d'excellents crus de la région. Là aussi, le patron fait confiance aux nouveaux œnologues de sa génération, qui ont su développer malvoisie, petite arvine, marsanne blanche, humagne, syrah, cornalin ou diolinoir.

Les menus proposés sont d'un excellent rapport qualité-prix. Le menu «terroir» à 48 francs comporte une crème de lentilles du Puy au confit de canard, une salade d'hiver à la moelle et gros sel, un pavé de saumon aux légumes braisés avec une émulsion au curcuma ou un suprême de pintade à l'oseille, assorti, en dessert, d'une crème brû-

Epaule d'agneau confite et parfumée

Pour six personnes

Ingédients: une épaule d'agneau avec l'os (palette), huile d'olive, ail, thym frais, romarin frais, laurier, coriandre en grains, purée de piment (harissa), vin blanc, tomates séchées, olives noires, sel, poivre.

Préparation: mettre l'épaule d'agneau parée à mariner une nuit avec de l'huile d'olive, des gousses d'ail coupées en deux, du thym, du romarin et du laurier. Le lendemain, badigeonner la viande avec de l'huile d'olive, de la purée de piments (harissa), des grains de coriandre. Glisser la pièce au four préchauffé durant quinze minutes à 200°, puis baisser à 120° et laisser cuire pendant quatre heures à cette température très basse. Arroser périodiquement, ajouter tomates séchées et olives noires. Sortir du four, déglacer la plaque de cuisson avec du vin blanc et un peu de jus de viande. Contrôler que l'os de la palette se détache tout seul. Couper en tranches pas trop fines. Accompagner de pointes d'asperges vertes, de fèves fraîches et de semoule de couscous garnie de petits cubes de tomates fraîches ou de lentilles. Ce plat savoureux se marie à merveille à un vin valaisan un peu corsé comme l'humagne rouge ou la syrah. Bon appétit!



Poissons d'avril



Jacques Bovier

lée à la mélasse de sapin. Un menu saveur à 78 francs (65 francs sans le poisson) est aussi très alléchant. En semaine et à midi, un plat du jour (18 francs) est servi dans la partie bistrot comme au restaurant. Il comprend une entrée, un plat et un dessert. La clientèle de ce buffet de charme vient de la région, mais les vacanciers en route pour les stations proches font aussi étape à Saint-Léonard, idéalement situé entre Sion et Sierre.

Maud Ledoux

**Buffet de la Gare
1958 Saint-Léonard
Tél. 027/ 203 22 12**

**Fermé dimanche soir et lundi
toute la journée
Réservation conseillée**

Qu'il soit d'avril ou non, le poisson, c'est bon! Il est riche en protéines, en sels minéraux et ses matières grasses spécifiques (les acides Oméga 3), sont bonnes pour notre cœur, en fait prévenant l'apparition des maladies cardio-vasculaires.

Autrefois, pour des raisons religieuses, la consommation de poisson était surtout réservée au repas du vendredi. Et la coutume a perduré à travers les âges, même en pays protestant, d'en mettre ce jour-là aux menus des collectivités et des familles. La consommation ne cesse de croître. Depuis les années 70, le nombre des navires de pêche a plus que doublé et les prises, qui étaient de 72 millions de tonnes en 1980, ont atteint 115 millions en 1996.

La découverte de recettes plus exotiques, de variétés dégustées en vacances, la rapidité des transports (pêché hier, mangé aujourd'hui...), les moyens de conservation par le froid, les conseils nutritionnels, voire même le prix de la viande, ont favorisé la multiplication des rayons poissonnerie riches en variétés toute l'année.

Hélas, les chiffres cités plus haut ont de quoi faire réfléchir. Les mers ne sont pas une richesse inépuisable. La pêche est devenue une immense industrie, pour répondre aux demandes de plus en plus fortes des pays industrialisés. Et pillage il y a! Les premiers cris d'alarme poussés dans les années 60 déjà n'ont pas été entendus. Ce n'est que maintenant que l'on commence à se rendre compte, au niveau mondial et européen, que les mers s'épuisent, que des espèces sont en voie de disparition ou ont déjà disparu. Ainsi, si l'on continue, on ne

trouvera bientôt plus de... cabillaud, de hareng (le poisson qui a sauvé durant des siècles l'Europe de la disette), de thon, de sardines et de crustacés. Les usines flottantes vont de plus en plus loin et pêchent de plus en plus profond (d'où l'apparition de variétés très exotiques).

Un espoir

Sachez aussi qu'un tiers des produits pêchés n'est pas destiné à l'homme. Ils sont transformés en engrais, en aliments pour le bétail et la volaille, ou finissent dans les boîtes de Minet ou de Médor.

Un espoir pourtant. L'Union européenne est en train d'élaborer une politique commune de la pêche, suivant toute la filière et impliquant tous les intervenants. Ce sera long et difficile de faire respecter toute une série d'exigences, de la pose des filets à l'assiettes du consommateur. Méthodes de capture, gestion des ressources, établissement de critères précis, étiquetage de provenance par exemple, de dénomination exacte de l'espèce, normes de qualité et prescriptions de sécurité sanitaire.

En attendant, le consommateur doit continuer, bien sûr, à manger du poisson une ou deux fois par semaine, mais en lisant les étiquettes ou en s'informant de la provenance, en achetant du poisson d'ici en saison. Les poissons entiers fournissent moins de déchets (transformés en farine...) que les carrés panés surgelés. En préparant soi-même du poisson frais (qui fait merveille dans la cuisine rapide), en variant les espèces et les recettes. D'excellents petits livres ont récemment paru en Suisse qui, outre les poissons de mer et de rivière, présentent aussi les produits de nos lacs.

Janine Chassot/FRC

**Réponse du concours culinaire
de février en page 58.**