

**Zeitschrift:** Revue économique Suisse en France  
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France  
**Band:** 77 (1997)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Pierroz : le sorcier du Valais  
**Autor:** Pudlowski, Gilles  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-889306>

### **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**

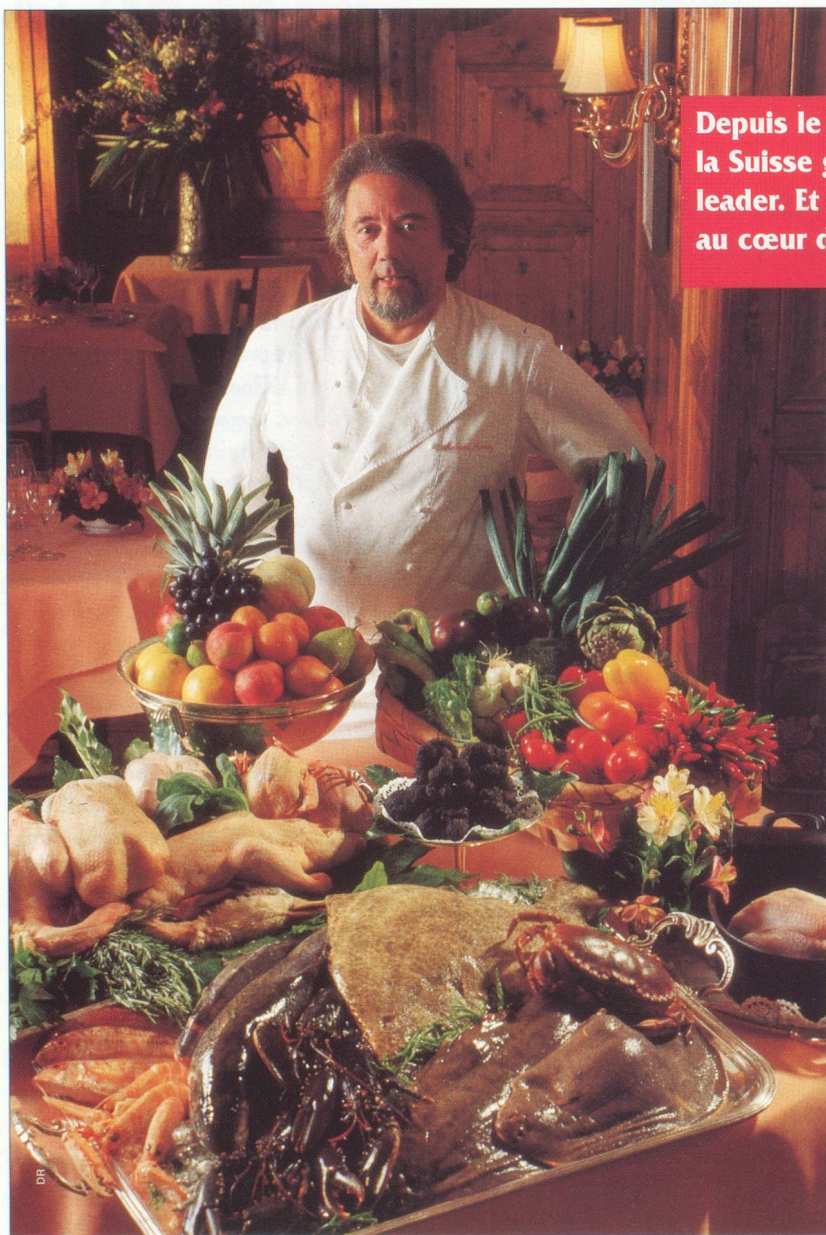
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 02.04.2025

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

# PIERROZ

## LE SORCIER DU VALAIS



Depuis le retrait de Girardet, la Suisse gourmande cherche son leader. Et le trouve à Verbier au cœur du Valais.

Les chroniqueurs français l'ignorent. Le *Michelin* le boude. La Suisse gourmande connaît pourtant ce bonhomme : fort de caractère, qui sait mettre tout son tempérament dans sa cuisine. Un montagnard d'abord, Roland Pierroz ? Bien sûr. Mais quelqu'un qui, depuis les mille cinq cents mètres d'altitude de la station de Verbier, sait regarder le monde avec une salutaire hauteur.

Les abricots du Valais, les grands vins d'ici aux noms étranges pour les gourmets français (humagne, petite arvine, amigne, cornalin, malvoisie, ermitage ou johannisberg), les épices et condiments de l'Italie proche (le Grand Saint-Bernard n'est qu'à 12 km) : voilà ce qu'on trouve sur la belle table du Rosalp. Une demeure montagnarde comme une autre ?

Evidemment pas. On met sa cravate pour venir manger sous les belles boiseries les produits les plus frais et les mets délicats.

Comparer une maison comme celle de Roland Pierroz à Verbier avec une autre française revient à



**Gilles Pudlowski**

*Grand Reporter au Point, critique gastronomique*



jauger le niveau d'un trois étoiles, même si la maison n'en possède qu'une : grand service, beaux produits souvent d'exception, cave impressionnante, technique à l'unisson, des hors-d'œuvre aux desserts. Voilà, en Valais, une des maisons européennes les plus difficiles à prendre en défaut. Et je défie le plus acerbe des critiques de faire le moindre reproche aux terrine de gibier au foie gras, risotto au curry avec écrevisses et fruits de mer, tortellone à la niçoise avec basilic et ail frit, dos de truite du lac et peperonade, selle d'agneau à la sauge, pot-au-feu de filet de veau à la vinaigrette qui frappent au contraire pour leurs



**Le macaron glacé au chocolat brut et orange**

sens des nuances, des contrastes, des saveurs. La Méditerranée semble être là, toute proche - et pourtant nous sommes à 1500 mètres d'altitude. Les desserts ? Ah, on se lèche les babines simplement à évoquer la tarte bagnarde avec son feuilletage aérien, ses reines-claude poêlées, sa



**Le pigeon farci au chou**

crème fleurette, sa glace vanille turbinée !

Ce qui fait l'originalité du style du maestro Pierroz ? Ni un plat, ni un repas. Mais une manière : les épices, les condiments, les huiles fines, les vieux vinaigres dosés juste comme il faut, les cuissons courtes,



**La langoustine aux amandes et pistaches**

les apprêts jouant le croquant plus que le moelleux, l'aiguisé plus que le mou : bref une cuisine qui ne cesse d'affirmer sa personnalité.


On viendra donc ici découvrir le marbré de foie gras et canard sauvage avec sa gelée de vieux madère et son confit de noix, le gâteau d'écrevisses avec sa ratatouille et ses pétales d'aubergines, le tortellone au parmesan avec son jaune d'œuf coulant, les « bonbons » de grenouilles au risotto de jus vert, la langoustine poêlée avec sa crème de tomate et son huile au basilic, la sole croustillante en pâte à brick avec ses noix, herbettes rôties, épices juste dosés, la daurade grillée entière avec son confit de légumes à l'huile d'olive, sa sauce au poivron, son tournedos d'agneau avec sa mousseline de pommes rates à l'ail et son chou croustillant, son canard rôti avec ses légumes à la grecque vinaigrés et safranés.

Une cuisine qui « en a », une cui-

sine de nerf et de chair, une cuisine pleine d'à-propos. Si vous ne connaissez ni l'humagne en barrique au nez beurré, le sylvaner qu'on nomme ici johannisberg et qu'on vinifie moelleux, le cornalin épicé, la syrah si longue en bouche de chez Mercier, le grain noir de Marie-Thérèse Chappaz et l'abricotine de chez Mermoud à Saxon, le voyage initiatique à Verbier prendra pour vous des allures de pèlerinage gourmand.

Gardez de la place pour les fromages de Bagnes, pour les desserts

(la fameuse tarte à l'abricot ou à la reine-claude, le japonais aux fruits du t e m p s juste crévés et prés e n t é s c o m m e

une corne d'abondance) et sachez que la maison, aux allures de chalet fait hôtel. C'est d'ailleurs là l'un des beaux relais & châteaux de Suisse. Si le bonheur ne se niche pas à Verbier, chez Pierroz, au cœur des Alpes, je me demande bien où il se trouve. 



**Le foie gras chaud aux artichauts et vinaigrette**



**Roland Pierroz**  
Le Rosalp, Verbier (Suisse/Valais).  
Tél. 0041/27 771 63 23.  
Fax 0041/27 771 10 59.  
**Menus : CHF 125, 155, 175. Chambres : CHF 215-430.**  
Relais & Châteaux,  
Tél. 01 45 72 96 50.