Cuisine : au bon air, "chez Gaby"!

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 9

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Au bon air, « chez Gaby » !

Là-haut sur la montagne, Gaby possédait un chalet d'alpage. Il en a fait un restaurant où l'on goûte à tous les bons produits de la ferme. Mais la visite ne s'arrête pas aux plaisirs gustatifs...

Photos J.-C. Curchod

Monic et Gaby, devant le restaurant qu'ils ont décoré avec amour

Depuis Monthey, la route grimpe tranquillement en direction de Champéry et Morgins. Mais c'est à Champoussin, à 1670 mètres, que Gaby s'est installé, avec son restaurant, ses chevaux et ses chèvres. Il faut dire que le panorama est vraiment à couper le souffle et que la route est si agréable qu'on est étonné de se trouver tout à coup à une telle altitude.

Gaby Gex-Fabry est un enfant du pays, né à Val-d'Illiez, agriculteur de métier. Avec ses parents, il venait chaque été au mayen du grand-père, sur les hauteurs qui allaient donner naissance à la station de ski de Champoussin. En 1976, en pleine euphorie immobilière, les mazots cédaient en effet la place à des chalets modernes accueillant skieurs et randonneurs. C'est alors que Gaby a eu l'idée de transformer le chalet d'alpage familial, perché en haut du hameau, en restaurant, tant pour l'hiver que l'été. Avec sa femme Monic, ils ont pris leurs quartiers dans la belle maison de bois, qui peut loger aussi une trentaine de touristes.

L'une des passions de Gaby, en plus de la cuisine, a toujours été les chevaux. L'écurie en abrite une dizaine, prêts à partir en balade dans la région, guidés par le fils des patrons. Mais Gaby est un homme entreprenant et débordant d'idées. Il a bien senti que des arguments supplémentaires étaient les bienvenus pour faire

La croustade de fromage de chèvre

Pour une personne

Ingrédients: une tranche épaisse de pain grillé, de l'huile d'olive, une tranche épaisse de fromage de chèvre à pâte dure, un peu d'ail, de la salade verte, quelques chanterelles au vinaigre, du jambon cru, du saucisson sec; à votre goût: des cornichons, oignons, etc.

Préparation: Frotter le pain préalablement grillé au toaster avec de l'ail, le mouiller à l'huile d'olive. Recouvrir la tranche de pain d'une bonne tranche de fromage de chèvre à pâte dure, que l'on peut râper pour qu'il fonde mieux. Passer au four bien chaud cinq minutes pour faire fondre. Servir sur un lit de salade, accompagné de saucisson, de jambon et de chanterelles au vinaigre. Manger bien chaud avec un fendant valaisan! Bon appétit!

venir le touriste en été. Il a donc créé récemment une ferme avec une chèvrerie et un parcours aventure pour les enfants à proximité du restaurant. Pas moyen de s'ennuyer donc sur les hauts de Champoussin!

Revenons-en aux agréments de la table! Sur la splendide terrasse, où l'on contemple les Dents-du-Midi, ou dans la salle coquette du chalet, on mange bien entendu des mets au fromage, de chèvre notamment! On trouve également à la carte une riche salade d'alpage, des tommes braisées, des raclettes, des steaks de poulain, des pierrades de bœuf, ou un émincé de veau au fendant.

Les «délices Gaby» sont une création du chef: sur un lit de salade, il s'agit d'une sorte de beignet à la béchamel à base de poireau, de fromage et de jambon ravigotant. Quant à la croustade de fromage de chèvre dont Gaby nous a confié la recette, elle est simple à réaliser et offre une variante intéressante à la traditionnelle croûte au fromage. Monic, la femme de Gaby, est une spécialiste des tartes maison (aux myrtilles, entre autres) et des confitures. Pour les quatre heures, les patrons vous proposent aussi, hormis les douceurs et autres meringues, de grignoter une tomme au pain de seigle pour 5 francs ou une portion de saucisson pour 8 francs. Et il y a toujours de la dôle blanche de Savièse, de l'humagne rouge de Sierre ou de la syrah à découvrir...

Dans un tel décor de montagne, Monic a tenu à préserver les traditions, et c'est dans un joli costume traditionnel que la femme du patron et ses aides font le service. Comme Gaby n'a rien laissé au hasard, il est toujours possible de monter jusqu'au restaurant, même en plein hiver et par haute neige, grâce à la Gabymobile, un véhicule à chenilles impressionnant. Mais la montagne en automne a bien du charme aussi.

Maud Ledoux

CHEZ GABY

1873 Champoussin
Tél. 024/477 22 22

Ouvert tous les jours du 1er juin au 31 octobre et du 15 décembre au 15 avril

La chèvrerie a été installée à deux pas du restaurant

Comme des chèvres en montagne

Après avoir dégusté les produits de leur lait, allez voir les chèvres pour une balade qui plaira autant aux grands qu'aux petits!

Les cavaliers émérites peuvent filer de Champoussin au lac Tannay, grâce aux chevaux de Gaby Gex-Fabry. Pour les autres amateurs d'animaux, la balade jusqu'à la chèvrerie, à deux pas du restaurant, est tout indiquée. Un jeune couple originaire du Jura français exploite cette jolie ferme, qui abrite une cinquantaine de biquettes. Sur place, on peut acheter un bel assortiment de fromages fabriqués sur place, mais aussi les confitures de la patronne du restaurant, ainsi que des alcools comme la champoussine, à base de pommes, et une liqueur de myrtilles. A 17 heures, il ne faut pas manquer la traite des chèvres, à laquelle on peut assister. Au premier étage de la ferme, un petit musée montre aux plus jeunes comment on vivait dans un vieux chalet au début du siècle dernier, des souvenirs que les aînés ont encore en tête. Deux chambres d'hôte sont également à disposition.

Un parcours aventure pour les enfants dès sept ans a été créé dans les sapins. Ce sont des passerelles suspendues sur lesquelles les enfants et les adolescents pratiquent l'équilibrisme en toute sécurité, sous la surveillance de moniteurs.

Sous la terrasse du restaurant, une place de jeux pour tout-petits permet aux parents et grands-parents de surveiller la marmaille tout en mangeant tranquillement.

Les randonneurs apprécient également ce coin de montagne, à partir duquel les balades se font sans dénivellation importante. Le lac Vert est à une heure et demie de chez Gaby. La France est également toute proche. Et pour tous ceux qui préfèrent la paisible contemplation, le cirque de montagnes alentour et la splendide vallée ouverte sont le cadre idéal d'une méditation au grand air.

M. L.