

**Zeitschrift:** Générations : aînés  
**Herausgeber:** Société coopérative générations  
**Band:** 25 (1995)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Cuisine : réveillez-vous avec Roland Pierroz!

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 27.01.2026

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



# Réveillez-vous avec Roland Pierroz!

*Inventif, créatif, chaleureux, le «sorcier» de Verbier est l'un des meilleurs cuisiniers du pays et certainement le plus attachant. Parmi ses mille et une activités, Roland Pierroz a trouvé le temps de vous concocter une recette de réveillon dont vous nous donnerez des nouvelles...*

**V**erbier n'était, en 1945, qu'un hameau difficilement accessible. Roger Pierroz, le père de Roland, décida à cette époque d'y ouvrir une confiserie en plus de celles qu'il exploitait à Martigny. «Le dernier tronçon s'effectuait encore à dos de mulet...» se souvient l'actuel patron de l'hôtel-restaurant Rosalp.

C'est de sa mère, Anita, que Roland Pierroz a hérité la passion de la cuisine. «A l'époque, elle préparait le risotto, de superbes salades italiennes et les sauces de fondue bour-

guignonne. Mon père faisait les tartes pour le dessert.»

En 1958, Roland Pierroz a commencé son apprentissage au Beau-Rivage Palace de Lausanne, avant de passer chef trancheur, puis de filer à Londres, pour apprendre l'anglais. «Durant la saison d'hiver, je revenais à Verbier pour donner un coup de main dans le restaurant familial.»

## Une cuisine créative

Après avoir effectué des stages en Allemagne et en Italie pour maîtriser ces deux langues, Roland Pierroz est venu s'établir définitivement à Verbier en 1965. «L'hiver, je travaillais au Rosalp, l'été au restaurant du Rhône, que j'avais ouvert à Martigny. C'est alors que j'ai eu envie de préparer autre chose que des fondues bourguignonnes et des steaks-frites. J'ai commencé à préparer des poissons de mer, ce qui n'était pas forcément bien vu à l'époque en Valais. Il a fallu convaincre la clientèle...»

Motivé et encouragé par son ami

Fredy Girardet, Roland Pierroz s'est alors tourné vers une cuisine plus créative, plus élaborée. Les poulets grillés ont cédé leur place aux pigeons et aux cailles, les entrecôtes aux langoustines. La cuisine du Rosalp est rapidement passé de 6 cuisiniers à 21. Aujourd'hui, l'établissement compte 70 employés...

Conséquences de cette révolution, Roland Pierroz a été remarqué par les critiques gastronomiques. Clé d'or du guide Gault Millau en 1980, il a reçu le titre de cuisinier de l'année, avec une note de 19 sur 20 en 1992.

Aujourd'hui, ce passionné d'art et de gastronomie travaille toujours en famille, pour ne pas faillir à la tradition. Secondé par sa femme Mimi, sa fille Valérie, sa sœur Josiane et son beau-frère Luigi, il exploite à Verbier un hôtel 4 étoiles et l'une des meilleures tables du pays.

Suivons-le en cuisine, le temps de préparer une recette de réveillon...

*Rémy Jottet*

Photo Y. D.



## Mille et une saveurs

Roland Pierroz a publié un superbe album comprenant une soixantaine de recettes. Ce livre de cuisine, richement illustré, a été édité en collaboration avec la Ligue anticancéreuse valaisanne. Les bénéfices sont intégralement versés à cette institution. On peut acquérir cet ouvrage au prix de Fr. 89.- en librairie ou directement chez Roland Pierroz, Hôtel Rosalp, 1936 Verbier.