Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 32 (2002)
Heft: 10

Rubrik: [Cuisine] : le "Rive Gauche" : à Granges

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: 08.01.2026

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

Le «Rive Gauche», à Granges

Entre Sion et Sierre, nous avons découvert le restaurant Rive Gauche, à la hauteur de Granges, sur la route de Chalais. Notez l'adresse, elle mérite le détour.

Malgré son patronyme, Reynald Martin est originaire de Reims. Les hasards de l'existence l'ont amené du côté de Montana, où il a exercé ses talents de cuisinier, puis de serveur. Il a ensuite travaillé aux Diablerets, où il a rencontré Aline, sa future femme, venue de Moselle. Ils se marièrent, furent heureux et eurent deux beaux enfants.

«Il y a cinq ans, j'ai décidé de me mettre à mon compte. Avec ma femme, nous avons repris un petit café à Loye. Et puis les enfants sont arrivés et nous avons repris le Rive Gauche, à Granges, au début de l'année 2001.» Après une petite pinte villageoise, Aline et Reynald ont dû s'armer de courage pour gérer cet établissement qui compte 260 places entre la brasserie, le bar, le restaurant et la terrasse.

Dans leur tâche, ils sont heureusement secondés par Grégory Boissard, le chef de cuisine venu de Monthey. «Ensemble, nous discutons pour varier la carte en fonction des saisons.» Outre les asperges au printemps et la chasse en hiver, les clients dégustent toute l'année la fricassée d'escargots, la terrine de foie gras maison, les filets de sole Rive Gauche ou les magrets de canard à l'orange et au gingembre.

Dans ce restaurant très soigné, où le rapport qualité prix s'avère excellent, on propose également une petite carte à base de produits valaisans et un menu du jour à midi. Pas étonnant que les habitués et les fins gourmets n'hésitent pas à effectuer un détour par la route de Chalais, lorsqu'ils vont de Sion à Sierre.

Rémy Jottet

Rive Gauche
Route de Chalais, 3977 Granges
Tél. 027 458 34 34
Fermé dimanche soir et lundi

Photos Jean-Claude Curchod

Aline et Reynald Martin avec Sandy et Kevin

Filets de sole Rive Gauche

Pour 4 personnes

Ingrédients: 12 filets de sole, 200 g de crevettes, 3 dl de fond de poisson, 1 dl de vin blanc, 2 dl de crème fraîche, 1 c. à soupe de moutarde, sel et poivre.

Préparation: Rouler les filets de sole, les piquer avec un cure-dent. Les pocher dans un peu de fond de poisson avec du vin blanc. Chauffer les crevettes dans de l'eau salée.

Pour la sauce: Réduire le vin blanc avec le fond de poisson sur le feu. Ajouter la moutarde et bien mélanger. Ajouter la crème et laisser réduire jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse.

Présentation: Retirer les cure-dents et disposer les filets sur l'assiette avec la garniture. Egoutter les crevettes, les placer sur les filets et napper de sauce. Garnir de légumes croquants et de riz sauvage. Servir un vin blanc frais. Bon appétit!