

# Cuisine : réveillez-vous avec Roland Pierroz!

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **25 (1995)**

Heft 1

PDF erstellt am: **02.06.2024**

## **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.

# 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...*

Verbier 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...

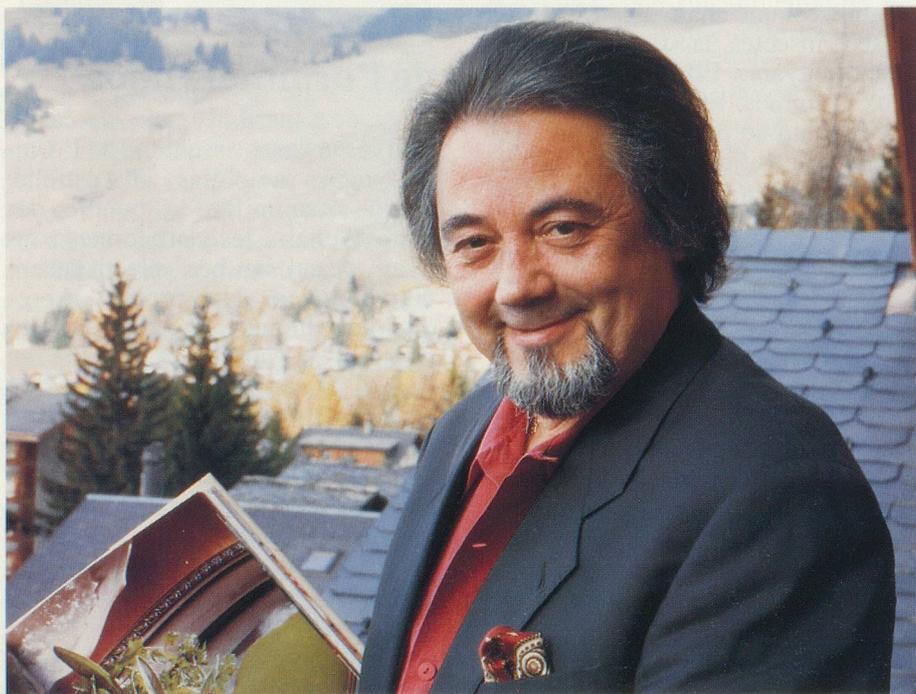
Conséquences de cette révolution, Roland Pierroz a été remarqué par les critiques gastronomiques. Clé d'or du guide Gault Millau en 1980, il a reçu le titre de cuisinier de l'année, avec une note de 19 sur 20 en 1992.

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.