

Poisson	kg				
Orsil	botte	110	190	150	250
Persil tubéreux	kg				

Pomme allongée	kg				
Pomme précoce	kg				
Pomme II	kg				

association a pour but de rassembler sous une seule bannière tous les producteurs de la vallée directe de Suisse romande. Aujourd'hui forte de près de 80 membres, elle s'est même vue une charte qui garantit la qualité et l'authenticité de ses produits

• Yverdon, mardi et samedi



LE COUP DE CŒUR DE MONSIEUR TERROIR

LA CHRONIQUE DE PHILIPPE COSSY

Au Maya Guesthouse, la cuisine des Alpes séduit les papilles

Aujourd'hui, je vous emmène sur les hauteurs de Sion, dans le village de Nax, qui jouit tout au long de l'année d'un ensoleillement optimal, du matin au soir. J'y ai découvert, l'an dernier, l'accueillant hôtel Maya Guesthouse et sa table d'hôte. De ce petit hôtel unique et magique, vous profiterez d'une vue époustouflante sur la vallée du Rhône, les Alpes valaisannes et le village de Nax.



Lors de ma visite, les tenanciers Lisa et Louis Papadopoulos m'expliquent que ce petit bijou d'hôtel a été construit entièrement en bottes de paille et en matériaux naturels. Cinquante-cinq tonnes de paille ont été nécessaires pour élever les murs. Ils ont ensuite été recouverts d'argile à l'intérieur et de chaux à l'extérieur. La paille est extrêmement isolante. L'apport d'énergie est donc très réduit, même minime, permettant de consommer très peu de chauffage. Pour chauffer l'eau, l'hôtel récupère la chaleur du four à bois en hiver et exploite l'énergie solaire en été. Les avantages sont, entre autres, un meilleur climat d'habitation, plus confortable et sain.

Après avoir passé une nuit dans une chambre superbement aménagée, j'ai commencé la journée par un excellent et copieux petit déjeuner servi sur la terrasse, composé de produits maison ainsi que de la région. Toujours à la recherche d'anciennes recettes des Alpes, Lisa et Louis Papadopoulos les transposent dans leur cuisine. Ouverte du jeudi au samedi, la table d'hôte propose un

menu surprise à un thème et faisant honneur au terroir. Lors de mon séjour, c'était le thème du foin. J'ai donc eu le plaisir de déguster tout d'abord la traditionnelle soupe de foin, autrefois très populaire dans toutes les Alpes. Elle était accompagnée de fines tranches de jambon fumé valaisan. Le plat principal était composé d'un filet mignon de veau tiède cuit sur un lit de foin au four à bois avec sa sauce au vin rouge. De quoi se régaler...

+ D'INFOS Maya Guesthouse, Lisa et Louis Papadopoulos, Linzerbot 27, 1973 Nax, tél. 027 565 51 55, e-mail info@maya-guesthouse.ch, www.maya-guesthouse.ch



Louis Papadopoulos propose une cuisine qui fait honneur au terroir alpin, en revisitant d'anciennes recettes.

© PHOTOS PHILIPPE COSSY

TERRE & NATURE

5-6-2014