

## *NEWS d'hiver 2024*

### ***Des nouvelles de la Brasserie du Cervin***

Le **Grand Hôtel du Cervin** est exploité, principalement, par l'intermédiaire du portail de location des *Auberges de Jeunesse Suisses* et le bel étage, en grande partie, occupé par ces hôtes.

Si les **Bains** accueillent un public extérieur nombreux, la **Brasserie** est encore trop méconnue.

C'est pourquoi, nous sommes allés à la rencontre du **chef de cuisine Jean-Marc Sartori** et de la **responsable de la restauration Laura Garcia Maldonado**.

Belge d'origine italienne le **chef** formé à *Namur*, a d'abord pratiqué la gastronomie dans son pays avec ensuite une longue expérience culinaire en *Valais*.

Après dix hivers passés aux cuisines du *Val d'Uccle* à *Ayer* et autant d'étés dans des restaurants d'altitude d'*Anniviers*, il travaille huit ans à *l'Hospice du Grand St-Bernard*.



— LA BRASSERIE —  
**DU CERVIN**  
— SAINT-LUC —  
Bienvenue à la Brasserie du Cervin.

ENTRÉES	
Salade mêlée	11.00
Salade au Sésac Graines et pommes en chutney	17.00
Cappuccino fumé de butternut	14.50
Arancini Anniviaré Crème aux pleurottes	18.00
Saumon fumé Salade de fenouil aux agrumes et condiment au raifort	18.00

  

DESSERTS	
Mousse au chocolat maison	9.00
Crumble aux amandes Glace à la vanille	11.00
Crème brûlée Café blanc et cardamome	10.00
Tartelette aux noisettes Compotée de kumquats	10.00
Sorbet Valaisan Abricot et Abricotine (liqueur d'abricots)	12.00

  

PLATS	
Jarret de veau en Tsarkolét Plat traditionnel Anniviaré servi avec poêlée de légumes racines et polenta	39.00
Cuisse de canard confite Écrasé de patates douces au cumin	32.00
Entrecôte parisienne à la Béarnaise Frites maison et petite salade mêlée	36.00
Joue de porc braisée au Pinot noir Poêlée de légumes racines et polenta	30.00
Paupiette de truite aux herbes Fondue de poireaux et fregola	39.00
Dahl aux lentilles Légumes, coco et citronnelle	26.00
Tagliatelles crevettes et coriandre	28.00

  

POUR LES ENFANTS <small>jusqu'à 12 ans</small>	
Joue de porc braisée au Pinot noir Poêlée de légumes racines et polenta	15.00
Tagliatelle crevettes et coriandre	15.00
Nuggets - frites maison Nuggets de poulet, frites et salade mêlée	18.00

Soutiens-nous dans notre engagement Zone Patouch en choisissant nos carafes d'eau à CHF 2.- Le montant est entièrement reversé à l'Association Patouch.  
 Viandes Bœuf et Veau - CH  
 Poissons Saumon - DK  
 Végétarien Végétarien  
 Vegan  
 NOTRE PERSONNEL EST DISPONIBLE EN CAS DE RÉGIMES SPÉCIAUX, INTOLÉRANCES OU ALLERGIES

Le voilà à *St-Luc*, cuisinant pour les clients de l'hôtel et ceux de la brasserie.

Aux premiers, il concocte des repas du soir selon les critères « Auberges de Jeunesse » c'est-à-dire à moins de 20 frs et aux seconds des **plats variés et savoureux** qui vont évoluer avec les saisons.

Le défi est de taille, mais *Jean-Marc Sartori*, est ravi de le relever en nous présentant **sa carte d'hiver**.

De nationalité espagnole, la **responsable de la restauration** suit une formation hôtelière à *Malaga*, puis s'expatrie pour apprendre le français à *Toulouse* et améliorer son anglais à *Londres*. En y travaillant plus de trois ans dans des établissements de qualité, elle acquiert un savoir-faire très professionnel et un goût certain pour le service et le contact avec la clientèle.

Cinq années plus tard, passées aux « Brasseurs » à *Genève*, *Laura Garcia Maldonado* est heureuse, aujourd'hui, d'accueillir les clients à la **Brasserie du Cervin**.

Si elle apprécie la beauté du lieu, elle en a saisi le potentiel. Avec son équipe, elle s'active à le développer.

Pour le **midi**, *Laura* nous propose un menu complet à 22 frs, café compris. On peut y rajouter 13 frs et passer ensuite un excellent moment au SPA et à la piscine.

Entre 17h et 19h, les clients de **l'apéro - après-ski** se voient offrir vins, bières ou cocktails à des prix doux.

*Jean-Marc* et *Laura* instaurent à la **Brasserie du Cervin** un dynamisme qui sera certainement apprécié par les « Amis du Grand Hôtel du Cervin ».