

## Marc Aymon, auteur, chanteur, compositeur, se régale en Valais

# «A la brasserie du Grand-Pont à Sion, il règne un bel esprit d'équipe»



Photos: Sébastien Anex

Marc Aymon (à g.), avec les patrons Stéphanie Fellay Roduit et Christophe Roduit, et toute l'équipe de la brasserie du Grand-Pont.

**COUP DE CŒUR** Après avoir traversé les Etats-Unis avec sa guitare, Marc Aymon est de retour avec un troisième album. En Valais, il a choisi de nous parler d'un restaurant dans lequel il se sent bien.

**Isabelle Bratschi**  
isabelle.bratschi@lematindimanche.ch

«Je suis parti sur les routes des Etats-Unis sans argent, juste avec ma guitare. J'avais envie d'ajouter du sel à ma vie et de goûter à l'aventure.

Après avoir enregistré mon troisième album là-bas, dans les mythiques studios Ocean Way à Nashville, après avoir fait de belles rencontres avec d'autres musiciens, j'étais heureux de revenir à Sion, de retrouver mes repères et de retourner

dans l'un de mes restaurants préférés, la brasserie du Grand-Pont à Sion.

Je ne connais pas personnellement les patrons, mais j'ai toujours été accueilli avec une infinie gentillesse. Il règne un bel esprit d'équipe. Stéphanie Fellay et Christophe Roduit ont tout compris. Ils soignent les gens qui travaillent avec eux et, dans leur restaurant, ce sont de beaux sourires qui se lisent sur les visages.

Il y a aussi le cadre qui fait que l'on se sent bien dans cette brasserie aux airs parisiens. Une jolie terrasse pour les beaux jours dans la rue piétonne, une grande salle lumineuse et une autre plus cosy à l'arrière. C'est là où j'aime m'asseoir, à la dernière table au fond à gauche pour être tranquille. Et je n'ai jamais eu besoin de le dire, on me réserve souvent ce petit coin.

La salle principale est aussi très agréable avec une immense peinture de l'artiste valaisanne Marie Gaillard. En

face, sur un grand miroir est écrit le nom des vins proposés au verre et en bouteille, et le choix est de grande qualité. L'autre jour, avec un délicieux filet de bœuf grillé sauce aux anchois, j'ai dé-

gusté un déci d'humagne rouge que la charmante serveuse m'a suggéré.

J'ai aussi goûté au tartare de cerf coupé au couteau et accompagné de copeaux de fromage. C'était très bon. La carte est

variée et change tous les deux mois. Rien que de tourner les pages, on a envie de tout prendre. C'est frais, généreux, joliment présenté et original jusqu'aux desserts qui réservent de belles surprises. Je craque pour une glace artisanale à l'Ovo-maltine, j'hésite avec les parfums gingembre ou thé vert, j'ai envie de prendre la soupe aux fruits de la passion. Peu importe, ce sera pour la prochaine fois, je reviendrai!»

### LES VINS DU PATRON



► **L'ambre**  
Christophe Abbet, à Martigny-Bourg, propose ce vin liquoreux élevé au moins quatre ans en barrique. Cet assemblage de petite arvine et de marsanne blanche offre des notes d'abricot et de coing confit.



► **Merlot**  
Ce merlot des fils de Charles Favre, à Sion, étiqueté brasserie du Grand-Pont, a un caractère de lierre. Il se marie très bien avec une viande rouge, un gibier ou avec le tartare de cerf.



► **Ermitage**  
Daniel, Carole et Mikaël Magliocco, de Chamoson produisent ce vin blanc complexe qui développe un nez sur la framboise, la truffe, les fruits très mûrs et le cacao. Délicieux en apéritif.



Croustillant de chèvre frais de Grimisuat aux figues fraîches, miel fleur d'oranger.



Filet de bœuf mi-cuit à la japonaise.



Soupe de fruits de la passion et glace «Hasta» au thé vert.

### SES ADRESSES

► **Le Buffet de la Gare**  
«Chez Inès et Paul Mac Bonvin, c'est génial. Je vais manger à midi au buffet et après un excellent plat du jour, on reste souvent pour jouer, écouter de la musique, parler de la vie. Paul Mac Bonvin est un être exceptionnel et l'ambiance de son restaurant reflète bien son caractère.»  
Avenue de la Gare 3, Sierre.  
Tél. 027 455 10 57.  
www.paulmacbonvin.com

► **La Pinte Contheysanne**  
«Sébastien Lamon, frère de l'escrimeuse Sophie Lamon, a ouvert récemment avec Ernest Olivier ce restaurant spécialisé dans les plats typiques valaisans: raclettes, fondues, etc. Il a 25 ans et je trouve courageux et magnifique de se lancer dans cette aventure.»  
Rue de Conthey 10, Sion.  
Tél. 027 322 15 53.

► **Le Soho Lounge Café**  
«Il s'agit d'un bar à tapas, ouvert depuis peu, où l'on a la chance de déguster plein de petits plats sympathiques et pas trop chers. Le patron de l'endroit, Patrick Galizia, est un mec génial et l'ambiance est très chouette.»  
Avenue Max-Huber 1, Sierre.

► **L'adresse**  
Brasserie du Grand-Pont, Grand Pont 6, Sion (VS). Fermé dimanche. Tél. 027 322 20 96.

► **L'actualité de Marc Aymon**  
Sortie de son troisième album. Showcases Fnac: Le 10 novembre à Fribourg (13 h) et Lausanne (16 h 30). Le 17 novembre à Genève Rive (14 h) et Balaxert (16 h). Concert: Le 8 décembre au Festival C'est l'hiver, Morgins. www.marcaymon.com

