

# Le nouveau Gault&Millau 2023 est arrivé!



## Bert de Rycker: le retour

Vous aviez adoré sa cuisine à Crans? Alors vous le retrouverez avec gourmandise sur les pistes de Verbier.

25 décembre 2022 - 01:51

Photos: Sedrik Nemeth

**À 2700 MÈTRES D'ALTITUDE.** L'excellent chef d'origine belge avait fait les beaux jours du Rawyl, à Randogne, où il avait obtenu 15 points et aurait sans doute vu arriver le 16ème, si le covid n'avait pas mis un terme à son projet. Dommage! On est d'autant plus heureux de retrouver sa signature au Bistrot des Attelas, sur les pistes au-dessus de Verbier. Là, il propose une courte carte toute en finesse, avec des plats gourmands et généreux et une vue superbe sur le paysage alpin.



Dans le charmant et élégant Bistrot des Attelas...



... sévit aujourd'hui Bert de Rycker, talentueux chef belge.

**BOIS, CUIR ET LUMINAIRES DESIGN.** Bert aime que tout joue, de la décoration au service en passant par la musique d'ambiance. La déco de ce resto d'altitude a donc été revue avec bonheur, l'équipe de salle est aussi accueillante qu'efficace et l'on s'attable au son d'airs de jazz élégant pour jeter un coup d'œil à la carte. Là, les intitulés sont affriolants: saumon fumé à 2700 mètres d'altitude, velouté de courge et cromesquis d'osso bucco, côte de boeuf pour deux, ou suprême de poularde de maïs avec son céleri à la cardamome. Et on se régale!





Du saumon fumé à 2700 mètres d'altitude...





... au velouté de courge en passant par...







... le filet de boeuf, le chef assure et épate!

**NOUS AVONS ADORÉ!** Les cromesquis de fromage frais au poivron et piment en panure de maïs sont délectables en amuse-bouche, le beurre persillé à la ciboulette est irrésistible, le velouté de courge envoûte et l'œuf parfait ne pourrait pas l'être plus, avec ses salsifis, sa sauce au safran et sa poudre de lard. Puis les mignons voilés au lard de colonata arrivent en joli dressage coloré et le ris de veau se pare d'une panade d'ail fermenté et d'une déclinaison de chou-fleur colorée. La gourmandise se poursuit au moment du dessert, avec cet ananas grillé, crémeux au café torréfié et beurre noisette, ou avec ce café assorti de bouchées délicieuses mises en scène avec doigté. Voilà qui donne envie de partir à l'assaut des pistes, même s'il n'y a pas de neige!



Le ris de veau version Attelas.



Le chocolat pour finir en légèreté...


-

## LE BISTROT

Les Attelas, 2727 m d'altitude

1936 Verbier

027 775 25 79

[www.verbier4vallees.ch](http://www.verbier4vallees.ch) 

## HORAIRES:

Tous les jours: 11h - 16h

**Attention**, le prix de la montée en télécabine n'est pas donné: 52 francs, même pour les non-skieurs.

## ARTICLES SIMILAIRES