

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

18.04.2022

Avenue ID: 1904

Artikel: 1

Folgeseiten: 3

News Websites



14.04.2022 gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR

Verbier: 3500 vins à la carte

01



Verbier: 3500 vins à la carte

67 Pall Mall: le restaurant du plus exclusif club d'amateurs des vins est ouvert au public: 500 vins au verre!

2022-04-14, Texte: GaultMillau Suisse Photos: 67 Pall Mall

De Londres à Verbier. Tout le (beau) monde le sait, Pall Mall est la rue historique des clubs les plus selectes d'Angleterre, c'est au bout de cette célèbre avenue, au palais St James, que réside le Prince Charles et que s'est installé le club d'amateurs de vins le plus exclusif de la capitale anglaise. Au n° 67, d'où son nom: 67 Pall Mall. Or, ce club qui compte 8600 membres de par le monde vient d'ouvrir un établissement doublé d'un restaurant accessible au public à Verbier, où jadis Roland Pierroz exerçait son art. L'occasion de découvrir au pied des pistes des vins d'exception à des prix particulièrement attractifs.

Les meilleurs accords mets-vins. Pour découvrir une carte qui ne compte pas moins de 3500 références du monde entier, dont 500 au verre, laissez-vous orienter par Lucy Meza Ortega, la jeune et passionnée sommelière belge formée à Londres car elle saura dénicher les perles qui s'accorderont aux mets de Jérôme Henry. Ce chef suisse parti aux Etats-Unis, puis également à Londres. Là, il s'est épanoui aux côtés de Anton Mosimann (le suisse qui a conquis les gastronomes britanniques et la cour d'Angleterre et qui vient d'obtenir le Mérite Culinaire Suisse). A Verbier, il propose une cuisine simple: "Il y a des plats emblématiques du club comme le scotch egg ou le burger maison que l'on retrouve dans les différents 67 Pall Mall à Londres, Singapour et ici. Autrement, je propose une carte basée sur des produits locaux et saisonniers", affirme le chef ravi d'être de retour en Suisse.

Un club, mais pas fermé. Contrairement à Londres, où l'accès est réservé aux membres du club, le rez-de-chaussée du 67 Pall Mall de Verbier est ouvert au public. Tout le monde peut donc s'y attabler pour déguster la cuisine de Jérôme Henry et une large sélection de vins au verre sans toutefois avoir accès à tous les crus. Il en reste quand même 80 et pas des moindres. Et surtout, ils sont proposés avec un rapport qualité prix séduisant.

La Mémoire des vins suisses. Si les vins suisses sont très présents à 67 Pall Mall, c'est grâce à Jean-François Genoud, membre à vie anglo-suisse, qui a contribué au développement des références aussi bien à Londres qu'à Singapour. C'est lui qui a proposé au fondateur du club de Verbier de devenir restaurant de la Mémoire des Vins Suisses (il y en a sept actuellement). Pour ce faire, en vue de l'ouverture, il a fallu réunir en un mois près de 500 références produites par les 57 producteurs de cette association exclusive, dont des vieux millésimes. «Je voulais faire de la carte des vins de ce club international une véritable vitrine des vins suisses de qualité», nous confie ce membre passionné.

Verbier Wine Festival. Comme le courant entre les acteurs de la station et le club est passé, c'est au détour d'une dégustation que l'idée d'un festival des vins alpins a germé. Nous vous l'annonçons donc en exclusivité, début juillet 2022, aura lieu le premier Verbier Wine Festival: pendant 8 jours des dégustations et des animations proposées par un groupe d'experts passionnés, dont José Vouillamoz, Richard Pfister et Michele Caimotto, feront vibrer la station. Le Chalet d'Adrien, la Cordée des Alpes, et 67 Pall Mall, notamment, proposeront par ailleurs des dîners aux accords mets-vins exceptionnels. Dès que le programme sera définitivement établi et les réservations ouvertes, le GaultMillau Channel vous le dévoilera en primeur.

67 Pall Mall

Rue du Médran 15

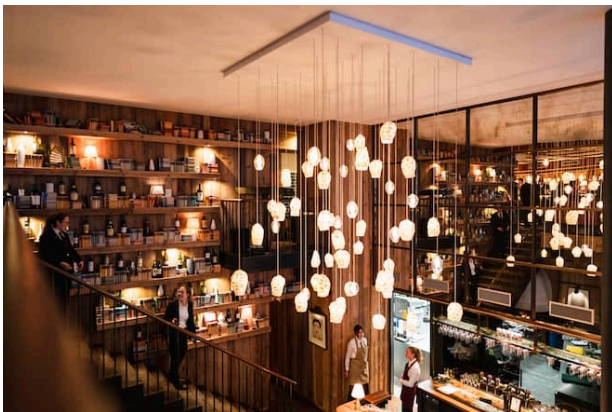
1936 Verbier



027 565 91 60

Site internet

Google Maps



Scotch egg au boudin noir, piccalilli.



Saumon des Alpes Grisonnaises cuit à la vapeur, roquette, babeurre, cumin.



Caviar d'aubergine au feu de bois avec humus & focaccia maison.



67 Burger de boeuf, câpre, poivron, salade, frites.



Filet de perche de LOË, endive braisée, beurre blanc à l'orange sanguine.