



(SALVAN, 19 FÉVRIER 2025/LAURENT BLEUZE POUR LE TEMPS)

Mathilde et Mattias Jaques-Dalcroze

A l'Auberge du Vallon de Van

Depuis la fin de l'été dernier, le couple de trentenaires a repris l'établissement situé dans un lieu féérique. La Valaisanne et le Genevois y proposent une atmosphère intimiste

GRÉGOIRE BAUR

Le silence est total. Le calme absolu. Le blanc de la neige immaculé. Et le soleil rare. En hiver, le vallon de Van, surplombant Vernayaz sur la rive gauche du Rhône, est coupé du monde. La route pour y accéder est fermée. Les chalets sont en mode hivernage, attendant le retour de leurs propriétaires au printemps. Comme si, le temps d'une saison, les humains redonnaient sa pleine place à la nature. Dans tout le vallon? Pas tout à fait. A son entrée, au sommet des gorges qui donnent naissance à la fameuse cascade de la Pissevache, l'auberge offre aux randonneurs et aux gastronomes avertis un refuge cosy, lors des week-ends. C'est dans ce lieu féérique que Mathilde et Mattias Jaques-Dalcroze ont posé leurs valises à la fin de l'été 2024, pour reprendre l'établissement et en faire un restaurant à leur image: accueillant et chaleureux.

«Ce n'est plus une auberge, désormais c'est un restaurant», insiste Mathilde. Les clients doivent y venir pour passer un bon moment et se régaler. «Mais nous voulons tout de même conserver l'esprit convivial de l'au-

berge», précise Mattias. Cela se matérialise dans l'atmosphère intimiste du lieu, tout en bois, avec le feu de cheminée qui crépite au coin de la salle et Rosie, le chat du couple, qui se balade librement entre les tables. Mais aussi dans la carte des mets proposés: simples et réconfortants. De la joue de bœuf braisée à la saucisse à rôtir accompagnée de mousseline de pommes de terre, en passant par le

Mathilde aime à dire que le couple «ne propose pas un type de cuisine, mais une façon de cuisiner». Et ajoute: «Mattias met tout son amour dans ses plats.» Car la répartition des rôles est bien définie: lui est en cuisine et elle en salle. Bien qu'il n'ait pas de formation dans le domaine, Mattias est un passionné de cuisine. Ses gestes, ils les a notamment appris dans plusieurs établissements léma-

nières décennies. La restauration, Mathilde—qui de son propre aveu ne sait pas cuire un œuf— a donc baigné dedans depuis toute petite. Au fil des années, elle n'hésitait pas à donner un coup de main à ses parents, que ce soit en salle ou du côté administratif. Si la passion se transmet, la difficulté de ce métier l'a toutefois poussée à s'en éloigner. «Je me suis toujours dit que c'était un métier difficile et ingrat et que je ne le ferai pas», glisse-t-elle. Mais la vie en a décidé autrement.

Mathilde la Valaisanne et Mattias le Genevois se rencontrent en 2016, à mi-chemin de leur canton natal respectif, lorsqu'ils commencent leurs études à l'École hôtelière de Lausanne. Le rapprochement est immédiat, fusionnel, mais amical. Ils deviennent inséparables, jusqu'à réaliser des stages pratiques, ensemble, à New York. Ou encore assurer la gestion de deux établissements des parents de Mathilde, sur la place Centrale de Martigny, une fois leurs études terminées. C'est durant cette période, en 2021, que l'amitié se transforme en amour. Les

«Ici les gens prennent le temps. Dès qu'ils passent le tunnel qui mène au vallon, leur attitude change»

MATTIAS JAQUES-DALCROZE, RESTAURATEUR

mijoté de lapin ou encore la tarte aux fruits de saison, tout est fait maison... sauf les frites. Un travail reconnu par le Label Fait Maison, qui «distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits pré-cuisinés.»

niques, dans lesquels il travaillait durant ses études, pour gagner quelques sous. Mais aussi l'été dernier, durant une formation express dans l'un des restaurants des parents de Mathilde, à Martigny.

Bien connus dans la ville octodurienne, ils ont tenu une dizaine d'établissements durant les trois der-

PROFIL

2016 Rencontre et début d'une amitié fusionnelle.

2020 Gestion commune de deux restaurants à Martigny.

2021 Se mettent en couple en janvier et déménagent à Genève en octobre.

2023 Début des tractations pour reprendre l'Auberge du Vallon de Van.

2024 Ouverture du restaurant en septembre.

inséparables deviennent indissociables. Mais Mathilde a des envies d'ailleurs, de quitter ses montagnes valaisannes. Le couple se dirige alors vers Genève et se détourne du monde de la gastronomie.

Redonner un sens à leur vie

Mattias découvre le milieu de l'événementiel pour des groupes hôteliers notamment et Mathilde, celui de l'aviation privée. Les métiers sont passionnants et les salaires plus qu'intéressants. Mais les journées sont chargées, les congés guère coordonnés et les moments partagés toujours plus rares. «Il manquait un sens à cette vie. Le soir quand je me couchais, je ne trouvais pas de sens à ce que j'avais fait durant la journée», souffle Mathilde. Le bonheur n'est pas total. Un élément crucial fait défaut: le fait de faire plaisir et de voir le sourire sur le visage de leurs clients satisfaits. Ce constat renforce leur volonté d'ouvrir un restaurant, un rêve commun qu'ils partagent depuis longtemps, l'âme d'entrepreneur de Mattias et la connaissance des difficultés du métier de Mathilde formant un parfait duo. Après plusieurs projets avortés à Genève, l'opportunité se présente de reprendre l'Auberge du Vallon de Van. Et, à l'été 2024 après presque un an de tractations avec les anciens propriétaires, ils s'installent dans leur «coin de paradis».

Le changement de vie est radical. Le brouhaha de la ville fait place au calme de la montagne, l'anonymat de la Cité de Calvin à l'ambiance chaleureuse des villages. «Ici, les gens prennent le temps. Dès qu'ils passent le tunnel qui mène au vallon, leur attitude change, le stress disparaît», souligne Mattias. C'est cette atmosphère que le couple essaie de transposer dans son restaurant. Tables et chaises en bois, rares décorations au mur et de nombreux livres posés en vrac—ou presque— sur les étagères: on s'y sent comme à la maison. «L'établissement est important pour les habitants du coin. Nous voulons faire perdurer cette tradition de l'auberge, qui est un lieu de vie pour le vallon et la région», indique Mattias. Et Mathilde de poursuivre: «Nous voulons offrir à nos clients plus que la possibilité d'uniquement se restaurer.»

Le succès est au rendez-vous. Les locaux et les touristes affluent depuis l'ouverture et ont pris l'habitude de réserver leur table pour ne pas être déçus. Car les quelque 40 places du restaurant sont occupées quasiment lors de tous les services. «Même si parfois c'est sport, nous avons un réel plaisir à faire ce métier», sourit Mathilde. Au gré des mois, le couple continue de se familiariser avec son nouvel environnement, en sachant que le plus dur l'attend. Paradis des randonneurs, le vallon de Van attire de nombreux touristes durant la saison estivale et autant de clients potentiels. Durant les beaux jours, sur la terrasse, Mathilde et Mattias s'attendent à réaliser des services dépassant les 100 couverts... ■