

## Une tartine et un verre de cornalin à la Marlenaz

Bien que le festival de Verbier n'ait pas de service de restauration attiré, trouver de quoi se sustenter ou se désaltérer n'est pas difficile. Avec sa soixantaine d'établissements, la station ne manque pas de choix!

A la sortie des concerts de la salle Médran, le lieu qui s'impose est le Vieux Verbier tout proche. «A midi, on peut croiser des artistes dans n'importe quel restaurant de Verbier», précise Michaël Monney, porteparole du festival. Au Relais des Neiges, au Millénium, mais aussi à la Marlenaz, un chalet d'alpage construit dans le style traditionnel et planté à 1895 mètres d'altitude, à quel-

ques encablures du village. «On y boit un cornalin délicieux et la vue est splendide!»

La carte laisse la porte ouverte à toutes les envies gustatives. Mets du terroir (dès 12 fr. en entrée, dès 18 fr. en plat principal), röstis (de 20 à 35 fr.), spécialités au fromage, viandes: tout se déguste sept jours sur sept et à n'importe quelle heure. De préférence sur la terrasse qui surplombe la vallée, afin de profiter de la vue panoramique. «En été, ce qui marche bien, ce sont les tartines», relève Daniel Bruchez, patron des lieux avec sa femme, Frances. Elles se parent de champi-

gnons, de saumon fumé, de carpaccio de bœuf, de jambon et fromage de Bagnes, de tomates et de mozzarella, et d'autres saveurs encore (18 à 23 fr. selon la garniture).

Durant la belle saison, on peut allier les plaisirs de la bonne chère aux délices de la balade et monter au chalet en suivant la promenade du bisse de Levron. Ou, tout simplement, prendre la voiture et se diriger du côté du golf, avant de bifurquer sur le chemin de la Marlène. Le soir, il vaut mieux prendre une petite laine. Et ne pas oublier de réserver sa table!

www.marlenaz.ch  
 Tél. 027 771 54 41



**Tout en bois** à la mode traditionnelle, le restaurant La Marlenaz joue aussi la carte du terroir régional. Et offre un panorama idyllique.



Argus Ref 35947536