SION

Olga et Alain Grosjean rêvent d'un renouveau pour le Cheval Blanc

Le couple qui a fait de l'établissement une adresse incontournable envisage de prendre un peu de recul, mais la fermeture n'est pas au programme. Au contraire, les projets pullulent.

Il y a des noms qui semblent prédestinés. Cheval Blanc en fait partie. Les auberges et restaurants éponymes sont pour la plupart garant de qualité, d'accueil, de gourmandise et d'histoire. Le restaurant Au Cheval Blanc à Sion n'échappe pas à la règle. Déjà près de 40 ans qu'Olga et Alain Grosjean régalent leurs clients. Dans cette bâtisse qui abrita le premier Hôtel de Ville construit par les bourgeois, courtoisie, gentillesse et cuisine soignée sont au programme. Un esprit que les Grosjean comptent bien faire perdurer.
Retour sur le passé et l'avenir de cet établissement emblématique de la capitale.

QUAND LE DESTIN S'EN MÊLE

L'histoire commence par une rencontre amoureuse, un mariage à 20 ans et l'envie, très vite, de devenir indépendants. « Nos parents étaient commerçants, l'esprit d'entreprise coule, en quelque sorte, dans nos veines », explique Alain Grosjean. Attiré par les vieilles pierres, le jurassien d'origine repère une annonce dans le journal La Suisse, « Établissement à reprendre en vieille ville de Sion ». Avant même de poser son premier pied sur les marches de la petite pinte sise rue du Grand Pont 23, il dit : « J'ai eu un flash : c'est ça que je recherche ! »

Le 1er avril 1987, l'aventure débute. Olga et Alain Grosjean ouvrent le Cheval Blanc.
Créatif, audacieux, le jeune couple inaugure de nouvelles voies. Une cuisine de saison soignée, trois plats du jour à choix, dont un végétarien et chaque jour un poisson. Le succès n'attend pas les recommandations des guides gastronomiques. Les clients affluent.

UNE NOUVELLE APPROCHE POUR LE FUTUR

Au fil des ans, l'opportunité d'acquérir de nouveaux espaces se présente. Ce sera d'abord la maison Jallut peinture, accolée au Nord du Cheval Blanc, puis la boucherie Pannatier, au Sud. Plusieurs surfaces contigües qui abriteront divers commerces.
Aujourd'hui, les Grosjean planchent sur le futur du Cheval Blanc. Très ouverts, ils sont prêts à mettre à disposition divers locaux. L'ensemble offre un énorme potentiel. « J'imagine un autre type de restauration, plus adapté à la vie actuelle. Street food de qualité, chefs en résidence, menus dans l'esprit Slow Food, petite épicerie, service à l'emporter, centre de dégustation, etc. Les possibilités sont innombrables ! », s'enthousiasme Alain Grosjean qui envisage poursuivre les travaux afin de retrouver l'ambiance de l'époque, lorsqu'une cour intérieure faisait office de puit de lumière. Les Grosjean sont prêts à accueillir de nouvelles forces et à aider à s'implanter les projets qui leur tiennent à cœur.

LA GASTRONOMIE DANS LES GÈNES

« Notre première des petites-filles a commencé l'École Hôtelière de Lausanne. Elle réalise un rêve que je n'ai pas pu concrétiser », se réjouit Alain Grosjean. La culture de la gastronomie, de l'accueil et l'esprit entrepreneurial d'Olga et d'Alain se perpétue donc. Le projet qui les anime pour pérenniser l'avenir du Cheval Blanc est plus que prometteur. Avis aux amateurs !

France Massy

400 ANS D'HISTOIRE

La première mention écrite de l'emplacement exact de la deuxième maison de ville de Sion date du 15 janvier 1621. Construite entre 1619 et 1621, elle se dressait au N° 23 de la rue du Grand-Pont, sur l'emplacement de la maison occupée, après la famille Kunstschen, par la famille Philippe Andenmatten et l'hôtel du Cheval Blanc, aujourd'hui café-restaurant du Cheval Blanc.

Source : le livre « Hôtel de Ville de Sion », d'Othmar Curiger.

Olga & Alain Grosjean
www.au-cheval-blanc.ch
Grand-Pont 23, 1950 Sion
027 322 18 67
078 612 19 91 (Alain)