

## MÉMENTO

### GRANGES

**Marché de Noël.** Le 6<sup>e</sup> marché de Noël aura lieu du 25 au 27 novembre à la maison bourgeoise de Granges. Les visiteurs découvriront des réalisations en art floral, en broderie, en pyrogravure, en perles de bois et pierres semi-précieuses, en patchwork, en découpage de bois, etc. La buvette sera tenue en faveur de l'association Couleurs de Chine. Le marché sera ouvert ce vendredi de 18 à 20 h, samedi de 10 à 20 h et dimanche de 10 à 17 h.

### LITTÉRATURE

#### Un Goncourt à Sierre.

Dans le cadre de ses Rencontres littéraires, le Château Mercier, à Sierre, accueille Laurent Gaudé ce jeudi 24 novembre à 20 h. A seulement 39 ans, cet écrivain français a signé 6 romans, plusieurs nouvelles et de nombreuses pièces de théâtre. Il fut lauréat du Prix Goncourt en 2004 pour «Le soleil des Scorta», publié aux éditions Actes Sud. La venue du célèbre romancier est le fruit des bonnes relations qu'entretiennent les éditions françaises et le festival Rilke, présidé par René-Pierre Antille, par ailleurs président de la fondation du château Mercier.

### SIERRE

**Aînés.** Le Noël du Club des aînés de Sierre aura lieu le 15 décembre à la salle Sainte-Croix. Inscriptions ce vendredi 25 novembre et le lundi 28 novembre de 14 à 17 h, à l'Aslec.

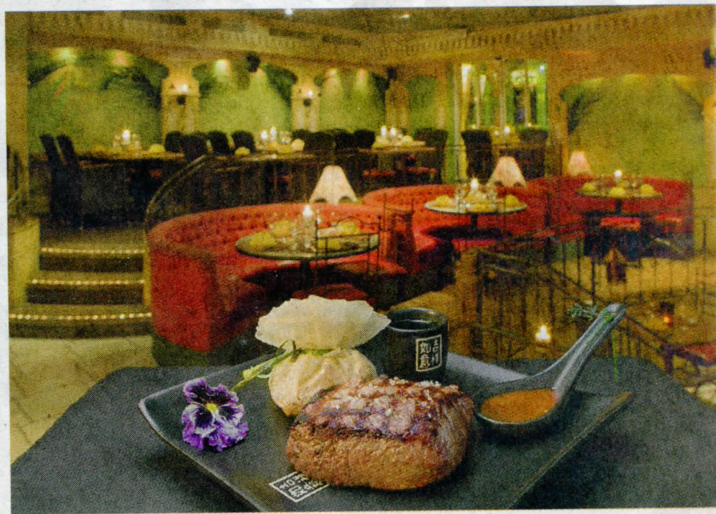
## BRIGUE Mario Inderschmitten, meilleur jeune chef suisse. Le Schlosskeller à l'honneur



Mario Inderschmitten, du restaurant Schlosskeller à Brigue, remporte le prix espoir. DR

A la huitième édition du plus grand concours public de Suisse alémanique, le Best of Swiss Gastro à Bâle, le Valais a été à l'honneur et plus particulièrement la ville de Brigue et la station de Loèche-les-Bains.

Sur les neuf catégories de prix, Mario Inderschmitten du restaurant Schlosskeller de la Cité du Simplon a remporté le premier prix «Espoir» (Youngster). Il lui a été remis par la charmante Melanie Winiger devant plus de 700 hôtes invités. Le jeune chef de 25 ans a remporté ce Youngster, qui a été décerné pour la première fois sous le patronage du chef vedette Ivo Adam. Mario Inderschmitten n'est pas un inconnu. Il a terminé son apprentissage de cuisinier tout comme son apprentis-



Le restaurant The Choucas Connection de Loèche-les-Bains remporte la deuxième place dans la catégorie Activity au Best of Swiss Gastro Awards à Bâle. LDD

sage complémentaire de pâtisier-confiseur, avec la première place à chaque fois.

Le jury a été époustouflé par son dessert posé non pas sur une assiette, mais sur une lampe à parfumer. Cette création s'intitulait «Lampe à parfumer avec poire williams, chocolat, matcha thé, cassis, cannelle». Le vainqueur recherche une cuisine moderne, fraîche et créative. Le chocolat est son produit préféré. Les jeunes chefs avaient une heure pour la préparation. Le plat devait être fait en une demi-heure, avant la présentation au jury.

#### The Choucas Connection

Le restaurant The Choucas Connection de Loèche-les-Bains a gagné la deuxième place dans la

catégorie Activity. Enfin, deux autres exploitations de la région ont été distinguées par un Award: l'Europe Hotel & Spa de Zermatt et le restaurant Bella-Tola de Loèche. Tous deux avaient concouru dans la catégorie Activity.

Le Master Best of Swiss Gastro 2012 vient des Grisons. Il s'agit d'«In lain - Restaurant vivanda» de Brail, dans la Haute-Engadine.

Le Best of Swiss Gastro a été fondé en 2003 par Andreas Krumes et Georg Twerenbold. Il est divisé en neuf catégories: Youngster et Activity déjà mentionnés, mais également Classique, On the Move, Coffee, Trend, Outdoor, Gourmet, Business & Care, et enfin Bar & Nightlife. **PASCAL CLAVAZ**