



# LE COUP DE CŒUR DE MONSIEUR TERROIR

LA CHRONIQUE DE PHILIPPE COSSY

## A la buvette des Ars, on côtoie les sommets gastronomiques

Pour cette fin de semaine estivale, j'ai décidé de garder de l'altitude et de rester en Valais. Je vous invite à venir dans une région de toute beauté, qui a su préserver toute son authenticité et conserver son patrimoine.

Je me trouve sur les hauteurs du hameau de Ferret, au cœur du val portant le même nom.

Le printemps dernier, lorsque je travaillais dans la région, ma voiture est tombée en panne. Par bonheur, j'ai été dépanné par une personne sympathique. En me ramenant à Martigny, Michel Murisier – c'est lui! – m'a expliqué qu'il bravait la neige à peaux de phoque pour aller affiner ses fromages dans son alpage des Ars, inaccessible l'hiver en voiture.

Cet alpage, situé à un bon kilomètre de Ferret, est un endroit unique. Plus de 80 vaches laitières des races simmental et d'Hérens y forment un splendide troupeau en estivage. Elles produisent un lait d'exception qui permet au fromager de fabriquer quelques spécialités uniques en leur genre, notamment des pièces de fromage affinées

plus de douze mois avec de la lie d'humagne, de la petite arvine, de la syrah et du dézaley. Un mariage original que vous pouvez déguster à la main ou en raclette.

Que du bonheur!

Sérac, beurre d'alpage et yogourt font aussi partie des délices fabriqués sur cet alpage. Enfin, avec le lait de quelques chèvres, Michel Murisier prépare chaque jour une quarantaine de tommes fraîches, nature ou subtilement assaisonnées avec de l'ail des ours, des tomates séchées ou des amandes.

Avec une tombée d'huile d'olive, trois tours de poivrier, une tranche de pain de seigle et un verre de gamay, c'est tout simplement le paradis dans le val Ferret!

**+ D'INFOS** Brunch à l'alpage, tous les jours, sans réservation, de 9 h à 14 h. Tél. 079 446 20 16, e-mail: [alpagedesars@gmail.com](mailto:alpagedesars@gmail.com). Forfait exceptionnel, offert par l'Office du tourisme d'Orsières: visite de l'alpage des Ars, démonstration de la fabrication des fromages et brunch. Offre limitée à 10 personnes. Sur réservation uniquement. Pour tout renseignement, s'adresser au tél. 027 775 23 81.



**Le fromager valaisan Michel Murisier se rend dans son alpage de l'Ars même en hiver, à peaux de phoque, pour affiner ses meules de fromage, dont un sublime raclette de 12 mois.**