

SUR LE GRIL

Gérard-Philippe Mabillard,
Directeur de l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais

«L'HUMAIN ET LA CRÉATIVITÉ M'ANIMENT»

Gérard-Philippe Mabillard est un gourmand. Il le reconnaît. Passionné, contemplatif, il a su lier ses passions, le cinéma et la photographie avec son plaisir du partage et le don de la vigne.

— PROPOS RECUEILLIS PAR DIDIER CHAMMARTIN

Quel est le tout premier goût qui vous vient en mémoire? Une recette de ma grand-maman. Typiquement bagnarde, le Kouejenadze. C'est une espèce de compote purée de pommes, poires et pommes de terre. On y ajoutait des petits morceaux de fromage et ça fondait. J'ai une tante qui m'a invité dernièrement pour faire un repas Kouejenadze. Pour moi, ce goût me ramène à l'enfance. J'en prenais plusieurs fois et grand-maman disait toujours: «Mais t'as rien mangé, gamin!»

Etes-vous un gourmand? Oui, je peux être gourmand quand on met des mets au fromage devant moi. Je n'arrive pas à m'arrêter. Quand on vient à la fin d'un repas avec un chariot de fromage, et même si ce n'était pas prévu, je ne peux pas résister.

Qu'aimez-vous cuisiner? J'adore faire le risotto, on peut faire des expériences en y ajoutant des ingrédients, faire des variations, même sucré-salé, surprenantes. Comme en y associant des fruits de saison! J'ai tenté un risotto aux asperges avec du fromage d'alpage à la place du parmesan. C'était divin!

Votre madeleine de Proust Celui d'une variété de pomme, la franc roseau. Elle me rend heureux car elle me rappelle mon grand-papa, il en cultivait dans son verger. Il nous préparait les branches de rameaux garnies de pommes que l'on déposait à la messe.

Un repas pour lequel vous vous levez la nuit. Beaucoup de choses! Mais surtout les endives au jambon de ma maman. Elle prépare une sauce incroyable qui se marie avec l'amertume de l'endive.

Votre pire souvenir gustatif? Je n'aime pas le foie, les rognons. C'est une texture que je ne supporte pas en bouche. Et le goût, ce n'est pas possible pour moi!

Ce que vous mangez et dont vous avez un peu honte, mais c'est trop bon! «Le Parfait», pourtant, je n'en ai pas à la maison. C'est fou, un goût de mon enfance aussi.

Votre boisson de table préférée? Je ne peux pas dire autre chose que du vin. Je ne conçois pas un bon repas sans un bon vin.

Votre cépage préféré? L'Humagne rouge. On avait beaucoup de vignes dans la famille. La première que mon papa a plantée, c'était de l'humagne, dans un coin de terre que j'apprécie beaucoup. Il l'a plantée l'année de ma naissance. J'ai toujours été attaché à cette idée de racine. C'est un des premiers vins que j'ai découvert, le goût m'est toujours resté. C'est l'un des plus grands vins que l'on ait ici. Et il voyage très bien. A l'étranger, j'amène toujours de l'Humagne rouge. Dans l'humagne c'est comme s'il y avait le mot humain. Il a un côté humain et un côté sauvage aussi. Moi qui aime beaucoup les mets au fromage, si je mange une raclette, ce sera avec de l'Humagne rouge.

Votre coin du Valais préféré? Champex. Le lac de Champex est un écrin magique, un lieu de ressourcement. J'y ai vécu des choses pas communes, émotionnellement et au niveau de l'amitié. C'est un lieu pour se reconstruire, pour s'évader et pour imaginer.

La saison appréciée? Le printemps, parce que ça revit. On est tout fou à la sortie de l'hiver, il y a les premiers rayons de soleil



PROFIL

1965 Naissance à Martigny.

Depuis 2010 Directeur de l'Interprofession de la vigne et du vin (IVV).

2014 Parution d'«Inspirations», Glénat.

2017 Parution de «Photographies autour d'un verre de vin», Glénat.

SON ACTU

La collection des Etoiles du Valais 2021, voir en page 4.

SA RECETTE

LE KOUJENADZE

500 g de pommes du Valais ou 250 g de poires et 250 g de pommes ► 500 g de pommes de terre à purée ► 1 cuillère à café de sel ► 4 dl d'eau ► 4 dl de lait ► 50 g de beurre ► 1 petit oignon blanc.

Peler les fruits et les pommes de terre, les couper en dé et les faire cuire dans l'eau, le sel et le lait pendant 30 minutes. Retirer l'eau, écraser le tout jusqu'à obtenir une purée lisse.

Faire fondre le beurre dans une casserole, y faire revenir les oignons hachés finement. Verser le tout sur le kouejenadze. Assaisonner avec un peu de poivre et noix de muscade.

qui tombent sur la terrasse devant la maison. C'est réconfortant. Le printemps c'est la saison des promesses.

Votre animal fétiche? J'aime les oiseaux. J'aime le bal des hirondelles au printemps. Je suis un peu contemplatif. Je marche beaucoup, en plaine surtout. En rentrant de Conthey à Saillon, parfois le soir, je prépare mes photographies, je regarde. Paul Smith, le créateur dit que quand on marche, il faut toujours lever la tête. En l'air, c'est là que ça se passe, que l'on découvre les reflets, les ombres, la lumière et les oiseaux. ◉