

## Le coup de fourchette

# Grâce au Black Chili, on ne monte plus seulement à Morgins pour le ski

Les lacets qui conduisent à Morgins (VS) ne valent pas la peine d'être affrontés uniquement pour les joies du ski. Au pied de la Résidence Bellevue se niche une vraie table gastronomique: le Black Chili. Si le nom trahit l'ancienne destination du lieu, à savoir un bar à tapas, il est loin de révéler les mets raffinés et inventifs proposés par les patrons, Victoria Weber et Damien Fischli.

Dans un décor à la fois sobre et moderne, où le bar et le restaurant se marient parfaitement dans un même espace, les plats ravissent d'égale manière pupilles et palais. Ceux des petits comme ceux des grands, du reste, puisque le Black Chili a l'excellente idée de considérer les enfants

comme de vrais clients. A part entière, mais à moitié prix. Pour eux, tous les plats sont proposés en demi-portion et à 50%. Loin, très loin des hélas traditionnels chicken, steak haché, frites.

Mieux encore, le dimanche - à midi comme le soir -, jusqu'à 12 ans, ils ne paient rien.

Autre bonne nouvelle pour ceux qui reprennent la route au terme du repas, le restaurant décline un nombre important de crus - valaisans, bien sûr, mais pas seulement - en vins ouverts.

Et dans cette liste on trouvera aisément de quoi accompagner ce délicat duo de Saint-Jacques nappé au caramel de vinaigre de framboise (28 fr.) ou cette barrette de bœuf (en fait, des petits morceaux



**Victoria Weber et Damien Fischli ont transformé un bistrot sympa en rendez-vous gastronomique.** PHILIPPE MAEDER

allongés) au soja et au miel (26 fr.), fondante à souhait. Histoire de rester dans l'esprit, tout en optant pour un goût «viande rouge» plus affirmé encore, le tournedos de bœuf d'alpage fumé à la tourbe, sauce à la Guinness (45 fr.) se pose là. Surtout que la tombée de cresson et les croquettes de pommes de terre soulignent parfaitement sa saveur. Le tartare de thon au citron confit (38 fr.) se révèle une alternative plus légère et plus rafraîchissante, forcément.

Hormis les coupes traditionnelles, notons parmi les douceurs maison l'onctueuse et très bien servie mousse au chocolat aux épices (8 fr.). A laquelle certains pourraient préférer une belle assiette de fromages de la région (8 fr.)

## L'adresse

**Restaurant Black Chili**  
Route de France 22, 1875 Morgins.  
024 477 10 33.  
[www.blackchili.ch](http://www.blackchili.ch)  
Ouvert 7/7 tous les soirs  
et dimanche midi



Carte inventive  
et excellente  
cuisine



De 80 à 110 francs  
par personne, y  
compris boissons



Très belle carte  
de crus valaisans  
et de spécialités

Nos adresses sur le guide  
et sur mobile: [cdf.24heures.ch](http://cdf.24heures.ch)