

Ils saupoudrent leurs plats de cannabis légal

MORGINS Depuis mai dernier, le Restaurant Point Gourmand a agrémenté sa carte de plats à base de CBD. Une originalité culinaire qui a nécessité de nombreux de tests préalables.

PAR JUSTIN.GREPT@LENOUVELLISTE.CH



Damien Fischli et Viktoria Weber-Avitabile, patrons du Point Gourmand à Morgins, veulent encore augmenter l'offre de plats contenant du CBD.

HELOÏSE MARET

Une noix de veau d'Hérens grillée à la crème. Une tartelette au citron. Ou carrément, le menu entier (deux entrées, plat, dessert). Le Restaurant morginois Point Gourmand propose des recettes à base de cannabis. «La légalisation du CBD (ndlr: cannabis avec moins de 1% de THC) m'a permis de réaliser un vieux fantasme d'adolescent. Mais j'ai mis du temps et effectué beaucoup d'essais avant de trouver le bon dosage de cette épice très amère», explique Damien Fischli, le chef cuisinier de l'établissement. Sa réflexion a abouti en mai 2017.

Aucun effet secondaire

Depuis, la carte du restaurant attire quelques curieux. «Ces propositions peu banales nous permettent de nous démarquer. C'était le but recherché. Mais elles n'attirent pas pour autant une clientèle qui sou-

haite se défoncer», prévient la patronne Viktoria Weber-Avitabile.

Et pour cause: même si, par principe, les mets contenant du cannabis légal sont interdits aux moins de 18 ans, ils ne procurent aucun effet. «Nous n'avons jamais eu de retour de clients qui prouvent le contraire. Les doses sont faibles et visent uniquement à donner du goût», complète Damien Fischli.

Exempté de taxe sur le tabac

Les deux gérants du Point Gourmand se procurent le CBD auprès d'un producteur de la région qu'ils connaissent très bien. «C'est mon frère, sourit le chef cuisinier. La confiance est donc totale. C'est un avantage car je peux lui parler de mes envies de plats futurs et il produit de l'herbe aux saveurs adéquates.» Pour sa tartelette au ci-

tron par exemple, Damien Fischli utilise un cannabis à la forte odeur d'agrumes.

L'établissement morginois bénéficie d'un autre avantage, financier celui-ci. Le produit étant destiné à la cuisine, il est exempté de la taxe sur le tabac. Le fumer devient alors strictement interdit. Et Viktoria Weber-Avitabile de préciser: «On a mis une clause dans le contrat de nos employés qui leur interdit d'avoir du CBD quand ils viennent travailler, que ce soit sur eux ou dans une veste au vestiaire».

Ainsi, les gérants s'évitent tout problème en cas de contrôle. Même si, à leur plus grande surprise, ils n'en ont subi aucun pour le moment. «C'est vrai que nous nous attendions à plus d'attention de la part des autorités. Mais ça va forcément arriver à un moment donné. Cela dit, nous sommes en règle, donc sereins», glisse Damien Fischli.

Une idée qui fait des émules

Le président de Gastro Valais, André Roduit, réagit de manière mesurée à la cuisine à base de cannabis. «Nous prenons note du phénomène qui permet aux restaurants de se démarquer. Je ne pense cependant pas que la tendance se généralisera à l'avenir.»

Elle fait en tout cas des émules. Le Mont-Rouge, à Nendaz, propose depuis un peu plus d'un mois un parfait glacé au cannabis. Dans la région chablaisienne également l'idée fait son chemin. A Bex, La Vida Loca propose ce mois-ci un «Marley Burger» et envisage de proposer prochainement une pizza, une salade et un dessert avec du CBD.