

## **Communiqué de presse**

**L'Aide suisse à la montagne soutient le Restaurant Molinari Sempione à Simplon-Village (VS) à hauteur de CHF 15'000**

**La qualité suisse, façon italienne, dans ce restaurant installé dans une maison datant de 1715 au cœur du village**

**ADLISWIL, le 14 juillet 2020 – Des produits régionaux de qualité dans une ambiance conviviale, voici la devise de Fabian Molinari, gérant passionné et polyglotte à la tête du restaurant Molinari Sempione. Après divers emplois, dont une carrière de 22 ans au Corps des gardes-frontière suisse, ce père de famille originaire de Simplon-Village a pris un tournant à 180° en rachetant une ancienne maison d'officier au cœur du village afin d'y installer un séchoir à viande et un restaurant. Lorsqu'il décide il y a trois ans d'acquérir la maison « Clemenz » datant de 1715, il imagine un projet de restaurant où il pourrait ravir les papilles des randonneurs et des touristes de passage. Car il faut le savoir, la région du Simplon et un paradis pour les marcheurs, surtout ceux qui affectionnent l'histoire et les beaux paysages. Le rêve de Fabian Molinari s'est réalisé, puisque depuis août dernier, il sert déjà des spécialités régionales à ses premiers clients. Consciente de la plus-value économique et sociale du projet, l'Aide Suisse à la montagne a soutenu l'initiative à hauteur de CHF 15'000. Avec la réouverture des frontières, il est à nouveau possible de rallier l'Italie pour se rendre, par les chemins de traverses, dans la vallée de Bognanco, au-dessus de Domodossola.**

### **Passionné de cuisine depuis toujours**

Fabian Molinari a toujours été attiré par le monde de la cuisine. Ses parents ont d'ailleurs longtemps tenu le Restaurant de la Poste à Simplon-Village. Plus jeune, il entre dans la vie active en tant que cuisinier diététicien. Après ce premier emploi, il décide de s'engager dans le Corps des gardes-frontière suisse où il officiera pendant 22 ans. Parallèlement à cette activité, il reste passionné de cuisine et notamment de l'affinage de produits carnés. Autodidacte dans l'âme, en 2010, il commence à faire sécher du jambon sur l'os de manière artisanale, et élabore notamment une recette fameuse de jambon à l'os. Ses premières productions rencontrant un franc succès, il fonde alors l'entreprise Molinari Sempione et commercialise à petite échelle son jambon cru.

Alors que Fabian Molinari est toujours actif aux frontières suisses, il rachète en 2016 la maison « Clemenz » à Simplon-Village afin, dans premier temps, d'y installer un séchoir à viande. Sensible à l'histoire des murs et des objets, il utilise une presse datant de la deuxième Guerre Mondiale pour bonifier les viandes séchées qu'il produit.

Plus tard, il aménage une terrasse et une salle intérieure pour restaurer et faire découvrir son terroir culinaire.

### **Qualité suisse, façon italienne**

Depuis juillet 2018, ce travailleur acharné a également racheté une boucherie à Brig pour vendre ses spécialités : jambon à l'os, coppa aux orties, viande séchée IGP traditionnelle Valais, et bien d'autres succulentes viandes et charcuteries. Relevons qu'il commercialise avec succès la viande séchée de wagyu à Hong Kong. Avec ses premières expériences de séchage de viande, il a développé sa propre gamme et livre aujourd'hui notamment le restaurant d'entreprise Rolex.

### **Jamais à court d'idées**

La carte du restaurant propose déjà toutes sortes de spécialités régionales : côte de porc flambée dans le foin, risotto aromatisé à la truffe, viande séchée, pour n'en citer que quelques-unes. Fabian Molinari sert également des fromages locaux comme le Zwischenbergen, du nom de ce vallon « entre-monts, et le Brigerberg. Grâce à sa terrasse installée sur l'ancien potager et financée par l'Aide suisse à la montagne, le restaurant peut accueillir 16 personnes à l'extérieur. L'aménagement de la salle intérieure permet de servir 30 personnes, ce qui fait une capacité totale d'environ 40 personnes.

Fabian Molinari se réjouit d'accueillir les visiteurs qui profiteront de découvrir la Suisse cet été et qui, depuis le Col du Simplon ou depuis l'Italie, feront une halte dans son restaurant avant de poursuivre leur route sur les traces du célèbre Jodok von Stockenalper ou sur celles de Napoléon. La région, très appréciée des randonneurs et des touristes de passage, présente un magnifique panorama de montagnes et de paysages fleuris. Il est également intéressant de parcourir les sentiers thématiques, comme par exemple le chemin Stockalper, ainsi que de visiter l'observatoire et les anciennes mines d'or.

Pour Mark Häfliger, l'expert bénévole en charge du projet pour l'Aide suisse à la montagne, ce concept de restaurant gastronomique poursuit l'objectif d'améliorer la qualité de vie dans une région structurellement faible avec une offre inédite. En relançant l'agrotourisme, il s'inscrit aussi dans une niche très porteuse. L'expert relève également : « Ce projet a toutes les chances de réussir, Fabian Molinari est dynamique, travailleur, passionné. C'est aussi un rassembleur qui bénéficie de nombreux contacts dans la région et qui s'engage toujours à fond dans ce qu'il entreprend ».

En parallèle de ce projet implanté en terre valaisanne - à 9 kilomètres de l'Italie seulement et à une 30aine de kilomètres de Brigue - Fabian Molinari développe d'autres idées tournées vers l'international. Outre sa production de la viande séchée à base de Wagyu, viande de bétail élevé au Japon, il s'investit également dans une autre initiative : « Molinari Halal » qui devrait voir le jour d'ici quelques mois. Il ne fait aucun doute que cet entrepreneur dynamique est en bonne voie pour faire rayonner au loin le terroir local.

*L'Aide Suisse à la montagne est une fondation financée exclusivement par des dons, qui s'est fixé pour objectif d'améliorer les bases d'existence et les conditions de vie de la population suisse de montagne. Elle œuvre pour le développement des espaces économiques et de vie, ainsi que pour la sauvegarde de la culture régionale et l'entretien des paysages, et contribue ainsi à lutter contre le dépeuplement des régions de montagne. En 2019, la fondation a soutenu quelque 613 projets dans tout le pays - dans les domaines Tourisme, Agriculture, Forêt et bois, Formation, Energie, Commerces, Santé et Aide d'urgence - pour un montant total de 35,6 millions de francs. L'Aide suisse à la montagne arbore le label de qualité ZEWO et l'excellence de son management NPO est certifiée par SQS/VMI.*



Les dons en faveur de l'ASM sont les bienvenus en tout temps.  
CCP : 80-32443-2, Aide suisse à la montagne, 8134 Adliswil

Les illustrations en haute résolution, libres de tous droits, peuvent être directement téléchargées sur le site de l'Aide Suisse aux Montagnards : <https://www.aidemontagne.ch/fr/medias>

Pour tout complément d'information :  
<http://www.molinarisempione.ch/Restaurant/>  
Réservations indispensables.

Christine Urfer  
Coordination pour les médias de la Suisse romande  
Tél. 078 619 05 00, 021 320 00 10  
[christine@pur-pr.com](mailto:christine@pur-pr.com)