



QUARTIERS LIBRES / ENVIES

**LA FONDUE GRANDS CRUS
SUR MESURE**LA TENDANCE DE
LAURENCE HALOCHE

La fondue est aux sports d'hiver ce que la pomme d'amour est à la fête foraine : un rituel. Un moment festif, sans chichis, simple. Il n'est pas si fréquent de dîner au pain sec, de piquer à tout-va dans un même plat en bataillant avec ces tyroliennes fromagères qui relient inmanquablement certains à la scène culte des *Bronzés font du ski*. Et de se souvenir, sur cette pente nostalgique, des gages idiots lancés à chaque mie de pain perdue, de ces fondues lambda qui nous ont plombé toute une nuit l'estomac. Une fatalité ? Non. La priorité est déjà d'opter pour des ingrédients de qualité. C'est cette exigence qui a poussé l'hôtel étoilé le M, à Megève, à créer un restaurant au concept atypique. Tous les soirs, aux Grands Crus de Fondues, un expert « fromagier » compose selon le goût de chacun une recette sur mesure. « On peut, selon les assemblages, réaliser une

fondue plutôt douce, plus fruitée ou plus corsée », explique Thomas Lecomte. Sur la carte, comme pour le vin, exclusivement des fromages AOP, avec la région de production, le producteur, les caractéristiques et l'affinage, pouvant atteindre 30 mois. Comté aux notes végétales et fleuries, beaufort de chalet d'alpage (il ne reste que 11 producteurs en France), vacherin fribourgeois, gruyère suisse d'alpage, abondance, étivaz cuit au feu de bois... Selon les crus et les proportions, la texture et le goût changent de façon évidente.



On va ici très loin dans la personnalisation avec pour la préparation, au choix, des bases au vin blanc de Savoie, à la bière blonde, au vin tranquille de Champagne, au vin jaune du Jura ou au cidre Biscantin de pomme et de poire... Plusieurs pains, avec différentes acidités, sont également présentés. Mais, pour chez soi, l'idée à retenir concerne surtout l'originalité des accompagnements. A côté de la charcuterie, des pommes de terre, des champignons ou des artichauts, il faut absolument oser les fruits. L'ananas, dont l'acidité tranche avec le gras du fromage, est un pur délice, de même que la framboise et le kiwi. On évite ainsi le côté parfois trop étouffe-chrétien de la fondue avant d'attaquer la « religieuse », quand le fond du caquelon croustille et livre le saint des saints du plaisir gourmand !
Réservation : restaurant@mdemegeve.com