

ON NE VOUS L'A JAMAIS SERVI COMME ÇA !

QUEL ARÔME, QUEL GOÛT, QUELLE SENSATION DEVIENDRA VOTRE MEILLEUR SOUVENIR DE VACANCES ? UNE FLEUR SAUVAGE COURONNANT LE PLAT, UN ANANAS AU BOUT DE VOTRE PIQUE À FONDUE, UNE VUE À COUPER LE SOUFFLE DEPUIS VOTRE TABLE ? TOUT PEUT ARRIVER DANS NOS ALPES...

PAR NATALIA RYBNIK

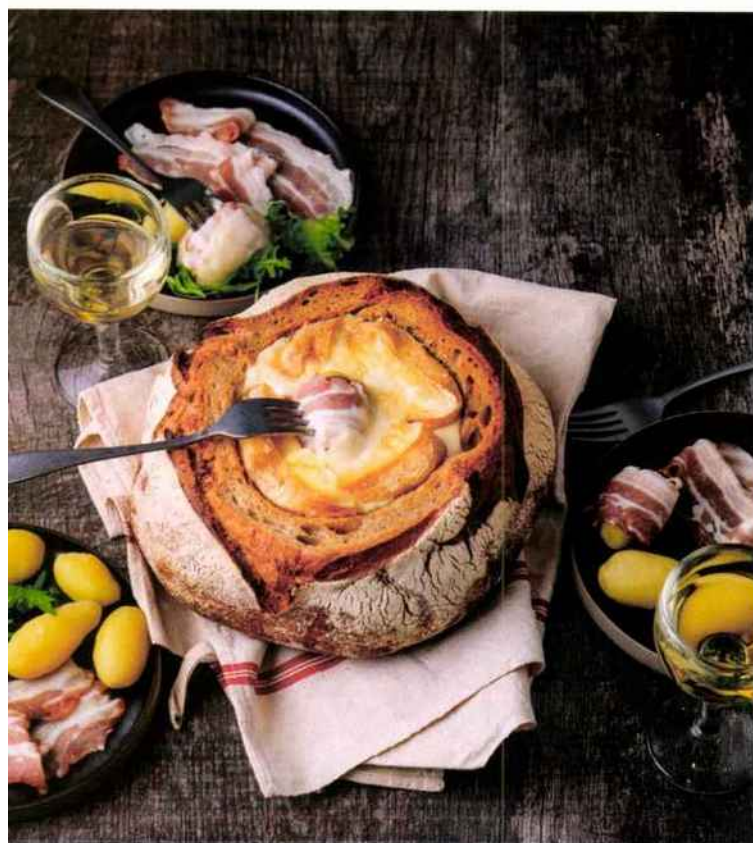
LES BOUCHÉES CROUSTILLANTES DU M

Il n'y a pas que des fondues au M de Megève. Cette année, Yves Camdeborde, fort de son succès savoyard de l'année dernière, propose une nouvelle carte au bistro gastronomique, sur le thème de « La marmite du jour ». Mais... que deviennent ses fantastiques « bouchées » de l'hiver dernier ? Ces raviolis croustillants, ces accras de morue au citron vert, ces fringales au foie gras et aux figues ? Ouf, tout va bien ! L'Avant Comptoir des Neiges conserve la formule. Vous allez donc vous retrouver face à un choix impossible entre le croque monsieur au jambon de pays, avec un œuf au caviar, et le piment vert doux au sel, associé au pâté de volaille en croûte. La seule solution ? Mettre ces petits plats dans de grandes assiettes et en faire un vrai déjeuner, copieux et léger en même temps.



LE LAIT FUMÉ DU FLOCON DE SEL

Toujours à Megève, mais cette fois-ci sur les hauteurs, Flocon de Sel vous emmène dans un tout autre univers. Ici, la campagne prend le dessus. On entend presque les légumes dormir sous la neige dans le potager, alors qu'une biche passe sous les sapins. Et si une sauterelle géante en bronze blanc de Mauro Corda ne veillait sur les lieux, on pourrait se croire dans un chalet de montagne. Si on demande à Emmanuel Renaut, chef et propriétaire des lieux, quel est le produit sans lequel il ne pourrait pas cuisiner, il répond en haussant les épaules : le lait bien sûr. Nous sommes en montagne, le lait est la base de tout. Et Emmanuel Renaut l'expérimente de toutes les façons possibles. Le lait fumé ? Pourquoi pas, le goût est étonnant, rustique, puissant, et en même temps enveloppant. Pour pouvoir le servir, le chef a construit une cabane de fumaison, comme dans les villages montagnards habitués à fumer les jambons. Ses croquebouches remplis de lait fumé, condensé et légèrement sucré, arrivent en pré-dessert, suivis par la tarte au chocolat fumé qui reste dans la même gamme de couleurs et d'arômes. C'est le goût de la ferme et du bonheur simple.



COMMENT FAIRE PLUS SIMPLE ET MEILLEUR QUE LE REBLOCHON CUIT DANS SON PAIN ?

Il n'y a que les Meilleur pour relever ce défi, père et fils, René et Maxime, chefs de La Bouitte. À Saint Martin de Belleville, ils viennent d'ouvrir un deuxième restaurant. Son nom, « Simple et Meilleur », résume toute la philosophie de la maison, dont l'histoire a commencé par un champ troqué contre un sac de pommes de terre. Ici, on n'oublie pas ses origines, au pied des pistes, l'histoire familiale, mariée au savoir-faire, se matérialise dans une ambiance de simplicité raffinée. L'œuf parfait à l'émulsion du foin est un avant-goût d'une grande découverte gastronomique. Car c'est le reblochon cuit dans le pain, signature de la maison, qui coupe réellement le souffle. Le goût de ce pain, « Simple et Meilleur », est hérité de sa grande sœur, La Bouitte. Un mets propice au partage, simple comme un bon pain et meilleur que tout !



© Pierre-Marie Gauray

URSUS À L'AIL DES OURS

Le soir, le feu de bois chasse les ombres que les arbres projettent sur les tables. Dans la journée, l'éclairage crée une atmosphère forestière. L'illusion est totale, surtout dès qu'on lève les yeux sur les cimes photographiées et imprimées au plafond par les architectes Isabelle Chapuis-Martinez et Etienne Martinez. Le chef du restaurant Ursus, Clément Bouvier, aime se promener dans les bois. C'est là qu'il fait ses cueillettes de baies, d'herbes et de champignons. Il aimerait emmener tout le monde avec lui lors de ses excursions...

« Mais c'était impossible, alors j'ai décidé d'amener la forêt dans le restaurant ! », raconte-t-il.

Sa cuisine est sincère, alors il a également voulu de vrais arbres (pas moins de 380 !) et non un décor de théâtre ! A la carte, figurent les noms des fournisseurs plutôt que la description des plats. Les menus portent les noms de zones climatiques, 3032 m d'altitude, 2127 ou 1874, tout dépend si vous avez un appétit d'ours. L'ours justement... ce temple de la haute gastronomie est également inspiré par les goûts du maître des forêts. L'animal ne vit plus dans les Alpes, mais on mange chez Ursus des produits qu'il aurait apprécié, notamment des framboises sauvages en été, à l'ail... des ours, qui embaument les sauces toute l'année.



ATMOSPHÈRE ZEN

Atmosphères... Le nom du restaurant s'écrit au pluriel, car les ambiances que l'on découvre dans ce restaurant du Bourget du Lac sont multiples. L'impression varie selon que l'on regarde vers l'eau ou vers la forêt, mais les panoramas et le côté pictural des plats du chef Alain Perrillat-Mercerot créent une seule et unique atmosphère, et c'est pour elle qu'il faut venir ici. Un calme comme nulle part ailleurs. Pas la peine de venir ici si vous êtes pressé. Les plats, que ce soit la truite fario, le paleron de boeuf ou le dessert 100% chocolat, sont des œuvres à contempler avant de les goûter, presque à la manière japonaise. Le zen est aussi inspiré par les matériaux des couverts et des assiettes : bois, pierres, argile... Un bon vin de Savoie prolongera cette pause sereine, la cave est très intéressante et bien remplie, avec des cépages locaux rares et bien élevés dont le chef est friand. Demandez-lui, il vous proposera certainement sa meilleure mondeuse, « une vraie, poivrée, rustique, comme j'aime ! »

LES EXPLORATEURS DE SAVEURS

Le grand voyage proposé par le chef Josselin Jeanblanc est gastronomique, imprégné de la fraternité des sommets. C'est le lieu idéal pour faire revivre les souvenirs du Mont-blanc, du Tibet et de toutes les montagnes du monde. Le rendez-vous des amateurs des sensations fortes. Mais le lieu convient tout aussi bien aux skieurs du Val Thorens, habitués aux plus hautes pistes internationales. Si la cuisine, raffinée, n'a rien à voir avec les maigres rations d'expéditions, elle garde tout de même un parfum d'exotisme. Les saint jacques se marient aux algues nori, et le foie gras au thé sakura ainsi qu'au chutney de poire de Savoie.



© Philippe Vaures Santamaría

LE BEURRE À L'ÉPICÉA DE L'AUBERGE DU PÈRE BISE

À l'Auberge du Père Bise, Jean Sulpice propose des « Itinéraires », des « Excursions » et des « Chemins des vignes ». Quoiqu'on choisisse, c'est un voyage. Les créations du chef mènent des rives de la baie de Talloires jusqu'aux hauteurs du Semnoz. L'agneau, cuit au foin conserve les arômes des herbes de montagne. La mousse de beaufort, légère comme le printemps, est servie ornée d'une couronne de fleurs. Mais s'il y a bien un plat pour lequel il faut absolument venir ici, c'est le beurre Maître d'Hôtel à l'épicéa qui accompagne l'omble chevalier. Le poisson emblématique des lacs alpins, préparé par un grand chef et accompagné par les odeurs de la forêt en hiver, vaut à lui seul une journée de vacances.

LE COCHON DE LA TÊTE À LA QUEUE DU CHABICHOU

Ce restaurant est une légende de Courchevel. Pour comprendre le village, son histoire et son esprit, il faut rencontrer Michel Rochedy qui, en 1963, a acheté un modeste hôtel de neuf chambres et en a fait au fil des saisons un des lieux les plus renommés de Courchevel. Les produits soigneusement sélectionnés, les recettes de la haute cuisine française mais surtout le regard du chef Stéphane Buron (ancien bras droit de Michel Rochedy) font le plaisir des papilles. « Le cochon de nos montagnes » revient à la table à chaque saison. « Tout est bon dans le cochon » raconte ce plat qui présente la poitrine lentement confite et légèrement caramélisée à la verveine, la joue braisée en parmentier, le chou farci de pieds de porc, le boudin à l'ancienne et le ragoût en émulsion de pomme de terre au reblochon. Venir avec son appétit !



LES DESSERTS DE SARKARA

Enfant, vous rêviez d'un restaurant qui ne servirait que des desserts ? Plus tard, on vous a expliqué que cela n'existait pas ? Détrompez-vous, Sarkara, restaurant gastronomique d'une vingtaine de couverts, est cet endroit où les rêves se réalisent. La carte créée par Sébastien Vauxion est composée de desserts du début à la fin, vous ne trouverez aucun mets salé, même les légumes ont le goût agréablement sucré. Vous commencez par un sorbet de céleri rave à la vanille Bourbon et une gelée aux zestes de clémentines, fraîche et confite, pour commander ensuite comme plat de résistance un biscuit tiède au chocolat du Pérou accompagné d'un mousseux de maïs doux. Et si de plus en plus souvent dans les grands établissements de Paris on finit le repas également par des légumes, les entrées et les plats sucrés sont une grande première en France et dans le monde. Que ce soit « Le Céleri - Clémentine », « Le Pamplermousse - Betterave » ou encore « Le Champignon - Noix de Coco » à l'entrée, « Le Navet-Safran », « La Carotte Blanche » ou « L'Asperge Verte » tous sont des plats, le raffinement et la créativité créent des surprises tout au long du repas. ✕

Voir notre carnet d'adresses