





TROP BON !

QUAND LA FONDUE JOUE AU CAVIAR...

ON NE SAIT PAS QUI DES DEUX A COMMENCÉ :
LE CADRE DE CE RESTAURANT QUI RESSEMBLE
À UNE BOITE DE CAVIAR, PRÉCIEUX, DORÉ,
AMBRÉ, OU LA CARTE DES « GRANDS CRUS DE
FONDUE » SERVIE EXCLUSIVEMENT ICI ?

PAR NOËLLE BITTNER - PHOTOS DAVID ANDRÉ

Décor précieux, inhabituel pour un
restaurant de fondue! Assiettes dorées à
l'or fin, Deshoulières, couverts en vermeil,
verres en cristal...



Le restaurant fait partie du M de Megève et a son entrée directe sur la rue. Son maître fromagier, le très disert Thomas Lecomte, sait tout des caves à fromages, du mûrissement des comtés et autres beaufort. Ici, la fondue atteint au grand art et on réserve pour composer sa fondue spectacle. La table, pour commencer. Sur des plateaux en pin massif artisanalement fabriqués par un menuisier de Megève, votre couvert fait des étincelles : assiettes dorées à l'or fin, commandées spécialement à la Manufacture Deshoulières, couverts en vermeil, verres en cristal, salière et poivrier en argent massif et ronce de noyer...

Maintenant, plongez-vous dans la carte. Tous les fromages sont des AOP d'une qualité inégalée. « Des fromages que vous pourriez trouver sur un beau plateau dans un très bon restaurant, et encore... ! », affirme Thomas Lecomte. « Du comté de 28 mois, du beaufort de chalet d'alpage (il n'existe pas plus d'une dizaine de fabricants), de l'etivaz, si rare, fabriqué au-dessus de 1500 m. et chauffé au bois... ces fromages que je mets dans la fondue, par deux, trois ou quatre, je les propose en pré-dégustation, à cru, pour qu'on en découvre les saveurs. »

Une fois choisis les fromages pour une fondue plus ou moins relevée, plus ou moins fruitée, vous composez vos accompagnements. Savez-vous que l'ananas plongé dans la fondue est un délice ? Les fruits ajoutent une note fraîche, acidulée et composent avec le gras aromatique du fromage pour rendre la fondue plus digeste, plus légère. Une petite fricassée de champignons, des pommes grenaille et ciboulette, des escargots au beurre peuvent accompagner la fondue, sans oublier bien sûr, le pain de campagne Mégevan ou le pain au noix du fournil de Megève. Pas de quoi atteindre les prix du caviar ! La fondue « Grands Crus » classique est à 42€, 60€ avec une ribambelle d'accompagnements. L'option truffe, en fin de parcours est en supplément. ✕

Et vous, comment la préférez-vous ?

Dans le tour du monde des goûts et des saveurs, Thomas Lecomte nous confie que les Anglais l'adorent avec des fruits, « mais le mélange sucré-salé, ils sont habitués. Les Russes aiment qu'elle soit préparée au champagne et se termine avec de la truffe. Les Nordiques essayent tout. Pour les Saoudiens, on la prépare au bouillon de volaille ou avec une crème légère. Cependant, j'explique que l'alcool versé au tout début, se volatilise... Les Suisses et les Français sont les plus difficiles à convaincre de mettre autre chose qu'un morceau de pain au bout de leur pique ! »

Tout sur la fondue d'exception avec Thomas Lecomte, fromagier.

Et consultant, il dit "frommelier" en fromage de chèvre, brebis, vache, qui précise, modeste, ne connaître ni la chamelle, ni la bufflonne...

Quels fromages ?

« On mélange 2, 3 ou 4 fromages pour une fondue. Tous AOP, les nôtres sont affinés entre 4 et 30 mois par Hubert Thuet. Comté de trois fruitières du Jura, beaufort de chalet d'alpage d'Eric Montmayeur, l'abondance de Sebastien Basthard, vacherin suisse fribourgeois, gruyère suisse d'alpage de Cedric Pradervand, l'etivaz suisse chalet Ruble de Peter Wisler. Une règle d'or : on ne râpe pas ses fromages à l'avance (les matières grasses du fromage s'oxyderaient). Si après l'avoir goûtée, on veut une fondue plus relevée, je viens râper directement au-dessus du caquelon un peu d'abondance bien affiné. »

Comment couper le fil qui vous suit du caquelon à l'assiette ?

« Le secret, c'est de ne pas tirer le fil suspendu au bout de pain jusque dans son assiette, là, impossible de s'en débarrasser. On l'amène gentiment au bord du caquelon sur l'arête et la chaleur le casse net. »

Qu'est ce que « la religieuse » ?

« Les protéines, le sel et le gras des fromages finissent par caraméliser au fond du caquelon. On raconte que la fondue était le repas festif des moines. Lorsqu'ils se levaient de table, les religieuses qui les servaient - et n'avaient pas eu droit à la fondue - s'empressaient de racler le bon caramel au fond du caquelon... »

