

SEP M
TOP
ventes

Cuisine Actuelle

2€
2,90

MARS 2024
N° 398

Cahier région
LES SAVOIES



BONNES
ADRESSES ET PLATS CULTES

96
recettes
faciles

DOSSIER
CITRON
Desserts
créatifs
et vitaminés

Apéro
La Saint-Valentin
sur un plateau

Lasagnes bœuf,
ricotta et épinards

Originaux et savoureux

Le gratin des plats au four

MARS 2024 - BBE - 3,2€ - CH - 5 CHF - CA - 4,99 CAD - BE - 4,3€ - ES - 4,4€
GR - 3,4€ - IT - 3,4€ - LU - 3,2€ - PT - 3,4€ - DOM BATEAU 3,2€ - DOM AVION 3,9€
MA - 3,5 MAD - TN - 5,5 TND - ZONE CFA BATEAU 2000 XAF - ZONE CFA AVION 4200 XAF
ZONE CPP BATEAU 3,50 CHF - ZONE CPP AVION 3,50 CHF

PRIMA MEDIA
CPPAP

L 12900 - 398 - F: 2,90 € - RD

Un week-end à Chamonix

Dans la ville de Haute-Savoie, les yeux comme les ventres ne sont jamais rassasiés. Entre deux étapes gourmandes, le regard se tourne irrésistiblement vers les sommets enneigés.

● Le rendez-vous des montagnards

De 7 heures à 2 heures du matin, le **Bistrot des sports** fait presque le tour de l'horloge. Les guides de haute montagne s'y retrouvent avant et après leur devoir, les visages ravinés par l'air des sommets et les randonnées éprouvantes et répétées. Au fil des heures s'y mêle une clientèle d'habités, de curieux affamés et d'apprentis randonneurs venus humer, peut-être, l'esprit de « Premier de cordée », de Roger Frison-Roche. L'écrivain et alpiniste légendaire n'a-t-il pas été l'un des propriétaires de ce bistrot ouvert en 1924 à l'occasion des Jeux olympiques, dont Chamonix fête les 100 ans cette année ? Les murs sont en bois sculptés, les tables vernies et le bar gravé à la main d'exploits d'alpinistes. Depuis que l'adresse a été reprise par **Pierre Mailet**, un ancien chef étoilé du Michelin, les plats de cuisine savoyarde parviennent au sommet de ce que l'on espère.



● Une avalanche de victuailles

Une multitude de saucissons secs prennent la pose dans la vitrine. Sur une grande table, les fromages sont croûte contre croûte, beaufort en tête, et semblent s'apprêter à concourir pour le titre du plus grand plateau du monde. Où que les yeux se portent dans ce magasin, ils ne croisent que victuailles de belle origine. **Le refuge Payot** est un pays de Cocagne dans lequel on peine à circuler tant les allées ont été réduites au minimum pour laisser toute la place aux spécialités de la Savoie, dont le génépi proposé en magnum ! Du vin, des biscuits, de la charcuterie, des crozets... et quelques produits italiens, car la frontière transalpine n'est qu'à 14 km. Pour les viennoiseries de Romain Bourdillat (lire ci-contre), il ne faut pas arriver trop tard. Cette adresse sait recevoir avec le sourire et une attention, qui dissipent très vite l'apparence touristique trompeuse ressentie en entrant.

● Un dîner au sommet

Michael Bourdillat, le chef du **Matafan** que tout le monde appelle Mickey, est un ogre de gentillesse et de sensibilité. Ses yeux bleus dévorent l'existence et, quand il parle, il nous invite à la table de son festin permanent. Chez lui, tout est jaugé au travers du prisme de la gourmandise. Les producteurs du massif du mont Blanc, dont il est proche et qu'il défend avec ardeur, lui fournissent les ingrédients d'une cuisine pleine de sensualité qui ne s'égare pas dans un labyrinthe de saveurs. Cette simplicité, qui est l'art le plus compliqué, touche droit au cœur, à l'image de son soufflé au chocolat, aérien comme des flocons de neige, ou son agneau alpin aux merguez, un plat d'une grande maîtrise, aussi étonnant dans son intitulé que dans son expression.



● L'art animalier de Laetitia

Les torchons de **Laetitia Berille** nous mettent dans de beaux draps. On les encadrerait presque tellement ils sont artistiques. C'est une torture d'imaginer s'en servir en cuisine et les tacher de sauce tomate ! Laetitia balaye d'un revers de main ces états d'âme : « Bien sûr qu'ils sont faits pour qu'on les salisse ! Ce sont des torchons ! » Certes, mais pas n'importe lesquels. Chaque morceau d'étoffe est imprimé d'une attitude animalière peinte par **Francis Berille**, le père de Laetitia, auquel le nom **Les curiosités de Francis** rend hommage. Au choix : un tigre, un dromadaire, un écureuil, un lapin...



● Chocolat et café maison

Autrefois, **Shoukâ** était l'un des cafés les plus courus de Chamonix. Il accueille aujourd'hui à la fois un torrificateur et une chocolaterie. Les fèves achetées dans les pays producteurs sont importées et transformées dans ce nouveau lieu convivial. La torrification du café comme le conchage du cacao (ultime étape de la transformation de la fève en chocolat) ont lieu devant les clients qui observent la fabrication avant de faire leurs emplettes ou monter à l'étage déguster un chocolat chaud ou un café maison.



● Le mont Blanc à croquer

Chamonix culmine à 1 035 mètres et est entourée de sommets qui inspirent les **Fattier**, une famille de pâtisseries et chocolatiers, logés dans un chalet savoyard bien nommé **Aux Petits Gourmands**. À tout seigneur, tout honneur, le mont Blanc, si haut et si proche, est à l'origine d'une bouchée de chocolat à l'effigie du sommet et garnie d'une ganache au praliné. Comme de juste, les Fattier l'ont baptisée le chocolat 4810 et l'ont poudrée de blanc. La torche mont-blanc, à base de crème fouettée aux marrons, est l'une des signatures de ce haut lieu de douceurs. Quant aux Drus, deux des pics les plus acérés du massif, ils ont inspiré une double meringue trempée dans le chocolat à la base.



● Les viennoiseries de Romain

Le pain au chocolat, dodu et doré, est un spectacle avant d'être un délice. Chaque viennoiserie est une pièce d'orfèvre et sur la tranche le feuilletage apparaît presque comme les pages ondulées d'un livre fermé. C'est toute la finesse de l'ouvrage réalisé par ce jeune artisan de 21 ans, aussi talentueux que modeste. Dans son cas, la maturité professionnelle n'attend pas le nombre des années. Et le jeune tourier (spécialiste de la pâte feuilletée) n'a pas dit son dernier mot. Son croissant

idéal est encore devant lui. La viennoiserie, comme la boulangerie, est sa passion quotidienne. En quête des meilleurs ingrédients, la farine, et surtout le beurre, **Romain Bourdillat** ne compte pas les heures quand il s'agit d'expérimenter une recette de pain ou de croissant. L'artisan n'a pas pignon sur rue. Il faut donc faire le tour de Chamonix pour goûter ses prouesses : au **refuge Payot**, au **restaurant Beurre Noisette** ou au **Natifs Café**.





Aux Houches, la boulangerie Le Pain de Chibon privilégie la qualité à la quantité.



Les vaches d'Ivane et Franck produisent le lait que le couple transforme en fromage.

UNE ESCAPADE EN HAUTE-SAVOIE

En suivant les sommets, la vallée de Chamonix est pavée d'adresses de producteurs, de bonnes auberges et d'artisans des arts de la table.

À la ferme de Montroc

Si les vaches de **Ivane et Franck Pissard** s'ennuient, elles peuvent regarder le petit train passer sous les fenêtres de leur étable en hiver. La micheline rouge relie Saint-Gervais à Vallorcine plusieurs fois par jour et parcourt la vallée de Chamonix. Les passagers ne voyagent plus, ils sont au spectacle des sommets enneigés. Revenons aux vaches de Ivane et Franck, de magnifiques bestiaux de races savoyarde, abondance et tarine, dont le lait est transformé par le couple de paysans en raclette et tomes qu'ils vendent à la ferme (à côté d'autres produits de leurs voisins, comme les diots et le reblochon). N'hésitez



Tous les pains sont façonnés à la main chez Gérard Berrux.

pas, descendez du train à la gare de Montroc !

Aux Houches, des vaches et du pain

Après Chamonix, **Gérard Berrux** est un paysan boulanger rustique au goût assuré. Les miches ne sont pas encore froides qu'elles sont déjà vendues.

Il faut donc être dans les premiers pour être certains d'être servis. Ce jour-là, à la ferme, Gérard organise un petit marché paysan où sont vendus aussi des fromages et des légumes. Le boulanger a un cœur de géant, comme ses mains, du reste. « Parfois, j'aimerais bien ralentir et produire moins, mais je ne peux pas laisser mes clients au bord de la route. Ils étaient là quand j'ai débuté. Je leur dois beaucoup. » À l'arrière, vous entendrez peut-être meugler un animal. C'est l'autre passion de Gérard Berrux, les vaches d'Hérens (race rustique originaire du Valais, en Suisse), des animaux bagarreurs mais doux comme des agneaux.

Les femelles, noires de la tête à la queue, s'affrontent en alpage pour décrocher le titre de reine. Le paysan les élève pour les concours de lutte, organisés chaque année dans la vallée de Chamonix. Des manifestations traditionnelles qui attirent le grand public, fasciné par ce spectacle de combat.

À Servoz, des poteries et des assiettes gastronomiques

Cécile Ballauri, guide de haute montagne, a retrouvé le plancher des vaches pour façonner des poteries inspirées qu'elle habille de petits grains de montagne. Quand les doigts frôlent l'objet, et si l'on y songe, ils attisent le



Cécile Ballauri, dans son atelier de poteries au pied du Mont-Blanc.



Nichée dans une bâtisse du XVIII^e, l'Auberge des Gorges de la Diosaz est l'écrin du talent du jeune chef Hugo Lemercier.

vertige des cimes, celui que seule la sensibilité peut faire éclore. À Servoz encore, **l'Auberge des Gorges** est pleine de promesses. **Hugo Lemercier** a repris cette vieille maison savoyarde traditionnelle. Il n'a que 25 ans et déjà un parcours de cuisinier de plus de cinq ans dans des restaurants gastronomiques, en France et à

l'étranger. Le jeune chef dévoile dans ses assiettes beaucoup de sensibilité et de créativité. Avec des oignons, et inspiré par le souvenir de la soupe de son grand-père, il compose un tableau éblouissant dans lequel le bulbe cuisiné de plusieurs manières charme les sens. Il n'est pourtant pas simple de convaincre et subjuguier avec un

légume si banal. Le chef y parvient et renouvelle la performance avec la lentille savoyarde travaillée comme un risotto.

À Passy, une coutellerie de choix

Jérôme Leprêtre a quitté la cuisine pour la coutellerie. Après vingt ans à la tête d'un restaurant, il a décidé de s'adonner à ses deux passions, le couteau et le bois. « J'aurais très bien pu être menuisier », reconnaît l'ancien chef originaire de Saint-Malo. Il a commencé à fabriquer ses propres couteaux quand il était derrière les fourneaux, car les objets du commerce ne lui donnaient pas entière satisfaction. Il travaille la lame avec des aciers choisis en fonction de l'usage final d'un côté et le bois de l'autre. En la matière, l'éclectisme est la règle, car Jérôme est un chercheur de bois, dans les forêts alentour et partout où se promène son regard. Une branche abandonnée,



Jérôme Leprêtre travaille le bois, le cuir, le métal et la résine dans sa forge de Chamonix.

la racine d'un chêne, une bûche de noyer qu'un ami s'apprête à mettre dans la cheminée peuvent éveiller la curiosité du coutelier. Il aime les bois échauffés, sous l'emprise de champignons dévorant la lignine, et dont les traces dessinent des circonvolutions très esthétiques.

À Cordon, des gourmandises d'autrefois

À la fin de la vallée de Chamonix, **Martine Mabboux** entretient la tradition des r'zules (les rissoles). Elle tient la recette de sa grand-mère. « Dans toutes les familles, à l'occasion de Noël et du 15 août, on fabriquait cette petite gourmandise à base de pâte feuilletée garnie de poire ou de pruneau », explique Martine. À Cordon, autrefois, les familles se regroupaient pour les confectionner et les distribuer aux habitants du village.



Les r'zules sont une pâtisserie typique de la gastronomie savoyarde.

france
bleu
pays de savoie

Retrouvez *Cuisine Actuelle* dans l'émission

Bienvenue chez vous

Du lundi au vendredi, de 10 h à 11 h

[francebleu.fr](https://www.francebleu.fr)

L'événement à ne pas manquer : Toquicimes, le festival de la cuisine de montagne



Du 17 au 20 octobre en 2024, il revient à Megève pour réunir des chefs, des producteurs, des artisans de montagne et bien sûr le grand public. Le conservatoire des recettes de montagne, présidé par le chef René Meilleur (restaurant

La Bouitte, Saint-Martin-de-Belleville), y invite les gastronomes à mettre en scène une recette familiale traditionnelle. C'était la tourte au fromage en 2023. Ce festival culinaire, à l'appellation trompeuse, se veut tout sauf élitiste.

72 sites pavent la route des fromages de Savoie, une balade captivante du nord au sud, traversant la diversité des paysages de montagne à laquelle la variété des fromages fait écho. D'alpages en caves d'affinage, et de coopératives en exploitations fermières, tomme, beaufort, chevrotin, reblochon et abondance s'offrent sur un plateau.



Le produit à découvrir : le persan

Le nom de ce cépage à la consonnance exotique pourrait évoquer l'une des mille et une nuits, mais il est pourtant bien ancré dans le vignoble savoyard. Il est en effet le plus ancien des cépages rouges de cette région de montagnes, dont la réputation des vins ne cesse de grimper.

Longtemps oublié, il est depuis quelques années à nouveau planté sur les pentes abruptes de la Savoie, et l'un des ambassadeurs de ce terroir. Le vin qu'il produit a une formidable capacité à vieillir, il est puissant et son bouquet est une corbeille de fruits rouges (dont de très

locales myrtilles). En Savoie, les blancs, secs et très aromatiques, l'emportent de loin en volume sur les vins rouges. La roussette de Savoie, appelée aussi altesse, la mondeuse et la jacquère en sont les trois principaux cépages, dans un vignoble éclaté dans toute la région, comme un archipel.



Le lieu insolite à visiter :

le musée de l'Opinel

L'histoire de ce couteau que tous les Français connaissent et utilisent a commencé au hameau d'Albiez-le-Vieux, près de Saint-Jean-de-Maurienne. Victoire-Amédée Opinel a été le premier de cordée de la longue saga familiale à venir. Il était taillandier, fabricant de serpes et de faucilles. En 1890, son petit-fils Joseph invente un petit couteau de poche qu'il décline par la suite en douze tailles. En 1955, Marcel Opinel ajoute au couteau la virole tournante qui bloque la lame et sécurise l'usage de ce couteau qui est toujours le même en 2024, à quelques variantes près.

LAURENT FABRY - JIMMYTRUENO / GETTYIMAGES - PIXARNO, DENISKARPENKOV / ADOBESTOCK

Carnet d'adresses

La ferme de Vallorcine, Le Plan droit, 74660 Vallorcine ; **Le Bistrot des sports**, 182 rue Joseph-Vallot, 74400 Chamonix-Mont-Blanc ; **Le refuge Payot**, 166 rue Joseph-Vallot, 74400 Chamonix-Mont-Blanc ; **Le Matafan**, 62 allée du Majestic, 74400 Chamonix-Mont-Blanc ; **Chalet 4810**, 191 rue Joseph-Vallot, 74400 Chamonix-Mont-Blanc ; **Les curiosités de Francis**, 93 avenue de l'Aiguille-du-Midi, 74400 Chamonix ; **Shoukâ Chamonix**, 206 rue du Dr-Paccard, 74400 Chamonix-Mont-Blanc ; **La ferme de Montroc**, 800 route de Montroc, 74400 Chamonix-Mont-Blanc ; **Le Grenier**, 372 rue Charlet-Straton, 74400 Chamonix-Mont-Blanc ; **Le pain de Chibon**, 427 route du Pont, 74310 Les Houches ; **Cécile Ballauri**, Ballauriofficine.com ; **L'auberge des Gorges**, 81 route du Mont, 74310 Servoz, Auberge-des-gorges.com ; **Jérôme Lepretre**, 55 rue des Grands-Champs, 74190 Passy ; **Le Temps Des R'zules**, 2950 route de Cordon, 74700 Cordon ; **Toquicimes** : Toquicimes.com ; **La route des fromages de Savoie** : Fromagesdesavoie.fr ; **Opinel**, Opinel.com ; **remerciements à Savoie Mont Blanc** : Savoie-mont-blanc.com

SEP M
TOP
ventes

Cuisine Actuelle

2€
2,90

MARS 2024
N° 398

Cahier région
LES SAVOIES



BONNES ADRESSES ET PLATS CULTES

96
recettes
faciles

DOSSIER
CITRON
Desserts
créatifs
et vitaminés

Apéro
La Saint-Valentin
sur un plateau

Lasagnes bœuf,
ricotta et épinards

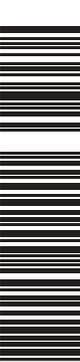
Originaux et savoureux

Le gratin des plats au four

MARS 2024 - BBE - 3,2€ - CH - 5 CHF - CA - 4,99 CAD - BE - 4,3€ - ES - 4,4€
GR - 3,4€ - IT - 3,4€ - LU - 3,2€ - PT - 3,4€ - DOM BATEAU 3,2€ - DOM AVION 3,9€
MA - 3,5 MLD - TN - 5,5 TND - ZONE CFA BATEAU 2000 XAF - ZONE CFA AVION 4200 XAF
ZONE CPP BATEAU 3,50 CHF - ZONE CPP AVION 3,50 CHF

PRISMA MEDIA CPPAP

L 12900 - 398 - F: 2,90 € - RD



Le farcement

à l'ancienne

Delphine Favéri, cheffe du Grenier, à Argentière, est l'une des dernières à préparer cette spécialité savoyarde en respectant la tradition. Elle nous livre ses secrets.

Quelle est l'histoire du farcement ?

C'est un plat du dimanche et des jours de fête. Les familles le préparaient avant de partir à la messe et le farcement cuisait sur le coin du fourneau. Au retour de l'église, tout le monde se mettait à table et on démoulait le farcement qui avait cuit au bain-marie.

C'est une sorte de gâteau, à la fois plat et dessert ?

C'est un plat du terroir dans sa définition la plus exacte, des pommes de terre, du lard et des prunes que l'on avait l'habitude de faire sécher ici, en Savoie. C'est un plat de pauvre, familial, nourrissant et délicieux quand il est réussi.

Vous dites qu'il y a autant de recettes que de familles savoyardes.

Autrefois, on faisait le farcement dans presque



Delphine Favéri prépare ce gâteau sucré-salé selon la recette de sa grand-mère.

toutes les familles. Maintenant, c'est une tradition qui se perd. J'ai appris à le faire avec ma grand-mère, mais j'ai dû faire preuve d'une grande patience pour qu'elle m'en livre tous ses secrets. J'ajoute des raisins secs, du reblochon, de la crème fraîche et un peu d'huile d'olive.

Quel est le plus grand secret de la réussite de ce plat typique ?

Pour moi, c'est la durée de cuisson : je le laisse dans le bain-marie pendant au moins 48 heures, c'est plus que le temps d'un aller-retour à la messe ! Car je veux que toute la préparation soit confite à la fin et non croquante, un

peu comme un mijoté que l'on abandonnerait sur le fourneau.

Vous râpez les pommes de terre comme on le ferait pour un matefaim (galette savoyarde) ?

Oui, ainsi, elles cuisent en homogénéité avec le reste de la préparation et elles servent aussi de liant. Et puis, réduites en filaments, elles rentrent plus facilement dans le moule, je peux en mettre davantage que si je les laissais entières ou coupées en quatre.

Quel moule faut-il choisir ?

Il faut un moule avec une cheminée au centre, comme celui pour le

kouglof, par exemple. La chaleur monte dans cette cheminée pendant la cuisson, et donc le farcement cuit à la fois par l'extérieur et par l'intérieur. Après l'avoir démoulé, il est plus spectaculaire sur son assiette de présentation. On peut également utiliser un plat à terrine, mais le rendu ne sera pas le même.

Comment le servir ?

Bien chaud, coupé en tranches comme pour un gâteau. On peut l'accompagner de diots, les fameuses saucisses savoyardes, et d'une salade verte. S'il en reste, le lendemain, je le snacke à la poêle dans un peu de beurre.

Sa recette

8 PERSONNES  **PRÉPARATION 30 MIN**

 **CUISON 48 HEURES**

• 500 g de lardons • 25 tranches fines de poitrine fumée • 2,5 kg de pommes de terre à chair ferme • 1/2 reblochon • 10 cl de crème fraîche • Beurre (pour le moule) • 250 g de raisins • 250 g de pruneaux • 10 cl d'huile d'olive • 1 c. à soupe de farine • Sel et poivre

1. Pelez les pommes de terre, lavez-les et râpez-les. Versez-les dans un grand saladier avec les lardons, les raisins, les pruneaux, le reblochon coupé en petits dés, la crème fraîche, la farine et l'huile d'olive. Mélangez énergiquement, salez et poivrez à la fin.

2. Beurrez généreusement le moule à farcement et chemisez-le avec les tranches de poitrine fumée. Versez la

préparation dans le moule et refermez-le avec le couvercle.

3. Placez-le dans une grande marmite et couvrez d'eau jusqu'à 1 cm en dessous du couvercle. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez cuire à petits bouillons pendant 48 heures. N'oubliez pas de remettre l'eau à niveau de temps en temps. Démoulez précautionneusement et servez bien chaud.



TEXTES ET PHOTOS PAR JEAN-PAUL FRÉTILLET

4 mini- recettes en plus

1 Matéfaim au comté

• **Mélangez** 4 œufs avec 125 g de farine et délayez avec 20 cl de lait. • **Ajoutez** 20 g de beurre. • **Incorporez** 100 g de comté râpé et 200 g de lardons préalablement grillés. Salez et poivrez. • **Faites cuire** à la poêle pendant 10 minutes. • **Retournez** le matéfaim à mi-cuisson.

2 Rissolle à la poire

• **Étalez** 250 g de pâte feuilletée et découpez-la en rectangles de 5 cm de long. • **Badigeonnez** les bords de jaune d'œuf. • **Garnissez-les** d'1 cuillerée à soupe de compote de poire. • **Refermez** le chausson, dorez-le à l'œuf et enfournez à 200 °C pour 20 minutes. • **Servez** tiède.

3 Biscuit de Savoie

• **Faites blanchir** 210 g de sucre avec 7 jaunes d'œufs. • **Incorporez** les blancs battus en neige puis 140 g de farine et 70 g de fécule de maïs. • **Versez** la pâte dans un moule rond bien beurré et enfournez à 180 °C pour 40 minutes. • **Saupoudrez** de sucre glace à la sortie du four.

4 Tarte aux myrtilles

• **Étalez** au rouleau 250 g de pâte sablée et garnissez-en un moule à tarte beurré. • **Piquez** le fond avec une fourchette et faites précuire 15 minutes dans un four à 180 °C. • **Garnissez** la pâte de myrtilles et remettez-la au four pour 20 minutes. • **Éteignez** le four, saupoudrez la tarte de sucre et laissez-la 5 minutes dans le four encore chaud.

ADRESSES EN DERNIÈRE PAGE DU CAHIER RÉGION