

# DÉTOURS

## EN FRANCE



ÉDITION 2023

Vos itinéraires  
avec la carte  
MICHELIN

# HAUTE- SAVOIE

## Escapades d'hiver dans LES ALPES

**VISITES  
GUIDÉES  
ET BONNES  
ADRESSES**



Plumes, strass  
et masques, Annecy fait  
son carnaval vénitien

### BALADE

Igloo, éco-bivouac, traîneau  
à neige... Les Alpes façon  
Grand Nord



Farcement, reblochon...  
Itinérance gourmande  
en terres savoyardes

CPPAP

uni  
médi  
as

L 11639 - 252 - F : 5,95 € - RD



## À PARTIR DE CHAMONIX

Itinérance gourmande



### > La polenta se joue des frontières

**Bien sûr**, l'histoire a laissé son empreinte dans le patrimoine culinaire savoyard. Si la polenta est considérée comme un plat transalpin hors des deux Savoie, elle est chez elle dans les massifs des Aravis, du Mont-Blanc ou du Chablais. À Chamonix, sous les moulures de l'hôtel Mont-Blanc, l'affable chef Mickey Bourdillat a mis la semoule de maïs à la carte du Matafan jusque dans les desserts. « À l'origine, la cuisine savoyarde était celle de l'économie et du partage, aime rappeler le Bourguignon installé à Chamonix depuis trente ans. La fabrication du fromage permettait de transformer le lait qu'il ne fallait pas perdre. La croûte était un plat à base de pain rassis...



*La polenta est un marqueur de la gastronomie savoyarde même s'il n'y a pas de culture de maïs dans la vallée de Chamonix ou le val d'Aoste.* Sa polenta intégrale bio vient d'un producteur de l'Albanais équipé d'un moulin à meules de pierre. En cuisine dans son restaurant, il nous montre comment faire surgir un goût

légèrement sucré après avoir longtemps tourné sa spatule dans un mélange de polenta et de lait. Servie comme accompagnement de diots, la semoule de maïs nappée de beurre de foin nous fera fondre. En saison, sa douceur l'invite à la carte des desserts façon mousse de polenta, poire de pays et caramel.

**Dans les cuisines du Matafan, le chef Mickey Bourdillat prépare sa polenta en la travaillant longuement à la spatule pour en accentuer la sucrosité. Cette préparation est servie avec des petites saucisses appelées « diots ».**