

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 medias

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 ».