

LE FIGARO MAGAZINE

RHÔNE-ALPES

MONTAGNE,
CADEAUX, CULTURE...
VIVEMENT NOËL !

Édition réalisée par Intelligence Média Connect. www.intelligence-media.fr - Tél. : 05.62.16.74.00. ■ Directeur général : Paul Nahon ■ Directrice du développement : Karine Nebout
■ Publicité : Isabelle Dantagnan ■ Coordination éditoriale : Audrey Grosclaude Publishing ■ Rédaction : Blandine Dauvilaire, Audrey Grosclaude.



Emmanuel Renaut aux Flocons de Sel et son biscuit de brochet. À droite, Florent Meyer dans son restaurant Signature.

LE BON GOÛT DE LA MONTAGNE

*Fini le temps où la cuisine de montagne
était seulement roborative. Portée par des chefs
viscéralement attachés à leurs sommets,
la gastronomie alpine ne cesse de prendre de l'altitude.*

Par Audrey Grosclaude

Longtemps réduite à ses spécialités fromagères, fondue, raclette et tartiflette en tête, la cuisine de montagne sort les carres et les crocs depuis quelques années slalomant entre gastronomie étoilée (on compte plus de trente restaurants en Savoie Mont Blanc et sept en Isère), retour au terroir, bistronomie décomplexée et nouveaux formats de restauration. L'acheminement de produits lointains étant souvent complexe, les

cuisiniers de l'arc alpin ont toujours composé avec ce qu'ils avaient sous la main. Un locavorisme historique, bien antérieur à l'arrivée du phénomène dans les villes, qui a pris une autre dimension quand les macarons ont commencé à tomber, au même rythme que les flocons, dans les stations des Alpes ; poussant le bon goût dans les restaurants d'altitude et réatirant dans les sommets une nouvelle génération de chefs-aubergistes fascinés et très impliqués dans la vitalité de ce garde-manger ultra complet, riche en viandes, poissons de lacs et de rivières, fromages, vins, céréales, champignons, gibier, herbes et fleurs sauvages...

Ainsi, quand Emmanuel Renaut et Jean Sulpice vont à la pêche, René et Maxime Meilleur de la Bouitte ou encore Florent Meyer, qui vient d'ouvrir à Combloux son restaurant Signature, sont dans les bois. À Chamonix, Mickey Bourdillat assure ses propres fumaisons et dégotte pois chiche ou maïs cultivé à Rumilly pour réaliser son dessert mousse de polenta bio, vanille glace au maïs, poires confites et pop-corn.

Il n'y a pas que le goût. La montagne se savoure autant qu'elle se met en scène pour offrir à ses visiteurs ce qu'ils sont venus y chercher : une immersion totale. De l'air frais. Du vert, du bois, du vrai. →

MOMENTS PRÉSENTS

Joignez le local à l'agréable : bijoux, design, artisanat, décoration...
Vive les créations rhônalpines !

Par Blandine Dauvilaire et Audrey Grosclaude

DÉCORATION SENTEUR ALPINE 1

Cette bougie Bâl coche toutes les cases. Elle est réalisée à la main à Morzine à partir de cire de colza, ses mèches sont en bois de hêtre labelisé FSC, les fleurs séchées ont poussé chez des petits producteurs français, le parfum d'aiguilles de sapin est élaboré à Grasse, le pot en terre cuite fabriqué en Haute-Savoie et la notice en papier est ensemencée pour être plantée au printemps. Autrement dit, elle a tout bon ! 31€ (120 g) et 48 € (290 g). *B.D.* (www.balbougie.com).



ACCESSOIRE PÉPIN DE LUXE 3

Pour braver l'orage avec élégance, un parapluie-bijou créé par la maison de joaillerie Tournaire, fondée il y a cinquante ans dans la Loire et Le Parapluie de Cherbourg, qui fabrique encore ses modèles à la main. Le manche en bronze, réalisé à Montbrison, peut être incrusté de pierres précieuses, la toile et le mécanisme sont assemblés en Normandie. Quatre modèles au choix. À partir de 450€. *B.D.* (www.philippetournaire.com).

BIJOUX CŒUR BATTANT 2

Emblème de la maison Poiray, le « Cœur entrelacé » se décline désormais en version émaillée de couleur ivoire, rose ou bleu céladon. Il se glisse autour du cou, habille poignets et oreilles avec élégance. De son côté, la célèbre montre « Ma première » étoffe sa collection de bracelets interchangeables avec un modèle en cuir doré ou argenté. À découvrir dans la nouvelle boutique Poiray, cocon précieux qui réunit toutes les collections de la marque, en collaboration avec la maison Maier. *B.D.* 6, rue Simon Maupin, Lyon 2^e.



DÉCORATION BESTIAIRE ILLUSTRÉ 4

Peintre animalier bien connu des amateurs du genre, prompts à s'arracher ses œuvres dans les salles de ventes aux enchères, Francis Bérille a travaillé pour la presse, la publicité, l'édition... et désormais pour sa fille, Laëtitia. Dans sa toute nouvelle boutique de Chamonix, cette dernière diffuse sous la marque Les Curiosités de Francis, d'élégants torchons, coussins, prêt-à-porter, mugs ou serviettes de tables, imprimés à Annecy ou Chamonix de marmottes, tigres, chats, chouettes, mésanges ou cerfs paternels. Une très belle façon de faire vivre et de partager l'héritage familial.

À quelques flocons de là et dans le même esprit cool-chic, ne manquez pas l'échoppe de Parenthèse Rock & Romance, concept-store chamoniard dont le cœur balance entre palmiers et sapins où dénicher bonnets, sweats, coussins, sacs ou draps de bains. *A.G.*

Les Curiosités de Francis : 93, avenue de l'Aiguille-du-Midi, Chamonix (www.lescuriositesdefrancis.com).
Parenthèse Rock & Romance : 222, avenue Michel-Croz, Chamonix (www.parentheserockromance.com).

THONON-LES-BAINS FÊTE NOËL

Succès oblige, la 3^e édition des Féeriques de Thonon-les-Bains s'étalera cet hiver sur cinq semaines. L'occasion de profiter plus longtemps des artisans et producteurs locaux, de la forêt enchantée, de la patinoire et de son sentier glacé mais aussi de DJ sets quotidiens et même d'une fête foraine (à partir du 16 décembre). *A.G.* Jusqu'au 7 janvier sur les rives du lac Léman, Thonon-les-Bains (www.thononlesbains.com).

