

Le goût

Retour au royal savoyard

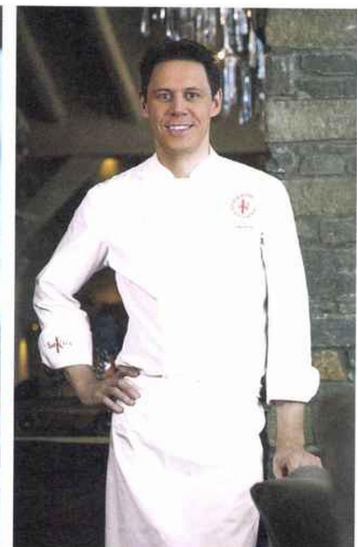
Longtemps, les tables de la montagne se sont enfermées dans un rôle un peu rugueux, un peu vachard de la raclette, de la tartiflette, de la charcuterie en planchette. Comme si l'époque voulait ce rapport frondeur à la cuisine bourgeoise, ses couverts, son quant-à-soi, ses bonnes manières. Non, là, il fallait partager un banc et un poélon, rigoler fort, boire des vins déterminés et finir bien cassé. C'était drôlement bien tout de même, on pouvait même fumer une cigarette, raconter des blagues méchantes. Passons. La fondue existe encore, mais les chefs en avaient quelque peu soupé de faire toujours le même rata, d'allumer le réchaud, vider des cubitainers de vin de Savoie, et carboniser le tout avec du génépi. Et puis, on s'est souvenu que, ventre-saint-gris !, il y avait dans cette région un peu plus de noblesse et d'excellence. Que l'on sache, la Savoie n'était pas habitée que par des moniteurs de ski. En mille ans, la maison de Savoie connut 18 comtes, 14 ducs et 11 rois. Et des princesses, dont Polyxène de Hesse (1706-1735). On ne les imagine guère se contenter de gratins de crozets et de banana split. Non, ils faisaient venir les mets les plus exquis depuis les océans par baudets réfrigérés, compliquaient les recettes et, comme tout un chacun, savaient manier l'illusion. Le célèbre gastronome Brillât-Savarin naquit dans le coin (à Belley, en 1755) et son plat cultissime, « L'oreiller de la belle Aurore » (une merveille feuilletée contenant moult viandes, truffes et foie gras), fut conçu dans sa maison de campagne, à Vieu, en l'honneur de sa mère. Tout cela pour dire qu'aujourd'hui la sophistication des tables n'a rien d'artificiel. De partout tombent les étoiles et les plus grands chefs viennent se frotter aux cimes (Anne-Sophie Pic, Pierre Gagnaire, Yannick Alléno, Jean Sulpice, Mauro Colagreco, Akrame Benallal, Marc Veyrat...), un incroyable pâtissier (Sébastien Vauxion, au Sarkara) décroche 2 étoiles pour un restaurant gastronomique de desserts (Courchevel) et Val-d'Isère abrite, dans le nouveau K2 Chogori, un restaurant péruvien sous la houlette de Jean-Alain Baccon. Et dans les refuges (celui du Panoramic, notamment, à Tignes) déboule une cuisine forte en authenticité et en saveurs. Même s'il reste des lieux indigents pour notre plus belle indignation, les bonnes tables se multiplient et, phénomène nouveau, on y est parfois bien accueilli.

1 L'odorat

HAUTE VOLTIGE SUCRÉE

Pour la première fois de son existence, le *Guide Michelin* a déposé une deuxième étoile (on devrait dire un « macaron ») sur un restaurant de desserts, Le Sarkara (« éclat de sucre » en sanskrit). Alors que tout le monde levait les yeux au ciel, Sébastien Vauxion, conforté par sa direction, s'est lancé le défi singulier de composer un menu travaillant les mêmes scansion qu'un repas traditionnel : ouverture avec sorbet à l'artichaut pamplemousse thai, puis herbes maraîchères avec un sorbet citron vinaigre balsamique blanc, topinambour-café truffe blanche d'Alba, puis oignon blanc des jardins du Nant au sureau noir des Chavannes, pincée d'épices, poire Williams... La notion d'odeur est fondamentale, car elle doit demeurer en adéquation avec l'intitulé. Tout se joue donc sur la chaleur en départ de cuisine, sachant que la durée de « vie » d'un plat est en général de 2-3 minutes. Sébastien Vauxion s'appuie également sur le service en salle, qui dresse souvent les plats, fait tourner le moulin à poivre (le carvi, en l'espèce), fait varier les températures des thés (dont un Misty Mountain), pianote sur le chocolat (en espresso), et ce, tout en restant les pieds sur la montagne en pratiquant la cueillette des herbes et le lanage des fruits : sureau, aïrelles, myrtilles... L'expérience de cette saison d'hiver.

Restaurant gastronomique de desserts Le Sarkara, 23B, rue des Clarines
Tél. +33 (0)4 79 40 08 80 // lek2palace.com



4 Le goût

K2, LE PÉROU, UN COUSIN DES MONTAGNES

À l'annonce de l'arrivée du groupe K2 Collections et de son restaurant péruvien, certains ont tiqué. Quoi ? Se faire « courchevéler » (insulte alpine) ? Pourtant, l'hôtel 5 étoiles, installé à la place du chalet Morris, fait l'ardoise ronde et la pierre pastorale. Qui plus est, en grattant les étoiles, on s'aperçoit qu'il y a une famille derrière ! Tout va donc bien pour cet hôtel de 21 chambres au luxe contemporain et aux beaux arguments (vaste bar, piscine, spa Valmont...). En cuisine, Jean-Alain Baccon veille au grain. Le langage nikkei mêle penchants espagnols, sud-américains, chinois et japonais, déclinés dans les ceviches, proposés ici en 3 versions. Pour le reste, jolis assauts jouant sur les amers et les acides. Restaurant L'Altiplano 2.0, 143, avenue du Prariond // Tél. +33 (0) 4 79 04 20 20
lek2chogori.com