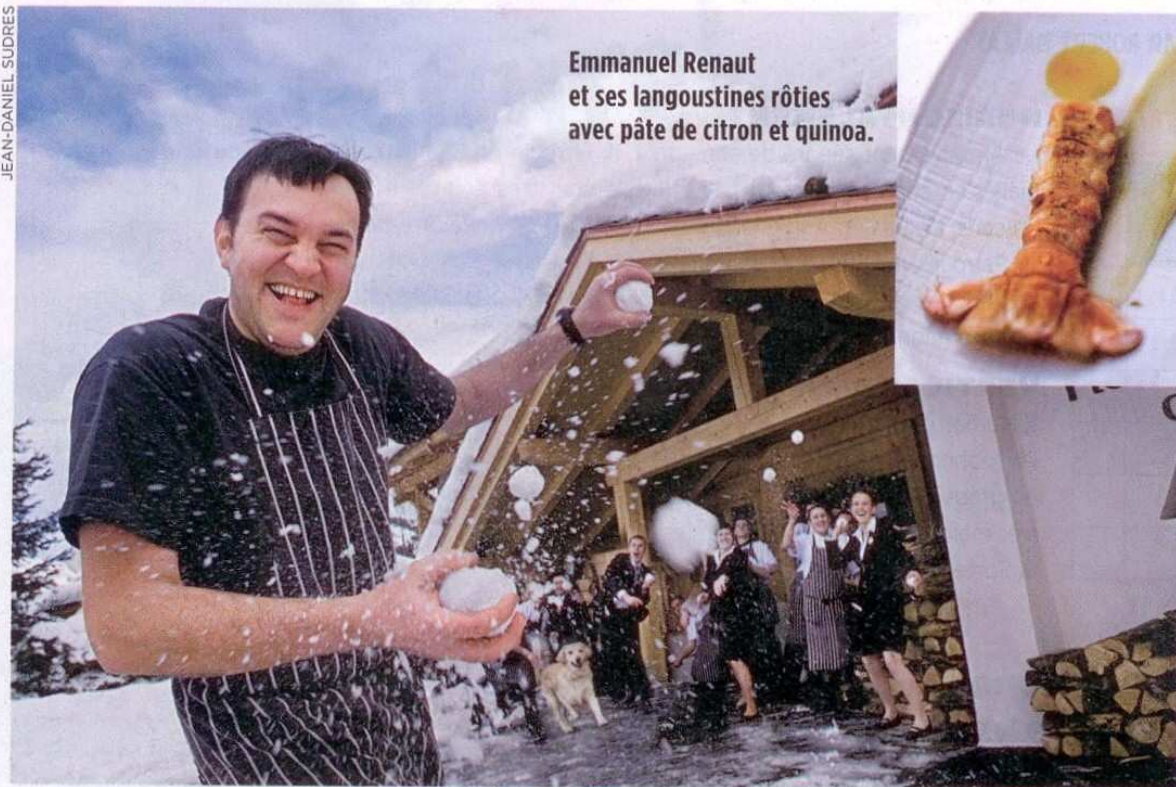


JEAN-DANIEL SUDRES



Emmanuel Renaut et ses langoustines rôties avec pâte de citron et quinoa.

RHÔNE-ALPES

Le petit roi de Rochebrune

Quand Manu Renaut s'éclate dans son domaine, toutes les Alpes se régalent...

PAR GILLES PUDLOWSKI

« La montagne et le cuisinier » : c'était le titre de son livre paru chez Aubanel. Ce Picard formé au Crillon à l'époque de Constant, passé chez Veyrat à Veyrier, devenu chef au Claridge's de Londres, a réalisé son rêve. Emmanuel Renaut est devenu le petit roi de Rochebrune, imaginant quatre chalets, des chambres minimalistes, des recoins où l'on est bien, au pied du massif le plus discret de la station la plus cosy de Haute-Savoie.

Les travaux ont duré un an et demi. Manu a transformé ses Flocons de sel en ville en petit Flocon gourmand, peu cher, y plaçant un chef d'origine *British*, ancien compagnon de ses escapades londonniennes. Chez lui, dans son domaine tout neuf, il s'« éclate ». La cuisine est vaste et claire – une revanche sur le labo-placard du centre de Megève. La salle à manger est boisée, sobre, reflet du goût de son épouse Christine,

mignonne luthérienne native de Hambourg.

La cuisine ? A l'unisson : juste de ton, mettant en valeur des produits d'exception sans tricher sur les goûts et les saisons, renouant avec le terroir avec brio. Ses hors-d'œuvre (« deux millimètres » de polenta et champignons sauvages hachés au couteau, œuf fumé mollet avec lait de champignons à la truffe d'Alba, écrevisses du lac au jus de carcasse, maïs, coriandre, amandes) sont de vertueux exercices de style d'une grande légèreté.

Le cube de brochet en toast inversé avec bouillon de légumes au citron et Campari est un petit chef-d'œuvre technique avec la traditionnelle quenelle revue en cube sur un toast pain grillé présenté « à l'envers ». Les langoustines rôties avec pâte de citron et quinoa ou les perches du Léman d'Eric Jacquier indiquent que le petit Manu, venu des hortillonnages, tombé amoureux des alpages, est aussi à l'aise avec la terre qu'avec la mer et l'eau douce.

Quant aux instants potagers (salsifis confis/rôtis à la chicorée et café) et carnassiers (dos de chevreuil à la purée de racines, avec réglisse et chou rouge), ils touchent au sublime. Il y a encore les fromages des Alpes en ronde heureuse et les desserts (dont son ballon au chocolat flambé à la poire). Bref, que du beau et du miraculeux, à découvrir au cœur des Alpes, avant que la mode s'y mette ■

E-mail : flocons@relaischateaux.com. Ch. : 300-400 €. Menus : 35 € (déj., sem.), 50-90 €.

**FLOCONS DE SEL,
1775, ROUTE DU LEU-
TAZ, 74120 MEGÈVE.
04.50.21.49.99.**

En forme

Le Relais Plaza

Carpaccio d'artichaut, risotto au vert, foie de veau aux raisins blonds, escalope milanaise, religieuse au caramel salé, signés Philippe Marc et supervisés par Alain Ducasse, font des agapes de choix dans la brasserie la plus sélecte de Paris. Clientèle huppée, service de classe gouverné par Werner Küchler, carte des vins pleine de ressources. 21, av. Montaigne, Paris 8^e. 01.53.67.64.00. Carte : 90 €.

Momoka

Masayo Hashimito, cuisinière virtuose, a fait d'un espace réduit le petit temple de la cuisine japonaise moderne. Ses miniplats légers, ses poissons frais comme l'onde, son teriyaki de saumon, ses variations sur le thon, comme son tiramisu au thé vert, signés d'une élève de Coquelin Aîné, séduisent sans mal. 5, rue Jean-Baptiste-Pigalle, Paris 9^e. 01.40.16.19.09. Menus : 18 € (déj.), 38, 48 €.

A suivre

Meating

Venu de chez Taillevent, Emile Cotte hausse le niveau de ce chic restaurant à viandes. Sardines en pâte à brick, velouté de cèpes, belle entrecôte aux échalotes et à la moutarde de Brive ou reines-claudes en sablé façon Tatin font mouche. Jolis choix de bordeaux. 122, av. de Villiers, Paris 17^e. 01.43.80.10.10. Menu : 34 € (déj.). Carte : 75 €.

Ladurée Le Bar

Le sourire est revenu dans ce bar baroque propice aux dinettes des fashionistas gourmandes. Belles de Fontenay aux œufs de saumon, œufs brouillés aux truffes, saint-honoré en verrine, arrosés de Veuve Clicquot à la coupe, font des grignotages snobs et bons. 13, rue Lincoln, Paris 8^e. 01.40.75.08.75. Carte : 60-100 €.