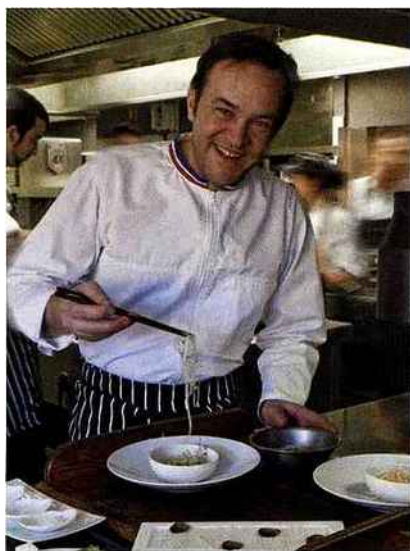




TENDANCES MONTAGNE

Etoiles des neiges

La cuisine végétale d'**Emmanuel Renaut**, 100% terroir, étonne par sa modernité.



PAR GILLES PUDLOWSKI

Il était le petit roi de Megève, plein centre, aux **Flocons** de sel, il a déménagé au bas du massif de Rochebrune, imaginant, dans quatre chalets, une déco zen, boisée, bref, un cadre qui lui ressemble. Parisien aux racines picardes, formé au Crillon époque Constant, chez Veyrat à Veyrier, avant d'être chef au Claridge's à Londres, Emmanuel Renaut, dit Manu, est d'abord un moderne.

Il fait partie de cette nouvelle génération de chefs qui réinventent le terroir en usant du produit local avec malice, affirmant leur quête d'une énergie durable et renouvelable, permettant à la terre où ils naissent de se renouveler. Le gourmet n'est pas lésé par cette démarche «écolo-logique». Il applaudit des deux mains quand Manu imagine des amuse-bouche au lait caillé, aux chips de cèpes, crée de somptueux gnocchis de betteraves au parmesan avec un faux biscuit de Savoie au cresson (photo). Cuisine végétale, usant des



légumes racines avec un sens de l'équilibre du goût : voilà sa démarche, qui le rapproche d'un Passard à Paris. Manu éblouit avec ce « mets signature » qu'est le gâteau de topinambour aux champignons, truffes, bouillon beurré au clou de girofle : un chef d'œuvre végétalien. S'il y a mieux dans le genre en 2011 à la montagne, qu'on nous le dise ! Mais Manu, qui publia un livre de conviction (« La montagne et le cuisinier », Aubanel), sait aussi épater avec de bons tours classiques. Comme cette farce de brochet aux écrevisses du lac et son jus d'étrilles au Campari, évoquant la plus fine des quenelles revue en légèreté au goût du jour.

Les spaghettis de salsifis au lard à la truffe, l'agneau de lait en côte et filet avec sa purée de radis noir et pruneaux, comme le chevreuil rôti sauce gibier au balsamique avec purée de racines, choux rouges et myrtilles sont de la même belle eau : légers, frais, sur des thèmes riches, savoyards, affinés avec délicatesse. On ne fait pas l'impasse sur le chariot de fromages, hommage à la Savoie éternelle, ni sur les desserts de tradition revus, eux aussi, avec un sens de la modernité concrète. Ainsi le sabayon glacé à la chartreuse, le citron

Meyer en coque sucrée et gelée ou la tarte au chocolat fumé meringue et saglace au bois (oui, vous avez bien lu : du bois de chêne infusé dans une crème anglaise glacée, l'illustration même de cette cuisine d'énergie durable – et, en plus, c'est bon !), sans omettre le classique soufflé chaud

à la myrtille avec son onctueuse glace du même fruit. Bref, que du bonheur qui donne envie de gambader dans les alpages. Même si de jolies chambres vous attendent sur place ■

Flocons de sel, route de Rochebrune, Megève. 04.50.21.49.99, www.flocons-desel.com. Ch. 300 400 €. Menus : 39, 70 € (déjeuner), 147 € (dégustation). Carte : 150 €.

CHALET CHICS

La cabane d'Annie

Quand Annie Famose fait savoyard, c'est forcément réussi. Le cadre de sa cabane en bois séduit et les spécialités locales (tartiflette, fondue, mont-d'or) côtoient les plats tendance. Salade César, saumon mariné à la japonaise, crevettes Tiger avec risotto au jus de maïs ou crumble piña colada sont proposés avec doigté par un jeune service charmeur.

La Cabane, place des Ruches, Avoriaz. 04.50.74.20.60. Carte : 30 €.

Le bonheur chez Lenvers



Joseph Lenvers tient avec allant ce chalet joyeux créé par son grand père en 1960. Au programme : ambiance bruyante, grande terrasse, bières artisanales et plats solides. Les viandes sur

Pierre chaude, le triplet de fondue, la tartiflette, les beignets de pommes de terre et la tarte aux myrtilles font simplement plaisir à tous.

Le Chalet d'Avoriaz, Chez Lenvers, Avoriaz. 04.50.74.01.30. Carte : 35 €.

Les plaisirs du Saint-Laurent

Le jeune Jonathan Marzocca, formé chez Marcon, a donné du tonus à cette belle table de chalet tenue par la famille Gallay. Le cadre rustique, avec son bois à profusion, ses cloches et sa



cheminée, fait le coup du charme. Et le ris de veau pané à la chapelure de noisettes, le pot-au-feu de Salers de l'élevage maison et la canette grillée avec chou au lard sauce myrtille ont de la tenue. La côte de bœuf grillée au feu de bois est un grand moment ■ G.P.
Le Saint-Laurent, au Labrador, 266, route de Léry, Les Gets. 04.50.75.80.00. Menus : 38, 45, 60 €.

PHOTOS JEAN DAN EL SUDRES/VOYAGE GOURMAND