

# MONTAGNE

## LES MEILLEURS RESTAURANTS D'ALTITUDE

Bonnes tables en station, chalets d'alpage ou étoiles des neiges, les restaurants au plus près des cieux font de plus en plus parler d'eux. À raison. Nos dernières découvertes.

PAR ALEXANDRA MICHOT





# SKIS AUX PIEDS

## À MEGÈVE

### Chalet Le Forestier (1)

Impossible de dénicher deux couverts au Flocons de sel, la table triplement étoilée d'Emmanuel Renaut ? Consolez-vous avec



son ultra-convivial chalet d'altitude, niché au détour d'une piste serpentant au milieu des sapins. À dévorer sur la terrasse plein soleil (des chapeaux à larges bords sont proposés aux skieurs ayant oublié leur crème solaire) : la terrine de chasseur du chef accompagnée de sa planche de saucisson de gibier, la potée savoyarde, la fondante croûte au beaufort, la quiche maison, les tagliatelles à la bolognaise de cerf et le fameux risotto de coquillettes, crème, jambon et truffe.

Massif de Rochebrune, 74120 Megève.  
Accessible en raquettes ou à ski par la piste du Forestier. Réservation au 04 50 96 13 94.

### L'Alpette

Cette institution megévane, installée au pied du téléphérique de l'Alpette, vient de renaître de ses cendres. C'est le chef deux étoiles Edouard Loubet du Domaine de Capelongue à Bonnieux dans le Luberon qui a repris avec panache les fourneaux de ce restaurant d'altitude offrant une vue superbe sur le mont Blanc. Ce savoyard d'origine a composé une carte mixant les classiques de la région, type gratin de crozets, et quelques clins d'œil sudistes : brandade sévèrement aillée, fine pizzette aux truffes à partager... Sur l'immense table en bois du buffet de desserts trône une aérienne tropézienne, qui mérite à elle seule de faire tout schuss jusqu'à l'Alpette. À l'étage, on peut aussi s'asseoir à la table des cuisiniers. À rejoindre à ski ou à pied via le téléphérique de Rochebrune, suivi d'une promenade de 10 à 12 minutes dans la forêt de sapins.

Route du téléphérique de Rochebrune, 74120 Megève. Réservation au 04 50 55 81 26.

## À VAL THORENS

### Chalet de la Marine (2)

Posé dans un écrin de poudreuse à 2500 m d'altitude, ce chalet avec une vue imprenable sur la vallée de Belleville bénéficie d'un emplacement parfait, sous le soleil exactement. Si le self-service et la terrasse remportent un franc succès auprès des skieurs pressés, les épicuriens se posent plus longuement pour profiter de la carte du restaurant supervisée par deux chefs étoilés : Romuald Fassenet et Josselin Jeanblanc, qui officient aux fourneaux des Explorateurs, la table du très chic Pashmina Hôtel, en station. Du coup, on déchausse pour profiter de la cheminée, du parmentier d'effilochée de canard sauce au vin rouge ou de la volaille d'Alice en pâté croûte maison au foie gras, morilles et pickles. Superbe buffet de desserts maison du jour !



Piste Les Dalles par le télésiège des Cascades, 73440 Val Thorens. Réservation au 04 79 00 11 90 ou au 06 74 28 48 82.  
chaletmarine.com



## AUX ROUSSES

### L'Anversis

On peut chausser les skis de fond pour gagner cette jolie table de montagne tenue par Sylvie et Bernard Robbe, adeptes de cuisine et de vins nature. La carte de ce néo-bistrot jurassien, résolument locavore, privilégie les circuits courts, les volailles de Bresse, le comté et le morbier dans la fondue, les morilles pour accompagner le veau ou pour ennoblir la fameuse croûte jurassienne... En bonus, une belle carte de vins, bières et absinthes régionales.

239, chemin de l'Anversis, La Combe du Lac, 39310 Lamoura. 03 84 41 20 91.

## À LA PLAGNE-BELLECÔTE

### La Mangeoire

Idealement située au pied de la télécabine de La Roche de Mio, La Mangeoire n'offre pas qu'une grande terrasse plein soleil, mais aussi une jolie cuisine de terroir qui sort des sentiers (de montagne) battus. À midi, on grignote quelques nems de reblochon et un fromage blanc moulu à la louche avec une confiture de légumes du potager. Le soir, bien au chaud dans la jolie salle cosy réchauffée de peaux de moutons, on opte pour le filet de truite des Alpes sur polenta crémeuse ou pour le diot grillé et pommonier confit dans la mondeuse. De quoi changer des fondues/raclettes !

La Mangeoire, 73210 Station La Plagne-Bellecôte. 04 79 09 06 46.

### SOUPE AU POTIRON ET AU BLEU DE SAVOIE (4 pers.)

Préparation : 15 mn ♦ Cuisson : 25 mn

♦ 1 kg de potiron ♦ 1 oignon ♦ 20 cl de crème liquide ♦ 30 cl de lait ♦ 30 g de beurre ♦ 1,2 l de bouillon de volaille ♦ 120 g de bleu de Savoie ♦ croûtons de pain ♦ brins de ciboulette

**1.** Coupez le potiron, ôtez les graines, retirez la peau et découpez la chair en morceaux. Émincez l'oignon. Faites-le revenir dans le beurre fondu jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajoutez les morceaux de potiron et le bouillon de volaille. Portez le tout à ébullition, puis réduisez le feu et laissez frémir environ 15 mn, jusqu'à ce que le potiron soit tendre.

**2.** Passez la soupe au mixeur et incorporez le lait. Remettez la soupe sur le feu puis incorporez la crème liquide. Assaisonnez de sel et de poivre, ajoutez les croûtons, le bleu de Savoie coupé en dés et un peu de ciboulette ciselée. Dégustez aussitôt.



## EN STATION

### À MEGÈVE

#### Le Kaito (1)

Au sein du superbe Four Seasons Hôtel Megève, qui abrite déjà la table doublement étoilée Le 1920 du chef Julien Gatillon, on trouve aussi un étonnant concept de restaurant japonais « fusion » mariant élégance et savoir-faire nippon avec des produits savoyards. Curieuse sur le papier, l'idée se révèle délicieuse dans l'assiette, à l'image des beignets de reblochon façon Kaito, à tremper comme des nems dans une sauce à la myrtille sauvage. À tester aussi, la poitrine de volaille fermière à la sauce wasabi, le poulpe dressé sur purée de céleri et bleu de Savoie, l'okonomiyaki



© Presse

de truffe, les rolls de foie gras et d'anguille laquée et l'épatant dessert miso-cacahuète. Une expérience qui permet de rêver à un futur voyage dans les plus belles stations de ski de l'île d'Hokkaido.

373, chemin des Follières, 74120 Megève. Réservation au 04 50 78 62 64.

### À ST-MARTIN DE BELLEVILLE

#### Simple et Meilleur

René et Maxime Meilleur, le duo familial derrière la table triplement étoilée de La Bouitte, ont ouvert dans leur village de Saint-Martin-de-Belleville un bistrot de montagne où l'on peut déguster une soupe de poisson de lac, une irrésistible fondue de reblochon cuit dans du pain, un sérac de brebis, ou de réconfortantes coquillettes au jambon à l'os rôti. À découvrir aussi, l'espace bar à tapas de montagne et le lounge où siroter une traditionnelle grolle : un mélange de café, génépi, jus d'orange et sucre, le tout flambé ! Place Notre-Dame, quartier de Caseblanche, 73440 St-Martin-de-Belleville. 04 86 80 02 91.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



© Presse

### À VAL-D'ISÈRE

#### Les 3 caves (2)

Les skieurs de Méribel, Avoriaz, Val-Thorens ou encore l'Alpe-d'Huez connaissent tous la Folie Douce, ces lieux toujours posés en haut des pistes qui mixent table d'altitude, self, bar et ambiance festive jusqu'à l'heure de la dernière descente. Le concept célèbre cette

année ses 50 ans avec un nouvel espace de restauration : Les 3 caves. Divisé en 3 lieux, l'adresse combine la Cave à cigares pour les amateurs, la Cave à vins, plus intimiste et conviviale, installée sous les caves voûtées, et enfin La Cave à fromages, sublime salle aux murs et plafonds décorés de bois biseauté, offrant une vue panoramique sur le mont Blanc. De quoi presque faire oublier la dégustation de fromages à discrétion (35 €) grâce aux 120 références de fromages sélectionnés par le MOF fromager Pierre Gay !

Gare haute de la télécabine de la Daille, 73150 Val-d'Isère. 04 79 06 07 17.



© Presse

### À COURCHEVEL

#### BFire by Mauro Colagreco (3 & 4)

L'Hôtel Barrière Les Neiges a eu le nez creux en proposant à Mauro Colagreco, chef italo-argentin, couronné de trois étoiles Michelin pour son restaurant Mirazur à Menton, de signer une carte de cuisine au feu de bois pour un des restaurants de l'établissement. Dans un décor flamboyant, on se réchauffe autour de belles côtes de bœuf pour deux ou de côtes de veau forcément grillées à la braise, mais aussi avec un gratin d'oignons et jambon à l'os, vin d'Arbois et serpolet cuit au feu de bois, avant de conclure avec de régressifs churros, sauce chocolat et dulce de leche.

422, rue de Bellecôte, Hôtel Barrière Les Neiges, 73120 Courchevel 1850. 04 57 55 22 00.



© marberenguer.com



## À TIGNES

### La Table de Jeanne (5 & 6)

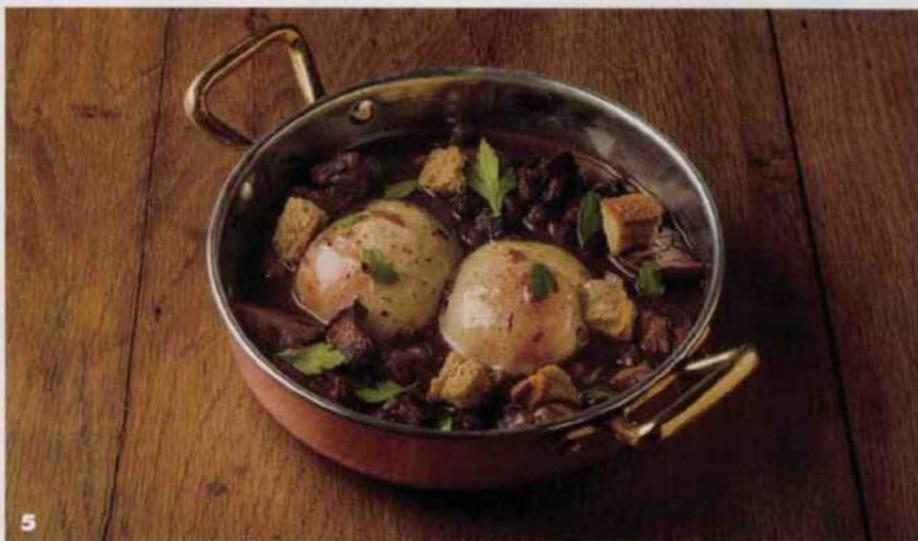
Dans un chaleureux chalet ancien décoré d'objets savoyards chinés, ce bistrot alpin offre le meilleur des spécialités régionales avec, en prime, le savoir-faire de la famille Bouvier, chefs de père en fils. Addictifs, le vol-au-vent, les œufs meurette à la mondeuse, le risotto de crozets au jambon de Bruno Revel, la fondue beaufort et cèpes... Surtout pensez à garder une petite place pour le buffet de desserts maison, avec l'exceptionnel gâteau de Savoie.

Le Val Claret, 73320 Tignes. 04 79 06 99 90.

### Kaya

Une toute nouvelle adresse cosy et design ouverte au sein du bâtiment Semper Vivens par un authentique Tignard, Tanguy Reymond, associé à un jeune chef voyageur, Jules Baralo, qui « exotise » joliment la cuisine de montagne. À vivre de midi à minuit, à table, sur la terrasse avec vue sur le lac pour le thé, ou côté bar à vin, pour un dernier verre...

Promenade du Tovière, 73320 Tignes.  
04 79 55 44 73.



### ŒUFS EN MEURETTE À LA MONDEUSE (6 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 20 mn

♦ 3 beaux oignons émincés ♦ 2 gousses d'ail hachées ♦ 1 c. à soupe de farine ♦ 1 bouquet garni  
♦ 1,5 l de mondeuse ♦ 50 cl de fond de veau ♦ 12 œufs ♦ 125 g de petits lardons ♦ 50 g de beurre  
♦ 125 g de petits oignons grelots ♦ 150 g de champignons de Paris

**1.** Faites blondir 2 mn à feu vif l'ail et les oignons dans du beurre. Saupoudrez de farine, mélangez, versez 1 l de vin, le bouquet garni. Portez à ébullition, faites flamber. Laissez réduire de moitié. Ajoutez le fond de veau, laissez cuire 5 mn à feu moyen. Ôtez le bouquet garni, passez la sauce au chinois. Mixez les oignons récupérés

et remettez-les dans la sauce. Salez, poivrez.  
**2.** Faites revenir 2 mn les lardons et les oignons grelots, sans matière grasse. Ajoutez les champignons. Égouttez. Ajoutez le tout à la sauce.  
**3.** Faites chauffer le reste du vin à feu moyen jusqu'à frémissements. Cassez les œufs dedans et « pochez-les » 3-4 mn. Servez aussitôt.



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.