

Thierry Thorens, une cuisine de terroir ouverte sur le monde

Thierry Thorens revendique une cuisine de "divagation instinctive" qui évolue suivant l'arrivée et la saison. Une cuisine nourrie par le terroir savoyard dont il est le légataire et inscrite dans la modernité à laquelle il aspire.

Mais d'où est née l'envie d'écrire et de publier ? « Tout ce que l'on ne peut pas mettre dans son restaurant comme la diversité des rencontres et la grande multitude des recettes, je l'ai mis dans des livres devenus naturellement la prolongation de mon travail de cuisinier et un excellent support pour présenter ce que je ne pouvais pas montrer. »

Ces livres sont bien plus que des recueils de recettes. La preuve, cet "Almanach des Alpes Gourmandes" où il décrit la vie quotidienne d'hier parce qu'elle a déterminé le patrimoine culinaire d'aujourd'hui.

« Quand j'étais enfant, dans les années 60, je passais l'été à l'alpage de Cuidex avec ma tante. On "emmontagnait". On tournait le beurre à la baratte. On rencontrait les mar-



Thierry Thorens est le chef de "La Chamade". Le DL / M.D.

chands de bestiaux pour acheter des veaux. On vivait comme les paysans de montagne avec une poule, un cheval, une vache et une agriculture de subsistance. Ce livre, c'est plus l'histoire de cette vie qu'un ouvrage de cuisine. »

Une fois ses culottes courtes posées, le petit montagnard a

forgé ses connaissances au fil de longs apprentissages dans les grandes maisons, dont un passage chez Paul Bocuse, et d'un Tour de France de Compagnon où il adoptera une devise qui lui va comme un gant : « Savoyard, le désir de bien faire ».

Il faut prévenir les non-initiés : passer la porte de "La Chamade", c'est abandonner sur le trottoir ses certitudes sur les goûts et les saveurs, se laisser surprendre par de multiples sensations. Car Thierry travaille les épices des quatre coins du monde. Alors, à table, les plaisirs sont mêlés (un nouveau livre est d'ailleurs en préparation sur la cuisine des parfums et des fleurs).

Et Thierry profite de ses convives les plus ouverts aux surprises gustatives pour de multiples essais et préparations de recettes à venir.

M.D.

POUR EN SAVOIR PLUS

"Almanach des Alpes Gourmandes", éditions Glénat - Collection "le Verre et l'Assiette". Restaurant "La Chamade", 74110 Morzine, www.lachamade.com.