

savouurer

Rencontrer Un sculpteur du goût dans les Alpes

Thierry Thorens aime expérimenter. Sa cuisine, à Morzine, est un véritable laboratoire de saveurs où il jongle avec beaucoup de bonheur entre recettes savoyardes et cuisine gastronomique.

L'homme est avare de mots. Il n'a pas de temps à perdre en bavardages inutiles. Quand il n'est pas en cuisine, il fait le tour de ses fournisseurs, soucieux de la traçabilité et de l'authenticité des produits qu'il travaille dans sa cuisine.

A moins qu'il ne coure les forêts à la recherche d'autres matières premières, des souches ou des loupes d'arbres qu'il transforme à la tronçonneuse. En vaches, en cochons ou en décorations abstraites.

Ce sont ces grandes vaches rigolotes qui attirent l'œil et dirigent le pas du touriste vers La Chamade, restaurant savoyard pas tout à fait comme les autres.

C'est ici, à Morzine, que Thierry Thorens, compagnon cuisinier, perpétue le métier de son père et de son grand-père, transformant l'ancienne crêperie et salon de danse en rendez-vous des gourmets.

Avant de se fixer à Morzine, Thierry a mis à profit son tour de France pour travailler avec de grands chefs comme Bocuse ou Lenôtre. « J'étais aussi à Ammerschwihl, aux Armes de France ; c'est ce tour de France qui m'a donné le goût d'une cuisine raffinée alors que ma mère m'a transmis toutes les saveurs montagnardes », raconte le jeune chef qui avoue avoir un besoin incessant de chercher pour pouvoir s'épanouir.

« Je suis très attaché à la cuisine des Alpes et aux traditions, mais je les interprète à ma façon, en jouant par exemple avec les épices de l'Orient. J'ai



Thierry Thorens et ses vaches.

Photo U.L.

Le marché



La pêche

Rien n'est meilleur qu'une belle pêche dégustée très mûre quand son jus coule sur les mains. Plaisir devenu très rare, car ces fruits-là sont eux-mêmes très rares. Sauf pour les pêches marquées du label « Pêche en vie, pêche d'ici ». Ce sceau est la garantie d'un fruit produit dans les règles de l'art, prometteur de saveurs oubliées. On en mangera jusqu'en octobre, c'est promis. Cuites, elles sont tout aussi délicieuses. Tranchez deux grosses pêches et reconstituez le noyau dans chaque moitié avec l'appareil suivant : 40 g de poudre d'amande, 40 g de beurre, 40 g de sucre et un jaune d'œuf. Mélangez bien. Passez 15 minutes au four, sous le grill. Au sortir du four, aspergez ces pêches fondantes de quelques gouttes d'eau de vie de mirabelle. Un péché.

Ch.H.

besoin d'aller sans cesse de l'avant, d'inventer de nouvelles recettes ».

Le résultat de ses recherches est une cuisine de terroir généreuse et moderne où la saucisse aux choux la dispute aux gambas et risotto à la tomme de Morzine ou à la volaille aux écrevisses.

Attention toutefois aux quantités : dans les assiettes, la générosité savoyarde l'emporte sur la parcimonie moderne !

Quant aux enfants, ils chercheront en vain le traditionnel jambon-frites. Dans leur menu, ils découvrent la salade de tomme morzinoise, un filet de poisson accompagné de légumes, et un

gâteau de Savoie avec sa crème à la vanille.

« Comment voulez-vous éduquer le goût des enfants si vous ne leur proposez pas de bons petits plats pour les inciter à délaisser de temps à autre frites et ketchup ? »

Et ses jeunes clients apprécient d'avoir un menu comme les grands.

Ursula Laurent

■ Y ALLER La Chamade, Morzine, tél. 04.50.75.92.92 ou www.lachamade.com

Thierry Thorens est auteur de plusieurs livres : « La Cuisine de l'Alpe », « Étonnants légumes », « Le Riz dans tous ses états », « Le Goût des fruits et variations sur les épices ».