

Surface approx. (cm²) : 715
N° de page : 134-135

GASTRO



© ERIC SQUADRI / ALPACA

Les meilleurs savoyards

Etoilée, traditionnelle, créative... La cuisine savoyarde se décline dans plusieurs registres. Quelques bonnes adresses à Lyon et dans la région.

LYONNAIS

◆ **La petite auberge** Une adresse bien connue sur les hauteurs de Lyon, qui propose l'hiver raclette au lait cru, charcuteries de montagne, tartiflette, crozets en gratin ou diot au vin blanc. Sans oublier la spécialité maison : la croûte savoyarde, du pain grillé et aillé, recouvert de jambon et parfois de girolles, puis gratiné au four avec de l'emmental. Pas très léger mais parfait pour affronter l'hiver. On peut aussi tenter le jarret de porc gratiné au reblochon et servi avec un gratin dauphinois. Le tout arrosé d'Apremont ou de Mondeuse. Côté déco, on a droit à une ambiance chalet savoyard tout en bois, avec une jolie terrasse l'été. Plats de 13,50 à 24 euros. *La petite auberge, 2 place E. Wernet, Lyon 5^e. Tél. : 04 78 25 29 33*

◆ **Equinoxe** C'est le temple de la fondue, avec une dizaine de versions différentes : cèpes, morilles, girolles ou alors on rajoute du roquefort, du reblochon... Mais ce restaurant propose aussi raclettes, tartiflettes et même la croziflette, un gratin de cro-

**CÔTÉ DÉCO,
ON A DROIT
À UNE
AMBIANCE
CHALET
SAVOYARD
TOUT EN
BOIS AVEC
UNE JOLIE
TERRASSE
L'ÉTÉ**

zets recouverts de jambon cru, de crème et de reblochon ! Les diots sont servis grillés ou à la crème, et les pierrades se déclinent avec du rumsteck ou du magret de canard. Les amateurs de porc choisiront le festin de cochon, composé de jambonneaux, andouillette, bacon, lardon, sauté et poitrine fumé. En dessert, si on n'est pas raisonnable, on peut terminer par une fondue au chocolat ou un pudding aux myrtilles. La encore, le décor est celui d'un chalet de montagne, avec luges, skis... Plat de 16 à 19 euros. *Equinoxe, 4 rue Jeoffroy d'Abbens, Lyon 9^e. Tél. : 04 78 83 46 63*

ÉTOILÉS

◆ **La Bouitte** Créée il y a plus de trente ans, la Bouitte était à l'origine réputée pour ses tartiflettes. Mais aujourd'hui, père et fils sont à la tête de cet établissement, qui a conquis deux étoiles au Michelin. Dans ce joli chalet décoré avec beaucoup de goût, René et Maxime Meilleur proposent une cuisine renouvelée au fil des saisons. La cuisine est savoyarde, mais pas seulement. Ainsi des spécialités régionales comme le caviar d'œufs d'escargot, l'omble chevalier du Léman au beurre noisette et le filet de bœuf aux miettes de lard côtoient les langoustines au chardon végétal ou les cuisses de grenouilles

dorées. Très belle cave des vins avec 800 références, dont une douzaine de vins de Savoie. Menus de 69 à 199 euros. *La Bouitte, hameau de St Marcel, 73 440 St Martin de Belleville. Tél. : 04 79 08 96 77*

◆ **Flocons de sel** On ne présente plus Emmanuel Renaut et son restaurant les Flocons de sel, deux étoiles au Michelin, situé sur les hauteurs de Megève. Dans un cadre épuré, le chef rend hommage aux produits savoyards en proposant une cuisine actuelle et ludique. Comme le cube de brochet du Léman en toast inversé, l'omble chevalier juste cuit, les écrevisses du lac tiédies ou la pomme de ris de veau accompagnée de pommes de terre au reblochon. Et en dessert, le chef ose la tarte à la chartreuse. Menus de 35 à 120 euros. A noter que le chef propose une cuisine de terroir plus rustique dans son autre restaurant, Flocons village, situé au centre de Megève. *Flocons de sel, 1775 route du Leutaz, 74120 Megève. Tél. : 04 50 21 49 99*

CRÉATIFS

◆ **L'Angelick** Yannick Janin a repris il y a quinze ans le restaurant familial situé à la Muraz, près d'Annemasse. En cuisine, le chef s'amuse et surprend autant dans la présentation que dans la préparation des plats. Ici, les amateurs de spécialités savoyardes traditionnelles passeront leur chemin. Car le chef ose une cuisine très inventive, comme les cuisses de grenouilles au saté accompagnées de leur croquant de pain d'épices, les sushis au lièvre et foie gras, la soupe de feuilles de moutarde ou les croquettes de topinambours. Trois menus sont proposés chaque saison, avec un menu spécial truffes à partir de janvier. Belle cave réunissant les meilleurs vins de Savoie. Le cadre est aussi épuré et contemporain que la cuisine. Menus de 27 à 68 euros. *L'Angelick, chef lieu, 74 450 La Muraz. Tél. : 04 50 94 51 97*

◆ **La Chamade** Thierry Thorens a transformé la crêperie de ses parents en un restaurant atypique dans cette jolie station de Haute-Savoie qu'est Morzine. Dans cet imposant chalet, le chef, qui a fait ses classes chez Bocuse, revisite les produits de terroir avec des épices, des fleurs mais aussi des jeux de cuisson. Et il n'hésite pas à présenter ses plats dans des petits pots, cuillères, cocottes et même seringues ! Son objectif : rompre la monotonie. Pari réussi avec la volaille savoyarde aux écrevisses du Léman et ses patates douces, ses brochettes de diots, et ses saucisses de choux servies avec une friture de carottes et de betteraves, ou en dessert, son poirier accompagné d'un gaspacho de concombre et d'une salade de mâche à la vanille. Menu de 16 à 42 euros. *La Chamade, 90 route de la Plagne, 74 110 Morzine. Tél. : 04 50 79 13 91*

TRADITIONNELS

◆ **Le Chalet d'Avoriaz** Situé dans une petite station de Haute Savoie, cet établissement familial est toujours aux mains de la famille Lenvers. Et aujourd'hui, c'est la troisième génération qui est aux

LES FROMAGES DU FROMAGER

Ce joli livre, vendu dans un coffret en bois, rend hommage aux fromages régionaux. Et notamment aux fromages savoyards, comme le beaufort d'alpage, l'abondance, le reblochon, le chevrotin, la tome de Bauge ou le bleu de Bonneval... Avec chaque fois, l'histoire de sa fabrication et des conseils de dégustation. Sans oublier des recettes incontournables comme la fondue, le berthoud, le soufflé au Beaufort, ou moins connue, la matouille, à base de tome de Bauges et de pomme de terre. Ouvrage réalisé par le fromager grenoblois Bernard Mure Ravaud.

Les fromages du Fromager, éditions Glénat, 192 pages, 35 euros

EMMANUEL RENAUT, À MEGÈVE, REND HOMMAGE AUX PRODUITS SAVOYARDS EN PROPOSANT UNE CUISINE ACTUELLE ET LUDIQUE

A gauche, le restaurant Equinoxe
Ci-dessous, une fondue savoyarde

commandes. Dans ce joli chalet en bois ancien avec une belle cheminée, le chef Joseph Lenvers perpétue la tradition en proposant, à midi, une restauration rapide pour les skieurs. Avec des omelettes savoyardes et des pâtes fraîches aux fromages ou aux chanterelles. Mais le soir, on prend son temps pour découvrir la spécialité de la maison : le triolet de fondues, assortiment de fondues parfumées au lard, aux herbes, aux morilles ou aux girolles. Le tout accompagné de charcuteries de montagne. Autre spécialité : les pierrades (poulet, bœuf, magret de canard...) servies avec des petits légumes à faire griller. Menus de 18 à 30 euros. *Le Chalet d'Avoriaz, 74 110 Avoriaz, tél. : 04 50 74 01 30*

◆ **Les Sapins** Là encore, c'est une histoire de famille. Puisque ce restaurant-hôtel de Manigod dans les Aravis appartient depuis 1963 aux Pessey-Veyrat. Situé au pied des pistes, au Col de la Croix Fry, ce grand chalet est une adresse très connue dans la région. On y vient pour sa cuisine de terroir, simple et authentique. Avec ses assiettes de cochonnailles : jambon fumé, saucisson aux herbes, rosette de Savoie, son magret de canard rôti aux myrtilles, ou son marbré de foie gras au jambon de Savoie. Les amateurs de fromages se rabattront sur la salade tiède au reblochon, la fondue aux bolets, la raclette fumée ou la tomme blanche et sa charcuterie. Menus autour de 20 euros. *Les Sapins, Col de la Croix Fry, 74 230 Manigod. Tél. : 04 50 44 94 96*

STÉPHANIE PLOUD

