

Morzine Sur la piste des gourmands

Lové entre le Léman et le mont Blanc, Morzine (Haute-Savoie), 3 000 âmes, a toujours su se tenir loin du béton et des usines à touristes tout en tutoyant l'un des plus fabuleux domaines skiables du monde : les Portes du soleil et leurs 650 kilomètres de pistes !

Dans ce village dont le nom fit le tour du monde lorsque, en 1960, Jean Vuarnet devint champion olympique aux Etats-Unis, tout est resté intime et bon enfant. L'office du tourisme semble sorti d'une gravure d'Epinal et le manège de chevaux de bois continue de tourner, comme autrefois.

« Nous avons encore quatre ardoisiers », s'enthousiasme un villageois en rappelant que l'or gris fit jadis la fortune du bourg. Très attachée à ses traditions, Morzine compte d'excellents artisans de bouche. « Nous célébrons même à nouveau, depuis six ans, la Fête du cochon », s'amuse Thierry Thorens, le talentueux chef de la Chamade. Cet ancien de chez Bocuse a transformé une ancienne brasserie-pizzeria, au cœur de la station, en laboratoire des saveurs alpines. Porcelet de montagne, volaille savoyarde, terrines de cochon, fromages remarquables...

On plane bien loin au-dessus de la traditionnelle trilogie fondue-tartiflette-diots ! Plus haut, sur les pistes, au Chalet Philibert, la carte lorgne du côté de l'exotisme malgré un décor de bois sculpté et de lauzes 100 % savoyard ! Ainsi la « nage de saint-jacques aux senteurs asiatiques » le dispute à la « dorade marinée au gingembre frais-manioc braisé », le

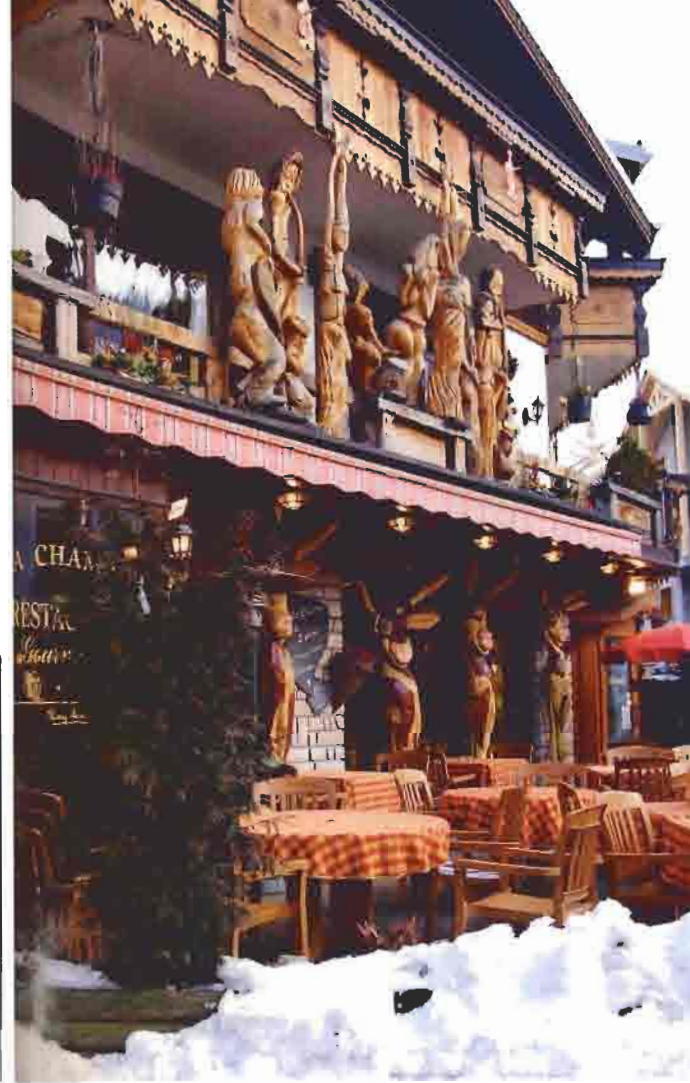


LE SAMOYÈDE

Un festival de chaleurs alors que, dehors, la neige saupoudre les sapins

pavé de bœuf est poêlé en compagnie de litchis et le bar en papillote se décline « à l'indienne » ! Un festival de chaleurs cependant que, dehors, la neige saupoudre les sapins d'un manteau virginal. Ce savoir-vivre et savoir-manger attire chaque année davantage les familles hédonistes. L'office de tourisme l'a bien compris, qui a créé à leur intention un Pass'Gourmet distribué gratuitement aux caisses des remontées mécaniques. Parmi les bonnes adresses qu'on se chuchote d'un hôtel l'autre figurent la Bonbon-

nière, une pâtisserie créée dans l'immédiat après-guerre et dont les Myrtilles des neiges, à la pulpe de fruits et au chocolat blanc, parviennent à faire fondre les plus endurcis. La boulangerie Chez Céline fait, elle, l'unanimité pour ses tartes. Quant aux restaurants, ne dit-on pas que certains pourraient être en marche vers les étoiles, comme le si joli Atelier d'Alexandre ?



LE CHALET LA CHAMADE

Morzine compte d'excellents artisans de bouche. Ci-contre, la Chamade, véritable laboratoire des saveurs. Page de gauche, l'Atelier d'Alexandre. En bas, restaurant d'altitude sur le domaine des Portes du soleil et ses 650 kilomètres de pistes... Le terrain est également idéal pour les randonneurs à raquettes.

Pratique

14 stations reliées entre la France et la Suisse et 650 kilomètres de pistes.
Forfait 6 jours : 184 €.

Se loger

Le Samoyède

Des chambres couleur miel, tout en bois brûlés. Son restaurant, l'Atelier d'Alexandre, sert une très jolie cuisine où les épices se mêlent aux saveurs des montagnes. A partir de 116 € par personne en 1/2 pension, 04-50-79-00-79.

Le Chalet Philibert

Un hôtel qui joue la carte du charme avec ses tissus en lin et ses lits en fer forgé. Très bonne table. A partir de 103 €

par personne en 1/2 pension, 04-50-79-25-18.

Se restaurer

La Chamade

D'excellents produits du terroir, tel le porcelet grillé, mi-tonnés par Thierry Thorens. Compter de 12 à 20 € le plat, menu à 42 €, 04-50-79-13-91.

La Grange

Le reblochon se décline ici en profiteroles. Menu à partir de 24 €. Uniquement le soir. 04-50-75-96-40.

Sur les pistes

Le Vaffieu : tartiflettes et fondues. Le Pleney, 04-50-79-09-43.

Office du tourisme : 04-50-74-72-72.