

# Craquantes merveilles

Ce dessert des grands jours, fait de système D, existe un peu partout en France. Dans les Alpes, ce sont des merveilles. Baptisées "pâtisseries de l'innocence", elles font le bonheur des uns et des autres. Au coin du feu...

Textes Fabienne Bachelard Photos Gilles Place pour Alpes Magazine

**L**eur nom sonne déjà comme une heureuse promesse... Les merveilles, ces pâtisseries fines et ciselées comme de la dentelle, ont la saveur des goûters savoyards du temps passé. Délicatement posées dans un panier, juste saupoudrées de quelques envolées de sucre, elles sont irrésistibles. Thierry Thorens, restaurateur à Morzine, nous livre ses secrets de fabrication. « Une recette de bonnes femmes d'alpages... » Voilà comment le chef du restaurant La Chamade décrit les merveilles. Dans les Alpes, c'est tout particulièrement dans le haut Chablais que cette tradition s'est perpétuée, savamment transmise de mère en fille depuis des générations. Habituellement préparées pour être dégustées le dimanche, souvent à l'heure du café, les merveilles évoquent ces après-midi de discussion languissants où l'on refaisait le monde sur un coin de table. Dessert simple, elles ont toutefois gardé un brin de solennité, certainement lié au fait qu'elles étaient aussi destinées à régaler les invités des grands jours, entre autres baptêmes et mariages. Comme nous le rappelle Thierry Thorens, ce sont les « pâtisseries de l'innocence » et si, aujourd'hui, le fil s'est un peu perdu, quelques passionnées continuent

de concocter ces savoureux "petits riens" dorés et croquants à souhait.

## UN SECRET DE GRAND-MÈRE

C'est dans le joyeux bric-à-brac de la cuisine de La Chamade que nous assistons à la fabrication des merveilles. Tout en préparant ses ingrédients, Thierry Thorens, en fin connaisseur des recettes locales, explique: « Dans le temps, les ménagères faisaient avec les moyens du bord et elles ne pesaient jamais. Elles se servaient de ce qu'elles avaient sous la main : une cuillère à soupe ou à café, un verre ●●●



**Thierry Thorens**, du restaurant La Chamade à Morzine, s'est fait une spécialité de cette pâtisserie traditionnelle.