



Il faut avoir vu faire pour savoir faire. Jules, fils de Thierry Thorens, a choisi le métier de son père. Qui est le plus fier ?

Thierry THORENS

“Il faut encourager les petits producteurs”

Au croisement de deux vallées, celle des Ardoisières et celle de la Manche, Morzine conserve son âme montagnarde et familiale tout en cultivant une image de carte postale que nos amis britanniques apprécient particulièrement. C'est au cœur de ce village de caractère que Thierry Thorens exerce ses multiples talents. **Par Patrick Peltier – Photos : Bruno Moyen.**

La Chamade est en travaux. Cuisines et fourneaux sont-ils devenus trop exigus pour vous ?

Thierry Thorens : J'investis plus de 2 millions d'euros. Le restaurant La Chamade sera prêt pour cet hiver. En 1969, le salon de coiffure de ma mère est devenu une pizzeria-crêperie où on venait en famille après le ski. Depuis, l'histoire de La Chamade se poursuit. Un bar à vins lui fait face depuis plusieurs années déjà. Aujourd'hui, je veux cuisiner sous les yeux des clients et servir des plats dotés d'une forte identité montagnarde. La cuisine sera ouverte avec table d'hôte. Un bar à fromage proposera le meilleur des alpages et une sélection de fromages anglais, clin d'œil à notre identité britannique.



Continuerez-vous à marier de façon originale les saveurs du terroir et les produits locaux, tout en proposant des pizzas, des fondues ?

T. T. : Mes clients aiment le mélange des genres. Mes parents, mes grands-parents m'ont enseigné le goût des produits vrais. Comme eux, je suis sensible à la texture des produits. Je cherche à proposer une cuisine d'altitude qui sera une invitation à retrouver les saveurs de la montagne.

Avez-vous des difficultés à trouver des produits du terroir ?

T. T. : Le savoir-faire existe. Cependant, il faut encourager les petits producteurs, les petits maraîchers, les éleveurs de cochon fermier ou de volaille en plein air. On trouve de bons



produits mais on rencontre des problèmes de régularité dans les livraisons. Il est en effet de plus en plus difficile de trouver un cochon qui ne soit pas issu de production industrielle. Pour obtenir des produits de qualité et de proximité – moins de 30 kilomètres – il faut mettre le prix, d'autant qu'il faut respecter des normes drastiques d'hygiène.

Selon vous, où commence la cuisine du terroir ?

T. T. : La cuisine du terroir devrait être proposée dans les restaurants situés en bordure des autoroutes. C'est là que tout commence. Ce sont les premiers



rendez-vous, ces restaurants devraient être la vitrine de notre savoir-faire. Point, à Vienne, et André Pic étaient des tables d'exception sur la route des vacances de la célèbre Nationale 7.

Avez-vous une saison préférée ?

T. T. : J'aime cuisiner selon le rythme des saisons.



Vous avez la passion de l'écriture ?

T. T. : J'aime écrire et transmettre. Après les légumes, le riz, les fruits, les épices et les fleurs, j'ai signé un nouveau livre aux éditions Actes Sud. Ce nouveau volume est consacré à la cuisine des volailles et des œufs. Je propose trois cents recettes originales, comme le chili de canard aux châtaignes, l'oie rôtie aux fruits secs et frais, ou bien encore les œufs au plat servis avec un pesto de parmesan aux noisettes et au persil, et la tapenade d'œufs durs et de pois cassés au genièvre. J'écris pour les gourmands et les gourmets.

Et puis il y a mon fils Jules qui a choisi le métier de cuisinier. Il vient de terminer un stage chez Michel Rochedy. *

FONDU DE CUISINE

Éclectique, ce fondu de cuisine déborde d'énergie. Quand il n'est pas aux fourneaux, il sculpte, écrit, part à la recherche de fleurs et d'herbes sur les chemins du Chablais. En véritable militant du goût, il met à l'honneur les produits locaux de qualité qu'il marie à des épices dans des recettes inventives. Après les légumes, le riz, les fruits, les épices et les fleurs, Thierry Thorens poursuit son œuvre littéraire avec un dernier volume, paru aux éditions Actes Sud, consacré à la cuisine des volailles et des œufs. Au total plus de 300 recettes originales, accompagnées des conseils et des savoir-faire du chef du Chablais. Deux autres ouvrages sont parus : *La Cuisine de l'Alpe* chez Glénat en 1999, et *La Cuisine des terroirs de France* chez Larousse en 2000.



Ombles chevalier des ardoisières,
tomme blanche, citron, poireaux

Pour 4 personnes

- 4 ombles chevalier vidés de 250 g environ
- 400 g de tomme blanche très fraîche
- 1 l de court-bouillon
- 2 citrons jaunes
- 200 g de sucre semoule
- 2 poireaux tronçonnés (8 cm env.) et fendus en deux dans le sens de la longueur
- Fleur de sel
- Sel et poivre du moulin.

- 1.** Pressez les citrons et réservez le jus.
- 2.** Faites confire les écorces coupées en cubes avec le sucre et de l'eau à hauteur, mixez l'ensemble afin d'obtenir un coulis lisse et épais de citron.
- 3.** Montez ce coulis avec l'huile d'olive, finissez avec le jus de citron afin d'obtenir une légère acidité et assaisonnez.
- 4.** Faites cuire les poireaux à l'eau bouillante, égouttez et finissez-les avec le beurre frais.
- 5.** Pochez les ombles au bleu dans le court-bouillon bouillant. Servez-les tel quel avec la tomme blanche assaisonnée de fleur de sel et de poivre, le coulis de citron chaud, le tout sur un tapis chaud de poireaux assaisonnés.

Salade de diots savoyards,

betteraves rouges et chou-rave

Pour 4 personnes

- 8 diots cuits dans un bouillon de légumes
- 4 belles tranches fines de fromage d'Abondance.

Pour la purée de betteraves

- 200 g de betteraves rouges cuites • 8 cl d'huile de noix • Filet de vinaigre de vin rouge • 20 g de moutarde • Sel et poivre.

Pour les frites de betteraves

- 1 betterave crue.

Pour le chou-rave mariné

- 1 chou-rave de 200 g • 8 cl de sirop de sucre à 30° parfumé de 4 bâtons de cannelle • 2 clous de girofle • 2 feuilles de laurier • 6 cl de vinaigre de cidre • 4 cl d'huile de noix.

Pour accompagner

- Croûtons de pain grillés.

1. Taillez le chou-rave dans le sens de la circonférence. Ajoutez du sel, du poivre, le sirop de sucre à la cannelle, les clous de girofle, les feuilles de laurier, le vinaigre de cidre et l'huile de noix. Mélangez le tout et laissez mariner pendant 24 h. **2.** Mixez au robot les ingrédients de la purée de betteraves. **3.** Taillez la betterave crue en fines lamelles rondes que vous faites frire à grande friture. **4.** Faites fondre les tranches de fromage sur le fond de 4 assiettes. **5.** Disposez sur chacune d'elles, 2 diots escalopés, la purée de betterave, les betteraves frites ainsi que le chou-rave mariné. Servir avec des croûtons de pain grillés.



Milla de polenta caramélisés,

épinards et estragon

Pour 4 personnes

- 250 g de polenta moyenne • 2 poires William
- 100 g de pousses d'épinards • 50 g d'estragon
- Zestes râpés et jus d'un citron jaune et d'un citron vert • 200 g de sucre semoule • 80 g de sucre cassonade • 1 bâton de vanille • 1,5 l de lait.

Pour le sirop de sucre à l'estragon

- 200 g de sucre • 25 g d'estragon • 6 cl d'eau.

Pour accompagner

- Yaourts.

1. Le sirop : faites bouillir l'eau avec le sucre et l'estragon ciselé, laissez réduire. **2.** Faites blanchir les pousses d'épinards à l'eau bouillante, puis rafraîchissez et égouttez. **3.** Faites bouillir le lait avec les zestes râpés des citrons, le sucre semoule, l'estragon ciselé et le bâton de vanille fendu. **4.** Ajoutez en pluie la polenta, laissez cuire à feu doux en remuant, complétez avec les poires taillées en dés, puis finissez avec les pousses d'épinards une fois que le mélange devient épais. Laissez cuire jusqu'à absorption totale du lait. Retirez la vanille et versez dans un moule. Réservez au frais. **5.** Taillez des carrés de milla refroidi, poudrez de sucre cassonade et caramélisez à l'aide d'un chalumeau. **6.** Servez sur un lit de yaourt sucré et parfumé avec le sirop concentré de sucre à l'estragon.

