

GASTRONOMIE " La Chamade " à Morzine

Thierry Thorens, artiste cuisinier

Le chef du restaurant « La Chamade », à Morzine, n'a pas seulement l'art d'accueillir les meilleurs produits du terroir au fil des saisons, avec sa touche personnelle, délicate et inventive. Travailleur infatigable, Thierry Thorens trouve aussi le temps de sculpter, animer la station et écrire des livres, dont le dixième « Parfums d'herbes » vient de paraître aux éditions « Actes Sud ».

SERGE COSTE

serge.coste@lefaucigny.fr

Mais comment fait-il ? Même l'impitoyable député-maire LR de Bonneville, pourtant habitué à cumuler les casquettes, n'arriverait pas à le suivre. Thierry Thorens, le talentueux (à tous les sens du terme) patron du restaurant « La Chamade », à Morzine, est partout. À croire qu'il cache l'existence de frères jumeaux, de triplés, voire de quadruplés pour le seconder. Quand il n'est pas dans sa cuisine, où il passe déjà le plus clair de son temps, il est à l'atelier, à sculpter le bois et le métal. La grande vache rouge et blanche qui décore la salle à manger, c'est lui qui l'a réalisée. Tout comme les drôles de personnages et les animaux qui s'égaient tout autour de l'établissement. Et il en prépare déjà une autre, plus étonnante encore (voir photo) ! Le reste du temps, il organise des manifestations pour animer la station. Comme naguère la fête du cochon, la fête de la poussine, et plus récemment, l'opération « monumental art cagettes » (voir page 10). Et n'allez pas croire que cela lui suffit ! S'il lui reste malgré tout quelques secondes inutilisées, il prend sa plume et commet un nouveau livre, dont la plupart sont parus dans la collection « encyclopédie culinaire » des éditions Actes Sud. « La cuisine de l'Alpe », les « étonnants légumes », « le goût des fruits », les fleurs, le riz, les épices... rien de ce qui se mange n'a de secret pour lui. Le dixième ouvrage, consacré aux « Parfums d'herbes », vient tout juste de sortir (voir notre encart). Une prouesse quand on sait qu'avant de publier ses quelque 350 recettes, accompagnées de descriptifs historiques, botaniques et culinaires de chaque produit, il a passé des heures dans son laboratoire à étudier la matière et concocter les assemblages.

Originaire de Morzine, fils de restaurateur, Thierry Thorens est comme ça. Il n'arrête pas.



Valérie et Thierry Thorens à la table d'hôtes de « La Chamade »

Il n'a jamais arrêté depuis son entrée comme apprenti au restaurant « La Caravelle », un ancien établissement d'Evian. CAP puis brevet de maîtrise en poche, il entamait ensuite son compagnonnage du tour de France auprès de modestes chefs répondant aux noms de Bocuse, Lenôtre, Thuriès, Bise (à Talloires) ou encore le « Lion d'Or » à Cologny (Suisse). Avant de revenir au bercaïl, au début des années 1980.

Thierry Thorens n'a jamais oublié ses racines savoyardes. Tout, dans ses assiettes, rend hommage à ce terroir qu'il a vu grandir. Il met toujours un soin particulier à sélectionner ses ingrédients auprès de producteurs locaux. Ce qui l'oblige à respecter la saisonnalité, base de toute cuisine de qualité. Puis il les travaille à sa façon, en partant du plus classique pour y apporter peu à peu cette touche personnelle qui l'a fait remarquer, dès la reprise de la maison familiale, en 1983, par les plus grands guides gastronomiques.

Comme sa vie, les préparations de Thierry Thorens ne laissent aucune place à la monotonie. Chaque plat est une découverte, un voyage au pays de saveurs inédites et pourtant si proches de nous. Le chef révèle et sublime le moindre petit don que nous fait la nature et auquel nous ne faisons plus attention. Il les intègre délicatement à ses recettes, en respectant la cuisson, la température et la manière de mieux en exalter les arômes.

La carte, toujours aussi soignée, s'articule entre plats gourmands et plus simples, afin de mieux se caler aux attentes de la clientèle. « Ombre d'Ardoisières rôti, crème de légumes oubliés, vinaigrette sésame et concombre », « volaille à la broche, beignets de pommes de terre », « travers de porc, miel et épices, tapioca coco et beignets de pommes de terre », « tourte chaude de canard, jus de réglisse et garniture d'hiver ». Ou, quand l'approvisionnement le permet, la « marmite du pêcheur » et son hommage appuyé aux poissons du Léman.

Patrimoine savoyard oblige, les assiettes sont toujours généreusement servies et Thierry Thorens donne la part belle aux légumes qu'il ne se contente pas de traiter en simples accompagnements, mais qu'il intègre en partenaires à part entière des

mets présentés. Avec quelques petites trouvailles, comme ces oignons à la grenadine, ou encore, cette petite crème de poivrons servie avec le dessert. Histoire de rappeler, comme il l'avait fait dans ses livres « Etonnants légumes » et « Le goût des fruits », que le poivron est un fruit (au même titre que la tomate) et la fraise un légume. Autant de subtilités qu'il se plaît à exploiter. Et qui font la joie de la clientèle, si l'on s'en réfère aux remarques élogieuses – et justifiées – qui parsèment le livre d'or de l'établissement.

Le terroir se retrouve jusque dans la décoration. Entièrement refait en 2013 et 2014 (voir *Le Faucigny* du 17 avril 2014), l'établissement respire à la fois le bois des montagnes et l'ardoise qui faisait vivre la vallée, avant l'avènement des sports d'hiver. Les baies vitrées donnent de l'aisance et réconcilient les anciens espaces « pizzeria au feu de bois », pour les skieurs pressés, la salle « gourmande », en vis-à-vis, et la partie « gastronomie », pour laquelle il fallait passer par l'extérieur afin d'accéder à l'étage. Cette ségrégation est résolue. Désormais, les convives peuvent s'attabler où bon leur semble. Voire même, s'installer à la table d'hôte, d'où ils peuvent voir le chef confectionner en direct une cuisine plus spectaculaire et plus imaginative. Sans parler du bar à vin « Le coup de cœur » ni de l'original « bar à fromage » sur lequel nous ne manquerons pas de revenir à l'occasion.



La « marmite du pêcheur » et son hommage appuyé aux poissons du Léman

Naissance d'une « vache-girafe »



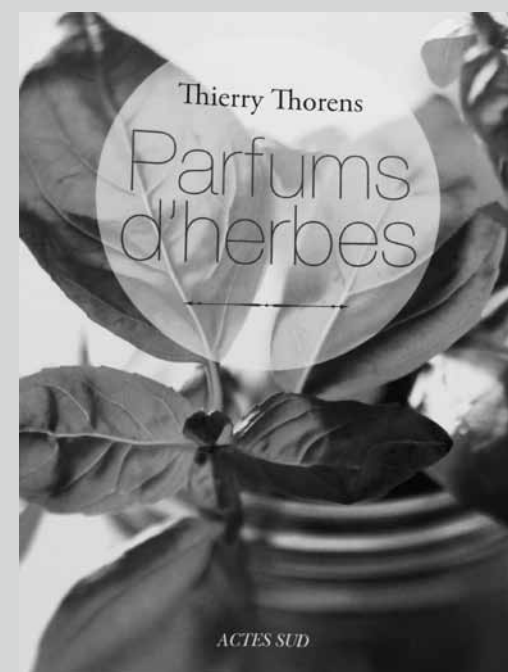
Elle n'est pas encore finie, mais elle intrigue déjà les passants, la dernière sculpture du cuisinier Thierry Thorens. Cet homme aux multiples talents entend symboliser les conséquences du réchauffement climatique dans un avenir pas si lointain que ça, en mettant en scène une vache « pis rouge d'Abondance » qui aurait fini sa mutation en girafe. La belle n'est pas encore au stade de la finition, mais elle cherche déjà un pâturage pour l'hiver. L'appel est lancé...

L'herbe est plus verte chez Thierry Thorens

Le nouveau livre de l'infatigable cuisinier morzinois « Parfums d'herbes » est, comme les précédents, un feu d'artifice de connaissances et de saveurs à découvrir.

« C'est une cuisine que la mère de famille faisait avec le jardin. On n'a rien inventé », confie Thierry Thorens lorsqu'il évoque la sortie de son dixième ouvrage, « Parfums d'herbes », aux éditions « Actes Sud ». Comme dans ses précédents opus, le chef du restaurant « La Chamade », à Morzine, ne se contente pas d'égrèner plus de 350 recettes au fil des pages. Même si la partie « encyclopédique » a été réduite par rapport à certains de ses anciens livres, l'auteur trouve quand même le temps (et la place) de proposer un descriptif de chaque herbe présentée : son historique, sa morphologie, ses aspects botaniques, ses vertus apéritives ou médicinales et même les saveurs qu'elles dégagent et la manière de mieux les mettre en avant. Il donne également des conseils de cueillette, de conservation et d'utilisation.

La plupart des ingrédients présentés nous sont familiers. Beaucoup font partie des végétaux et aromates traditionnellement utilisés dans la cuisine française et poussent dans les jardins, dans les champs ou au bord des routes. C'est le cas l'agastache, la berce, l'angélique, la ciboulette, l'oxalis, la fumeterre, l'ortie, le thym, l'origan, le persil, l'estragon, les menthes, ou encore le calament que Marc Veyrat considère comme la reine des herbes. Mais d'autres, plus exotiques, ont fait leur entrée dans le livre, comme la coriandre, ou encore les algues (le kombu, la dulse ou le wakamé). Aux classements qui distinguent les liliacées des crucifères ou les astéracées des ombellifères, Thierry Thorens ajoute une distinction supplémentaire entre



les « herbes de finition », qu'on glisse au tout dernier moment dans les recettes, les herbes « de cuisson ou de macération », qui transmettent leur goût aux préparations, et enfin les « herbes à pot » utilisées pour compléter les soupes et les bouillons et qui sont à l'origine du mot potage. Au total, plus de 50 de ces végétaux sont passés en revue, disséqués et enfin, cuisinés. À découvrir dans « Parfums d'herbes », 350 pages, 20 euros, aux éditions « Actes Sud ». (sc)

OFFRE DÉCOUVERTE LE FAUCIGNY

Sur présentation de ce coupon, bénéficiez de

Un repas gratuit

En plus de tout menu (hors boissons) acheté au restaurant « La Chamade »,

La Crusaz, 90 Route de la Plagne, 74110 Morzine

Tel (réservation obligatoire) : 04 50 79 13 91

Valable pour 2 personnes, jusqu'au 15 novembre 2015