

Recettes de montagne

Cochon qui s'en dédit

Dans la station de Morzine, **Thierry Thorens** fait une “cuisine de l’Alpe”, pour reprendre le titre de l’un de ses ouvrages. Une cuisine du terroir avec les produits du cru. Une cuisine qui n’en possède pas moins son petit grain de folie.

Rencontre avec “Savoyard le désir de bien faire”, nom qu’il s’est choisi comme Compagnon.

À Morzine, on le surprend dans un “entre-deux”. Entre deux saisons, entre deux voyages, entre deux projets, entre deux livres, entre son restaurant et le bar à vins qu’il a ouvert en face, le Coup de cœur... Bouillant à la fois d’énergie rentrée et en roue libre. Il revient d’Amiens, où l’aîné de ses trois enfants, Jules, 15 ans, poursuit sa scolarité au lycée des Métiers de l’hôtellerie et de la restauration. Tiens, tiens... “Il fallait qu’il sorte du cocon”, explique-t-il brièvement. Et voilà que Bel, son maraîcher préféré à Sciez (Haute-Savoie), lui livre ses légumes. Entre verveine citronnée et navets, se glissent des fleurs d’acacia. “Je veux en faire une liqueur”, dit-il en réponse à... une question non posée. Plus tard, on apprendra que le résultat de cette liqueur fut jugé “sans intérêt” et le projet abandonné. C’est ça, Thierry Thorens. Mille idées à la seconde et l’air de ne toucher à rien. Placide et sans cesse en mouvement. Jamais là où on l’attend.

“Une cuisine de divagation”

Dans son restaurant à Morzine, la Chamade – le restaurant familial repris en 1983 –, c’est pareil. Impossible de le mettre dans une case, ce qui horripile au plus haut point les critiques des guides. Bistrot ? Pizzeria ? Restaurant gastronomique ? Réponse déconcertante : la Chamade, c’est tout ça à la fois. Selon votre humeur, vos moyens, vous pouvez commander une pizza au feu de bois (mais à la crème d’ail, ce qui change tout), une fondue de tomme ou des truites farcies enveloppées dans un délicieux arôme de résine de sapin, l’une de ses dernières recettes dont il nous a livré le secret.

Cet ancien “Compagnon cuisinier des Devoirs Unis”, qui a choisi comme nom “Savoyard le désir de bien faire”, dit pratiquer “une cuisine de divagation”. Rien de plus juste. Cela a un côté rêveur, impétueux. Cela cadre avec le personnage, qui laisse à chacun le soin de choisir le Thierry Thorens qu’il préfère.

Certains ne veulent voir en lui que le “chantre des Alpes”, de ces Alpes où l’on tuait le cochon à l’entrée de l’hiver. La cuisine de montagne était encore “une cuisine du pauvre, art d’accommoder simplement les produits du quotidien” ⁽¹⁾. On peut déguster chez lui des atriaux, un plat tout ce qu’il y a de plus chablaisien, composé avec les abats de porc (foie, poumons, cœur), la crépine, l’échine. Une “préparation de fête” autrefois.

D’autres apprécient le cuisinier randonneur, qui vous fait partager le goût des fleurs, un goût découvert dans les estives (alpages). Avez-vous jamais testé sa crème froide de légumes à la reine des prés ⁽²⁾ ? Enfin, quelques-uns ne veulent se souvenir que du chef inventif, limite world cuisine, capable de vous régaler de pétoncles au wasabi (le raifort japonais, pour simplifier) ou d’un flan d’hibiscus.

Locavore

Aujourd’hui, Thierry Thorens fait partie de ces cuisiniers “locavores”, privilégiant, autant que faire se peut, les circuits courts d’approvisionnement, affichant même sur son site Internet la liste de ses fournisseurs. Des petits producteurs, des éleveurs. Proches, très proches géographiquement. Ses œufs, il les prend à Marin, trente-cinq kilomètres à peine de Morzine. Ses truites, à Morzine même. Parfois, une rencontre inattendue dans un salon gourmand a scellé un partenariat au long cours. Parfois, Thierry Thorens s’est mis littéralement en chasse pour dénicher le “bon” produit. Des pommes de terre, par exemple, qui ne noircissent pas, une fois râpées. “Pour les faire en beignets, j’ai tout essayé. Le jus de citron, bien sûr. Sans résultat. J’ai trouvé enfin. De la vraie pomme de terre. Des jonabel”. Et perfectionniste avec ça...

Bien sûr, notre chef se cale sur les saisons pour établir sa carte. Il y a un temps pour tout. Pour les asperges, au printemps, et pour les framboises, en août. “Notre carte, on la change cinq fois dans l’année”, précise-t-il. En automne, vous verrez débouler sur la table les champignons. À vous les cèpes, les chanterelles, les pieds-de-mouton, les lactaires, les trompettes de la mort. Le gibier est aussi de la fête.

À cinquante ans sonnés, Thierry Thorens ne verse pas dans la nostalgie ou l’acrimonie. “En télé, monsieur Toulemonde se met à faire de la cuisine ? C’est très bien. Cela suscite un engouement pour notre métier”. Lui, il s’en tient à sa recette dans l’assiette. “Le produit, une cuisson juste... Et la quantité. Il faut mettre ce qu’il faut”. Cochon qui s’en dédit... On a oublié de vous le dire : cet artiste à ses heures perdues, “tendance récup”, a le sens de la générosité.

(1) *La Cuisine de l’Alpe*, éditions Glénat, 1999 (Thierry Thorens et Claude Pautler).

(2) *Le Goût des fleurs*, éditions Actes Sud, 2009 (Thierry Thorens).



Recettes de montagne et carnet d'adresses de Thierry Thorens

La "tribu" Bel



Sur Sciez, les Bel travaillent en famille : les deux sœurs, Simone et Chantal ; les maris, Stéphane (sur la photo) et Pierre. Fines herbes, poireaux, carottes... Et les "vraies pommes de terre" (les fameuses jonabel), qu'attendait Thierry Thorens.

SALADE DE RAVES ET CAROTTES À LA CANNELLE

Ingédients

- 1/2 chou-rave taillé en fines rondelles
- 6 cl de sirop de sucre parfumé à la cannelle (8 bâtons)
- 6 cl de vinaigre de cidre
- 4 cl de jus de viande, sel, poivre
- 500 g d'assortiment de salade verte, une belle poignée de roquette
- 2 belles carottes cuites à l'eau avec un clou de girofle et deux feuilles de laurier
- 1 filet de vinaigre de vin rouge
- 1 filet d'huile de noix
- 150 g de noix concassées

Marche à suivre

Faites mariner la veille les raves dans le sirop, le vinaigre de cidre, le jus de viande et l'assaisonnement. Égouttez ensuite les raves, que vous mélangez avec les salades vertes ; assaisonnez avec un peu de marinade. Servez autour les carottes taillées en fines rondelles, et assaisonnez avec l'huile de noix et le vinaigre. Saupoudrez la salade avec les noix.

SOUPE D'ÉPAULE D'AGNEAU AUX FÈVES

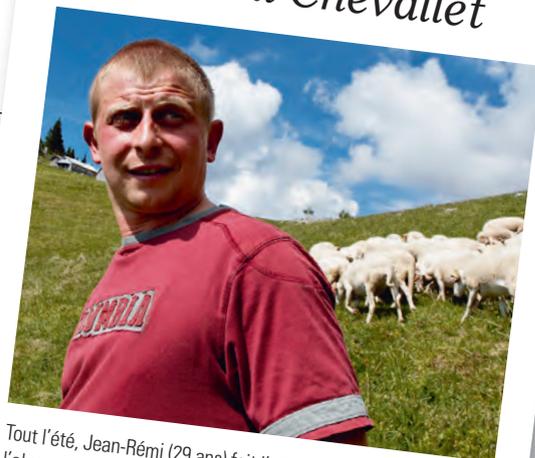
Ingédients

- 1 épaule d'agneau coupée en petits cubes
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 4 gousses d'ail hachées
- 1 bouquet de persil
- 500 g de fèves décortiquées
- 2 pommes de terre taillées en petits cubes
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomate
- Farine, sel, poivre

Marche à suivre

Farinez la viande, qui va rissoler dans une cocotte avec un filet d'huile. Ajoutez les légumes taillés en paysanne (en tranches, puis émincés) et l'ail ; suer l'ensemble (faire évaporer l'eau des légumes). Complétez avec le concentré de tomate, les pommes de terre et les fèves. Versez 2 litres d'eau, assaisonnez et faites cuire à couvert sur un feu vif. Finissez la soupe avec le persil haché. Vous pouvez effectuer cette recette avec des haricots blancs, ou des haricots mange-tout.

Jean-Rémi Chevallet



Tout l'été, Jean-Rémi (29 ans) fait l'aller-retour entre Vailly et l'alpage de Niffon, perché à plus de 1 780 m. Pour surveiller ses "mères". Trois cents brebis. Les foins rentrés, il va pouvoir enfin souffler. C'est lui qui a pris l'initiative de contacter Thierry.

FONDUE DE TOMME, POMMES DE TERRE ET GENIÈVRE

Ingédients

- 500 g de tomme juste mature
- 25 cl de vin blanc de Savoie
- 1 branche de thym
- 2 oignons rouges ciselés
- 2 feuilles de laurier
- 1 cuillère à soupe de genièvre concassé
- Sel, poivre
- 8 pommes de terre rattes cuites en robe des champs
- 8 cl de crème fraîche

Marche à suivre

Faites bouillir le vin blanc avec le laurier, le thym, les oignons et le genièvre, assaisonnez. Une fois les oignons cuits,

ôtez le laurier et le thym, complétez avec la crème, faites mijoter doucement, puis ajoutez la tomme en dés afin qu'elle fonde, l'ensemble devant être onctueux. Finissez avec les pommes de terre coupées en rondelles.



Joël Bouvier



Notre homme est "surpris" à la fromagerie (fromagerie) de la Chapelle-d'Abondance. Dans la cave, au milieu de ses "meules", en plein affinage. Il s'était levé à 4 h du matin pour "ramasser" le lait. Abondance, tomme, reblochon... Des fromages à se damner.

TRUITES AU COURT-BOUILLON DE LÉGUMES, CRÈME DE POMMES DE TERRE ET RÉSINE

Ingrédients

- 4 truites farios,
 - 150 g de champignons de Paris
 - 2 carottes
 - 1 navet
 - 1 poireau
 - 1 branche de céleri
 - 2 oignons
 - 4 échalotes
 - 1 l de vin blanc
 - 25 cl de vinaigre d'alcool
 - 100 g de beurre
 - 15 cl de crème
 - 4 pommes de terre charlotte
- Pour le court-bouillon :**
- 2 feuilles de laurier
 - 2 noix de résine de sapin hachées
 - 1 cuillère à café de cumin en graines
 - 1 oignon en rondelles
 - 1 gousse d'ail émincée
 - 1 branche de thym

Marche à suivre

Taillez les légumes en julienne (lamelles), émincez finement les champignons. Étuvez l'ensemble à couvert et au beurre dans une casserole sur un feu doux. Mettez en cuisson le court-bouillon avec vin blanc, vinaigre, aromates, résine ; complétez avec un peu d'eau. Enlevez les œufs des truites ; ouvrez-les par le dos en sectionnant l'arête centrale, afin de la retirer et de vider les truites. Pochez les truites à frémissement dans le court-bouillon, une fois qu'il a pris toutes ses saveurs. Prélevez la moitié du court-bouillon, filtrez-le, faites-le réduire. Ajoutez une partie de la crème, laissez mijoter sur feu doux ; vérifiez l'équilibre de l'acidité et mélangez le tout avec les pommes de terre écrasées. Dressez les truites, farcies avec les légumes étuvés. Servez avec le coulis de pommes de terre, sur lequel vous aurez versé la crème restante.

Raymond Buet



À 86 ans, ce morzinois pur sucre veille encore sur "ses" truites, élevées en pisciculture, même s'il a passé la main à sa fille Florence. Une eau à... 7° explique, en partie, la "croissance lente" (3 ans minimum) de ces truites fario ou arc-en-ciel.

Bruno Pariat



Ses poules, des rouges, des "pondeuses assez rustiques" sont élevées en plein air. Foi de savoyard ! Thierry Thorens n'est pas le seul à apprécier leurs œufs, mais il réclame toujours les plus gros ! Bruno fait aussi les marchés (Évian et Thonon).

ŒUFS AU PLAT, À LA CRÈME D'AIL ET BEAUFORT

Ingrédients

- 8 œufs
- 8 lames très fines de beaufort
- 8 gousses d'ail hachées
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre
- 3 oignons émincés en fines rondelles
- 8 cl de crème fraîche
- 2 blancs de volaille cuits au bouillon taillés en petits dés (facultatif)

Marche à suivre

Faites fondre le beurre dans un grand plat à gratin, et suer (cuire doucement pour ôter

l'eau) les oignons avec l'ail. Versez la crème, laissez mijoter sur un feu doux, assaisonnez. Une fois la crème réduite, ajoutez les blancs de volaille, cassez les œufs dans le plat en les répartissant, assaisonnez. Faites cuire les blancs à feu vif, puis disposez sur chaque œuf une lame de beaufort ; mettez le plat dans un four chaud afin de faire fondre le fromage, mais les jaunes doivent rester "mollets". Servir avec une salade verte ou une salade de pommes de terre. Vous pouvez effectuer cette recette dans des plats à œuf individuels.

SABAYON AU MARIGNAN, MYRTILLES ET CHOCOLAT

Ingrédients

- 10 jaunes d'œuf
- 8 cuillères à soupe de sucre semoule
- 45 cl de vin blanc, cru marignan
- 500 g de myrtilles fraîches
- 200 g de couverture de chocolat noir concassé

Marche à suivre

Mélangez vos myrtilles avec le chocolat, qui doit être de bonne qualité. Battez sur un feu vif

les jaunes, le sucre et le vin dans une grande casserole. Le sabayon est prêt lorsqu'il devient mousseux et onctueux, il ne doit pas bouillir. Versez le sabayon sur les myrtilles au dernier moment. Vous pouvez le servir dans des coupes individuelles. Cette recette peut s'effectuer avec des framboises et toutes sortes de fruits rouges. Accompagnez ce dessert d'un biscuit de Savoie.

Jacques Guyon



Attention ! Production confidentielle. À Sciez, sur 2,14 ha, notre quinquagénaire produit bon an mal an 8 000 bouteilles en marignan, cru élaboré à partir du chasselas, cépage emblématique du Chablais. Un vin qui vieillit bien (entre trois et cinq ans).