



© Pierre Jacques

Thierry Thorens, *cuisinier-plasticien*

Artiste polymorphe, le chef cuisinier de la Chamade, trublion créatif, laisse son imagination et son inventivité débridée façonner ses recettes comme ses sculptures. Plongée dans l'univers de Thierry Thorens, de ses restaurants à son atelier de sculpture.

THIERRY THORENS, CHEF AND ARTIST

Creative, multitalented artist, the chef at La Chamade lets his unbridled imagination shape his recipes like his sculptures. A dip into Thierry Thorens' unique universe.

Petit-fils et neveu de cuisinier, Thierry Thorens sédimente son amour de la cuisine au gré de son apprentissage dans les grandes maisons comme celle de Paul Bocuse. Avec sa femme Valérie, il a repris le restaurant familial La Chamade à Morzine et le métamorphose au fil des années. En véritable militant du goût, ce créatif sans limites pratique une cuisine de terroir, inventive et moderne, dictée par les saisons, la cueillette et les produits locaux de qualité sélectionnés chez ses fidèles partenaires. Aujourd'hui, l'aventure familiale se renforce avec les enfants du couple revenus à la maison forts de leurs expériences culinaires et hôtelières. Jules, cuisinier aguerrri dans plusieurs maisons parisiennes notamment sur les pianos de Ducasse, est chef exécutif de la brigade. Amélie, diplômée d'une école hôtelière et titulaire d'un bachelor en communication, reprend les choses en main côté salle. Quand Thierry n'est pas aux fourneaux, il part à la recherche de fleurs et d'herbes sur les chemins de Morzine, écrit des livres de cuisine (éditions Actes Sud) : *Parfums d'herbes*, *Le Goût des fleurs*, *Le Goût des fruits*, *Le Riz dans tous ses états*, *Variation sur les épices*, *Étonnants légumes*, *La Cuisine des bergers et des randonneurs...*, et sculpte, sans relâche. Des œuvres en mouvement constant, en quête d'élan, à son image. Sa production, aux multiples visages, mêle une recherche et un imaginaire surprenants.

Third generation chef, Thierry Thorens trained with the greats, such as Paul Bocuse, before taking over the family restaurant in Morzine with his wife Valérie. As a defender of taste, this inspired chef serves innovative regional cuisine, dictated by the seasons, the harvest and local products. Today the couple's children have joined the family business. Jules, who trained with Ducasse, is the executive chef, while Amélie, a hospitality and marketing graduate, runs the dining room. When Thierry is not in the kitchen, he goes foraging around Morzine, writes cookery books (éditions Actes Sud): *Parfums d'herbes*, *Le Goût des fleurs*, *Le goût des fruits*, *Le Riz dans tous ses états*, *Variation sur les épices*, *Étonnants légumes*, *La cuisine des bergers et des randonneurs...*, and sculpts. His works seem to be in perpetual movement, just like Thierry. His multifaceted oeuvres reflect his constant search and unbridled imagination.



QUAND UN RESTAURANT BAT LA CHAMADE

Singulier lieu que la Chamade, premier restaurant créé à Morzine en 1969 par la famille Thorens. Le livre d'histoire ouvert, il reste à feuilleter les pages de l'institution qui se confond avec celles de la station. Dans les années 1980, Thierry, cuisinier chevronné, reprend les rênes et imprime son style. Sa créativité débridée s'exprime autour des produits régionaux, sublime l'alpe, défend la culture de la montagne. Sa cuisine raffinée le démontre. Dans une ambiance chamarrée, cuisine ouverte sur la salle, il s'attèle à rompre la monotonie. « *Manger de manière différente en faisant œuvre de découverte, c'est jouer avec nos qualités d'omnivore, mais c'est aussi développer une forme d'intelligence et de curiosité,* » résume l'artiste. Cuisine de caractère, parfois insolite, souvent épicée, qu'elle se présente en petits pots, en cuillères, en cocottes ou même en seringues, elle est à l'image du maître du piano, inventive. Une cuisine saisonnière de divagation instinctive mue par le souci du détail et l'envie de partager.

LA CHAMADE RESTAURANT

La Chamade in Morzine was opened in 1969, by the Thorens family. The history of the restaurant is entwined with that of the resort. In the 80s, Thierry, a seasoned chef, took over and imposed his style. He expresses his creativity using regional ingredients, defends and refines Alpine culture and tastes. In his open kitchen, Thierry breaks the mould. "Shaking things up with new ingredients plays with our qualities as an omnivore, but it also develops our gastronomic intelligence and curiosity". Thierry's cuisine has character, is unusual and is served in jars, spoons, casserole dishes or even syringes, it reflects the inquisitive nature of the chef: instinctive seasonal cuisine driven by attention to detail and a desire to pass on knowledge.

Contact

90, route de la Plagne, La Crusaz, 74110 Morzine.
Tél. : +33 (0)4 50 79 13 91 - www.lachamade.com

Publi-rédactionnel



UN BAR À VIN NOMMÉ COUP DE CŒUR

De l'autre côté de la rue, Valérie Thorens a imaginé le Coup de Cœur de La Chamade. Un bar à vins design, une terrasse au centre de la station, quelques vins du monde et surtout sa sélection des meilleurs vignobles français: Bordeaux, Côtes du Rhône, Bourgogne, vins du Mont-Blanc (Savoie, Haute-Savoie, Valais, Val d'Aoste, Genevois...). Les collections de whiskeys, de gins et de portos achèvent de hisser le lieu au firmament du bon goût. Les fins palais accompagnent leur balade apéritive de cépages en fûts de «tapas morzinoises». Au Coup de Cœur on partage aussi une assiette de fromages ou de charcuterie des deux Savoies, on se régale d'huîtres, de foie gras ou d'un plat du jour. Les jeudis, on ne rate pas l'Oenoattitude! Une rencontre viticole pour découvrir un domaine et son vigneron.

THE COUP DE CŒUR WINE BAR

Across the street, Valérie Thorens has opened the Coup de Cœur de La Chamade. A chic wine bar with a terrace, serving wines from around the world and a selection from the best French vineyards: Bordeaux, Côtes du Rhône, Burgundy, wines from Mont-Blanc (Savoie, Haute-Savoie, Valais, Val d'Aosta, Genevois...). Whiskeys, gins and ports complete the tempting list. At the Coup de Cœur there are also "Morzine tapas" to share: platters of cheeses or cold meats from the two Savoies, oysters, foie gras or a dish of the day. On Thursdays, don't miss the Oenoattitude! A wine tasting to discover a new wine and vineyard.



HAPPENING CULINAIRE SUR LA TABLE D'HÔTES DE LA CHAMADE

Plus qu'un concept, la table d'hôtes de la Chamade est avant tout une expérience, une balade gourmande autour des produits de cueillette et de proximité. Le happening débute: Louise est aux commandes et fume les pommes de terre devant nous, tend l'inhalateur pour nous faire respirer des bouillons de foin ou d'herbes, Thierry nous apprend à manger une écrevisse, nous raconte chaque plat, chaque produit alors que le spectacle du service de la brigade se joue sous nos yeux, le voyage culinaire se déroulant au cœur de la cuisine du restaurant. Le menu est saisonnier, impromptu, conçu par Thierry et Jules pour nous offrir une déambulation culturelle et gustative en terre alpine. Le voyage culinaire se déroule dans une cuisine spécialement aménagée au cœur du restaurant.

CULINARY « HAPPENING » AT THE CHAMADE TABLE D'HÔTES

More than a concept, the Chamade table d'hôtes is an experience, a gourmet's journey through local farmed and foraged ingredients. To start: Louise smokes the potatoes, passing the funnel so we can inhale the hay or herb broths, Thierry shows how to eat crayfish, explains every dish, every ingredient, while the chefs carry on with the show in the restaurant's open kitchen. The menu is seasonal, spontaneous, designed to take us on a delicious, cultural journey through the Alps.

VOYAGE LACTÉ AU BAR À FROMAGES DE LA CHAMADE

Le plateau de ce bar à fromages est vaste. Le voyage lacté met les meules de l'arc alpin à l'honneur, parcourt l'Italie et ses incontournables, la Suisse et ses pâtes dures, traverse l'Hexagone par ses chèvres et ses brebis, regorge d'AOC savoyardes fruits du travail passionné de producteurs locaux. Suggestions saisonnières, françaises et bien sûr en provenance de l'arc alpin complètent cette dégustation laitière. Ouvert tous les après-midis à partir de 17 heures jusqu'au soir pour l'apéro ou pour un repas fromage à l'assiette, le lieu qui n'est ni une fromagerie ni un Carnotzet de montagne, est un mélange de tradition et de modernité, installé au milieu de la galerie d'art de l'établissement. Le bar à fromages se privatise (60 personnes max). Nombreuses formules pour tous les budgets.



© Gregory Mathaly

THE CHAMADE CHEESE BAR

This new cheese bar has a vast platter, it showcases the Alpine arc's best cheeses. Savoyard, Swiss, Italian, some of France's best goat and sheep cheeses and even British cheese. Open every afternoon from 5pm til late for pre-dinner drinks or cheese platters, it's a world away from old fashioned dairies and rustic mountain inns; it's a mix of many things: tradition and modernity, contemporary art and fine food. The cheese bar can be privatised (60 people max), with menus for every budget.

Léda et le monde des signes avec Zeus le cygne

Sculpture en marbre de la Forclaz. Les Jardins de l'eau du Pré Curieux d'Évian-les-Bains, 2019.

Pour séduire Léda, reine de Sparte, Zeus se métamorphose en un beau cygne blanc, trouble l'eau claire et s'unit à sa conquête.

*Leda and the world of signs with Zeus the swan
La Forclaz Marble sculpture.
The Water Gardens of the Pré Curieux in Evian-les-Bains, 2019.
To seduce Leda, Queen of Sparta, Zeus metamorphoses into a beautiful white swan, clouds the clear water and joins his conquest.*



© Aurélie Berthollier



© Aurélie Berthollier

L'Ours – Sculpture en calcaire de Haute-Savoie. Le dernier ours de Morzine dans les jardins de l'Office de tourisme.
The Bear - Haute-Savoie Limestone sculpture. Morzine's last bear, in the tourist office garden.

L'artiste questionne le monde, la société de consommation, le changement climatique, l'exploitation effrénée de la nature, le devenir de la vie. La métamorphose et les émotions sont les thèmes de prédilection du plasticien.

The artist questions the world, consumer society, climate change, unbridled exploitation of nature, the future. Metamorphosis and emotion are his favourite themes.



© Aurélie Berthollier

Trois femmes dans la tourmente – Sculpture en marbre de la Forclaz. Chens-sur-Léman, 2018. Douceur et peur sont-elles compatibles? Trois féminités d'âges différents s'enlacent de peur de l'orage, de l'aigle noir qui plane sur leurs têtes. Elles se protègent dans la douceur de leurs enlacements.

Three women in turmoil - La Forclaz Marble sculpture. Chens-sur-Léman, 2018. Are gentleness and fear compatible? Three femininities of different ages hug each other in fear of the storm, of the black eagle hovering over their heads. Their soft embrace protects them.



© Aurélie Berthollier

Le Taureau Bourdon - Yvoire, 2019.

Le taureau, blanc comme le Minotaure, s'est mué en bourdon Bombus pour s'immiscer dans la grande famille des abeilles et apporter sa contribution à l'idéal de reconstruction d'un monde meilleur.

*The Bumblebee Bull - Yvoire, 2019.
The bull, white as a minotaur, evolves into a Bombus bumblebee to join the great bee family to rebuild a better world.*



La Vache-Girafe

Lacqué sur armature, matériaux de récupération, Enghien-les-Bains, 2015

Nous sommes en 2 221, réchauffement climatique oblige, la vache reine de l'alpe, une Pie rouge d'Abondance, achève sa mutation et ne forme plus qu'une avec sa lointaine cousine africaine, la girafe.

The Cow-Giraffe

Lacquered cement, recycled materials, Enghien-les-Bains, 2015 We are in 2221, with inexorable global warming, a pied lowland red cow from Abundance, queen of the alps, completes its mutation and becomes one with its distant African cousin, the giraffe



Violence au féminin

Pièces métalliques de récupération, ciment, laque. Avoriaz, 2016.

Le troisième millénaire –c'était prévu– sera féminin!
La femme, éternel chiffre deux, pas si sûr : la reconnaissance arrive!

*Female violence - Salvaged metal, cement, lacquer. Avoriaz, 2016.
It was predicted that the third millennium will be female! Woman, eternal number two, not so sure: recognition is coming!*