

CHEFS, BULLES ET AMUSE-BOUCHE

AU SOMMET



Une seconde vie commence après le ski. Dans leurs chalets chics, les champions freestyle des fourneaux évoquent leurs plus beaux accords mets et champagnes, livrent leurs astuces pour un amuse-bouche facile qui sublimerait un apéritif de fête autour du vin blond.

LA BOUITTE*****

Saint-Martin-de-Belleville

SOIRÉES GÉNOLOGIQUES

Dans la famille Meilleur, la nature est inscrite dans les gènes depuis toujours. « A 1 500 mètres d'altitude, les grosses tempêtes de neige nous ont appris à utiliser les produits de chez nous, argue René Meilleur, chef triplement étoilé. Ici, tout est fait maison, les pains, les pâtisseries... » Il enchaîne par les soins prodigués au spa doté d'une grotte reconstituée, d'un sauna chauffé par un lit de foin, à moins de leur préférer un bain de lait et de miel... Mais

son lieu de prédilection reste, bien sûr, la cuisine. « J'aime être avec mes équipes et ma famille. Je travaille en binôme avec mon fils Maxime. Mon épouse et ma belle-fille gèrent la salle et bientôt, Oscar, mon petit-fils de dix-sept ans, devrait nous rejoindre aux fourneaux. Nous avons l'avantage de réaliser une cuisine qui nous est propre, pas celle apprise chez les autres. Au restaurant trois étoiles comme au *Bouche à Oreille*, chalet moderne

d'altitude aux *Ménuires*, à six kilomètres de là où nous proposons une cuisine très montagnarde. Cette année nous ouvrons *Le Simple et le Meilleur* dans le village voisin de Saint-Martin. » Un bistrot qui réchauffe le cœur en offrant tartiflette, fondue, raclette et bouillie savoyarde (du cochon poché servi dans un bouillon). Une fois par mois *La Bouitte* organise une soirée *généologique* autour de mets et vins (très belle carte de plus de 1 000 références et des millésimes démarrant à 1937). Parmi les associations qui ont marqué le chef : champagne Salon 2004 et omble chevalier du Léman, purée d'amandes fraîches. « Un accord génial ! » (la-bouitte.com)

RENÉ MEILLEUR

GOUGÈRE À LA TRUFFE

Pour 4 personnes : préparer une béchamel en mettant à fondre dans une casserole 20 g de beurre, ajouter 20 g de farine, mélanger, cuire à feu doux, verser du lait froid, mélanger, cuire 5 minutes, saler, poivrer et réserver au frais. Ajouter 50 g de pousses d'épinards hachées tombées avec 20 g de beurre et 50 g de purée de truffes (préparée avec des parures de truffes, de l'huile de colza et de l'huile de noisette). Farcir avec cette béchamel des petits choux cuits.

Préparer le craquelin à la truffe : mélanger 5 g de truffes hachées avec 20 g de beurre, 30 g de farine, 15 g de sucre roux et 2,5 g de fleur de sel, étaler la préparation sur du Silpat et y découper des cercles de 3 cm de diamètre. Déposer au sommet de chaque gougère une pastille de craquelin, glisser sous le grill du four et laisser dorer 2 minutes. Avant de servir, poser sur chaque gougère des rondelles de truffe et parsemer de fleur de sel.

Avec son amuse-bouche de fête : Krug Collection 1990.



PHOTO : BERNARD WINKELMANN. RECETTE RÉALISÉE PAR MICHELLE CAMBLES. LE COCHON POCHÉ ET LE BUCLE PAR LAURENCE.