

Recettes d'en-haut

Après une journée sur les pistes, rien ne vaut un PLAT TYPIQUE – et ROBORATIF – des alpages. Souvent articulés autour de la sainte trinité PATATES, FROMAGES, et LARDONS, ces grands classiques des RESTAURANTS D'ALTITUDE sont aussi SAVOUREUX que GÉNÉREUX. Nous avons demandé à des CHEFS aux sommets leurs RECETTES et leurs ASTUCES.

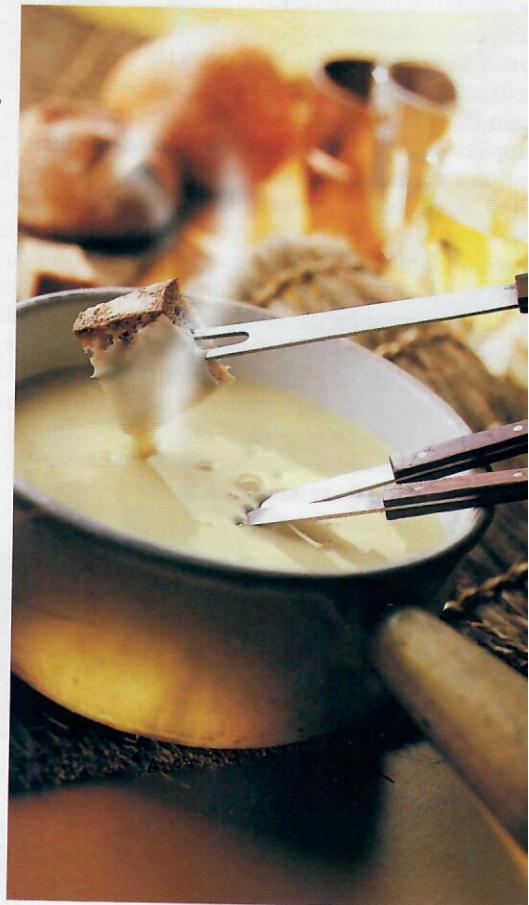
PAR FRÉDÉRIC CROUZET

La crème des tartiflettes

La tartiflette, une recette d'antan ? Presque. Ce plat, indissociable de la montagne et du ski, a été inventé, dans les années quatre-vingt, par le Syndicat interprofessionnel du reblochon afin de populariser le fromage typique des Aravis. Le groupement s'est inspiré d'un plat rustique des Alpes, la péla, une fricassée de restes de fromages agrémentée de pommes de terre et d'oignons, cuite à la cheminée dans une poêle à manche long. Dans la version sports d'hiver, les « tartifles » (pommes de terre en savoyard) sont coupées en dés et sautées à la poêle, avec force lardons, oignons et vin blanc. Le reblochon, coupé en deux disques, est ensuite posé sur la préparation, croûte vers le haut, pour fondre au four.

ASTUCE. « N'hésitez pas à ajouter de la crème. Il faut que ce soit riche, les skieurs ont besoin de force », s'amuse le chef trois étoiles René Meilleur (La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville), qui va introduire la tartiflette, cet hiver, dans le restaurant d'altitude familial, Le Bouche à oreille, aux Ménuires.

ON LA SAVOURE... Au Bouche à oreille. Sommet des Allamands, Saint-Martin-de-Belleville (Savoie). Tél. : 04-79-00-46-48.



Fondus de fondue

À la fromagerie-restaurant La Fruitière des Perrières, aux Gets (Haute-Savoie), la fondue est préparée avec un gruyère fabriqué sur place, du vacherin fribourgeois (Suisse) et du comté du Jura. « Le vacherin apporte du moelleux à la fondue », souligne Caroline Pelvat, responsable du restaurant familial. Sa recette pour réussir ce plat réconfortant : faire chauffer un petit verre de vin blanc sec dans le caquelon, y faire revenir de l'ail, ajouter du poivre (et des champignons séchés éventuellement), puis incorporer le fromage râpé au fur et à mesure (200 g par personne). « Et toujours bien remuer », indique-t-elle.

ASTUCE. « Choisissez de très bons fromages et ne mettez surtout pas trop de vin blanc au début sinon la fondue devient liquide à l'excès. On peut aussi utiliser un vin blanc pétillant. »

OÙ LA DÉGUSTER ? À la Fruitière des Perrières, 137, route des Perrières, Les Gets (Haute-Savoie). Fondue à 25 €/pers. Tél. : 04-50-79-89-22.