

3 ÉTOILES

L'ART DE LA HAUTE GASTRONOMIE

LES RECETTES
ÉTOILÉES
DE L'ÉTÉ



GEORGES BLANC
&
LAURENT GERRA,
TABLE DE STARS

CHRISTOPHE MORET CUISINE DE PALACE - ARMAND ARNAL L'ÉTOILE DE CAMARGUE
L'ARÔME ET LE SUCCÈS - CHRISTOPHE ARIBERT EN PÔLE POSITION

CHALET DU MONT D'ARBOIS L'ÉTOILE DES NEIGES

Rendez-vous précieux des amateurs de verdure et de fairways avec vues, le Chalet du Mont d'Arbois est niché au pied du fameux 18 trous Mégevan. Conçu par Edmond de Rothschild, célèbre représentant de la seconde génération d'une famille illustre aimant l'élégance d'un lustre discret, son décor de carte postale nous invite à savourer une table qui gagne sérieusement de la hauteur. Souvenirs gourmands du passage d'un friand de greens et de bouchées bien envoyées.

TEXTE JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU

Petite boule comme une minuscule balle de golf qui aurait roulé sur le green humide et se serait « chapelurée » d'herbe fraîche... On la croque, elle éclate... une réduction de cuisses de grenouilles est à l'intérieur. Froggy pour la vie ! Savoureux amuse-gueule dans cette maison familiale créée, dans les années 1920 par la Baronne Noémie de Rothschild, mère d'Edmond, grand-mère de Benjamin. Elle aimait cet endroit. Aussi acheta-t-elle quelques centaines d'hectares non loin d'un petit bourg nommé Megevè. Pas cher à l'époque. La vogue des sports d'hiver n'avait pas vraiment commencé. C'est elle encore qui poussa son époux à imaginer et à financer les premières remontées mécaniques. Aujourd'hui encore, la famille garde des parts dans leur exploitation.

—
« *Qui a dit que la carpe
et le lapin ne se
rencontraient jamais ?* »
—

Retour au dîner. Apéritif devant la cheminée. Retour aussi aux grenouilles, cet amphibien passeur d'espèces. Elle vit dans l'eau, elle vit à l'air. Ce qui explique sa saveur particulière sans doute, entre le poisson d'eau douce et le « cul blanc » de garenne. Qui a dit que la carpe et le lapin ne se rencon-

traient jamais ? J'aime les amuse-gueule amusants. Aussi des légumes, poissons et coquillages travaillés en sucettes et présentés « en ramure », piqués droit sur des bois de cerf... Anguilles fumées, carpaccio de Saint-Jacques. Servis avec le héros du moment, le champagne Barons de Rothschild 2006. Frais, pur, gourmand, et soutenu par un beau minéral. Idéal pour préparer la bouche, faire le bec avant de passer à table. Ce 2006 est l'historique. On le sert comme si de rien n'était. Discrétion des grandes maisons où l'on n'annonce pas le prix des choses. Il ne s'agit pas ici d'argent mais de rareté. Le 2006 est en effet le premier champagne sorti de la maison, quelque 5 ou 6000 unités. Le peu qui reste est donc versé ce soir à satiété. Où l'on remarque que le temps va bien à ce premier-né... Que la légère oxydation lui confère de la profondeur, de la branche et du flacon. En champagne on ne parle pas de bouteille... Que ça nous fait un vin gourmand, ample et élégant... Qu'à part quelques caisses naufragées retrouvées au fond de l'océan, il n'existe pas de champagne fossile. Alors autant le boire...

Langoustine de casier « coraillé », sauce champagne rosé (chef Julien Gatillon), amuse-bouche encore. Puis à l'arrivée du riesling grand cru Hengst du domaine Barmès Buecher, on devine un foie gras à proximité « ... de canard et truffe noire façon Opéra, échalotes fondantes condimentées, brioche toastée ». Le chef Julien Gatillon a les mots pour le dire, et moi l'appétit pour l'engloutir. Présenté sous forme d'un parallépipède rectangle gourmand.



Une architecture de montagne fantasmée où Julien Gatillon distille son talent, doublement étoilé, jusque dans cette assiette de palets d'épinards et truffe noire.



photos : DR

C'est ainsi que je comprends la géométrie dans l'espace. Un rond à suivre : « cabillaud de ligne à la vapeur de champagne, chou-fleur iodé de caviar osciètre ». Cuisson parfaite, chair délicate et nacrée. Jamais plus, cher cabillaud, je ne t'appellerai morue.

Te voilà anobli pour la vie, la mienne en tout cas. Petite tour blanche toquée de noir - béret basque de caviar - sur un cercle de pétales de légumes de toutes les couleurs ... (Philippe Mille, chef des *Crayères* à Reims).

Le même Philippe Mille pour « Diamant noir et homard enrobé de ses sucs, mousseline de céleri à l'estragon ». C'est du trente carats, à vue de nez, ce qui est la meilleure manière de considérer la truffe. Truffe à facettes taillées par un cuisinier-bijoutier. Un demi-homard l'enlace, et c'est touchant. Il en pince pour elle. On les aime ces deux-là, infiniment.

« Pigeon laqué de coteaux-champenois, endive de cave au jus de truffe ». Une laque noire autour d'un suprême le fait ressembler à un coquillage sur la plage de l'assiette. C'est tout petit et savoureux. Deux bouchées : on pense à l'ortolan qu'on a connu dans une autre vie. Au pas tranquille d'un Château Clarke 2005 et d'un « Gran Malbec d'Argentine 2011. (Philippe Mille, encore, qui a tout fait venir par camionnette spéciale depuis Reims. Conscience !).

« Chocolat Kalapaia de Papouasie en deux façons, condiment de poivre rouge du Cambodge, sorbet cacao » (Julien Gatillon) ... Vous avez dit Papouasie ? Ah ! La tendre amertume du Papou. Dire qu'on l'a longtemps pris pour le dernier des sauvages.

C'était au Chalet du Mont d'Arbois pour le *Vacheron Constantin Snow Golf Cup*, lors de la seizième édition en partenariat avec le groupe Edmond de Rothschild. Il faudra sans douter consulter les tablettes pour retenir le nom du vainqueur de cette compétition sur neige pour laquelle, heureusement, les balles étaient orange. Mais on n'oubliera pas ce dîner de très haute altitude. On apprendra d'ailleurs deux jours plus tard que le guide Michelin gratifiait le chef du lieu, Julien Gatillon, d'une deuxième étoile.

CHALET DU MONT D'ARBOIS RELAIS & CHÂTEAUX

447 Chemin de la Rocaille,
74120 Megève

Réservation : 04 50 21 25 03
www.mont-darbois.fr
Maison membre Relais & Châteaux.



Photos : DR

