

Megève

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Julien Gatillon glorifie la simplicité

Au Chalet du Mont d'Arbois, ce double étoilé, ancien élève de Philippe Rochat et de Benoît Violier, offre aux produits une vie de palace!

Alain Giroud Megève

Quel plaisir de retrouver le soleil après avoir traversé la vallée de l'Arve engluée dans un nuage de pollution. Direction Megève, le 1920, restaurant gastronomique du Chalet du Mont d'Arbois. Le chef, Julien Gatillon, a accroché, l'an passé, une deuxième étoile Michelin à l'enseigne de l'établissement.

Une distinction qui récompense une cuisine pleine de bon sens. Ici le produit est roi, les cuissons menées avec précision et la simplicité de mise. Ce n'est pas étonnant lorsqu'on sait que ce Poitevin a passé quatre ans à Crissier, chez Philippe Rochat. Chef de partie après six mois seulement, à 20 ans, il s'est nourri d'une philosophie prônant l'excellence, le goût vrai, l'absence de faux-semblants.

Benoît Violier l'a pris sous son aile (il l'appelait fiston), l'a initié à la chasse, lui a permis de remporter un premier prix culinaire en 2008. Comment rêver d'un meilleur départ dans une vie professionnelle?

Passage chez Yannick Alléno au Meurice

Une expérience au Québec et un passage chez Yannick Alléno (trois étoiles) au Meurice à Paris le conduisent tout naturellement à occuper son premier poste de chef au Chalet du Mont d'Arbois, il y a cinq ans. Parcours pleinement réussi avec ce deuxième macaron tombant dans son escarcelle...



Julien Gatillon cuisine dans l'esprit de Crissier. DR

Une récompense méritée lorsqu'on s'approche du rond de porcelaine pour humer et déguster une splendide langoustine panée à l'anglaise. Un traitement peu courant sur les tables prestigieuses. Et pourtant... Le crustacé est traité avec tant de précautions qu'il vous expédie au paradis.

Le passage dans la farine, l'œuf battu et la panure japonaise ne l'alourdit pas. Il faut dire que cette dernière est soigneusement mixée et tamisée avant usage. Alors, après un passage de quelques secondes dans la friteuse, surgit une croûte fine et croustillante. On déguste cette belle de mer du bout

des doigts avec un coulis de cresson et une quenelle de caviar posée sur un blinis. Dans une coupelle voisine se prélassent un médaillon de langoustine, crue et marinée en escabèche. Contraste.

L'ormeau et son sabayon au champagne

L'ormeau, pêché à Plouguerneau, est un coquillage précieux à la chair résistante qui doit être battue (ou congelée) avant cuisson. Julien Gatillon le prépare à la meunière, le pose sur un éventail de champignons de Paris tranchés finement et le souligne d'un sabayon au champagne. Délicieux...

Le cylindre composé de bucatini (petits macaronis) placés verticalement illustre l'habileté du chef

et rappelle la fameuse sphère de spaghettis créée par Philippe Rochat. Il est farci tétragone et associé à une lamelle de pain grillé surmonté d'un jaune d'œuf «64°» à la texture moelleuse. Cette composition met en valeur la saveur fascinante de la truffe blanche d'Alba, râpée et en émulsion; son parfum enveloppe le plat, magique!

La darne de turbot sauvage, elle, est cuite sur son arête avant de trôner entourée de sa cour: des pommes grenailles habillées de lard d'Arnad, des beignets d'ail blanchi à plusieurs reprises, un coulis de persillade. La chair du poisson, translucide et fondante, offre des tonalités délicatement iodées, mises en valeur par cet accompagnement tonique.

Le filet de daim qui suit provient de la ferme des Trente-Arpents en Seine-et-Marne. Un animal d'élevage dont la saveur très peu marquée n'a rien à voir avec un gibier chassé. Cela n'effraye donc pas la clientèle ravie par la tendreté de la viande. En escorte, la pomme mousseline à la truffe

noire (la saison de la melanosporum bat son plein) est une petite merveille...

L'élégance des agrumes de Jérôme Berdelou

Cette simplicité (c'est un compliment) se retrouve à l'heure des douceurs. Jérôme Berdelou, chef pâtissier, concocte un joyeux mélange d'agrumes frais et confits. Marqué par l'élégance d'un citron mexicain mariné, la légèreté d'une pannacotta et la suavité d'un jus réduit additionné d'un filet d'huile d'olive.

Cette dernière n'apporte pas une note gustative, mais agit sur la texture qui devient délicatement sirupeuse. Jérôme démontre qu'un grand dessert ne nécessite pas une ribambelle d'éléments qui impressionnent sans doute, mais dénaturent aussi l'esprit du produit de base.

Post-scriptum

Carte des vins de tous horizons. Note du pain 5/5. Service professionnel.

L'adresse

Le Chalet du Mont d'Arbois

447, chemin de la Rocaille
Megève (Haute-Savoie)
☎ +33 4 50 21 25 03
Fermé dimanche soir, lundi et mardi midi.
Menus 95, 140 et 190 €. A la carte (entrée, plat et dessert), compter 160 €.



Langoustine, caviar, cresson. LDD



Bucatini, œuf 64°, truffe blanche.



Filet de daim, mousseline truffée.



Agrumes frais et confits.

Superbes vins de la famille Rothschild

● Ce repas remarquable se devait d'être associé à un vin d'exception. Sur les terres de la famille Rothschild, il était logique de découvrir un nouveau champagne élaboré avec talent par Frédéric Mairesse, directeur général et chef de caves Barons de Rothschild. Il a conçu une cuvée Extrabrut composée de Grands et Premiers Crus de chardonnay (60%) et pinot noir (60%). Un

vin dosé à 3 g (dont 1,5 g de sucre résiduel) et issu des années 2008 (la base), 2007 et 2006. Il ravit par son nez de citron vert et de fleurs blanches et sa bouche très fraîche, acidulée, d'une grande élégance, à la persistance remarquable et à la bulle crémeuse.

Sur les bucatini à la truffe blanche et le turbot, la nouvelle version de Barons de Rothschild Blanc de blancs, composé de

Grands Crus (Le Mesnil, Oger, Avize et Cramant) a fait merveille. Composé de vins issus de quatre millésimes (de 2010 à 2007), il a offert aux plats un relief ponctué d'une fraîcheur exemplaire.

Souignons enfin la finesse de Château Clarke 2009, listrac-médoc appartenant aussi à la famille, aux tanins fondus et à la texture soyeuse. Il enveloppa le filet de daim avec suavité... **A.G.**

Cuisiner la truffe...

La Colombière à Lully Bernard Lonati donne un cours sur la truffe noire le mercredi 8 février. L'art de confectionner un Parmentier de rôti de veau à la Truffe Noire. A déguster ensuite avec les vins choisis par Chantal Lonati. (Réservation: www.colombiere.ch/prix du cours et repas 160 fr.). **A.G.**

Dégustation de rhums Trois Rivières

Bourg-de-Four La Cave du Palais de Justice organise jeudi 2 février à 19 h une présentation et dégustation de rhums agricoles de la distillerie Trois Rivières en Martinique. Sept produits sont au programme. (Inscriptions au ☎ 022 311 40 14. Prix 50 fr. avec bon d'achat de 30 fr.). **A.G.**

Chamonix Déjeuners œnologiques à l'Albert 1er

Le Hameau Albert 1er, à Chamonix, organise deux déjeuners œnologiques avec la participation du Domaine du Vissoux dans le Beaujolais. Martine et Pierre-Marie Chermette travaillent la vigne avec un minimum d'interventions. La vinification est menée avec des levures naturelles pour conserver la spécificité de chaque terroir. Les dégustations ont lieu le week-end des 4 et 5 février à 10 h 30 suivi d'un déjeuner élaboré par Pierre Maillet. (Réservations sur www.hameaualbert.fr./prix 95 €, repas seul 70 €). **A.G.**

Meury et Mattei au Garoco

Meyrin Si vous avez manqué le spectacle «Les perles du lac» de Thierry Meury et de Jean-Michel Mattei au P'tit music'Hohl, vous bénéficiez d'une séance de rattrapage le samedi 4 février au Garoco à Meyrin. Le restaurant proposera un menu spécial pour cette occasion. (5 av. de Mategnin, ☎ 022 785 15 25). **A.G.**

Le Boulevard du vin rouvert à midi

3 bd Georges-Favon Le Boulevard du vin va rouvrir à midi à partir du mercredi 1er février. Julien Guelpa vous proposera de petits plats simples et savoureux arrosés d'un verre. Et il maintient la tradition de la raclette le mercredi soir. **A.G.**

Au coin du feu

GENÈVE
CAFÉ DU CENTRE
SINCE 1933
JUSQU'À FIN FEVRIER
Filets de Perches frites - épinards
29.-
Ouvert 7/7
Place du Molard 5 - Genève
022 311 85 86
www.cafeducentre.ch

PLACE À LA ROMANCE
14 février 2017
Votre soirée de la Saint-Valentin
MANDARIN ORIENTAL GENEVA
CAFÉ CALLA
Dîner 4 plats.
Ambiance musicale live. CHF 95
RASOI BY VINEET
Menu 6 plats et musique jazzy live.
Coupe de champagne offerte. CHF 195
MO BAR
Pause gourmande Happy Lovers,
avec champagne et sélection de tapas.
CHF 60 pour deux.
Réservations : T. 022 909 00 00
mogva-restaurant@mohg.com
Mandarin Oriental, Geneva • Quai Turretini 1 • 1201 Genève