



LA SAVOIE GOURMANDE DE MERCOTTE

À LA RENCONTRE
DES CHEFS & DES ARTISANS



PHOTOGRAPHIES
MARIE ETCHEGOYEN

EMBARQUEZ
POUR UN VOYAGE
GASTRONOMIQUE
INOUBLIABLE

Flammarion



**LA SAVOIE
GOURMANDE
DE MERCOTTE**

Département Art de vivre
Direction éditoriale : Ronite Tubiana
Éditrice : Élise Bigot
Préparation et correction des textes : Clothilde Vassalo
Photographies : © Marie Etchegoyen
Création graphique et mise en page : Juste Ciel
Fabrication : Louisa Hanifi, Marylou Deserson
Photogravure : IGS-CP

Tous droits réservés
© Flammarion, Paris, 2022
ISBN : 978-2-0802-6936-2
N° d'édition : L.01EPM001282.N001

LA SAVOIE GOURMANDE DE MERCOTTE

À LA RENCONTRE
DES CHEFS & DES ARTISANS



PHOTOGRAPHIES DE
MARIE ETCHEGOYEN

Merci à tous mes amis chefs et pâtissiers qui ont immédiatement accepté ma proposition.

Merci aux artisans, aux producteurs, et autres acteurs de la gastronomie savoyarde d'avoir joué le jeu.

Merci à Marie d'avoir eu l'idée de cette aventure.

Merci à Ronite, Élise et aux éditions Flammarion de nous avoir suivies...

Merci à tous ceux que j'oublie forcément !

Mercotte

Merci à tous les chefs, pâtissiers, producteurs et artisans d'avoir participé à ce livre.

Merci aux Éditions Flammarion, en particulier à Ronite Tubiana, Élise Bigot et Benjamin Heuzé.

Merci à Valérie Calazel de ta confiance.

Merci à Manuela, Marie, Sébastien et Aurélie d'être à mes côtés.

Merci à Gabi, « Le merveilleux » d'embellir ma vie.

Merci à Maman et Anne de croire en moi.

Enfin, un grand merci à Mercotte pour cette belle aventure !

Grâce à toi, je ne confonds plus le lac d'Annecy et le lac du Bourget ;)

Marie Etchegoyen

PRÉFACE

Pourquoi ce livre

Ce n'est pas qu'un livre de recettes, c'est surtout un livre pour partager mes coups de cœur de Savoyarde fière de l'être et porter un autre regard, plus proche et plus familier, sur les chefs des Savoie que je connais le mieux.

C'est aussi une idée de Marie Etchegoyen, jeune photographe discrète et à l'humour décalé, rencontrée lors des tournages du *Meilleur pâtissier* et que je côtoie depuis maintenant dix ans. Comme je n'arrête pas de dire que les Savoie sont terres de gastronomie, elle m'a suggéré d'en parler dans un livre qu'elle illustrerait !

Pourquoi pas, mais à elle de faire le pitch et de proposer le projet aux éditeurs...

Flammarion a tout de suite aimé l'idée. Ce ne sont plus des paroles en l'air entre deux dégustations sous la tente du *Meilleur pâtissier*, c'est du concret, il faut y aller.

C'est ainsi que, toutes les deux, nous avons passé l'été, l'automne et un petit peu de l'hiver en interviews et reportages photo autour des lacs et des montagnes des Savoie.

J'espère que, comme nous, vous prendrez plaisir à découvrir ma belle région, les histoires et les valeurs de ces chefs et des artisans et producteurs qui les accompagnent. Je les connais pour la plupart depuis très longtemps, bien avant l'apparition des blogs et des réseaux sociaux, j'ai suivi leur parcours, je les ai vus grandir et je les aime.

Pourquoi des chefs étoilés

Je ne parle que de restaurants étoilés, c'est cliquant, j'en suis consciente et j'assume, c'est ma philosophie de vie. J'ai toujours préféré la qualité à la quantité, économiser, ne sortir qu'une ou deux fois par an mais avoir des surprises et surtout des émotions. Même étudiante fauchée, je fonctionnais déjà comme ça...

Mais, rassurez-vous, je sais que la Savoie gourmande ne se limite pas aux restaurants étoilés, et heureusement !

Et aussi

Vous découvrirez brièvement quelques incontournables de l'identité savoyarde : fromages, vins, maisons liées à la gastronomie. Et comme mon nom est associé à la pâtisserie... forcément nous avons croisé quelques pâtissiers.

Lors de nos échanges amicaux, les chefs se racontent en toute simplicité, avec leur franc-parler, sans se prendre au sérieux, et c'est ce que j'aime. Souriez, c'est le plus important.

Ce livre part à l'impression avant la cérémonie annuelle du guide Michelin et il est fort probable que le statut de certains établissements change en mars 2022.



SOMMAIRE

LES CHEFS AUTOUR DES LACS	9
Atmosphères, <i>Alain Perrillat</i>	10
La famille Marin, <i>Pierre et Valentin Marin</i>	18
Les Morainières, <i>Michaël Arnoult</i>	28
Le Clos des sens, <i>Laurent Petit</i>	36
La maison Bleue, <i>Yoann Conte</i>	46
<i>Max Martin</i>	54
L'Auberge du Père Bise, <i>Jean Sulpice</i>	60
L'Auberge de Montmin, <i>Florian Favario</i>	70
Le Refuge des gourmets, <i>Hubert Chanove</i>	80
<i>Daniel Gobet</i>	88
LES CHEFS À LA MONTAGNE	95
<i>Patrick Chevallot</i>	96
L'Atelier d'Edmond, <i>Benoît Vidal</i>	104
La famille Bouvier, <i>Jean-Michel et Clément</i>	112
La Bouitte, <i>René et Maxime Meilleur</i>	124
Le Chabichou, <i>Stéphane Buron</i>	140
Le Sarkara, <i>Sébastien Vauxion</i>	150
Le Farçon, <i>Julien Machet</i>	160
Le Flocons de Sel, <i>Emmanuel Renaut</i>	168
La dame de PIC / Le 1920, <i>Anne-Sophie Pic</i>	178
Nous, <i>Julien Gatillon</i>	186
La Table de l'Alpaga, <i>Anthony Bisquerra</i>	196
LES PÂTISSIERS	208
Cédric Pernot	210
Philippe Rigollot	216
Patrick Agnellet	222
HISTOIRES DE VINS & DE FROMAGES	229
Vignerons à découvrir	230
Histoires de fromages	240
PATRIMOINE	256
Les couteaux Opinel	256
La filature Arpin	259
CARNET	260



**LES CHEFS
AUTOUR DES LACS**

ATMOSPHÈRES



Atmosphères, c'est tout d'abord un restaurant qui a fêté en 2021 ses 20 ans. Étoilé depuis 2009, il s'est vu décerner en 2021 l'étoile verte qui récompense une gastronomie responsable et durable... C'est aussi un petit hôtel chaleureux avec quatre belles chambres qui dominent le lac.

ATMOSPHÈRES

C'EST SURTOUT L'IMAGE D'UN COUPLE

Alain, un vrai Savoyard, au physique de joyeux épicurien, bien dans sa vie, bien dans sa cuisine, et Delphine à l'humour décalé qui joue le rôle essentiel de la maîtresse de maison en salle. Un couple fusionnel attaché aux vraies valeurs, à la région et à la richesse de ses produits, des personnes comme on les aime, naturelles, qui vous reçoivent avec gentillesse et simplicité. On s'y sent bien, on ne s'en lasse pas. Tous les deux sont proches de la nature et cela se ressent aussi bien dans le décor du restaurant que dans les assiettes, simples et gourmandes.

RETOUR EN ARRIÈRE ET PARCOURS

Né à Thônes en Haute-Savoie en 1971, Alain a toujours su qu'il voulait faire un métier manuel. À 14 ans, il entre à l'école hôtelière sans grande conviction. CAP et brevet professionnel en poche, c'est grâce à son maître d'apprentissage, Guy Barbin, au Capucin Gourmand à Vougy, qu'il comprend que l'on peut prendre du plaisir à faire ce métier. Au retour de l'armée, il travaille dans un restaurant d'hôtel à Annecy, dans une brasserie à Chamonix, dans

un restaurant familial au bord du lac d'Annecy où il rencontre Delphine, puis c'est la grande aventure à deux pendant sept ans et demi chez Laurent Petit au Clos des Sens. Quand Laurent obtient sa première étoile, Alain et Delphine décident de s'installer et d'avoir leur propre affaire. En 2001, ils tombent amoureux de ce gros chalet qui domine le lac. Les débuts ne sont pas évidents, mais heureusement le bouche-à-oreille fonctionne rapidement et

« Mettre en valeur les produits locaux et de saison, et à l'époque ce n'était pas encore "à la mode" »

les gourmands gourmets repèrent vite cette maison à l'excellent rapport qualité-prix qui propose une cuisine du marché, créative et gourmande, bien ancrée dans son territoire. D'ailleurs le guide Michelin ne s'y trompe pas, l'étoile très méritée arrive en 2009. Un moment dont se souvient plus particulièrement Laurent Petit qui, saisi par l'émotion, ne pourra prononcer le discours qu'il avait préparé à l'intention de son ancien second. Alain applique depuis vingt ans la même ligne de conduite : mettre en valeur les produits locaux et de saison, et à l'époque ce n'était pas encore « à la mode ».



**QUEL EST TON PREMIER
SOUVENIR GOURMAND ?**

*Un sucré et un salé,
c'est révélateur !
Chez ma grand-mère
maternelle, j'adorais
mettre le doigt dans le
mélange des jaunes d'œufs
blanchis avec du sucre et
lécher le saladier.
Chez ma grand-mère
paternelle, je piquais
les pâtes croustillantes
et roussies que l'on cuisait
à la poêle.*



•
**QUELLE EST LA RECETTE
DONT TU ES LE PLUS
FIER ?**

*Le cardon à la moelle de
bœuf au beaufort et aux
truffes, c'est aussi mon
produit fétiche.*


•
**QUEL EST TON
PLAISIR COUPABLE ?**

*Un morceau de quiche
froide.*

•
**QUELLE EST LA
DIFFÉRENCE ENTRE
LA CUISINE ET LA
PÂTISSERIE ?**

*(C'est venu spontanément
et j'ai bien aimé.)*

*La pâtisserie, c'est de
la cuisine sucrée!*



Alain Perrillat
Atmosphères



ANECDOTE

Lors de ma première visite il y a bientôt vingt ans, j'avais émis une réserve sur le beaufort (oui, je suis pointilleuse avec nos fromages de Savoie). J'ai beaucoup apprécié qu'à l'heure de notre départ, le chef soit sorti de sa cuisine pour savoir ce qui m'avait déplu, j'ai trouvé cette approche géniale et depuis nous sommes de vrais amis. J'ai toujours écrit qu'Atmosphères était un peu ma cantine et certains clients qui lisent le blog (oui, j'y parle de mes restaurants chouchous) le prennent au premier degré et demandent à Delphine où je suis, ce qui nous fait beaucoup rire.



LAVARET DU LAC DU BOURGET, millefeuille de blettes et pormonier

Pour 4 personnes

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes

1 lavaret de 800 g à 1 kg

1 kg de blettes

200 g de pormoniers cuits
(saucisse traditionnelle savoyarde
à la feuille de blette et/ou poireau)

Le millefeuille de blettes

Séparer les côtes et le vert de blettes. Blanchir les vert à l'eau bouillante salée, rafraîchir. Cuire les côtes à l'eau bouillante salée, rafraîchir. Découper les pormoniers dans le sens de la longueur en tranches très fines. Dans un cadre, monter en couches successives et jusqu'au sommet côtes, vert et pormoniers. Presser pendant 12 heures. Démouler le millefeuille, découper dans le sens de la longueur en tranches de 5 mm et poser à plat.

Le lavaret

Fileter et désarêter le lavaret. Découper en 4 portions les filets et les assaisonner. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, poser les filets légèrement huilés côté chair puis filmer la plaque avec du film alimentaire. Cuire au four à 50 °C pendant 15 à 20 minutes. La température à cœur doit être de 40 °C-45 °C. À la sortie du four, retirer la peau des filets. Pendant la cuisson du poisson, réchauffer le millefeuille de blettes et dresser dans une assiette chaude.

Le conseil

Demander à votre boucher de découper à la machine à jambon les pormoniers cuits pour un millefeuille plus régulier.







« Depuis quelque temps les lavarets se font de plus en plus rares, le lac est trop propre, ils ne trouvent plus suffisamment de nourriture pour se développer. »

OLIVIER PARPILLON

Le producteur

Sur le plus grand lac naturel de France, Olivier Parpillon, 42 ans, perpétue depuis quatre générations une pêche traditionnelle et respectueuse de l'environnement. Il pêche tous les jours, sauf en décembre et en janvier, principalement les espèces les plus rentables : perches, brochets, friture de perchots, lavarets.

Il pose ses filets la veille au soir de 17 à 20 heures et les lève le matin entre 5 et 9 heures. Pendant la journée il transforme les poissons, les vide, les écaille, lève les filets et vend aux particuliers et aux professionnels. Des journées bien chargées mais Olivier est heureux, il aime son lac et son travail. Il a quelques clients à Annecy comme Jean Sulpice, le Savoyard fidèle à son lac, mais surtout la plupart des restaurants du bord du lac.

Sa spécialité : la friture de perchots, un délice, la saison dure du mois d'août au mois de novembre. Depuis quelque temps les lavarets se font de plus en plus rares, le lac est trop propre, ils ne trouvent plus suffisamment de nourriture pour se développer. La cause, c'est l'assainissement du lac. Il y a certes des lavarets, mais ils ne grossissent plus que de 1 cm par an au lieu de 10 cm : oui l'eau est potable, mais elle ne contient plus assez de nutriments, plus assez de plancton.

LA FAMILLE MARIN

UNE FAMILLE EN OR



L'auberge Lamartine, étoilée depuis 1989, avec sa vue imprenable sur le lac du Bourget et sur les montagnes, est une institution incontournable en pays de Savoie où trois générations de grands gourmands perpétuent l'art de l'accueil et le plaisir de recevoir.

Odette et Jean, ancien cuisiner de l'Élysée, Marie-Christine et Pierre, puis Charlotte et Valentin ont écrit et continuent d'écrire une histoire qui ne cesse d'évoluer.

En 1964, Odette et Jean Marin décident de créer de toutes pièces un restaurant sur les hauteurs de Bourdeau. Au revoir, les champs de blé de la famille, et place à un bel établissement qui va vite devenir *The place to be*. On y retrouve toute la bourgeoisie locale pour les repas de famille, les anniversaires, les mariages, les repas d'entreprise et autres grandes occasions. La cuisine est centrée sur le terroir et les produits de qualité. Traditionnelle, généreuse et riche du temps de Jean Marin – à l'époque, les clients attendaient des assiettes bien garnies, mais les goûts changent et évoluent –, elle s'est petit à petit modernisée, avec moins de beurre et de crème. C'est surtout le produit que l'on met en avant sans chercher à

masquer son goût. Mais Pierre le dit bien : il cuisine ce qu'il aime et puis c'est tout !

RETOUR EN ARRIÈRE

Enfant, Pierre Marin rêvait de travailler le bois. Élevé en partie par sa grand-mère – quand les parents ont un restaurant pas facile d'être très présents – il évoque avec émotion ses souvenirs gourmands. Une enfance merveilleuse partagée avec sa sœur jumelle Catherine,

avec les plats qui mijotaient toute la matinée dans la cuisine, préparés avec les produits de la ferme, la fricassée de caïon (d'ailleurs encore aujourd'hui, il a toujours du cochon dans son réfrigérateur), le lapin à la moutarde, la polenta, sans oublier les repas familiaux et généreux du dimanche soir. Tous deux participaient aussi aux travaux de la ferme : le jardin potager, la récolte des pommes de terre, du maïs pour les lapins et les poules, mais aussi le travail de la vigne avec leur grand-père pour le vin de tous les jours. Finalement, comme depuis l'âge de 12 ans il passait plus de temps en cuisine que devant ses livres de

classe, prendre la suite de ses parents est vite devenu une évidence. Après l'école hôtelière de Dardilly, il commence en pâtisserie chez

SON MENTOR

Alain Ducasse.

Il ne cesse de se replonger dans son premier livre, La Riviera.

LE PLAT EMBLÉMATIQUE DE LA MAISON

Les ris de veau.

Il en utilise plus de 70 kg par semaine et bien sûr frais !

CE QU'IL AIME

La cuisine méditerranéenne et surtout travailler le cochon. Il ne se sépare pas de sa spatule !



« Pierre le dit bien,
il cuisine ce qu'il aime
et puis c'est tout ! »



« Il apporte aux côtés de son père sa petite touche personnelle pour le plus grand bonheur de tous. »

Michaud, Meilleur Ouvrier de France (MOF) pâtissier à Chambéry, puis passe en cuisine dans de belles maisons, Pierre Orsi à Lyon, Jean Fleury (qui deviendra quelques décennies plus tard le directeur de l'Institut Paul Bocuse), Senderens, le Crillon, pour n'en citer que quelques-unes. De 1985 à 1997, il travaille aux côtés de son père et y développe progressivement ses idées, son style et sa propre cuisine. En 1997, avec son épouse Marie-Christine (la sœur de son meilleur copain, qu'il a rencontrée alors qu'il était en 5^e au collège à Chambéry et épousée en 1985), c'est la reprise officielle de l'Auberge. Tous deux s'investissent énormément chaque jour, ce qui n'est pas toujours facile avec trois jeunes enfants, ils sont complices et complémentaires, elle en salle toujours souriante, aussi bien à l'accueil que dans la gestion de l'équipe, lui en cuisine, calme, tranquille et efficace.

L'AUBERGE AUJOURD'HUI

Le plus jeune de la fratrie, Valentin, né en 1993, grand sportif, compétiteur, champion d'aviron, est aujourd'hui aux côtés de son père. Lui aussi a commencé à 16 ans par une formation en pâtisserie chez Cédric Pernot, pâtissier Relais Dessert à Chambéry (je le voyais chaque jour dans le petit labo de l'époque), puis il a bifurqué en cuisine : deux ans chez Ferrandi, puis vient le temps des maisons étoilées, le George V à Paris, Saint-Jean-de-Luz, Anne-Sophie Pic à Valence, (le premier trois étoiles qu'il a

découvert pour ses 18 ans et son grand coup de cœur). En 2020, après un passage éclair en Angleterre c'est le retour imprévu à l'Auberge à cause de la pandémie. Lui aussi aime le travail bien fait, c'est de famille, il crée sa carte en fonction de ses goûts et il apporte aux côtés de son père sa petite touche personnelle pour le plus grand bonheur de tous.

PORTRAITS CROISÉS

En 1985, Pierre épouse Marie-Christine Bouvier, la sœur de son ami d'enfance Jean-Michel Bouvier, lui aussi devenu un grand chef. Tandis que ce dernier épouse Catherine Marin... la sœur jumelle de Pierre ! Et aujourd'hui la nouvelle génération, Valentin Marin et Clément Bouvier, sont à leur tour chefs... mais c'est une autre histoire... à suivre à Tignes, un peu plus loin... Pour la petite histoire : je me suis mariée à l'Auberge en 1965 à l'époque de la première génération, nous y avons aussi fêté en 2015 nos 50 ans de mariage avec la seconde, et l'histoire continue !



EN FAMILLE

*Le dimanche soir,
pas question de ne
pas cuisiner des plats
gourmands et mijotés
avec de grandes tablées.
Mais on ne parle jamais
boulot...*

SES PLATS PRÉFÉRÉS

*Les cuisses de
grenouilles du dimanche
soir en famille et le
tournedos Rossini !*

CE QU'IL AIME

*Les aromates et les
herbes, travailler le
poisson – il ne se sépare
pas de sa pince de
précision !*

LE PLAT DONT IL EST LE PLUS FIER

*La langoustine rôtie,
légumes croquants,
raviole végétale, sauce
au citron vert*

TARTE À LA PRALINE

Pour la pâte sucrée

80 g d'œufs
2 g de fleur de sel
320 g de beurre
110 g de sucre glace
450 g de farine
45 g de poudre d'amande
1 gousse de vanille

Pour l'appareil à pralines

200 g de pralines
200 g de crème fraîche

La pâte sucrée

Dans la cuve du batteur, crémier au fouet plat le beurre pommade, le sucre glace, la fleur de sel, la poudre d'amande et la gousse de vanille. Quand le mélange est homogène, ajouter les œufs tempérés, puis la farine sans trop travailler la pâte pour ne pas la rendre élastique. Tailler un disque de 22 cm de diamètre.

Cuire à 160 °C durant 20 à 25 minutes.

L'appareil à pralines

Dans une casserole, cuire l'appareil (pralines + crème) à 110 °C. Couler cet appareil sur le disque de sablé. Vous pouvez vous aider d'un pochoir pour faire un cercle uniforme. Laisser refroidir et décorer à convenance.



TOMATES MARINÉES

glace à la sauge

Les tomates cerises

8 tomates cerises de différentes couleurs.

Le consommé de tomates

1 kg de tomates rouges

Sel fin

Un trait de Vinaigre balsamique blanc

1 citron jaune zesté

1 petite noix de gingembre frais râpé

La glace à la sauge

6 jaunes d'œufs

120 g de sucre en poudre

500 g de lait entier

250 g de crème liquide 35 % MG

Quelques feuilles de sauge

Monder les tomates

Plonger les tomates cerise 5 secondes dans une casserole d'eau bouillante. Les refroidir aussitôt dans un saladier d'eau glacée pour retirer la peau facilement.

Le consommé de tomates : Mixer les tomates rouges. Dans une casserole, cuire les tomates mixées à ébullition quelques minutes puis les filtrer à l'aide d'une passoire très fine.

Récupérer l'eau claire égouttée et ajouter un trait de vinaigre balsamique blanc, le zeste d'un citron jaune et une pincée de gingembre râpé. Assaisonner le tout d'une pincée de sel. Faire mariner les petites tomates cerises dans le consommé pendant 1 heure. Récupérer les tomates et filtrer le reste du consommé à l'aide d'une passette.

La glace à la sauge au Thermomix

dans la cuve du Thermomix, mettre les jaunes d'œufs, le sucre en poudre et le lait entier. Chauffer 8 minutes à 80° (icône « Sens inverse » / vitesse 3). Ajouter la crème liquide et mixer 15 secondes à vitesse 3. Ajouter les feuilles de sauge et laisser infuser une heure. Retirer-les. Transvaser l'appareil dans des bacs à glaçons et réserver au congélateur 16 heures minimum. Mélanger les cubes au Thermomix 1 minute à vitesse 6. Ajouter le fouet, mixer 20 secondes à vitesse 4. Servir immédiatement.

Le dressage

disposer harmonieusement dans l'assiette les tomates marinées en cercle dresser la glace à la sauge en centre.

Verser délicatement le consommé d'eau de tomate bien frais tout autour.

