

# Les Echos

## WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



## LES SOMMETS DE LA FÊTE

En haut comme en bas des pistes, une folie festive s'est emparée des stations de sports d'hiver, dont la saison va bientôt démarrer.

+

### SPÉCIAL MONTAGNE

AUX SOURCES DE LA SAGA POMA  
OPINEL, LA LAME QUI VENAIT DU FROID  
DES MAISONS « BULLES DE NEIGE »

#### THÉÂTRE

Les secrets de la mécanique Michalik

#### OPÉRA

Le renouveau du chant lyrique italien

# ALTITUDES GOURMANDES

Pour savourer une fondue dans la plus pure tradition ou découvrir des produits de terroir revisités avec modernité, voici notre sélection de dix tables de montagne, des Alpes aux Pyrénées.

*Par Clara Le Fort*



## **ALPES DU NORD**

### **À URIAGE-LES-BAINS « LE CAFÉ A », RECETTES D'ANTAN**

Située entre Grenoble et Chamrousse, cette adresse est un authentique café de village. Dans un vieux chalet, le chef alpin Christophe Aribert revisite, en parallèle de sa table étoilée, les recettes d'antan de nos grands-mères. Et rassemble une clientèle de fidèles autour d'une large table d'hôtes surplombée d'un lustre d'opales blanches, rappel des lampes de

maison du début du siècle dernier. Au fil des saisons, il fédère avec des assiettes contemporaines : feuilleté de poireaux et sa sauce gribiche ou mousse de carotte avec œuf parfait, noisettes et pesto de capucine, sans oublier une volaille du Trièves, galette de polenta snackée et jus réduit. Tous les après-midi, *Le Café A* se transforme en salon de thé, servant jus frais, cakes maison et infusions à base de plantes aromatiques du jardin.

► **Formule entrée-plat-dessert à 40 €. Menu suggestion à 54 €.** [maisonaribert.com/le-cafe](http://maisonaribert.com/le-cafe)

Au *Café A*, le chef étoilé Christophe Aribert (ci-dessus) livre des assiettes contemporaines inspirées

de la cuisine de nos grand-mères. Telle cette salade tomate anciennes, pêche de vigne, fête et vinaigrette au melon (à gauche).



Au *Café Brochier*,  
aux murs ornés  
de fresques de 1912,  
les produits sont  
sourcés sur le  
plateau du Vercors.



### À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE « SIMPLE & MEILLEUR », BISTROT DE TERROIR

Dans cette station authentique du domaine des Trois Vallées, on découvre le bistrot de montagne des chefs étoilés René et Maxime Meilleur. Alternative plus accessible à leur restaurant *La Bouitte* (deux macarons au Michelin), mais tout aussi goûteuse, ce vieux chalet est un lieu de vie pour locaux et skieurs habitués. Un comptoir riche de pains et viennoiseries, fromages et autres charcutailles sourcés auprès de producteurs locaux partage l'espace avec un bar à vin fourni. À l'étage, on s'installe dans une salle au charme rustique, on commande une fondue savoyarde, un pâté croûte maison servi avec ses pickles ou un demi-sérac, fromage local à partager avec un pain toasté. Ou encore un filet de rumsteck cuit au sautoir, avec pommes dauphines à la béarnaise et boutons de guêtre au jus de viande. Autant de classiques français revisités.

► Formules entrée-plat ou plat-dessert à 39 €,  
entrée-plat-dessert à 47 €,  
[simple-meilleur.com](http://simple-meilleur.com)



Fondue de reblochon cuit dans du pain,  
chez *Simple & Meilleur*.

### À SAINT-JULIEN-EN-VERCORS « CAFÉ BROCHIER », L'INSTITUTION

Dans cette vieille bâtisse montagnarde de 1867, des générations se sont affairées derrière le comptoir. Le café historique, orné de fresques de 1912, propose un menu inspiré, dont les produits sont quasiment tous sourcés sur le plateau du Vercors auprès de producteurs amis. Nombreux sont ceux, d'ailleurs, qui ont ici leurs habitudes, et viennent boire une limonade de la Drôme ou une bière locale. Au creux de l'hiver, au coin du feu, dans une ambiance feutrée, on se laisse tenter par un ajo blanco au miso de pain au levain, noix torrifiées et raisins blancs, suivi d'un cristivomer (truite grise) ikejime avec carottes rôties, épinards et jus de poisson, et pour finir une poire farcie avec crème de maïs et petit épeautre soufflé et caramélisé.

► Entrée-plat-dessert à 35 €,  
[cafebroschier.com](http://cafebroschier.com)

### À NOTRE-DAME-DE-BELLECOMBE « LA FERME DE VICTORINE », REPAIRE CENTENAIRE

Certaines âmes perdurent. Et celle de la grand-mère Victorine, tenancière de l'épicerie-bar de l'ancienne ferme savoyarde dès 1923, plus particulièrement. Dans cette adresse de montagne prisée depuis des générations, le chef Denis Vinet fait vivre cet héritage à travers deux menus: « Au cœur des saisons » et « Promenade gourmande à la ferme ». Outre un large choix de fondues savoyardes (aux cèpes secs, crémant de Savoie, ail des ours) et une braserade au feu de bois, on fond pour la terrine de la ferme aux foies de volaille avec sa confiture d'oignons rouges ou pour le financier champignons et ses giroles à la tanaïs. En sortant, on fait quelques emplettes au coin épicerie et l'on repart avec bocaux, terrines, confitures et potages maison.

► Menu « à la ferme »: entrée-plat-dessert à 36 €,  
[la-ferme-de-victorine.com](http://la-ferme-de-victorine.com)



**À LA ROSIÈRE**  
**« LE TERROIR DES VIGNOBLES »,**  
**L'AMOUR DES BELLES QUILLES**

Enfant de la vallée, la cheffe pâtissière Judith Fraissard (passée par les cuisines d'Anne-Sophie Pic) a choisi d'ouvrir, avec son compagnon auvergnat Alexandre Damiens (ex-Table de l'Ours à Val d'Isère) un restaurant, un bar à vin et une cave dans la station de La Rosière. Face au mont Pourri, ils y expriment, depuis fin 2022, leur amour des vins et produits de la Tarentaise. À la carte du restaurant, des plats travaillés avec soin à partir de produits de saison, comme cette pissaladière revisitée, avec son sablé à la farine de maïs, sa compotée d'oignons rouges, ses légumes croquants, ses anchois marinés et ses pickles de fenouil. Au bar à vin, on partage une planche de charcuteries savoyardes et fromages fermiers et on plonge, côté bouteilles, dans une carte de 150 références qui fait la part belle à des vigneronnes et vigneronnes engagés.

► Menu « Altitude » à 49 €.

À midi, menu « Découverte » entrée-plat-dessert à 30 €. [leterroirdesvignobles.fr](http://leterroirdesvignobles.fr)

**À SAINT-NICOLAS DE VÉROCE**  
**« ARMANCETTE », TRIO GOURMAND**

L'hôtel Armancette s'est installé au cœur de ce village perché (rattaché à la commune de Saint-Gervais), avec l'envie de redonner vie à cette contrée isolée. Deux chefs chevronnés – Fabien Laprée et le chef pâtissier Gauthier Chaffard – l'animent à travers trois lieux. Ouverte sur la placette, une boulangerie-salon



Ci-contre : Judith Fraissard et Alexandre Damiens, du Terroir des Vignobles, et leur dessert « Noisette ».

En bas : La Table d'Armante, le restaurant gastronomique de l'hôtel Armancette.

À La Table d'Armante, enfin, place à une carte gastronomique où le terroir est sublimé, à l'image de cette tomme de Savoie travaillée en agnolotti, servie avec des châtaignes et un consommé truffé aux champignons.

► Au « Mont Joly », entrée à partir de 16 €, plat à partir de 22 €. À « La Table d'Armante », menu « Montagne » à 95 €. [almaa-collection.com/armancette/restaurants](http://almaa-collection.com/armancette/restaurants)

**À HAUTELUCE**  
**« MONT BLANC RESTAURANT & GOÛTER »,**  
**JEUNE RÉVÉLATION**

C'est dans ce village relié à la station des Saisies, face au massif du Beaufortain, qu'Hélène Fleury et Benoît Goulard ont repris les rênes d'une hostellerie centenaire pour y proposer une expérience gastronomique aussi élégante qu'unique, riche d'un très gourmand volet sucré déployé l'après-midi. Le chef étoilé – passé par les cuisines de Jean Sulpice – s'est d'ailleurs vu propulsé sur le devant de la scène en devenant le lauréat 2024 de « Passion Dessert ». Le menu du jour « omnivore et à la confiance du chef » est nourri de produits bruts sourcés de manière écoresponsable. Dans l'assiette, place à la féra du lac Léman, brûlée puis

de thé fait le bonheur des locaux ; de l'autre côté de la rue, le bistro *Le Mont Joly* s'est imposé à des kilomètres à la ronde comme un repaire gourmand. Dans une ambiance design et conviviale – cheminée et table de billard à l'appui –, on y partage une authentique fondue des Grandes Alpes, des croustillants de reblochon ou une tarte flambée.



MARINE COMPTE - LENA KA



À gauche :  
au *Mont Blanc Restaurant & Gôûter*,  
l'Entremets 68%  
chocolat, signé  
du chef pâtissier  
Benoît Goulard,  
lauréat 2024 de  
« Passion Dessert ».  
À droite :  
à *Erassens*,  
dans les Pyrénées,  
la partition  
gastronomique  
se joue entre mer  
et montagne.

marinée, avec un lait d'amande à l'ail nouveau tranché à l'huile d'aneth et un condiment aux agrumes lactofermentés. Tout aussi étonnante, une somptueuse tartelette de petits pois coiffée de framboises et pétales de fleurs.

► **Menu « Circus » en cinq étapes à 100 €.**  
[montblanc-restaurant.com](http://montblanc-restaurant.com)

## ALPES DU SUD

### AUX ORRES

#### « MAISON CIMES », AU BONHEUR DES HÔTES

Ceux qui connaissent Les Orres s'arrêtent à la *Maison Cimes*. Même si Sandrine et Xavier, à l'origine de la maison d'hôtes, ont passé la main à Christine Stein, l'esprit des lieux reste inchangé : vue panoramique, chaises vintage, solides tables en bois et feu de cheminée à l'appui. Dans la salle toute en longueur, on s'installe sur la grande table d'hôtes pour un menu « surprise ». Dans cette ancienne ferme de montagne, la nouvelle maîtresse des lieux

privélie une cuisine de saison, délicate et gourmande, en faisant la part belle aux produits issus du jardin potager. Une soupe rehaussée d'une touche créative, une joue de bœuf façon bourguignon et un fondant au chocolat au yuzu : la simplicité a du bon.

► **Table d'hôtes à 38 € hors boisson.**  
[maison-cimes.com](http://maison-cimes.com)

## PYRÉNÉES

### À SAINT-LARY

#### « ERASSENS », ACCENTS BASQUES

Table pyrénéenne installée sur les hauteurs de Saint-Lary depuis l'été 2023, *Erassens* propose une partition gastronomique entre mer et montagne. S'il a grandi en Provence, le chef Julien Saltet, rompu à l'exercice des tables étoilées, s'inspire ici de la cuisine du Sud-Ouest et de la richesse des producteurs locaux pour réchauffer l'hiver. Une terrasse ouverte sur les pics d'Aret et Tramezaïgues (2939 m

et 2572 m), des fauteuils confortables et un poêle à bois posent le décor que la couleur des plats vient illuminer. Un foie gras mi-cuit de la ferme Castaing, poire, raisins et vin rouge contraste avec des coques et palourdes cuisinées marinière avec des chanterelles. Avec, en plat signature, le pigeon rôti de Souraïde qui tutoie une polenta Arto Gorria, avec carotte, navet et ras el-hanout.

► **À la carte, menu en trois étapes (au choix) à 47 €.** [erassens.fr](http://erassens.fr)



## À AULON

### « L'AUBERGE DES ARYELETS », UN NOUVEL ELAN

Dans ce lieu haut perché des Pyrénées qui défend avec fierté un patrimoine naturel exceptionnel, la place du village revit, depuis 2018, grâce à l'engagement d'un jeune couple. En cuisine, Julien Bergua, jeune chef originaire de la vallée, met à l'honneur les produits locaux – porc noir de Bigorre, agneau des Pyrénées, truites du lac d'Oô, fromages des Pyrénées – qu'il travaille avec modernité. La truite est servie en gravlax avec un smoothie petit pois, menthe et concombre et une glace yaourt-aneth, la selle d'agneau rôtie au beurre est accompagnée d'un jus réduit, et la mousse au chocolat à la fleur de sel et huile d'olive se déguste avec une glace au maïs et tuile craquante au cacao. Une auberge qui vaut le détour.

► **À la carte, entrée à 14 €, plat à 25 €.**  
[aubergedesaryelets.com](http://aubergedesaryelets.com)

Plus d'infos sur [lesechos.fr/weekend](http://lesechos.fr/weekend)