



DU DÔME AU CHALET

Fort d'un savoir développé au Dôme, à Anvers, le chef étoilé français Julien Burlat participe désormais à l'offre culinaire déjà riche de Megève. Son parti pris : la simplicité et le partage, qui font la part belle au produit.

L'endroit a déjà connu de belles heures de gloire sous la houlette du chef Marc Veyrat. Julien Burlat et son associé, et ami d'enfance, Arnaud Zannier ont d'ailleurs souhaité garder le nom, La Ferme de mon père, pour désigner le restaurant du Chalet Zannier. Le lieu a pourtant changé, la table d'une soixantaine de couverts se déployant désormais au sein d'un hôtel haut de gamme doté de douze suites. Une table ouverte autant aux résidents de l'hôtel qu'à la clientèle megève.

Natif de Saint-Chamond, Julien Burlat s'est très jeune dirigé vers la cuisine et a travaillé auprès de grands noms : Pierre Gagnaire, version Saint-Étienne, Alain Ducasse ou, encore, Bernard Pacaud. « À peine sorti de l'école, j'ai postulé chez Pierre Gagnaire, qui était ma seule référence gastronomique à l'époque. Cela fut une révélation qui m'a permis de développer ma passion pour la grande cuisine », se souvient-il. Quelques années plus tard, en 2002, il part voler de ses propres ailes en ouvrant, à Anvers, le Dôme, aujourd'hui distingué par 2 étoiles au *Guide Michelin*. Et lorsque Arnaud Zannier, propriétaire de la marque de chaussure ndc, décide de se lancer dans

une aventure hôtelière taillée sur mesure, c'est tout naturellement vers Julien qu'il se tourne pour s'occuper du volet culinaire. « *Le Chalet Zannier est une adresse qui a certes à voir avec le luxe, mais loin de tout signe ostentatoire* », souligne Arnaud Zannier. En cuisine, une priorité : des plats qui privilégient la qualité des produits, dans une résonance avec le cadre montagnard de Megève. « *C'est une cuisine qui doit toucher par son évidence visuelle et gustative. Elle doit également répondre à un contexte de loisirs, puisque le restaurant n'est ouvert que durant la saison de ski. Mais le travail est le même que pour un "gastro"* », précise Julien Burlat, qui attaque avec envie sa quatrième saison : *qualité du produit, de la préparation, de la cuisson hyperjuste. Sauf que cela ne se voit pas...* »

TABLES ÉTOILÉES

La carte, qui propose des produits laitiers, de la charcuterie ou, encore, un poisson comme l'omble chevalier, en provenance des environs, change chaque année pour un bon tiers. « *Pour certains clients, le Chalet Zannier est devenu une résidence secondaire, où ils ont leurs repères : pâté*

en croûte au foie gras, cuisses de grenouille au parfum de réglisse, tartare savoyard (tomme, noix, truffe)... » Mais la carte s'étoffe de deux ou trois nouvelles suggestions chaque jour, en fonction des opportunités. Si une station comme Megève peut s'enorgueillir de sa profusion de tables étoilées, dont Flocons de sel, d'Emmanuel Renaut (3 étoiles), cette question ne semble pas vraiment tracasser Julien Burlat. « *Il faut venir au Chalet Zannier pour comprendre que c'est un lieu singulier qui suit sa logique. Nous préférons ainsi plutôt proposer des vins particuliers de vigneron engagés que des grands crus hors de prix. La sphère gastronomique a évolué, et la quête de la simplicité est aussi une valeur du savoir-faire. Il suffit de voyager à travers le monde pour le constater. La Ferme de mon père suit cette voie.* »

**La Ferme de mon père, Chalet Zannier,
367, route du Crêt, Megève (74).
Net : fermedemonpere.com**

PAR OLIVIER RENEAU