



Julien Burlat, La Ferme  
de mon Père.



Stéphane Op't Roodt,  
L'Alp Hôtel.



Jean Sulpice, restaurant  
Jean Sulpice.

# *Cimes* gourmandes

DANS LES ALPES



## UN FRANÇAIS INSTALLÉ À ANVERS, UN BELGE ET UN SAVOYARD. TROIS CHEFS QUI DIRIGENT, EN HIVER, TROIS DES MEILLEURES TABLES DES ALPES. TROIS RAISONS SUPPLÉMENTAIRES DE S'Y ARRÊTER SUR LA ROUTE DU SKI | PAR RENÉ SÉPUL PHOTOS DR

**F**ils d'un industriel français ayant fait fortune dans le prêt-à-porter, Arnaud Zannier, créateur de la marque de chaussures N.D.C., s'intéresse également à

l'hôtellerie haut de gamme. Ce Gantois d'adoption a ainsi racheté l'ancienne ferme de Marc Veyrat, à Megève, une table naguère triplement étoilée et considérée comme l'une des plus belles de France. À quelques minutes du centre, les dépendances ont été transformées en une luxueuse maison d'hôtes, le Chalet Zannier, proposant une quinzaine de chambres et suites. Il héberge en sous-sol l'une des meilleures tables de la région, ouverte à tous, que le propriétaire a confiée à Julien Burlat, un ami d'enfance. Elle a gardé du passé le nom de l'ancien propriétaire : La Ferme de mon Père.

### *Un pari délicat*

Pour ce chef français installé à Anvers, il s'agissait moins d'aller s'imposer sur les cimes que de s'y faire une place répondant aux ambitions du nouveau propriétaire, à l'histoire du lieu et à la réputation d'une station qui héberge toujours quelques grandes tables. Il fallait également composer une carte respectant l'esprit d'un village apprécié des grandes fortunes, mais resté familial dans l'âme. Contrairement à Courchevel ou Gstaad,

on aime ici la retenue. Le coût du forfait ski n'y est d'ailleurs pas hors de prix, une conséquence du nombre de pistes proposées. Un domaine skiable intéressant, mais on va aussi à Megève pour se promener. On trouve d'ailleurs dans le village pas mal d'artisans chez qui l'on peut faire provisions de charcuteries, beurres rares et fromages.

Bonne nouvelle, Julien n'a rien renié de ce qui fait du Dôme la meilleure table d'Anvers, transposant en Haute-Savoie un savoir-faire mélangeant humilité, gourmandise et intransigeance. On résumera sa philosophie de la table en disant qu'il fait du bon avec du simple, du simple avec du bon. Une cuisine instantanée, mais très maîtrisée. Sur ses terres flamandes, le repas s'ap-

*Julien Burlat fait du bon avec du simple, du simple avec du bon.*

puie sur ce que livrent les fournisseurs au petit matin, l'assiette changeant au gré des arrivages. Peu de mises en place, juste du partage et de l'élégance. La démarche est restée proche au bord des pistes, mais la forme est un rien plus rassurante, plus gourmande, histoire de répondre aux habitudes de la montagne et aux attentes d'appétits plutôt larges en fin de journée.

Un soir, il m'a sorti des endives cuites et crues au bleu de Termignon, noix et canard fumé sur lesquelles je n'ai aucun reproche à faire, d'autant qu'il avait posé sur la table, sans rien dire, son pâté en croûte et au foie gras, histoire de faire comprendre

sur quelles terres je m'étais aventuré. Sa carte propose quelques autres belles tentations, comme l'omble chevalier, poisson d'une délicatesse rare qu'il fut le premier, je crois, à mettre sur une carte belge. Il le prépare là-haut en croûte de sel au sapin. Le festin a enchaîné avec des cuisses de grenouilles à la réglisse, un de ses plats signature, avant des suprêmes de volaille, morilles au vin jaune et les fromages locaux. Précisons qu'outre le restaurant, le Chalet abrite depuis cette année un bar à vins de belle réputation.

La Ferme de mon père au Chalet Zannier |  
367 route du Crêt, 74120 Megève,  
T. +33 4 57 54 21 30,  
www.fermedemonpere.com Ouvert tous les  
jours de 19 h à 24 h. Environ 100 € le repas.

### **Tartiflettes, tourtes et hamburger!**

Ce qui unit l'esprit de la Ferme de mon Père à l'Alp'Hôtel, maison tenue l'hiver par la famille Op't Roodt, bien connue du côté de Stoumont, c'est cette passion pour des vins pleins d'âme et de vie. Cet hôtel familial est situé à l'entrée des pistes, dans le pittoresque village de Saint-Martin-de-Belle-Ville, sur les Trois Vallées, plus grand domaine skiable au monde, avec près de 500 km de pistes. Saint-Martin est un village comme Megève, où la vie coule douze mois l'année. Trois jours sur



Julien Burlat à La Ferme de mon Père à Megève : savoir-faire, élégance et gourmandise.

place, et vous voilà copain avec le boucher, le boulanger ou le pharmacien pour les skieurs de mon niveau.

Les ambitions de l'Alp'Hôtel sont différentes de celles du Chalet, même si les Op't Roodt père et fils partagent avec Burlat l'exigence de ne travailler que du frais. Stéphane, le père, propose une cuisine savoyarde authentique, avec tartiflettes, tourtes et autres fondues locales, à laquelle il ajoute quelques plats de brasserie et les spécialités de notre gastronomie nationale. Son hamburger maison attire les gourmands de tout le domaine à qui il arrive, l'apéro se prolongeant, de s'en retourner vers les Menuires sous les étoiles, en chantant, bras dessus, bras dessous, les skis sur l'épaule.

Pas avare de bons conseils, la maison a aussi le chic pour partager les bonnes adresses du coin, genre le copain qui a

transformé sa bergerie en restaurant ouvert l'hiver, le secret que personne ne connaît, où l'on ne mange que des produits locaux, juste préparés comme au temps des grands-mères. Autre preuve de qualité, ce repaire de fêtards est fréquenté par quelques chefs namurois, bruxellois et montois, dont je ne citerai pas les noms. Comprenez que si ceux-là sont rentrés le mois dernier plus blancs que neige, ce n'était pas lié au manque de soleil, mais plutôt au fait d'avoir préféré le confort de l'endroit à l'effort sur les pistes.

À propos du bar, méfiez-vous tout de même des joyeux lurons que vous y rencontrez, anglais, français, allemands ou belges, car les pots que vous partagez peuvent vous pousser à l'inconscience. Ainsi, un lendemain de java, c'est-à-dire un lendemain normal à l'Alp', moi qui ne suis pas des plus brillants sur la neige, je me suis retrouvé à suivre deux inconnus rencontrés la veille à qui j'avais promis je ne sais quoi... Je n'étais pas encore réveillé qu'ils m'embarquaient sur des noires. Je les ai descendues comme si j'avais des ailes... Heureusement qu'il n'y a pas un tremplin, j'aurais été capable de m'y risquer. L'aventure m'aurait peut-être permis d'atterrir dans les jardins de Jean Sulpice. À Val Thorens, un peu triste, il faut privilégier sa maison, un endroit qui laisse du souvenir. Elle mérite non pas le détour, mais le voyage. Je n'y ai pas mis les pieds depuis quelques mois, mais les souvenirs qu'elle m'a laissés restent émouvants. Chez Sulpice, la cuisine est différente car marquée des exigences de la montagne. Chez lui, là-haut, à 2300 m, l'eau bout aux alentours de 90 °C et non à 100 °C, comme en plaine.



Stéphane Op't Roodt à Saint-Martin-de-Belleville: une cuisine qui mélange tradition savoyarde et spécialités belges.



L'altitude l'oblige à créer son propre pain afin qu'il ne sèche pas à cause du faible taux d'humidité. Il a dû s'adapter aux vins qui vieillissent plus vite et aux livraisons annulées quand les routes sont bloquées par la neige.

L'Alp'Hôtel | rue des Grangeraies,  
73440 Saint-Martin-de-Belleville,  
T. +33 4 79 08 92 82, www.alphotel.fr  
Ouvert tous les jours, midi et soir. Environ  
40 € le repas.

### *Reine-des-prés, carvi, livèche, achillée*

Sulpice a intégré les petits tracas et les grands bonheurs de son cadre de vie dans sa cuisine. Celle-ci est saine, inventive, tout en délicatesse. Ses plats racontent son histoire, ses balades et ses rencontres.

Beaucoup d'herbes sauvages, méconnues pour la plupart, même des amateurs. Elles ont pour nom calament, reine-des-prés, carvi, livèche, achillée ou silène et apportent à ses plats le parfum des cimes. Si sa cuisine est plus simple l'hiver que l'été, produits accessibles obligent, je sais qu'il laisse à sa carte quelques-uns de ses classiques comme sa châtaigne, truffe et parmesan, des Saint-Jacques, livèche et coques ou une pintade, blettes, noisettes et citron confit, dont vous vous souviendrez jusqu'au bout de l'été, j'y mets la main à couper ! ✕

Restaurant Jean Sulpice |  
73440 Val Thorens, T. +33 4 79 40 00 71,  
www.jeansulpice.com Ouvert tous les jours  
jusqu'à fin avril 2014, midi et soir. Menu  
Premières Traces à 74 €.



Jean Sulpice à Val Thorens :  
une cuisine inventive à base  
d'herbes sauvages.

## 1 LIVRE

Dans son dernier livre, Jean Sulpice dévoile son univers, marqué par le patrimoine culinaire de sa Savoie natale. Les contraintes du climat et de l'isolement, le choix de produits de proximité, les subtiles variations autour des herbes sauvages définissent sa cuisine de cœur et de terroir.



**D'un hiver à l'autre,**  
Jean Sulpice,  
éd. Glénat,  
2013, 224 p., 49,50 €.

## MAGASIN ET RESTAURANT

Cette crèmerie familiale fondée en 1933 propose une large sélection de fromages fermiers de Savoie ainsi que de délicieuses préparations maison : lait caillé, fontaine-bleau ou fromage blanc de campagne.

Laiterie Gaidon, 79 rue A. Martin,  
74120 Megève, T. +33 4 50 21 22 31. Ouvert  
tous les jours de 8 h à 19 h 30.

## High clubbing

Dès 14 h, le club open air le plus haut d'Europe accueille D.J. et musiciens live sur un son funky électro. Située à l'arrivée des télésièges Plein Sud, son immense terrasse offre une vue imprenable sur le domaine. Le soleil vous y accompagne jusqu'à la fermeture. Attention, c'est cher ! La Folie douce, télécabine de la Daille, 73150 Val-d'Isère, T. +33 4 79 06 07 17.