

*Maisons*  
**CÔTÉ EST**

NUMÉRO 11 • DÉCEMBRE-FÉVRIER 2002 • TRIMESTRIEL • 35 F - 5,34 €

*Maisons*  
**CÔTÉ EST**

NUMÉRO 11 • DÉCEMBRE-FÉVRIER 2002 • TRIMESTRIEL • 35 F - 5,34 €

CÔTÉ DÉCO

Trois chalets  
de caractère

CÔTÉ MISE

Secrète Autriche

CÔTÉ FLAMME

Le retour des  
poêles en faïence

CÔTÉ FÊTE

Recettes  
de montagne

*Montagne  
Art de Vivre*

M 6834 - 11 - 35,00 F - 5,34 € - PD



DOM € 6,40 (10,96 FF) / BEL 255 FR (€ 6,32) / CH 18 FS 18 (S) 85 (€ 8,72) / AND 35 FF (€ 5,34) / COM \$ 7,59 / D 15,18 DM (€ 7,72) / ESP 1.000 PPS (€ 6,82) / FIN 56 M (€ 6,82) / GR 2.050 DR (€ 6,82) / IRL 12.000 L (€ 6,20) / LUX 255 FL (€ 6,32) / MAR 18 DR / MAY 20 FF (€ 18,67) / NL 35 G (€ 7,26) / PRT cont 1.218 ESC (€ 6,82) / TON 1.190 F CFP / TUR 1

*C'est décidé, le repas se servira à l'extérieur, sur la terrasse chauffée aux infra-rouges. Pour mettre les convives en appétit, une bûche, ci-contre, détournée en plateau, et des gobelets jumeaux en faïence ivroire (Edelweiss, Angel des Montagnes) donnent un avant-goût fumant du menu. Le velouté de châtaignes qu'ils contiennent, rehaussé d'une pointe de crème fouettée, est fait avec les châtaignes de Meillerie, poussant sur les bords du lac Léman. La table de bois, page de droite, est recouverte d'une grande nappe*



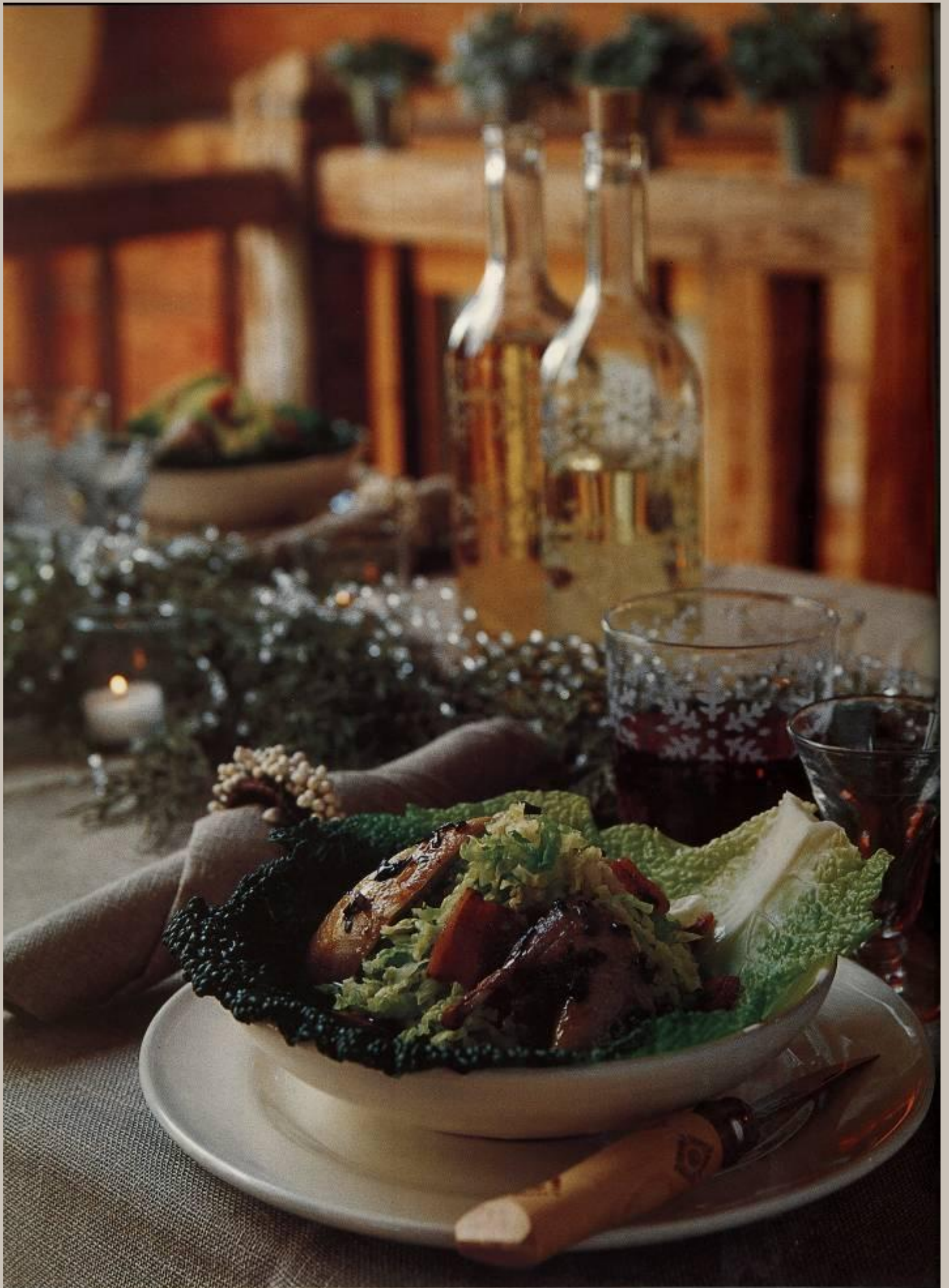
*en lin galonnée d'un ruban nacré et pailleté, assortie de ronds de serviettes (Fleurs blanches, Côté Bastide), et serviettes en lin (Angel des Montagnes). Au milieu de la table serpente une guirlande artificielle de cyprès tressé de perles de verre (Les Mille Feuilles). Sur le balustre recouvert de neige artificielle (Les Mille Feuilles), petits pots en zinc remplis de gui floqué (Hervé Gambis). Sur la chaise, une couronne de branchages (Angel des Montagnes), décorée d'une guirlande de fruits blancs cristallisés (Hervé Gambis).*

REALISATION MONIQUE DUVEAU. PHOTOS JEAN-MARC PALISSE.

# Festин au chalet

DÉCEMBRE, JANVIER... L'HIVER SANS VERGOGNE S'EST INSTALLÉ SUR LES SOMMETS. DE SA FROIDE HOUPELANDE, IL RECOUVRE CLOCHERS, TOITS ET BALCONS ET DESCEND, EN PLIS POWDRÉS, SUR LES COTEAUX PLONGEANT DANS LA VALLÉE. LE CHALET, RESSERRÉ SUR LA CHAUDE INTIMITÉ DE SES VIEUX LAMBRIS, SE JOUE DES FRIMAS ET SE PRÉPARE AU FESTIN. POUR UN DE CES REPAS D'ALPAGE, ROBORATIF ET RÉCONFORTANT, MAIS COUSU DE FIL DE FÊTE. CONJUGUER, DANS L'ASSIETTE, LA FÊTE ET LE TERROIR : UN JEU AUQUEL S'EST PRÊTÉ ARMELLE LINGLIN, PROPRIÉTAIRE DE L'HÔTEL LES SERVAGES. CUISINIÈRE ET HÔTESSE D'EXCEPTION, ELLE A TOUT SIMPLEMENT DONNÉ UNE TOUCHE DE LUXE VENU D'AILLEURS - LUXE GOURMAND, S'ENTEND - AUX PRODUITS NATIFS, COMME ELLE, DU PAYS DE HAUTE-SAVOIE.





Sur le gros-grain de la nappe de lin à effet tweedé (Justine, Angel des Montagnes) dans sa coupelle de chou cabus, la salade de cailles confites et craquantes, page de gauche. Fidèle, l'Opinel (Angel des Montagnes),

le couteau adapté à la morphologie de la main, trouve ici bonne chère à se mettre sous la lame! Dans les verres (Etoile des neiges, Côté Table), ainsi que les bouteilles, quelques gorgées de vin rouge de Mondeuse miroitent dans la douce lueur des bougies, reflétées par les innombrables facettes de verre de la guirlande de cyprès.

Bisque, bisque, bisquera! Pourquoi ne pas relever ce repas d'une pointe colorée de crustacé? Servie bouillante, dans des verres gravés (Etoile des neiges, Côté Table), la bisque d'écrevisse, à droite, a été mitonnée aux aromates et vin



blanc, selon une recette de Ludovic Burgun.

En guise de cuillère, des stalactites en verre (Les Mille Feuilles).

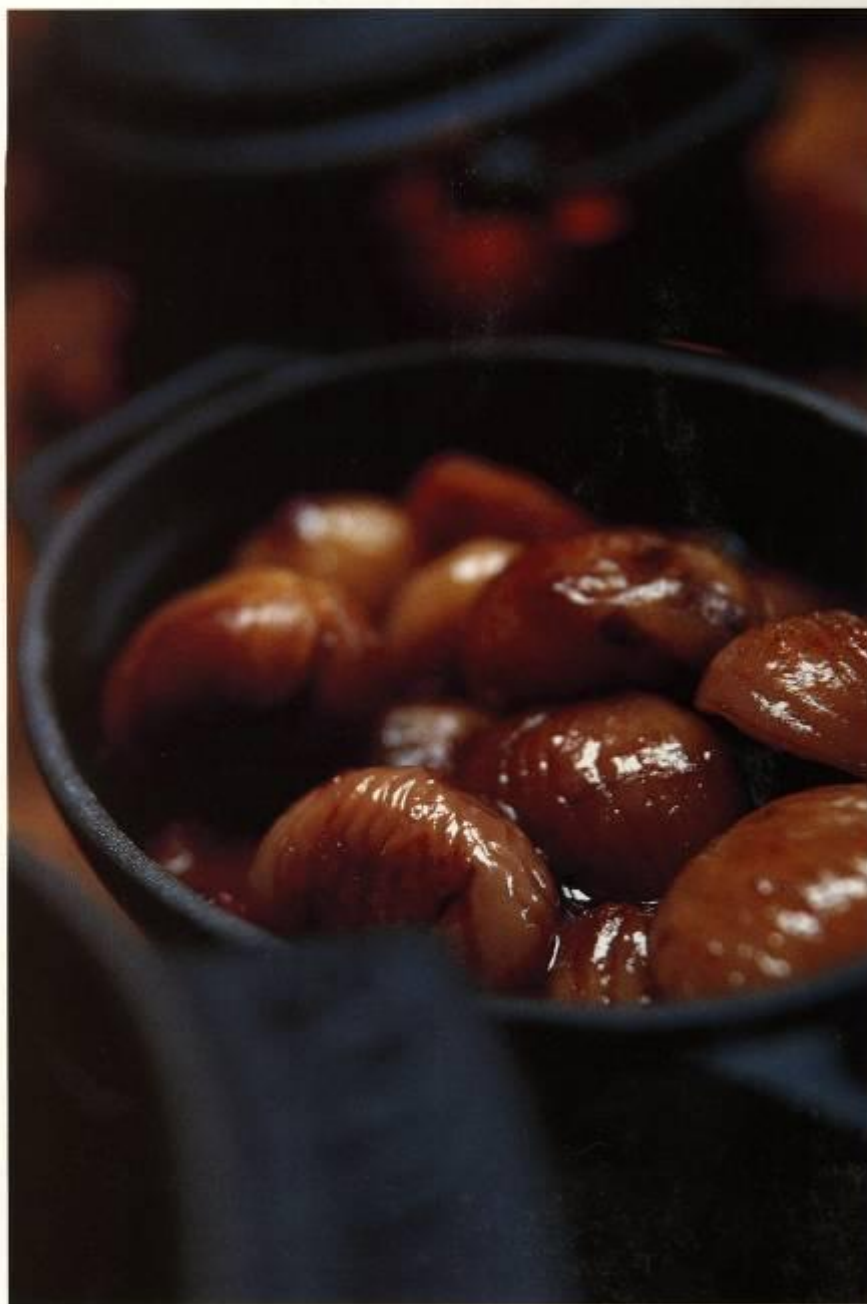
La nappe brodée en lin blanc dessine ses motifs cabalistiques (Abondance, Angel des Montagnes).

Ci-contre, sur la table, le parmentier de féra (poisson) arrive doré de tome croustillante, garni d'une fleur d'edelweiss en pétales de tomate. Assiette (Angel des Montagnes), verre (Etoile des neiges, Côté Table).

Ci-dessous, les planches à découper empilées qui ne cachent pas les outrages de leur âge, font une assiette originale au sasmon d'Ecosse, fumé maison à la sciure de bois, finement tranché, persillé, accompagné d'un verre de vodka givré et de petites tartines de faisselle aux herbes. Chemin de table en toile de lin (Edelweiss, Angel des Montagnes).



Gros plan sur une mini-cocotte ovale en fonte noire (Staub) où rissole une poignée de châtaignes de Meillerie. Ces délicieux féculents, ridés comme des reinettes à l'état naturel, subtilement sucrés, doivent être cuits préalablement avant d'être incorporés au plat, le caïon par exemple, délicieuse fricassée savoyarde à la joue de porc. Une autre solution, facile, consiste à les acheter surgelées. Sur la terrasse, une grosse planche mal équarrée placée en travers d'un tabouret offre un parfait présentoir pour deux mini-plats à gratin en fonte noire (Staub).



où vont être taillées des tranches généreuses de polenta au beaufort. La polenta, venue des plaines du Pô, a franchi les Alpes au XVIII<sup>e</sup> siècle et s'est incorporée au quotidien des paysans savoyards qui l'appelaient à l'époque « blé turc ». Armelle fait un large usage de cette bouillie de semoule de maïs, « qui réchauffe le moral en plein hiver », fondue avec du beaufort que l'on trouve par roues de 40 kilos dans la vallée de Bourg-Saint-Maurice. Il existe sous deux formes, celui d'alpage, le meilleur, et celui d'hiver, qui contient bien pour être simplement râpé.

## À LA CARTE

\* VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE LÉGÈREMENT CRÉMÉ \* BISQUE D'ÉCREVISSE \* SAUMON FUMÉ MAISON ET SA TARTINE DE FAISSELLE AUX HERBES \* SALADE DE CAILLES CONFITES À L'ÉFFILOCHÉE DE CHOU \* PARMENTIER DE FÈRA \* MITONNÉE DE JOUE DE PORC AUX CHÂTAIGNES BRAISÉES \* GRATIN DE POLENTA AU BEAUFORT \* SOUFFLÉ GLACÉ AU GÉNÉPI \* TARTE AUX NOIX ET AU CHOCOLAT \* SOUPE DE FRAMBOISES DE MACHILLY ET SON MINI-BISCUIT DE SAVOIE.



A l'heure des douceurs,  
alcool, baies et cacao  
suivent une farandole.

Ci-contre, la recette  
vedette de la maison :  
la tarte aux noix et  
au chocolat, présentée  
dans des assiettes de  
poterie locale sur un set  
de table brodé (Cœur,  
Angel des Montagnes),  
à côté d'une jolie  
bouteille gravée (Étoile  
des Neiges, Côté Table).  
Secret de « décuison »,  
le caramel servant

de base à la recette est  
« stoppé » avec de la  
crème froide avant d'y  
incorporer cerneaux  
et pépites de chocolat,

bien noir (65 %  
minimum) mais pas  
forcément d'un cru  
millésimé ! Dans des  
verres à cocktail, et sur  
une assiette de verre  
(Cristallerie d'Arques)  
saupoudrée de  
sucre glace, soupe de  
framboises rehaussée,  
pour l'œil seulement,  
d'une petite branche  
de cynorhodon.

Ces framboises ont été  
achetées à Machilly,  
petit village de Haute-  
Savoie où elles  
abondent et où la  
récolte se fait chaque  
année, à la main.  
Impossible de résister  
aux biscuits de Savoie,



petits pâtés aériens à la  
vanille, dont on ne  
fera qu'une bouchée.  
Trois assiettes emplies  
en papier mâché blanc  
(Farfadets Farfelus),  
une branche de  
cynorhodon, de la  
neige et un bouquet de  
cuillères argentées  
(Rabana Bay), le parti  
pris boréal est donné :  
puiser dans la nature  
les éléments décoratifs,  
pimenter d'un zeste de  
transparence dans  
la vaisselle et le couvert  
et compléter par  
les matières naturelles  
détournées. Éviter,  
surtout, le doré et  
le bleu. Page de droite,  
sur une nappe en lin  
perlée diamant (Étoile  
des neiges, Côté  
Table), dans une coupe  
en argent vieilli emplie  
de neige artificielle,  
des petits soufflés glacés  
vaporeux parfumés  
au génépi, une liqueur  
toute chargée du  
parfum des Alpes,  
d'une coloration verte  
ou blanche (la plus  
forte). Les ramequins,  
plantés dans la neige  
artificielle, sont piqués  
d'une aigrette de  
sapin. Petites cuillères  
en argent martelé  
(Rabanna Bay).

RECETTES PAGE 127.

