

Armelle Linglin fait rimer montagne et gourmandise

Alain GIROUD

LES CARROZ

Aux Servages, son chef Pascal Flécheau modernise le terroir savoyard.

ALAIN GIROUD

La salle est assez sombre, romantique avec ses poutres apparentes, ses rideaux anciens, des nappes évoquant un passé nostalgique. C'est l'îlot de charme d'Armelle Linglin, une délicieuse ex-championne de ski recyclée dans la restauration et l'hôtellerie. Elle a su donner à ses Servages, sur les hauts de la station des Carroz, une tonalité contemporaine à une cuisine qui n'oublie pas pour autant le terroir dans lequel elle est ancrée. Un restaurant associé à un mignon chalet en contrebas où quelques chambres bien agencées vous ouvrent la perspective d'un séjour enchanteur.

Stupéfiante terrine de beaufort

Armelle a mis la main sur un très bon chef de cuisine, globe-trotter à ses heures puisqu'il a passé par les Bermudes, Majorque, l'Ecosse et... Montreux avant d'atterrir dans cette station familiale à l'ambiance bon enfant. Pascal Flécheau, c'est son nom, travaille des produits régionaux



CHRISTIAN MURAT/JUILLET 2003

Armelle Linglin et son chef Pascal Flécheau revisitent le terroir savoyard.

sans se priver de ce zeste d'originalité qui transforme les tables classiques en refuges gourmands.

Sa terrine de beaufort en est un exemple stupéfiant. Ce fromage

de haute tenue est cuisiné avec de la crème et des œufs puis cuit au four dans un moule. Au moment de servir, le chef en découpe une tranche qu'il pose sur du jambon

cru avant d'enfourner pour faire fondre, puis de passer à la salamandre pour donner une belle couleur dorée. Cela fond dans la bouche, gigantesque!

Inutile de dire qu'il maîtrise à la perfection son foie gras en ballotine qu'il assaisonne sans crainte avec du quatre-épices, du cognac et du porto. Sa saveur est expressive, les papilles en sont toutes émoussées, surtout avec ce chutney de pêche très acidulé en contrepoint et ces chips de coppa apportant une note croustillante bienvenue.

Joues de porc caramélisées

Si les rognons poêlés manquaient d'emphase et de caractère, les noix de joues de porc confites vous font sombrer dans une douce euphorie. Imaginez une chair fondante, goûteuse, gorgée de sucs, dans une sauce délicatement caramélisée au miel de sapin, où les arômes de la montagne vous submergent. Un plat splendide qui vaut, à lui seul, cette montée vers l'alpage.

A l'heure du dessert, on quitte la belle terrasse pour choisir sur la table dressée à l'intérieur un choix de douceurs concoctées par Armelle Linglin elle-même. Une tarte meringuée, des crèmes brûlées, une soupe de fruits frais et un soufflé glacé au génépi qui, paraît-il, déplace les foules. ■

Les Servages, Les Carroz d'Aroches (prendre la route de Moulin depuis le centre du village). Tél. 00 33/450 90 01 62. Fermé lundi. Menus 30 et 40 euros (midi seulement). A la carte (entrée, plat, dessert, 1/2 bouteille de vin), compter 60 euros. Parking. Chambres. Terrasse. Internet: www.servages.com.