



Affaires privées *gastronomie*

Livres de recettes de montagne

Attitudes en altitude

PAR PHILIPPE COUDERC

✱

Quel air souffle donc sur les braises des cuisines montagnardes qui furent si longtemps d'expression locale? Lorsque les provinces royales perdirent leur tête pendant la Révolution, au moins ne perdirent-elles pas leurs rustiques identités culinaires. Les stations de ski les ont depuis laminées de manières venues d'ailleurs : que reste-t-il de leurs coutumes? L'altitude fait-elle prendre de la hauteur aux chefs ou simplement des attitudes? Leur ego fait la trace, et leurs recueils de recettes visent aux sommets. Hélas, parfois ils dévissent.

Le Chabichou ou la montagne apprivoisée

Originalité : 14/20.

Pratique : 14/20.

Écriture : 14/20.

Illustrations : 14/20.

Michel Rochedy est le chef qui aura hissé la haute cuisine au niveau de la haute montagne. Après quatre décennies, il est devenu le vétéran incontestable, et incontesté, de Courchevel. Nul besoin pour lui de se plier aux nouvelles habitudes de la station atteinte du syndrome tropézien. Il reste fidèle à sa nature de très honnête homme et se contente d'être grand cuisinier. Son histoire, contée ici avec bonhomie, est une longue aventure tranquille. Ses manières de cuisine suprêmement raffinées s'expriment en assiettes dépouillées et précises. Il adore les plats complexes, multiples, en puzzles, qu'il considère comme allant d'eux-mêmes. Heureusement, il possède aussi le talent de les expliquer à merveille.

Par Jean-Louis André. Photos :

Philippe Barret. Ed. Glénat, 60 euros.

Le Carnet des tapas des montagnes

Originalité : 17/20.

Pratique : 16/20.

Écriture : 10/20.

Illustrations : 10/20.

Une « approche ludique et accessible », une « lecture atypique de la cuisine montagnarde recodifiée » : qu'avec simplicité ces choses-là sont dites! Sous la forme d'un portefeuille à soufflets inspiré de ceux des anciens encaisseurs de banque, Yannick Alléno a fait fort et nouveau. Le chef du 1947, restaurant de l'hôtel Cheval Blanc, à Courchevel, détourne le nom pour en faire « 1. 9. 4. 7. » : 1 soupe, 9 tapas, 4 plats chauds, 7 desserts. Plus classiques, ses grandes fiches de cuisine aisées à tenir en main. Influences régionalistes (financier au reblochon, noisette de jambon de Savoie, œuf toqué aux herbes de montagne), et apports tous azimuts des 90 fiches réparties en 9 groupes. Navrant, le cahier mégalo à la gloire du chef : détachable, il est facile à jeter.

Par Yannick Alléno. Photos Nicolas Buisson. Ed. Glénat, 40 euros.

Etoiles et Mont Blanc

Originalité : 15/20.

Pratique : 12/20.

Écriture : 13/20.

Illustrations : 13/20.

Pour une histoire de famille, nous pouvons dire que c'en est une : plusieurs générations à tenir la queue de la poêle sur un siècle au Hameau Albert I^{er}, hôtel de mémoire chamoniard sachant suivre le goût du temps au pied des Aiguilles. Aucun n'a jamais lâché le piolet, ni quitté la cordée. On peut bien dire d'eux : « Les montagnards sont là! » *Quatre saisons entre cuisine et montagne* : le sous-titre de l'ouvrage annonce véritablement bien la couleur. Des récits d'ascensions alternent avec des recettes qui font preuve d'une belle imagination. Quel dommage, cependant, que ces recettes soient affublées de gros plans photos vraiment peu appétissants. Lorsqu'elles s'inspirent du cuire alpin, elles en donnent des interprétations subtiles et chaleureuses.

Par Pierre Carrier, Pierre Maillet et Jean-Michel Asselin. Photos : Philippe Schaff, Anthony Lamiche. Ed. Glénat, 45 euros.

Altitude 2300 mètres

Originalité : 14/20.

Pratique : 14/20.

Écriture : 11/20.

Illustrations : 14/20.

Un œuf cuit moins bien en altitude qu'au niveau de la mer! Le livre de recettes de Jean Sulpice, pensées dans son restaurant de Val-Thorens, à 2300 mètres, pourrait paraître superflu. Certaines relèvent de la montagne : entre autres, fêra du lac Léman, « diots », cannellonis de tomme de Savoie. D'autres sont râtissées bas les monts : rascasse aux cocos de Paimpol, bouillon sarladaise, maquereaux en papillote. Jean Sulpice penche pour l'avant-garde : ah, ces chlorophylles à l'ail des ours, émulsions de livèche, de sariette, œuf bio fumé, jus de cacao, de réglisse ou au café! Il explique avec précision des préparations originales moins simples qu'il n'y paraît. Hélas, trop de pages assommantes d'ennui sur la vie, le quotidien du chef, ses fumeuses pataphysiques culinaires. Mais réussies, les évocations de rares produits du terroir alpin.

Par Philippe Boé. Photos : Jean-François Maillet. Ed. Glénat, 39 euros.



Sélection de livres de recettes de montagne. Tour dans les cuisines de Jean Sulpice, de Michel Rochedy, des Carrier et Maillet, de Yannick Alléno.

M. Berthod pour Challenges