



# Des chefs au sommet

Ils ont la tête encore plus près des étoiles et font rayonner le terroir savoyard et transalpin au plus haut. **PAR THIBAUT DANANCHER**

## Clément Bouvier Ursus à Tignes

C'est une clairière où se dévoilent 400 troncs de sapins et de mélèzes éparpillés. Clément Bouvier a fait de son restaurant gastronomique inauguré fin novembre une véritable forêt perchée à 2 000 mètres d'altitude au cœur du Val Claret, à Tignes, dans le massif de la Vanoise. Une adresse de 45 couverts nichée en Haute-Tarentaise dans le raffiné hôtel familial 5 étoiles des Suites du Nevada que le garçon de 27 ans a baptisée Ursus, ours en latin, en hommage au plantigrade qui vivait jadis en Savoie.

En s'aventurant sur cette moquette vert foncé et noire bordée d'humus, de mousse, de lichen, de pommes de pin, de branchages, de rondins et de champignons, on se croirait en plein sous-bois.

Au fil de ce bosquet de 170 mètres carrés, on entrevoit trois petits feux de camp d'où s'échappent de fins voiles de fumée et d'ardentes flammes orangées. Au plafond, une délirante toile tendue en tissu recouvert de feuillages en relief laisse deviner la douce lumière du soleil. Au beau milieu de cette luxuriante verdure, un immense lustre façonné de branches en bronze d'où sont prêtes à s'évader des centaines de gouttes gelées en verre soufflé. Au mur, une tapisserie veinée rappelant les stries d'écorces d'arbres.

Une fois installé à l'une des 12 tables isolées les unes des autres, les gourmets gourmands ont le sentiment d'être seuls au monde en profitant de la vertigineuse vue sur le lac de Tignes, le couloir des Tufs

et l'aiguille Percée avec en toile de fond le grand cirque blanc. Et la cuisine, dans tout ça ? Drapé dans son tablier bleu marine à rayures blanches, Clément Bouvier, qui a notamment aiguisé sa lame chez René et Maxime Meilleur à La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville, chez Jean-François Piège époque Thoumieux et au Grand Restaurant, à Paris, met le terroir savoyard sur le devant de l'assiette. Une ode à ses racines – né à Paris, il a débarqué à 6 mois à Chambéry – que la toque à l'abondante barbe, plus que jamais chantre du locavore, célèbre à travers ses champs, ses rivages, ses lacs, ses potagers...

La polenta crémeuse fond devant un ruban de beaufort, des lamelles de truffe noire et des éclats de noisette. La truite



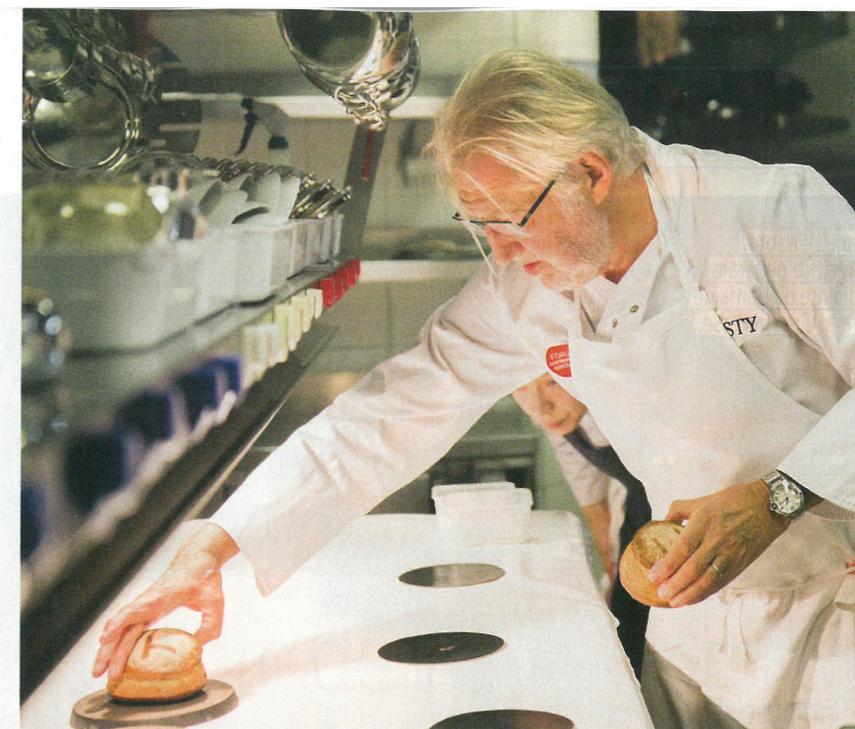
La caillette de pormonier, feuilles de chou cuites dans leur jus et crumble de couenne à l'émulsion au lard : une recette canaille version raffinée.



Dans son restaurant Ursus, Clément Bouvier a dressé ses tables au milieu d'un sous-bois reconstitué, où trône un sublime lustre fait de branches en bronze.

royale de Savoie coiffée de ses œufs vogue dans une sauce à la reine-des-prés. Les ravioles de foie gras et d'agneau de la vallée de la Maurienne flanquées de persillade de Tignes paradent dans un jus fin aux épices. Le ragoût d'écrevisses et de poularde cerné de pousses d'épinard en pince pour la crème d'estragon. La caillette de pormonier – gorge et foie de porc, blettes, épinard – batifole avec des feuilles de chou cuites dans leur jus, un crumble de couenne et une émulsion au lard. Pour clore le bal, un soufflé au génépi noir bercé par son sorbet et une brunoise à la poire conférence.

*Ursus, rue du Val-Claret, Tignes (Savoie). 04.79.41.68.30. Ouvert uniquement au dîner. Menus : 78, 98 €. Carte : de 60 à 120 €.*

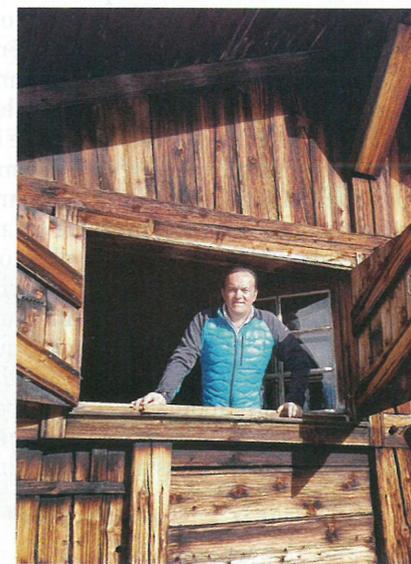


## Pierre Gagnaire Piero à Courchevel

Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme ! Après dix ans de collaboration aux Airelles, Pierre Gagnaire a revu complètement cet hiver son concept culinaire dans le palace de Courchevel. Adieu à sa table gastronomique auréolée de 2 étoiles – transformée pour le coup en fumoir –, bonjour à son nouveau bébé surnommé Piero, Pierre en italien. Le chef à la constellation d'étoiles sur la planète a migré à quelques pas de son ancien restaurant pour faire naître une table estampillée 100 % italienne. Il a confié les fourneaux à Marco Garfagnini, qu'on a connu aux Bergues, à Genève, puis au George-V, à Paris. Avec d'exquises idées plein la Botte, le garçon vous fait humer en long, en large et en travers d'envoûtantes pépites transalpines : carpaccio de sériole, crème de citron confit ; tartare de thon, risotto croustillant ; *gambero rosso*, artichaut, mangue, moutarde de Crémone ; escalope de veau à la milanaise, roquette au citron ; crumble de pomme et pamplemousse, safran, romarin.

*Piero, rue du Jardin-Alpin, Courchevel 1850 (Savoie). 04.79.00.38.38. Ouvert uniquement au dîner. Carte : de 66 à 140 €.*

## Emmanuel Renaut Chalet Le Forestier à Megève



Il a planté ses couteaux dans une ancienne ferme d'alpage construite en 1897. Emmanuel Renaut, 3 étoiles à Flocons de sel, à Megève, s'est associé à une partie de son équipe et à Jean-Marc Fanara, de La Sauvageonne, pour faire éclore un restaurant à la lumineuse terrasse au bord des pistes du massif de Rochebrune, uniquement accessible à ski. On se régale de ses morceaux de bravoure canaille : charcuteries de montagne ; soupe de cèpes à l'oignon ; pâté en croûte aux quatre viandes ; croquettes de féra croustillantes et fondantes ; tagliatelles de cerf à la bolognaise ; mont-blanc.

*Chalet Le Forestier, massif de Rochebrune, Megève (Haute-Savoie). 04.50.96.13.94. Ouvert uniquement au déjeuner. Carte : de 27 à 68 €.*