

Maisons CÔTÉ EST

N° 77 • DÉCEMBRE 2015 / FÉVRIER 2016 • www.cotemaison.fr

DÉCO

4 CHALET STYLÉS

TENDANCE

LE SKI ESPRIT VINTAGE

APRÈS LES PISTES

TARTINES GOURMANDES ET DENTELLES DE SAVOIE

COURCHEVEL, VERBIER, CHAMONIX...

RESTOS, CAFÉS, HÔTELS : LE SKI-PLAISIR

L'HIVER AU
GRAND AIR

alticemedia

M 06834 - 77 - F: 7,90 € - RD



FRANCE MÉTROPOLITAINE € 7,90/DOM € 9,30/BEL € 9,30/CH 12,90 FS/A € 12/AND € 8,50/CDN \$ 13/D € 12/ESP € 9,30/GR € 9,30/ITA € 9,30/LUX € 9,30/NL € 11,80/PORT CONT € 9,30/TOM 1.600 XPF/USA \$ 15



Suprême de poulet rôti,
tartine de beaufort
et oignons confits

Le Panoramic est enluminé par un feu de bois. Les bûches s'y consomment en permanence, parfumant ce restaurant perché à 3 032 mètres d'altitude, face au glacier de la Grande Motte. Toutes les viandes sélectionnées par le chef Jean-Michel Bouvier y rôtissent en crépitant. Mais un autre « ustensile » de cuisine attire les regards : le trancheur. Cette grosse machine, carénée comme une voiture de course, porte le blason de la maison Roussey & Fils. « Une famille réputée, présente dans la région depuis trois générations, explique Jean-Michel Bouvier. Lorsqu'on a décidé d'avoir une cuisine totalement ouverte, centrée sur des produits locaux, on ne s'est pas posé de questions. Ce trancheur s'est imposé. »

Le spectacle est magnifique. Il commence avec un jambon dont le dégradé de rose, rouge et brun, veiné de blanc, est une promesse de saveurs. Il a été livré par le charcutier Bruno Revel, qui se fournit en cochons fermiers chez un petit éleveur qui ne travaille que pour lui. « Il en reçoit quatre à cinq par semaine, et quand y en a plus, y en a plus. », précise le chef Bouvier. Les serveurs le déposent sur le plateau, actionnent le volant et réceptionnent les plus fines tranches qui soient. « De la dentelle », s'émerveille le maître des lieux. Sous la lame, défilent également du beaufort, des betteraves rouges, des poireaux qui se transforment en julienne, du pain qui sera grillé façon chips. « Je ne le dis pas à M. Roussey, sinon je me fais engueuler, s'amuse le chef. Il dit que ça abîme la lame. »

Bichonner sa machine

Pourtant, Didier Roussey, président de l'entreprise familiale, n'a pas à se plaindre du cuisinier : « M. Bouvier n'est jamais en panne, en partie parce qu'il a eu une bonne formation. » Tous ses clients bénéficient de ces leçons, pour apprendre à bichonner leur machine, mais aussi à en parler. « Si on juge que quelqu'un n'en prendra pas soin, on peut refuser

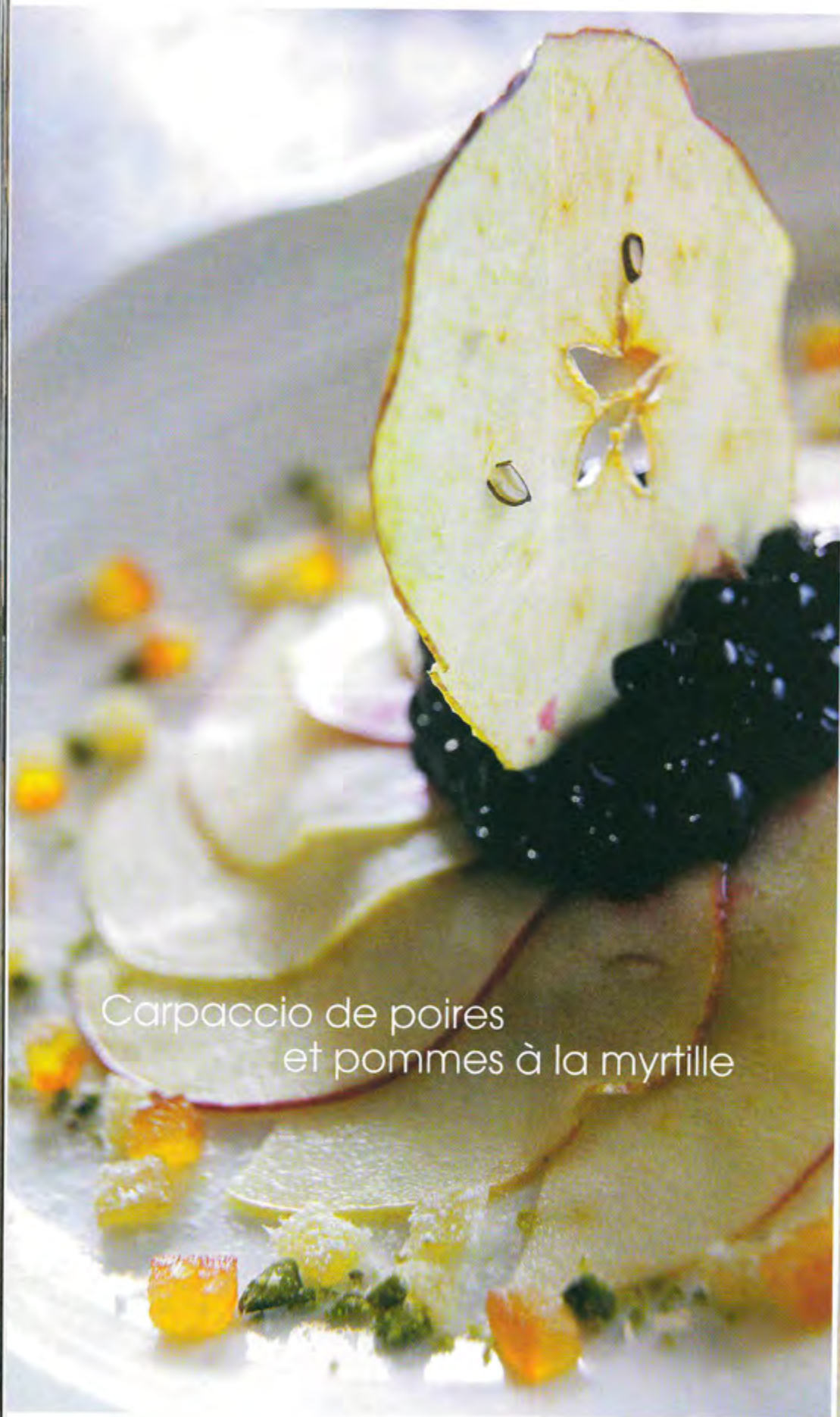
Pages précédentes, Bruschetta au lard et jambon cru, chips de courgette; beau geste. 1. L'électrification de la France a entraîné la disparition du trancheur mécanique. 2. Les chips *made in Savoie* du chef. 3. Le rouge demeure la couleur emblématique. 4. Chaque trancheur est une pièce unique, montée à la main. 5. Le blason de la maison arbore la croix de Savoie. 6. Les trancheurs sont fabriqués sur commande, en trois semaines.



une vente », ajoute le fabricant. Il surveille particulièrement l'usage fait des historiques trancheurs à volants. Créé au début du XX^e siècle, ce modèle disparut dans les années 1950. Mais, en 2001, l'appareil réédité à l'occasion d'un salon professionnel y rencontre un tel succès – jamais démenti depuis – que la fabrication est relancée. Seules les trois couleurs originelles sont autorisées : rouge, noir et ivoire. Didier Roussey a ainsi refusé un client qui souhaitait un modèle rose. « C'est une machine d'époque, pas juste une copie », proclame-t-il. Ce positionnement séduit de plus en plus d'acquéreurs qui, dans le monde entier, animent leur magasin grâce à cet outil d'exception. « Elle est hypersolide, coupe parfaitement, toutes les pièces sont remplaçables... Robuchon en a une dans toutes ses cuisines. Les professionnels savent ce qu'il en est : Roussey est la référence », résume Jean-Michel Bouvier. Le chef est un vrai fan. D'ailleurs, un petit modèle électrique, familial, trône dans sa cuisine personnelle. ♦

Voir les recettes en fin de magazine.
jeanmichelbouvier.com - rousseyfils.com





Carpaccio de poires
et pommes à la myrtille



Ci-contre, les trophées
qui ornent Le Panoramic
ont d'abord été achetés
à un taxidermiste.
Désormais, les clients
chasseurs en offrent au
chef Jean-Michel Bouvier.



Côte de bœuf rôtie
aux chips de lé

Éclair à la vanille
et au potimarron confit

