



CUISINE VIP

PAR MARIE-CAROLINE MALBEC (COOKISSIME.COM)
PHOTOS : ROMAIN RICARD

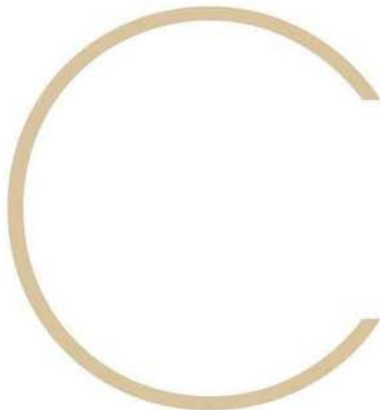


Prenez de LA HAUTEUR

Nous y sommes !
Nous voilà arrivés au *Refuge de Solaise*, à Val-d'Isère, à 2551 mètres d'altitude. Face à nous, le sublime panorama du parc national de la Vanoise. Grandiose.

Laurent de Gourcuff (à gauche) et Jean-Charles Covarel ont choisi le *Refuge de Solaise* pour installer leur établissement. L'ancienne gare historique du téléphérique a trouvé une seconde vie. Impossible de résister à l'appel des sommets enneigés de Val-d'Isère. Et pour les inconditionnels de la glisse, un privilège incomparable : celui de faire une première trace dans la neige immaculée au petit matin, avant même que la station ne s'éveille... L'hôtel n'est accessible qu'en télécabines.





Chez Gigi, c'est tout simplement le bonheur avec un grand B. D'ailleurs cela pourrait être la devise inscrite sur chaque fronton de ses demeures, à Paris, à Ramatuelle, et, bien sûr ici, sur le « toit » de l'Europe. En poussant la porte du *Refuge de Solaise*, le sentiment d'arriver chez des amis vous enveloppe. Le lieu est attachant, comme familial. Tout est une invitation au repos. Un cocon doux qui contraste à merveille avec l'immensité des paysages. Décor raffiné, chaleureux : il y a du bois bien sûr et des pierres, comme dans toutes les maisons alpines. Mais les velours aux tons doux rendent l'ambiance feutrée, cosy. On rêve immédiatement de se réfugier au coin du feu, lovés contre les gros coussins moelleux. Quel réconfort après le froid mordant de la haute montagne. Le bonheur continue grâce à un petit tour au spa ou à la piscine. Puis, il est temps de passer à table pour déguster les mets exquis du restaurant. Osso buco, fromage du cru chaud, charcuteries locales, tarte aux myrtilles, tiramisu... Un tourbillon de saveurs, une échappée hors du temps. Le bonheur.

(lerefuge-valdisere.com).

Le bois blond traditionnel de montagne se marie subtilement aux formes plus modernes des meubles et des luminaires.



TARTIFLETTE

Pour 6 personnes

PRÉPARATION : 30 MN.

CUISSON : 25 MN.

TRÈS FACILE

- 1 kg de pommes de terre charlotte
- 500 g de reblochon
- 150 g de pancetta tesa (plate)
- 500 g d'oignons blancs en julienne
- 30 cl de crème liquide 35 %
- 100 g de Parmigiano reggiano râpé
- 130 g de beurre
- thym
- 12 tranches de pancetta roulée
- sel
- poivre.

- Cuire les charlottes pelées et coupées en cubes à la vapeur *al dente*. Faire confire les oignons dans 60 g de beurre. Couper le fromage en petits morceaux.
- Couper la pancetta tesa en lardons.
- Faire sauter les charlottes et les oignons avec 70 g de beurre et du thym. Saler, poivrer.
- Répartir la préparation dans 6 plats en fonte (ou en porcelaine à feu). Puis répartir les 3/4 du reblochon et une dizaine de lardons dans chacun. Faire réduire la crème avec le reste du reblochon, mixer.
- Répartir la crème dans les plats, parsemer de parmesan, cuire à 180 °C (th. 6) 20 à 25 mn.
- Servir avec la pancetta roulée. ➤➤





CUISINE VIP



S'installer à la grande table, où le panorama blanc s'invite dans chaque baie vitrée. Profiter de l'ambiance, de la cuisine et de la musique aux accents italiens : un menu qui promet de beaux moments de joie et de plaisir !

SUCCOMBER AU PLAISIR

Vous en rêviez ? Gigi l'a fait ! Un expresso marié à du Martini, un Orsetto sans alcool à base de purée de myrtilles, de nectar de pêche et de sirop de violette, ou un Gran Paradiso à base de limoncello di Gigi, Gin Malfy con limone, liqueur de sapin, citron jaune et blanc d'œuf... What Else ?



INCONTOURNABLE MONT D'OR

Balade, journée de ski, ça creuse... Alors direction, le Bar du Refuge au coin du feu. Là, impossible de couper au traditionnel plat de fromage Mont d'Or sanglé dans sa ceinture d'épicéa chauffé au four dans sa boîte du même bois. Accompagné de petites pommes de terre en robe des champs vapeur et de pain grillé, c'est un pur régal. Ne pas oublier de savourer un vin blanc sec (avec modération bien évidemment), et le bonheur est là, simple et délicieusement accessible !





TARTE AUX MYRTILLES

Pour 6 personnes

PRÉPARATION : 15 MN. REPOS : 9 H + 2 H.

CUISSON : 20 MN + 15 MN.

FACILE

• 180 g de beurre pommade • 145 g de sucre glace • 115 g de poudre d'amande • 3 œufs • sel • 125 g de farine • 6 barquettes de myrtilles • 3 cs de confiture.

- » Mélanger 80 g de beurre avec 45 g de sucre glace. Saler. Ajouter 1 œuf entier. Bien mélanger. Incorporer 125 g de farine tamisée et 15 g de poudre d'amande sans trop pétrir.
- » Réserver la pâte au frais 5 h.
- » Verser la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson, l'étaler sur 4 mm d'épaisseur. Réserver au frais 4 h. Foncer un moule à tarte. Préchauffer le four à 170 °C (th. 5/6), chaleur tournante.
- » Cuire 20 mn, la déposer sur une grille.
- » Fouetter le reste de beurre avec le reste de sucre glace. Incorporer 2 œufs délicatement, ajouter le reste de poudre d'amande.
- » Bien mélanger, mettre au frais 2 h.
- » Garnir le fond de tarte de crème d'amande avec une poche. Insérer quelques myrtilles.
- » Enfourner à 160 °C (th. 5), cuire 15 mn jusqu'à une jolie coloration blonde. Démouler sur une grille.
- » Mélanger les myrtilles avec la confiture, les disposer sur la tarte froide.
- » Servir avec une chantilly à la vanille.

L'esprit Laurent de Gourcuff ? C'est Gigi à Val-d'Isère, mais aussi *Bambini* à Megève, typique de l'esprit trattoria, ou *Le Piaf* à Megève et à Courchevel.



BAMBINI A Paris, les amateurs de cuisine italienne se pressent chez *Bambini*. Nul doute que les montagnards vont venir nombreux pour découvrir, en famille, cette excellente et chaleureuse adresse à Megève.



LE PIAF Et voilà les versions montagne de cette adresse connue des oiseaux de nuit parisiens. Après les journées sportives, place à la fête ! Bar à cocktails, restaurant, piano bar, tout y participe...

