

« On peut sublimer un terroir sans en être prisonnier » : la surprenante métamorphose de la cuisine de montagne

En Savoie, tandis que certains chefs cherchent l'inspiration loin de leur montagne, d'autres défendent la tradition « raclette ou fondue »... Querelle au sommet entre Anciens et Modernes.

Fondue, raclette et tartiflette, la « sainte trinité » de la gastronomie de montagne règne-t-elle encore sur les Alpes ? Si l'on scrute les cartes des restaurants en station, on peut avoir quelques doutes. La cuisine à base de fromage fondu est concurrencée par des plats illustrant l'internationalisation de la clientèle dévalant les pistes. Ces urbains qui « montent » faire du ski souhaitant trouver la même diversité de cuisines qu'en ville. Cela saute désormais aux yeux : le trio burger-pizza-sushi a réussi sa migration vers les sommets !

Un exemple, parmi tant d'autres, illustre cette tendance. À Méribel, *Le Coucou*, un hôtel chic et design inauguré en 2023, attire les affamés avec son *Beefbar* proposant des viandes d'exception venues de toute la planète. La franchise, née à Monaco il y a vingt ans et présente dans une trentaine de pays, séduit des touristes brésiliens, émiratis, anglais aussi bien qu'américains rassurés de trouver une carte pas trop exotique à leurs yeux au pays de la croziflette.

Le deuxième restaurant de l'hôtel, le *Biancaneve*, a proposé une cuisine italienne avant d'opter, l'hiver dernier, pour une cuisine marine alignant fruits de mer, turbots, soles et langoustes. Ceux qui veulent absolument napper leurs patates avec du fromage doivent jouer les explorateurs pour trouver, bien cachée au dernier étage, la minuscule salle du *Fumoir* où sont proposés quelques plats savoyards ! « *Nos clients veulent avoir accès à des cuisines variées sans avoir l'obligation de manger des plats au fromage tous les soirs. Nous nous adaptons à leurs goûts...* », témoigne Laurent Drouard, directeur du *Coucou*.

Gratin de crozets et tarte aux myrtilles

Pourtant, il suffit de faire quelques pas dans la neige en sortant de ce cinq-étoiles si « instagramable » pour tomber sur une adresse où la cuisine « tradi » n'a pas cédé un pouce depuis... soixante-quinze ans ! En 1950, les parents de Fabrice Bonnet ouvrent une modeste auberge au pied du premier « tire-fesses » de la station. Ils y proposent une cuisine du terroir. Avec comme tête d'affiche une escalope de veau à la crème devenue culte.

À *Adray Télébar*, aujourd'hui encore, on dévore diots, gratins de crozets au reblochon et l'inévitable tartelette aux myrtilles. Ici on mange local ! « *On ne veut pas être à la mode, donc on ne change rien, on veut durer* », assure le patron de cette institution des Trois Vallées devenue une rareté dans les Alpes.



À Méribel, l'hôtel « Le Coucou » attire les amateurs de viande avec son « Beefbar. » MR.TRIPPER



À Tignes, l'Ursus, immerge ses hôtes dans une forêt presque aussi vraie que nature, avec ses 400 troncs arbres et un plafond végétal en trompe-l'oeil. Ophélie Deveze

Les skieurs qui ont connu ces petites auberges savoyardes où l'on se remplissait de potée avant que le patron ne serve son « café infernal » où l'eau chaude était remplacée par de l'eau-de-vie bouillante (un autre siècle !) cherchent désespérément ces adresses d'hier défendant la cuisine alpine traditionnelle. Et quand ils s'attablent dans les restaurants qui les ont remplacés, ils doivent choisir entre deux catégories de chefs. Les traditionnels qui labourent le sillon poisson de lac, cueillette d'herbes, fromages affinés et ceux de la nouvelle génération qui ont moins de scrupules à introduire des ingrédients venus des vallées, de l'océan ou même de contrées exotiques.

Dans la première équipe, on trouve des pointures comme Emmanuel Renaut qui règne sur Megève avec ses trois étoiles aux *Flocons de sel*. Disciple du « génie des alpages », Marc Veyrat, qui a formé dans ses cuisines toute une génération de chefs ayant accroché les étoiles Michelin au-dessus des sommets alpins, il a conquis les papilles des plus exigeants avec sa croûte au beaufort ou son biscuit doré de poissons de lac. Si l'on devait désigner un gardien de l'orthodoxie gourmande en montagne, ce serait lui. Mais il n'est pas seul.

Des jeunes chefs qui innovent

Alexis-Olivier Sbriglio, grand connaisseur de la gastronomie alpine, vient de publier un ouvrage donnant la parole aux jeunes chefs en altitude. Il livre son éclairage sur l'évolution de la cuisine de montagne... Selon lui, dans les années 1980, les restaurants gastronomiques servaient tout sauf de la cuisine de montagne. Les poissons de lac,

par exemple, étaient délaissés au profit des poissons venus du grand large. Grâce à des chefs comme Marc Veyrat, on est passé à une cuisine ancrée dans le terroir alpin. Moins de crème, plus de bouillon. Moins de gratins, plus d'infusions. La cuisine de montagne a ainsi gagné en lisibilité. Et ces dix dernières années, il assure que l'on a assisté à une véritable mue. Les chefs de moins de 30 ans ont grandi avec les pieds dans la neige et la tête dans Instagram. Ils assument le patrimoine, mais ils refusent le folklore. Quand ils revisitent une croûte ou un farcement, ils ne cherchent pas à faire du neuf : il cherche à faire vrai. Ils racontent une histoire locale avec une grammaire mondiale. Une polenta devient un risotto de maïs alpin, une tartelette au thym serpolet se lit comme un dessert japonais... Avec eux, on est passé de la cuisine de la survie à la cuisine du sens.

La Cuisine de montagne, d'Alexis-Olivier Sbriglio est éditée chez [Glénat](#).

La famille Meilleur, à Saint-Martin-de-Belleville, a fait de *La Bouitte* l'un des hauts lieux de la gastronomie de montagne « canal historique ». René, le père et Maxime, le fils, rejoints par Oscar et Calixte, les petits-fils, écrivent depuis 1976 les plus belles pages du grand livre de la cuisine savoyarde. Des plats roboratifs des débuts, ils ont su évoluer vers une fine cuisine récompensée par les trois astres Michelin jusqu'en 2024 où ils ont perdu une étoile poussant dans leurs retranchements cette famille qui a bâti « *sur un champ de patates* » l'un des plus beaux restaurants des Alpes.

« Nous nous sommes remis en question. Tout en défendant le patrimoine culinaire alpin, nous avons revu notre manière de cuisiner pour proposer des plats plus modernes... », témoigne René Meilleur, par ailleurs à l'origine du Conservatoire des recettes de montagne qui oeuvre pour recenser les plats typiques des alpages. Bien conscient que la cuisine d'altitude doit aussi évoluer pour rester attractive...

Une nouvelle génération de chefs

Une délicate adaptation de la cuisine d'autrefois aux codes de la gastronomie actuelle adoptée par une nouvelle génération de chefs dont Clément Bouvier est l'une des figures de proue. On entre dans son restaurant *Ursus*, à Tignes, pour se perdre dans une forêt de plus de 400 troncs d'arbres qui vous immergeant dans les sous-bois où ce cueilleur passionné aime traîner son imposante carrière. Clément Bouvier défend les produits de la Haute Tarentaise, convoque mondeuse et chartreuse, polenta, omble chevalier, carvi ou myrtilles sauvages dans des plats qui magnifient le patrimoine culinaire savoyard tout en étant d'une étonnante modernité.

Camille Vallet, lui, a défini le concept de « *haute cuisine alpine* ». À la table des *Explorateurs* à Val Thorens, il a exclu les poissons de mer, propose des accords mets-vins de Savoie et ne s'autorise que des produits provenant des régions les plus hautes de la planète. Logique pour un resto juché à 2 300 mètres d'altitude ! Et une manière habile de ne pas rester « coincé » dans le terroir savoyard sans pour autant s'éloigner des cuisines « des montagnes ».



Le chef Antoine Gras, aux « Barmes de l'ours », revisite avec bonheur la gastronomie savoyarde. Nicolas Anetson



Clément Bouvier magnifie le patrimoine culinaire savoyard tout en étant d'une étonnante modernité, à « Ursus », à Tignes. Ophélie Deveze

C'est la même logique qu'a adoptée Julien Machet. En 2026, il fêtera les 20 ans de son étoile Michelin décrochée en sublimant une cuisine montagnarde dans son restaurant *Le Farçon*, à La Tania, à Courchevel. Mais, depuis quelque temps, Julien Machet s'autorise des sorties hors-piste pour vadrouiller sur tout le territoire de l'ancien duché de Savoie et ainsi puiser dans les recettes du Piémont, du Valais, de la baie de Nice et de la Sardaigne...

En se rapprochant de la tradition des colporteurs savoyards qui traversaient tout l'arc alpin, Julien Machet a élargi son horizon : « *Ainsi, je m'autorise à cuisiner, par exemple, la liche de Méditerranée que je travaille comme un pormonier, cette saucisse de porc aux herbes savoyarde.* » Une manière de sortir du carcan de la cuisine de haute montagne qui résonne aux oreilles d'Antoine Gras.

Le talentueux chef des *Barmes de l'ours*, à Val d'Isère, avoue s'être toujours interdit de proposer des huîtres à sa table étoilée. « *Et pourtant je suis dingue d'huîtres, mais je ne me sentais pas légitime pour proposer ce fruit de mer à la montagne. Jusqu'à cet hiver où j'ai trouvé une recette pour servir l'huître dans une sorte de potée savoyarde. Cela m'a libéré et ce plat est vite devenu l'un des best-sellers de la carte !* »



Thomas Prod'homme propose des calamars cuisinés façon alpine et provençale, au « Baumanière 1850 », de Courchevel. Le Strato, Restaurant Baumanière 1850



À Saint-Martin-de-Belleville, « La Bouitte » fait merveille avec son filet de féta nacré accompagné de topinambour. Matthieu Cellard

Ecrevisses du lac et reine-des-prés, par le maître des herbes sauvages, Marc Veyrat. Richard Haugton

D'autres chefs ont moins de retenue pour s'autoriser des produits d'ailleurs à la montagne. Ainsi Jean-Rémi Caillon (*Alpage à Courchevel*) invite les gourmets à une balade aussi bien sensorielle (une bande-son de la nature savoyarde accompagne le dîner, les tables mélangeant granit du Mont-Blanc et chênes d'Albertville...) que gustativement ancrée dans le patrimoine culinaire montagnard tout en célébrant des mariages osés comme celui des « *tartifles* », les pommes de terre en patois savoyard, et du homard bleu. La truite des torrents alpins est, elle, travaillée selon l'esprit du shioyaki japonais, soit grillée au sel. Des accords qui font merveille...

Des calamars et du poisson dans les assiettes

Thomas Prod'homme, qui a décroché deux étoiles au *Baumanière 1850* de Courchevel cette année, va encore plus loin vers le sud. Pour ce cuisinier originaire de Marseille, pas question de faire l'impasse sur les produits provençaux même quand il fait -10 degrés dehors ! Il pousse l'audace jusqu'à proposer des calamars, aussi appelés « *pistes* » en Provence, dans un plat baptisé avec humour « *piste noire ou verte* » selon que les mollusques sont agrémentés de pesto d'herbes alpines ou d'encre de seiche !

Même combat pour Mélissa Marchal qui officie chez *Ida* à Vaujany et qui revendique le mariage entre montagne et Méditerranée en posant l'huile d'olive sur la table et en invitant poissons et crustacés dans les assiettes. « *Je ne vois pas pourquoi je devrais me priver de très bons produits uniquement parce qu'ils ne sont pas cultivés ou élevés en montagne* », confirme Thomas Vonderscher qui prend, cet hiver, les commandes des cuisines d'*Armancette* à Saint-Nicolas-de-Véroce. S'il a fait les yeux doux à Eric Jacquier, « le » pêcheur du lac Léman courtisé par tous les plus grands chefs, pour qu'il lui livre ses poissons tant recherchés, ce jeune cuisinier ne veut pas s'interdire de puiser dans d'autres terroirs, selon son inspiration...



Le gardien de l'orthodoxie gourmande en montagne Marc Veyrat (à g.) et Mallory Gabsi, jeune prodige belge de « Top Chef ». Ilya Kagan

Une ligne de fracture entre tenants d'une gastronomie de montagne traditionnelle et adeptes d'une ouverture aux autres cuisines qui pourrait bien être définitivement refermée par la surprenante association du parrain des parrains de la cuisine alpine et du jeune loup de la cuisine urbaine. Marc Veyrat est descendu de ses alpages pour aller chercher Mallory Gabsi à l'ombre de l'Arc de Triomphe où le jeune Belge a installé son restaurant. Le duo le plus improbable de la saison va ainsi officier à Megève, dans le chalet que le cador des Aravis a ouvert l'année dernière pour signer son retour derrière les fourneaux. Presque un demi-siècle les sépare.

La cuisine alphine à l'honneur

Preuve que la gastronomie est devenue une chose sérieuse à la montagne, les salons, festivals et événements

célébrant la cuisine alpine se sont multipliés. Le plus important est Toquicimes. Organisé lors des vacances de la Toussaint à Megève depuis sept ans, il réunit les chefs alpins avant que leur marathon saisonnier ne débute. Ils animent des master classes pour apprendre à cuisiner une pela, la version authentique de la tartiflette. Le concours du pâté-croûte de montagne et de la meilleure fondue captive les foules. Et un marché de producteurs régale les visiteurs. Dans son sillage, la station de Pra-Loup a créé, il y a trois ans, le Snow Food Festival qui clôture la saison, au mois de mars, en invitant des chefs à la rencontre de foodistas. Enfin, en Andorre, l'Andorra Taste s'affirme depuis quatre ans comme le forum de la cuisine de haute montagne. Preuve qu'aujourd'hui, on ne fait pas que du ski à la neige, on cause aussi beaucoup autour des casseroles !

L'un a grandi dans les alpages et a patiemment écrit le bréviaire de la cuisine de montagne contemporaine. L'autre, né à Bruxelles et fidèle à sa génération, a connu la gloire instantanée grâce à Top Chef en 2020. Et voilà qu'ils vont cuisiner à quatre mains les pieds dans la neige ! « *Mallory est le plus doué de sa génération, il a un grain de folie que j'ai aimé* , assure le maître. C'est un vrai défi pour moi que de me coltiner à la cuisine de montagne, surtout aux côtés d'une telle légende », ajoute le jeune padawan qui aborde cette épreuve sans oeillères.

« *Incorporer ou non des produits qui ne sont pas locaux est LA question que tout cuisinier se pose quand il arrive à la montagne. Moi, je ne veux rien m'interdire, je ne veux pas être coincé dans du local car cela va réduire mon imagination et alors ma cuisine ne sera pas bonne. Je pense que l'on peut sublimer un terroir sans en être prisonnier... »*

Cet hiver, le tandem Veyrat-Gabsi va peut-être écrire une nouvelle page du grand livre de la cuisine de montagne en associant comme jamais terroir sacrifié et audace de la jeunesse. Une chose est sûre, les Alpes seront, cet hiver encore, le terrain de jeu des plus grands cuisiniers que la montagne inspire comme nul autre territoire...

Des étoilés à la montagne

535 euros sont dépensés par une famille passant une semaine à la montagne pour se restaurer (267 euros en restaurants, 268 euros en courses alimentaires).

90 % des familles passant une semaine de vacances au ski vont au restaurant au moins une fois durant le séjour (39 % tous les jours)

Source : Etude Sherpa-CSA 2025 : « Les habitudes de consommation des Français, des Belges et des Anglais en station de ski en France. »

Restaurants étoilés dans les Alpes : 18 en Savoie et 20 en Haute-Savoie

Après l'Île-de-France, la région Auvergne-Rhône-Alpes est celle qui compte le plus de restaurants étoilés de France.



À « Alpage », à Courchevel, le chef Jean-Rémi Caillon accueille les hôtes dans son restaurant aux tables en chênes d'Albertville.

Credits: Paul Brechu