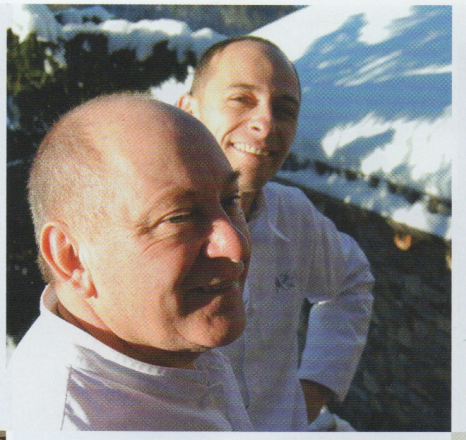
Le Farçon

Installé au pied des pistes, Julien Machet surfe sur une cuisine joyeusement décalée. Les produits sont triés sur le volet pour des plats simples dans l'exécution, osés côté association, mais toujours maîtrisés. Un velouté de châtaigne rafraîchi à l'ananas, le fondant d'un flan de carottes ou encore la claque végétale d'un sorbet au foin. Autant de bonnes raisons de déchausser et de se poser.



Le Baroc Café

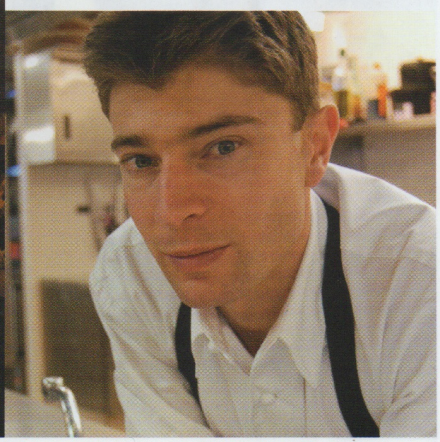
Jean Sulpice et Baptiste Moisson proposent aux Menuires une cuisine à quatre mains. Si une partie de la carte porte la griffe du chef de *L'Oxalys*, nombre de propositions révèlent un travail commun d'ouverture sur les cuisines du monde. Cabillaud, citronnelle et gingembre, ou *tataki* de bœuf mariné : Baptiste Moisson met son grain de sel et ses épices. À contre-courant, mais loin des sentiers (re)battus de la *fusion food*.

La Bouitte

René et Maxime Meilleur livrent une lecture culinaire sensible de la vallée des Belleville. Ici, une émulsion de mousse des bois, là, un caviar d'œufs d'escargots. Plus loin, noix, poudre de chocolat, crumble de pistache et cœur de brioche composent un véritable paysage. Jouxtant le restaurant, sept chambres et une suite réparties en autant de chalets. Du bois, d'épais édredons, des légions d'oreillers... Pour de longs rêves d'hibernation.

La Belle en cuisse

On peut être charcutier et avoir des convictions. Pierre Bossebœuf défend bille en tête le cul du jambon, « *bien meilleur que la noix* ». Même parti pris côté fromage, domaine dans lequel il est suffisamment pro pour conseiller les tommes d'alpage affinées en cave humide, « *plus fleuries que les autres* ». À moins de préférer la puissance d'un beaufort de 24 mois. De toute manière, tout finira dans un joli paquet voyage...

L'Oxalys

Suspendu au fil des saisons, Jean Sulpice s'affranchit haut la main d'une nature peu accommodante. Pas de bling-bling. Simplement des associations de saveurs très justes, souvent trouvées avant le service. Ici, c'est une combinaison pistache-gingembre sur de craquants filets de perche, là, une menthe-noisette sur un brochet du Léman, ou encore une joue de bœuf au chocolat. De quoi se mordre la langue de bonheur.