



Pierre Bosseboeuf, patron de Belle en cuisine.

Le terroir en mode majeur

SALAISONS ET FROMAGES ARTISANAUX NOURRISSENT L'ORDINAIRE DE CETTE MAISON.

En plus de proposer une sélection de produits régionaux de haut vol, à commencer par les fabuleux jambons savoyards suspendus au plafond, Pierre Bosseboeuf distille une ambiance festive, grâce à l'un de ses deux jeunes acolytes, passionné par la musique française des années 1980. Il n'y a qu'ici pour savourer une tranche de jambon savoyard fondante avec un joli goût de noisette en écoutant « La nuit est chaude, elle est sauvage » ! Employé dans la boutique aux allures de chalet il y a vingt-sept ans et aujourd'hui maître à bord, ce natif du Languedoc n'a pas seulement le chic pour faire découvrir toutes les parties du jambon, de la noix au plein corps en passant par le cul et l'os, affinés et fondants à souhait. L'amoureux des bons produits se distingue également par de remarquables saucissons et saucisses sèches, fumés, aux herbes, aux noisettes, ainsi que par ses diots nature, confectionnés dans les règles de l'art avec 70 % de maigre et 30 % de gorge. Au rayon fromages, le beaufort et la tomme d'alpage ne sont pas en reste, même si c'est bien le magret de canard du Gers séché qui remporte la palme. Bon à savoir, la maison propose le kit complet pour préparer chez soi fondue, raclette ou reblochonade, des ingrédients triés sur le volet aux appareils appropriés. F.L.

■ **Belle en cuisine**

Immeuble L'Arcelle, rue de Caron, Val-Thorens. > 04-79-00-04-30



Magali et Jean Sulpice, de l'Oxalys.

Jean et Magali Sulpice Cantine de luxe

Skier dans les Trois Vallées et ne pas manger chez Magali et Jean Sulpice à l'Oxalys, cela ne se fait pas. L'étoilé le plus haut du monde, perché à 2 300 mètres, affiche désormais deux macarons, et son chef, Jean Sulpice, en a encore sous la semelle de ses après-ski. Ainsi, Val-Thorens est sans doute la ville où les bouts de chou de la crèche mangent le mieux dans tout l'Hexagone, puisque, depuis cette année, Jean Sulpice signe les menus de la cantine. Certes, l'ancien second de Marc Veyrat ne leur sert sûrement pas son fameux chaud-froid de châtaignes et parmesan, simplement râpé à la truffe fraîche. Carte des vins superbe, à l'image du monfarina 2008 de François Giachino (30 € la bouteille), un blanc de Savoie subtil.

■ **L'Oxalys**

Menus : 58, 95 et 130 €. Entrée station, Val-Thorens.

> 04-79-00-12-00