MA BELLE ECHOPPE

■ **GOURMANDISE**

S'il est un endroit où l'amour du goût et du savoir-faire rime avec produits succulents et bienveillance, c'est bien à la Belle en Cuisse ! Un fabuleux théâtre où règnent en maître une délicieuse cochonnaille et des fromages sélectionnés avec soin.

Tout prédestinait cette vitrine à devenir le haut-lieu de la douceur salée, aujourd'hui si réputé : une âme créative, l'amour de la qualité, la tradition au service du goût et du palet. Guidée d'une main de maître par Anne Daupeyroux, Officier de bouche et Marmite d'Or, elle a su porter sa boutique, *La Belle en Cuisse*, au firmament de l'élégance savoureuse et de la poésie exquise. Quelques mètres carrés qui dévoilent un buffet de pièces de viande et de fromage appétissants en diable. La maîtresse des lieux nous l'assure, *''rien n'a été disposé pour le coup d'œil, il s'agit simplement de techniques ancestrales qui ont pour but de sublimer le fumet et le goût''*. D'ailleurs, sachez que pour recueillir toute la saveur d'une belle tranche de jambon il existe de nombreux procédés que Mme Daupeyroux sait mieux que personne expliquer. Des techniques souvent oubliées mais qui, je l'assure, décuplent les sens, magnifient les saveurs et les perceptions gourmandes. Animée d'une passion communicative, c'est avec ferveur qu'elle précise que le jambon doit être de gros calibre, qu'il lui faut de la masse, du lard et qu'il possède quatre morceaux différents : le cul, la noix, l'os et le corps, chacun ayant des qualités gustatives qui lui sont propres. Repris par Pierre, lui-même formé par la maîtresse des lieux qui lui enseigne les vertus de la charcuterie, *La Belle en Cuisse* accueille toujours avec gentillesse et délicatesse ses clients. Et pour connaître les moindres secrets de cette échoppe, le mieux est encore de s'y rendre, vous ne serez pas déçus, parole de gourmande ! (J.B.)

Anne Daupeyroux and Pierre welcomes you in the La Belle en Cuisse shop, filled with delicious savoyard meet and cheese. In this shop the ham is made with love, precision and like the traditional way. The ham must come from a big mass of meat with bacon and it must possess four different pieces: the ass, the shoulder, bones and the body part each with their own qualities. La Belle en Cuisse gives you a warm welcome and don't hesitate to ask questions about the production of the local products!

■ ***La Belle en Cuisse***
A Val Thorens, rue piétonne de Caron, 04 79 00 04 30
www.la-belle-en-cuisse.com