

## PAYS DE SAVOIE

## Ambrosie : les premiers pollens vont bientôt arriver

Le Réseau national de surveillance aérobiologique signale l'arrivée prochaine des premiers pollens d'ambrosie. « Le modèle de prévision donne la date du 8 août pour l'apparition des premiers symptômes liés au pollen d'ambrosie sur la région lyonnaise », indiquent les spécialistes, précisant qu'un décalage de plusieurs jours peut être observé à l'échelle de la région. Notons que jusqu'à cinq pollens et cinq départements peuvent être paramétrés sur l'application Alertes pollen, disponible sur Play store et Apple store.

L'ambrosie est une plante très allergisante. Archives photo Le DL



## MONT-BLANC

## Des mesures concrètes contre le réchauffement

Ce mercredi, la communauté de communes vallée de Chamonix Mont-Blanc a présenté son plan d'action par rapport au réchauffement climatique. « C'est la manière dont la collectivité s'inscrit par rapport au dysfonctionnement climatique », attaquaient Eric Fournier. Après un point sur les perspectives à un horizon lointain, des propositions et actions concrètes étaient présentées. « Les mesures réglementaires actuelles sont tout à fait insuffisantes », notait Ludovic Ravel, géomorphologue.



« Nous avons connu quatre étés caniculaires en cinq ans », explicite Ludovic Ravel. Photo Le DL/Greg YETCHMENIZA

## VOTRE RÉGION

HAUTE-SAVOIE Rencontre avec Hubert Chanove, Céline Macchi et Loïc Grillet. Trois parcours et un même attachement à leur histoire et leurs racines

## Ils auraient pu travailler au bout du monde, ils ont préféré l'entreprise familiale

Ces jeunes chefs ont été formés auprès des plus grands, ont travaillé dans les plus belles maisons. Et pourtant, c'est auprès des leurs, qu'ils ont décidé d'écrire leur histoire. Portraits.

Même sourire qui dévoile un alignement dentaire parfait. Même calvitie (protégée par une casquette pour le plus jeune). Même silhouette allongée et nerveuse. Même débit de voix. Même amour du produit, de la cuisine. Au premier abord, les similitudes sont nombreuses entre Jean-Marie et Hubert Chanove, père et fils. Surtout depuis qu'Hubert a décidé de reprendre les rênes du restaurant tenu, amélioré et agrandi par ses parents. Une trajectoire qui semblait toute tracée, écrite. Pourtant, c'est bien une autre histoire qu'Hubert entend écrire.

Une nouvelle page de cette maison campée au bord de la route des framboises à Machilly. Comme Jean-Marie est venu faire naître la sienne, 30 ans auparavant, en arrivant de sa Drôme natale dont il a gardé l'accent où on entend le chant des grillons.

Au départ, d'ailleurs, c'est vers la boulangerie qu'Hubert voulait se tourner. Presque envoûté par l'odeur des viennoiseries à la sortie du four. On ne contrarie pas son goût pour la fermentation et l'odeur de la levure ; mais un stage de 3<sup>e</sup> le met face aux réalités de ce métier, les horaires et le travail aux aurores. Il choisit la cuisine au lycée de Bonneville où il décroche un bac et dans la foulée un BTS. Et part aussitôt en saison, avec l'envie d'en découdre. Le mors aux dents, signe distinctif de

tous les chefs étoilés. Délibérément, il « va au front », dans ces cuisines ultra-exigeantes, organisées en brigades. Et se mesure à la difficulté, la rigueur poussée à l'extrême. D'abord à l'Oasis à Mandelieu-la-Napoule. « L'expérience que j'ai le plus aimée, malgré une rigueur presque japonaise, comme la belle cuisine fusion servie dans cet établissement espoir, à ce moment-là, de trois macarons au Michelin ». On lui donne le choix du chef auprès duquel il aimerait travailler pour sa seconde expérience. Un coup de fil après, il est embauché à l'Oxalys à Val-Thorens (voir encadré).

## Continuer l'histoire tout en travaillant différemment

Fin 2014, il retourne à Machilly, pour les fêtes de fin d'année 2014, suppléer son père touché par un pépin de santé.

Forcément, l'envie de faire usage de ses lourds viatiques le démange. Pas simple de bouger une équipe et une organisation en place depuis plusieurs années. Encore moins de changer les habitudes de clients fidèles. La disparition de la pomme purée à l'anglaise du chef de la carte a bien failli accélérer le Brexit.

Pas question, pour autant, de renoncer à éduquer le palais des clients à d'autres saveurs, au goût de produits d'exception (comme les asperges, les framboises...) qu'il a été déniché à la manière d'un chercheur d'or. « Il fallait continuer cette histoire tout en travaillant différemment ». Une étoile, en 2016, va encourager le duo père et fils dans ce sens. Aujourd'hui, à l'heure de passer le relais, Hubert est déjà bien dans la place.

## Après la Bolivie, Céline Macchi est rentrée à la maison

À 21 ans, Céline Macchi carresse la cuisine dans le creux de sa main. Tout comme son père Eric, le patron du restaurant Le Cerf à Châtel. Créée dans les années 70 par ses grands-parents, l'affaire familiale aura-t-elle bientôt un nouveau chef ?

« Non, pas pour le moment car je suis encore trop jeune... Mon père, c'est le patron. C'est lui qui m'apprend tout. Il maîtrise parfaitement, c'est un bon professeur et mon mentor. Il m'a enseigné la rigueur. » Des qualités qui sont nécessaires quand on vise l'objectif devenir chef de cuisine.

Pourtant, Céline Macchi a déjà un joli palmarès : un bac pro cuisine au lycée hôtelier de Thonon, des stages dans des maisons réputées comme Marcon, Legras, Plassat et surtout six mois en Bolivie dans une pâtisserie française à Cochabamba... Cet éloignement ne semble pas l'avoir déstabilisée, mais à l'hiver 2018, Céline Macchi retrouve ses montagnes et son père bien sûr avec lequel elle travaille. « C'est lui



qui m'a tout appris. Plus tard, je prendrai la suite. Mes deux sœurs s'occupent déjà de l'hébergement à l'hôtel. » En fait, il s'agissait pour elle de revenir aux sources. « Oui, dans la restauration, il faut s'accrocher. Ce n'est pas facile tous les jours.



Hubert Chanove, du Refuge des Gourmets à Machilly, s'était entouré de Stéphane Dattino de l'Esquisse à Annecy et d'Anthony Bisquerra de l'Alpaga à Megève pour un dîner des chefs. Soit un repas à six mains. « Tous les plats ont été repensés », se sont-ils félicités. Photo Le DL/K.B.

Et comme pour finir un chapitre et en commencer un autre, il a « emprunté » l'idée à Jean Sulpice d'organiser des « Repas des chefs ». Six mains, souvent étoilées, autour d'un seul menu (\*). Une manière gourmande de marquer l'anniversaire de l'éta-

blissement et qui signe surtout l'état d'esprit d'Hubert Chanove : s'enrichir des visions des autres cuisiniers et s'ouvrir à d'autres expériences culinaires. Une véritable nouvelle histoire. La sienne.

Krystel BABLÉE

(\* Pour les 30 ans du Refuge des gourmets, Hubert Chanove organise des repas des chefs, le mercredi 9 octobre, le vendredi 8 novembre et le mercredi 4 décembre. Plus d'infos sur le site [www.refugedesgourmets.com](http://www.refugedesgourmets.com).

## Parfaire sa grammaire de la cuisine

Arrivé à l'Oxalys, Hubert Chanove a le coup de cœur immédiat pour la cuisine épurée du jeune chef Jean Sulpice. Pour sa fine connaissance des plantes de montagne, apprise auprès de Marc Veyrat, et sa créativité dans l'univers hostile de la haute-montagne. L'été, le chef « met à disposition » quelques-uns des membres de sa brigade au chef

de la Pinède à Saint-Tropez, Arnaud Donckele. Hubert est nommé aux sauces. Le défi est de taille, ici, la « rigueur est poussée à l'art ». Il reste le soir, goûter les sauces. Une expérience qui va radicalement changer sa vision de la cuisine et surtout la façon de faire des jus, de préparer des infusions, des bouillons, des consommés. Il

aurait pu sereinement en toucher les fruits, après tant de temps consacré à acquérir la grammaire des sauces, mais Hubert a toujours soif d'apprendre. Il veut être là pour le retour de César au sein de temple Troïsgros. Il apprend beaucoup, pendant deux ans, de cette « cuisine, nette, avec des sauces courtes, puissantes ».

## Loïc Grillet, chef de cuisine au Fiacre, veut préserver l'héritage

À 31 ans, Loïc Grillet, chef de cuisine au restaurant Le Fiacre à Châtel pendant la saison hivernale, descend l'été au bord du lac, au port de Séchex, pour rejoindre l'établissement Jolla que dirige son épouse. Lui aussi est estampillé de la marque « famille », un symbole qu'au grand jamais il ne voudrait se départir.

## « C'est en observant mon père que la passion est née »

Lui aussi est passé dans les rangs du lycée hôtelier de Thonon avant d'obtenir un BEP. Puis un passage en Grande-Bretagne et diverses places en France lui ont permis d'avancer. Mais c'est avec son père Jean-François qu'il a le mieux appris. « Le travail sur le tas, c'est ce qu'il y a de mieux », assure-t-il.

Aux côtés de Benjamin, son frère chef de salle, Loïc Grillet se souvient du temps où, tout jeune, il passait derrière les fourneaux. « C'est en observant mon père que la passion est née. Il m'a tout enseigné. J'avais le choix entre le sport et la cuisine. C'est cette dernière qui a été la

## QUESTIONS À

Paul Duverger Président de la Fagih

## « Une baisse du nombre d'hôtels de famille »

Paul Duverger est le nouveau président de la Fédération des syndicats hôteliers cafetiers restaurateurs (Fagih). Il constate la disparition des hôtels familiaux face à une nouvelle concurrence.



Le gérant du restaurant la Braconne, à Sallanches, est le nouveau président de la Fagih. Photo Le DL/P.Ch.

## La transmission d'affaires familiales est-elle plus facile ?

« Pas forcément. Il n'y a pas de règles. Cela dépend du type d'affaire, s'il n'y a que le fonds de commerce ou les murs. Les droits de succession peuvent aussi compliquer la transmission. Tout comme la présence de plusieurs frères et sœurs. »

## Quels autres enjeux peuvent compliquer la transmission ?

« Le cas typique, c'est un établissement qui n'est plus aux normes (sécurité, électricité, accès PMR...) et qui nécessite donc un réinvestissement important. Il faut que la taille de l'établissement et le chiffre d'affaires soient suffisants pour permettre le financement des travaux. »

## La concurrence d'Airbnb a-t-elle une influence importante ?

« Très clairement, nous assistons à une baisse du nombre d'hôtels de famille, pour les raisons précédemment citées, mais aussi à cause de la concurrence d'Airbnb. Notre rôle, en tant que défenseur des professionnels indépendants, est de donner une perspective à ces affaires pour qu'elle puisse faire face. »

Propos recueillis par Pierre CHARLES



Loïc Grillet travaille avec son père et son frère au restaurant Le Fiacre, à Châtel, après notamment un passage en Grande-Bretagne. Photo DR

plus forte », dit-il. Loïc Grillet qui aime travailler la viande et le poisson, des produits du terroir, a, bien sûr, l'objectif de poursuivre l'activité. « Notre père, c'est notre ange gardien. C'est lui qui a créé cette affaire au centre du village en 1985. C'est un héritage qu'il faut conserver précieusement », ajoute Loïc Grillet, conscient de la difficulté de la tâche. Cette ambiance de travail

en famille dans un univers particulier que représente un restaurant, l'a conforté dans son choix.

« De toute façon, je ne pourrais pas vivre en ville. Au bord du lac, ça va encore, mais l'hiver, il faut que je retrouve mes montagnes », précise Loïc Grillet. Des montagnes comme une valeur sûre, à l'image de son père.

J.-J.B.