

PAYS DE SAVOIE
Ambrosie : les premiers pollens ventôt 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 cinquante espèces 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 Chamoni 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 », attaque-t-il. 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 Ravanel, géomorphologue.



« Nous avons connu qu'on était caniculaire en dauphins », explique Ludovic Ravanel. Photo de DL/Greg YETCHIMIZIA

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 s'il sourit qui dévoile un alignement dentaire parfait. Même calvaire (protégé par une casquette pour le plus jeune). Même « thoutie allangé » et nerveuse. Même défilé 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.

tous les deux étoilés. Débuté en 2014, il a 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 la plus aimée, malgré une rigueur presque japonaise, comme la belle cuisine fusion servie dans cet établissement esprit, à ce moment là de trois restaurants au Michelin ». On lui donne le choix du chef après lequel il aimerait travailler pour sa seconde expérience. Un coup de fil après, il est embauché à l'Ostaly à Val Thorens (voir encadré).

Continuer l'histoire tout en travaillant différemment

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

Forcément, l'embauche de laire usage de ses connaissances, le démarrage. Pas simple de bouger une équipe et une organisation en place depuis plusieurs années. Encore moins de charger les habitudes de clients fidèles. La disparition de la pomme purée à l'anglaise du chef de la carte a bien failli accélérer le lire à. Pas question, pour autant, de renoncer à éduquer les paladins clients à d'autres saveurs, au goût de produits d'exception (comme les asperges, les lambois...) 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 fermer le relais, Hubert est déjà bien dans la place.



Hubert Chanove, du Refuge des Gourmets à Macchilly, s'était entouré de Stéphane Durrin de l'Esquisse à Anosty et d'Anthony Bisquera de l'Alpaga à Megève pour un diner des chefs. Ici un repas à ses côtés. « Tous les plats ont été repensés », se vantent-ils à l'écrit. Photo 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-

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

Kristel BARLÈE

(* Pour les 30 ans du Refuge des gourmets, Hubert Chanove a organisé des repas des chefs, le mercredi 9 octobre, le vendredi 8 novembre et le mercredi 14 décembre. Plus d'infos sur le site www.refugedesgourmets.com

Parfaire sa grammaire de la cuisine

Arrivé à l'Ostaly, 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, apprises 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 sérieusement en tirer 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 Troigros. Il apprend beaucoup, pendant deux ans, de crise à cuisine, nette, avec des sauces créatives, puis santes.

QUESTIONS À

Paul Duverger Président de la Fagihit « Une baisse du nombre d'hôtels de famille »

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



Le gérant du restaurant La Bracome, à Sellauches, est le nouveau président de la Fagihit. Photo DL/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

Après la Bolivie, Céline Macchi est rentrée à la maison

À 21 ans, Céline Macchi reprend la cuisine dans le creux de sa main. Tout comme son père Éric, le patron du restaurant Le Cerf à Châtel. Créée dans les années 70 par ses grands-parents, l'histoire familiale aura 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 de devenir chef de cuisine.



Céline Macchi et son père Éric. Ce dernier est évidemment très fier de sa fille et fait office de véritable mentor pour elle. Photo DR

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 toutes les jours

Mais avec mon père, ce sont toujours de grands moments de partage », relève-t-elle. Sa recette préférée ? La mousse au chocolat. « Celle de ma grand-mère quand j'étais enfant. Je la regardais la préparer. » Aujourd'hui, Céline

Macchi a bien l'intention de faire perdurer le caractère familial de l'établissement. « Non, je n'ai pas travaillé ailleurs », insiste la jeune femme qui n'a jamais oublié les allages. Jean-Jacques BERCHMIN

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 Séches, pour rejoindre l'établissement Jolla que dirige son épouse. Lui aussi est arrivé de la marque "lamille". Un métier qui a grand jamais l'intention de le quitter.



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

« C'est un observateur en ce qui concerne le travail. Lui aussi est passé dans les rangs du lycée hôtelier de Thonon avant d'obtenir un B.E.P. Puis un passage en Grande-Bretagne et diverses faces en France qui 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

plus forte », dit-il. Loïc Grillet aime travailler la viande et le poisson, des produits de saison, à bien sûr, l'hébergement et le personnel. « Notre père, c'est né en 1945. 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 retourne en montagne », précise Loïc Grillet. Des montagnes comme une valeur sûre, à l'image de son père. J.-J.B.