

Haute-Savoie

À Machilly, la framboise en héritage

Ce village de Haute-Savoie était autrefois la capitale de la framboise. Aujourd'hui Sandra Lionnet, productrice de fruits rouges, et Hubert Chanove, chef du Refuge des gourmets, continuent de faire vivre ce patrimoine.

Les framboises, c'est d'abord un souvenir d'enfance : « quand avec ma sœur, je les cueillais en été, chauffées par le soleil... ou que je les chipais dans le champ d'en face ! » raconte Hubert Chanove. Les framboises, c'est aussi le nom d'une route, celle où se situe le Refuge des gourmets, restaurant bistro et gastro, que le jeune chef de 34 ans a repris à ses parents, avec son épouse Fanny en 2019. Après l'obtention, en 2016, d'une étoile Michelin, en duo avec son père. Les framboises, c'est aussi et surtout l'emblème de Machilly, elles en ont fait sa renommée dans les années 40-60, quand près de 80 % des terrains étaient dédiés à sa culture.

Défi et travail sur l'acidité

Aujourd'hui, maisons et immeubles ont remplacé les champs de framboises bien moins rentables que le m² constructible, dans cette petite ville frontalière de la Suisse. Sandra Lionnet est la dernière productrice de framboises à Machilly, sa passion pour ses petits fruits rouges a séduit Hubert Chanove : « Elle est plus exigeante que moi sur la qualité de ses framboises ! » Rondes et dodues, elles jouent d'ailleurs les vedettes



Au Refuge des gourmets, le chef Hubert Chanove propose un menu tout framboise. Photos Le DL/Gregory Yetchmeniza



dans le menu tout framboise servi côté gastro jusqu'au 13 août. De l'apéro (délicieux et surprenant mélange de jus de framboise, et poivron surmonté d'une mousse de citron) aux mignardises, la framboise se fait tantôt acidulée, tantôt dou-

ce pour accompagner omble chevalier, homard des côtes bretonnes, mais aussi bœuf et pigeon de producteurs locaux ; « Nous sommes le seul restaurant à proposer un menu framboise du début à la fin », confie le chef, passé par plusieurs éta-

blissements étoilés dont la maison Troisgros à Roanne ou encore chez Jean Sulpice du temps de l'Oxalys à Val Thorens. « C'est un défi et tout un travail sur l'acidité, car je ne voulais pas tomber dans la facilité du sucré-salé. Il faut jongler pour trouver un équilibre et garder le plaisir et la découverte jusqu'à la fin. » Pour cela, Hubert Chanove travaille plusieurs variétés de framboises. Pour les desserts, la Glen Ample, à gros grains, très juteuse : « Elle explose en bouche, c'est du sucre ». Côté salé, on cherche l'acidité et pas le sucre : la Tulameen est utilisée comme du citron tout en apportant du fruité. Et bien sûr la variété Héritage, la plus ancienne, le best-seller de Sandra Lionnet, très parfumée et gorgée du soleil de l'été, qui fut la première variété introduite à Machilly par un jardinier suisse...

Le menu framboise change chaque année, sauf le plat signature : un crémeux de chèvre frais aux framboises (recette cicontre), dans lequel on trempe généreusement une tranche de pain. Un plat aussi simple qu'étonnant de goût et de peps, créé pour Laïna, une des deux filles du chef. Tout aussi efficaces, les plats servis côté bistro, comme ce gaspacho tomate et framboises. Hubert Chanove l'a même proposé il y a un mois, lors de la kermesse du Sou des écoles de son autre fille Éléana, à des bambins heureux de cette découverte haute en goût.

De quoi créer de nouveaux souvenirs d'enfance...

● Marie-Christine Uffren

Crémeux de chèvre frais, framboises et noisettes



Pour 4 personnes
Préparation 30 min

● 150 g de chèvre frais ● 100 g de crème liquide ● Huile d'olive ● Purée de framboises (50g de framboises + 10g d'eau) ● Framboises fraîches ● 20 g de noisettes ● Herbes fraîches

1. Faites détendre le chèvre frais avec un peu de crème liquide dans un bol à l'aide d'un batteur ou à la main avec une cuillère. 2. Obtenez une crème à tartiner, une texture onctueuse et homogène, ajoutez sel/poivre et de l'huile d'olive. Rectifiez l'assaisonnement à votre goût. Réservez au frais. 3. Mettez les noisettes sur une plaque de four et enfournez à 150°C 10 minutes pour les torrifier. Attendez qu'elles soient bien froides avant de les concasser légèrement avec un petit mixeur ou le dos d'une casserole (mettez les noisettes dans un sachet avant). 4. Réalisez une purée de framboises en mixant 50 g de framboises fraîches et 10 g d'eau. 5. Au fond d'une assiette, étalez au pinceau (ou au doigt) un généreux filet d'huile d'olive puis tartinez le mélange de chèvre frais à l'aide d'une petite spatule (ou dos d'une cuillère à soupe), il doit recouvrir presque l'intégralité de l'assiette. 6. Ajoutez les noisettes concassées, quelques framboises fraîches, quelques points de purée de framboises sur votre crémeux.

CONSEILS DU CHEF
On peut y ajouter quelques herbes fraîches comme la pimprenelle sauvage qui a un goût de concombre et noisette fraîche qui se marie très bien avec la framboise et le chèvre mais aussi du thym, de la marjolaine ou de la sarriette.

Isère/Drôme

La truite, petite fille du Vercors

La truite ne se trouve évidemment pas que dans le Vercors, mais ici, la qualité de l'eau des nombreuses rivières et torrents est telle que dans certains secteurs - tenus secrets ! - on peut même dénicher quelques écrevisses. Les pêcheurs trouvent à l'état naturel la fario -de souche méditerranéenne- espèce autochtone abondante, à la chair ferme, et reconnaissable à sa robe piquée de petits points rouges. Plusieurs piscicultures pratiquent aussi l'élevage selon les critères du parc.

Si la fario se trouve en prio-

rité dans les assiettes des particuliers et sur les étals des poissonniers, l'arc-en-ciel a la préférence des restaurateurs.

La chair fine de ce salmonidé (la truite étant de la même famille que les saumons) se déguste en papillote ou à la poêle, mais aussi en carpaccio. Elle s'adapte facilement à tous les modes de cuisson et si celle aux amandes est la plus connue, dans la région on s'enorgueillit de préparer la truite à la grenobloise, c'est-à-dire au beurre (à la meunière) avec des câpres, du citron et des croûtons de pain de mie dorés !



La truite du Vercors, un salmonidé à la chair fine.

Photo Le DL/M.C.U.

À TABLE!
saveurs et savoir-faire de nos terroirs

► Sur le Web

Retrouvez tous nos articles concernant la gastronomie en scannant ce QR code