

MACHILLY Le Refuge des gourmets gère le présent et prépare l'après coronavirus

## Des plats à emporter, en attendant le « bistro »

Frappé, comme tous ses confrères, par l'arrêt de fermeture des restaurants durant la période de confinement due au coronavirus, le Refuge des gourmets, à Machilly, n'en prépare pas moins la réouverture. Depuis le dimanche 15 mars, son jeune chef étoilé, Hubert Chanove, propose tous les mercredis et les samedis des plats à emporter, ceux-là mêmes qui prendront place sur la carte du futur bistro qu'il projette d'ajouter à son établissement. Dès que la situation sanitaire le permettra.

Serge Coste [serge.coste@lefaucigny.fr](mailto:serge.coste@lefaucigny.fr)

« Nous avons mis cela en place pour répondre à la demande. Surtout de la part de personnes âgées qui ne veulent pas faire deux heures de queue devant les supermarchés », explique Hubert Chanove en préparant ses portions de plats à emporter. Depuis la fermeture des restaurants pour cause de crise du coronavirus, le jeune chef étoilé du Refuge des gourmets, à Machilly, n'a pas abandonné les fourneaux pour autant. La seule différence, c'est que les clients ne se mettent plus à table. Ils passent commande, viennent chercher leur repas, puis retournent chez eux. Mais attention, pas tous en même temps ! « On a le même fonctionnement qu'une pharmacie. On ne prend qu'une seule personne à l'intérieur. On a les masques, les gants, du gel hydroalcoolique et on désinfecte l'appareil à carte bleue à chaque client. » Sur le parking du restaurant, les suivants attendent à 3 mètres les uns des autres. Avant de repartir avec le sourire.

### PRÉPARATION

Au début, Hubert Chanove avait lancé cette nouvelle formule pour écouler la marchandise encore présente dans les frigos au moment de l'interdiction. Sans cela, tout allait se perdre. C'est ainsi que le dimanche 15 mars, juste avant de fermer boutique, la maison a préparé 120 litres de soupe, congelée par packs d'un litre. Devant le succès, le chef a commencé à imaginer des menus entiers. Certes, pas aussi sophistiqués que les assiettes gastronomiques qu'il propose d'ordinaire au restaurant, mais cela a l'avantage de présenter l'établissement sous un nouveau jour. Et surtout, de préparer la clientèle à la future partie « bistro » du restaurant.



Dans sa cuisine, Hubert Chanove prépare et conditionne les plats

C'est du moins ce qu'a prévu de mettre en place le chef, lorsque viendra le moment de la réouverture. Une évolution logique. Pratiquement toutes les grandes tables étoilées possèdent leur entité « bistro », proposant une cuisine plus simple, plus rapide et plus abordable.

### SOLIDARITÉ

En attendant, Hubert Chanove régale un bon nombre de fidèles. Il réalise

entre 50 et 80 repas par jour, les mercredis et les samedis, de 10h à 13h. Sans compter ce qui est offert. Par solidarité avec les personnels soignants, le chef offre et porte gracieusement ses bons petits plats aux quatre médecins de la commune. La livraison est d'autant plus facile que le cabinet médical se trouve juste à côté du restaurant. Un geste, faut-il le préciser, grandement savouré.

Il faut dire que le succès ne doit rien au hasard. Outre la facilité, les clients apprécient particulièrement la qualité des menus proposés. Avec d'autant plus de gourmandise que les tarifs restent abordables. Compter entre 4 à 6 euros pour une entrée, de 10 à 12 euros le plat et 4 à 5 euros le dessert. Sans oublier les fromages travaillés... Ainsi peut-on se régaler d'un risotto à 10 euros, d'un « velouté d'asperges » blanches ou vertes, d'un « magret de canard au miel de sapin, carottes, céleri et polenta crémeuse », d'un « veau ou pintade, champignons, asperges vertes et ail des ours » et bien d'autres délices égrenés au fil des jours sur la « carte éphémère »...

### QUELQUE CHOSE DE DIFFÉRENT

« Pour le moment, on peut encore s'approvisionner »,

confie Hubert Chanove. Les légumes proviennent toujours de son agriculteur bio, à Veigy-Foncenex. La viande est encore là, même si le choix est de plus en plus limité au bœuf et à la volaille. Sans oublier le foie gras, dont les préparations maison font toujours le bonheur des gourmets. Seul le poisson a disparu avec la chute de la demande en restauration. Alors, le chef s'adapte...

« On veut faire voir qu'on continue, mais

en proposant quelque chose de différent de ce qu'on a d'habitude. » La recette semble fonctionner. Les gourmands sont au rendez-vous. Du moins, tant qu'ils le peuvent. Mais, « si on a moins de demandes, on arrêtera ». Car à ces tarifs-là, « on ne gagne pas grand-chose ». Précisons que la maison ne sert que de la nourriture. « Nous ne vendons ni vins ni alcools. » Pour ça, il faudra faire la queue au supermarché ou chez le viticulteur du coin.

À noter enfin que le chef ne travaille que sur commande. Les plats de la « carte éphémère » peuvent être consultés sur la page Facebook du restaurant et les commandes passées au 06 75 92 73 61. Inutile, donc, de se présenter à l'improviste...



Non, vous n'êtes pas dans une pharmacie mais à l'accueil du restaurant Le Refuge des gourmets, où Fanny se charge de la distribution

## LA RECETTE DE LA SEMAINE VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES

Conscient du fait que tout le monde ne peut pas se déplacer jusqu'à son restaurant de Machilly et soucieux de permettre à chacun de varier son alimentation même en ces périodes de confinement, le chef étoilé Hubert Chanove propose des recettes savoureuses, simples à réaliser, avec des produits faciles à trouver. Des plats d'autant « gourmets » qu'ils préfigurent la carte de son futur bistro. Cette semaine, le velouté d'asperges vertes.

### POUR 4 PERSONNES

1 botte d'asperges vertes (500 g)  
2 oignons doux  
250 g de crème liquide  
1 litre de bouillon de légumes  
Thym ou romarin  
Sel, poivre  
Huile d'olive

Vous pouvez remplacer les asperges vertes par des petits pois (frais ou surgelés) ou des bouquets de brocoli.

Éplucher et émincer 2 oignons doux, les faire revenir doucement sans coloration avec un peu d'huile d'olive, laisser compoter doucement.

Ajouter 250 g de crème liquide et 1 litre de bouillon de légumes maison\* (à défaut, utiliser un cube déshydraté classique). Faire bouillir l'ensemble, couper le feu, ajouter un peu de thym ou de romarin, laisser infuser hors du feu.

\* Pour un bouillon de légumes maison :

Quand vous cuisinez des légumes de saison : ne pas jeter vos épluchures et fanes de légumes. Les mouiller avec de l'eau à hauteur, faire bouillir, couper le feu une fois à ébullition et laisser infuser 1 h puis filtrer pour ne garder que le bouillon qui va prendre une légère couleur et beaucoup de parfums. Très utile aussi pour mouiller des préparations (type risotto) et économique !

Mettre à bouillir une grosse casserole d'eau, bien saler (pour les légumes verts l'eau doit avoir le goût de l'eau de mer afin de fixer leur chlorophylle).

Laver vos asperges et les détailler en petits morceaux de 2 cm sur 2 cm, utiliser bien sûr les pointes. Plonger dans



Le velouté d'asperges vertes, façon Hubert Chanove

l'eau salée bouillante, une fois cuites (attention à ne pas les surcuire), les refroidir dans un saladier d'eau glacée afin de fixer leur couleur bien verte.

Bien les égoutter après refroidissement.

Utiliser un blender et mixer vos morceaux d'asperges avec votre crème chaude pour obtenir un mélange homogène et garder une belle couleur, à la fin rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre, huile d'olive.

Servir juste tiède ou froide, avec un filet d'huile d'olive.

Suggestion de présentation / accords :

Possibilité d'ajouter une salade d'herbes fraîches, des graines de tournesol ou de courge, émietter un peu de fromage de chèvre frais, des croûtons de pain grillé maison (au four avec huile d'olive, ail & thym) ou des petits dés de jambon de Savoie fumé. (sc)