

N° 213 JUILLET / AOÛT 2023

Cuisine et Vins

DE FRANCE

80
RECETTES

**LES RECETTES
DES BEAUX JOURS**
ON CUISINE DEHORS!

**TOMATE,
ROUGET, ABRICOT**
C'EST DE SAISON

ARMAND ARNAL
CÉLÈBRE LA NATURE
À LA CHASSAGNETTE

DANS LES VIGNES
LA PROVENCE
AU FÉMININ



**LE GOÛT
LE SOLEIL DANS
NOS ASSIETTES** **DE L'ÉTÉ**

• SALADE DE CREVETTES AU MELON ET HALLOUMI • SAUTÉ
DE PORC AU CURCUMA • TATAKI DE THON À LA CORIANDRE • TARTE
AMANDINE AUX ABRICOTS • FIGUES ET PÊCHES RÔTIÉS...

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

L 13182 - 213 - F. 4,20 € - RD



Hubert Chanove

AU REFUGE DES GOURMETS

AU-DESSUS DU LAC LÉMAN, ENTRE GENÈVE ET THONON-LES-BAINS, LE CHEF ÉTOILÉ NOUS REÇOIT DANS SON RESTAURANT FAMILIAL, OÙ L'ON SE RÉGALE D'UNE CUISINE QUI MET EN AVANT SAVEURS LOCALES ET VÉGÉTALES. Par Sophie Menut Yovanovitch

Si vous cherchez le chef Hubert Chanove en dehors des heures de repas, il y a fort à parier que vous le trouverez dans les montagnes qui se situent au-dessus du restaurant, à cueillir herbes et fleurs que l'on retrouvera dans sa cuisine. De là-haut, il admire la vue plongeante entre lac et montagnes. Nous sommes en Haute-Savoie, à Machilly, ancienne capitale nationale de la framboise. Il y a plus de 60 ans, on en récoltait mille tonnes par an et 80 % des terrains étaient des terrains de framboisiers. Aujourd'hui, il ne reste plus qu'une seule productrice qui travaille huit variétés de framboises différentes de juin à octobre. L'été, Hubert, sentimental, propose à la carte du restaurant un menu tout framboise de l'entrée au dessert en souvenir du temps où Machilly en était le royaume.

Le restaurant a été fondé par son père il y a 34 ans, l'année de sa naissance. Et, on peut dire qu'il a grandi dans la cuisine de l'établissement. Pourtant, plus jeune, il voulait être capable de déclarer : « Je ne ferai pas comme mon papa. » Au départ, c'est la boulangerie qui l'attire. À 16 ans, il fait un stage. Levé tous les matins à 2 heures, il termine à midi. Il tient un mois et jette l'éponge.

Une histoire de transmission

Finalement rattrapé par sa culture, le jeune homme s'engage dans des études de cuisinier. Sa famille lui a transmis l'amour de la région et de ses produits. Hubert part d'abord ailleurs faire ses classes pour mieux revenir comme le veut la coutume. Il file au bord de la mer à L'Oasis, à Mandelieu-La Napoule, puis à Val-Thorens avec Jean Sulpice, redescend dans le Sud avec Arnaud Donckele à Saint-Tropez où il découvre la magie des sauces avant



de rejoindre les Troisgros, en 2010, une maison qui sait ce que signifient les mots transmission et esprit de famille. Il y restera deux ans, au moment où César, représentant la troisième génération, retourne au bercail.

Un retour aux sources

Voilà Hubert qui revient lui aussi chez lui, en 2014, pour cuisiner à quatre mains avec son père. En 2016, ils décrochent à eux deux une étoile au Guide Michelin. En 2020, il reprend les rênes de l'établissement avec Fanny, son épouse. Aujourd'hui, il a divisé la salle en deux avec un côté bistrot et un côté gastronomique, pour satisfaire toutes les bourses et toutes les envies. Au bistrot, pas de menu. On choisit à la carte et on se régale d'un pâté en croûte dont la recette change

toutes les semaines. Au restaurant gastronomique, deux menus en cinq ou sept partitions à 85 € ou 110 €.

Tous les producteurs ne sont pas loin et Hubert part tous les matins faire ses courses comme il l'a appris en travaillant avec la famille Troisgros. Mais son truc à lui ce sont les montagnes et les alpages qui l'entourent. Loin d'obéir à une mode des chefs-cueilleurs, c'est une passion à laquelle il s'adonne en parcourant les chemins à la recherche des fleurs et des herbes que l'on retrouvera dans les assiettes. Il emmène souvent son équipe et certains samedis de l'été, les curieux peuvent l'accompagner pour apprendre les plantes de montagne et leurs usages. Pour mieux le seconder, sa femme s'est formée à l'herboristerie. Lorsqu'on s'assied devant ses assiettes, bien mieux que des mots, on comprend toute la philosophie de Hubert, un homme qui cuisine la nature avec son cœur.

LÉGÈRETÉ D'ABONDANCE

POUR 4 PERS. • PRÉPARATION 15 MIN • CUISSON 15 MIN • REPOS 2 H • ASSEZ FACILE • BON MARCHÉ

• 250 g d'abondance (8 mois d'affinage minimum) • 25 cl de crème liquide • 40 cl de lait • 30 g de noisettes • 1 c. à café de miel liquide • Huile d'olive • Fleurs comestibles (soucis, bleuets) • Herbes aromatiques (marjolaine, sarriette, mélisse, verveine, aneth, cerfeuil...) • Sel • Poivre

1. Faites chauffer le lait et la crème dans 1 petite casserole. Coupez le fromage d'abondance en petits cubes et ajoutez-les en mélangeant bien afin qu'il fonde et que le mélange soit homogène. Passez-le au-dessus d'un tamis pour le rendre bien lisse.

2. Laissez-le refroidir au moins 2 h et versez-le dans un siphon. Munissez-le de deux cartouches de gaz et secouez bien le siphon pour mélanger l'air et l'appareil au fromage à l'intérieur du siphon.

3. Faites torréfier les noisettes dans le four préchauffé à 150 °C pendant 15 min. Laissez-les refroidir et concassez-les. Parsemez-les sur la mousse. Ajoutez quelques gouttes de miel liquide.

4. Lavez et séchez les fleurs comestibles et toutes les herbes aromatiques. Récupérez les pétales et les sommités et décorez harmonieusement la mousse. Dégustez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un chasselas de Savoie.



LE CONSEIL DE HUBERT

- Je fais infuser mon miel juste tiédi avec des bourgeons de sapin et je le conserve dans un bocal.
- Je fais déshydrater des bourgeons de sapin et je les mixe pour obtenir une poudre très fine que j'utilise comme un sel d'assaisonnement. C'est un marqueur de ma cuisine.
- Faites torréfier plus de noisettes et conservez-les dans une boîte à l'abri de l'humidité.