



LA TABLE par Gilles Pudlowski

C'est la plus belle terrasse des Alpes. Un balcon gourmand sur les sommets depuis les hauts de Megève.

La terrasse tutoie le mont Blanc, l'intérieur à la chic alpin, la cuisine rustique élégante joue la broche en folie. Bref, voilà le plus beau restaurant des deux Savoies.

Alexandre Faix, grand manitou gourmand du Domaine Rothschild, qui apprit le métier chez Robuchon et Taillevent, veille sur le style maison, mettant en place une équipe performante. Il y a la petite Nathalie Teychenne (photo, à g.), qui veille le beau monde avec rigueur, fait patienter les uns, conseille les autres, ayant un bon mot pour chacun. Il y a encore Yannick Vincent, maestro sommelier (photo, deuxième à gauche), qui s'applique à proposer les jolis vins des domaines Rothschild, qu'ils soient sud-africain (Rupert & Rothschild), argentin (Gran Corte), bordelais (Clarke) les Laurents) ou champenois, et la chartreuse de rigueur, in fine. Plus le deus ex machina, qui sévit aussi avec le sourire au Chalet du Mont-d'Arbois, Philippe Standaert (photo, à dr.), qu'on connut jadis à Fère-en-Tardenois.

JEAN-DANIEL SUDRES/VOYAGE GOURMAND

LE MEILLEUR
DE MEGÈVE
VIENT ICI SE FAIRE
PLAISIR.

Le meilleur de Megève, qui a ses habitudes à Saint-Tropez, Saint-Barth ou Saint-Germain-des-Prés, vient ici se faire plaisir avec des mets rustiques bien menés, conçus à partir de produits soignés, par le jeune Jonathan Laurent (photo, avec la toque), fidèle au lieu depuis une décennie. Il y a le velouté de potiron aux copeaux de tomme, la tarte de beaufort au lard, la terrine de cerf, la viande séchée façon Grisons, l'œuf au plat truffé, puis les mets venus d'Italie (antipasti, risotto, pâtes) ou d'ici même (pela des Aravis, clarine chaude).

On n'oublie pas la cuisine à la cheminée (ce midi, un beau gigot d'agneau) ni les mets mijotés en cocotte. La joue de bœuf en pot-au-feu du lundi précède la blanquette de veau au riz pilaf, le jarret de veau confit devance le koulibiac de saumon. Le suprême de volaille aux morilles avec sa polenta crémeuse comme la souris d'agneau aux épices sont des classiques.

Il y a encore la tartelette au chocolat avec son sorbet Passion, le joli mont-blanc dit 4810, comme l'altitude du sommet voisin, avec sa crème marron et son chocolat blanc, la tarte aux pommes fines,

les chouquettes au chocolat. C'est bête et bon, simple comme bonjour. Et tout le monde adore. Seul hic : en période de vacances, les places se gagnent de haute lutte ■

L'Idéal 1850, au Domaine du Mont-d'Arbois, Megève (Haute-Savoie). 04.50.21.31.26.
Plat du jour : 29 €. Carte : 65 €.

TOUTES LES ADRESSES DE GILLES PUDLOWSKI SUR LePoint.fr