



LA TABLE par Gilles Pudlowski

A **Morzine**, le chalet de **Serge Pillot** révèle la cuisine franco-nipponne de **Lionel Cotentin**. Bouleversant.

C'est un omni des Alpes. Un chalet à l'ancienne avec ses matières nobles, bois, ardoise, pierre, chaux. On n'oublie pas les plafonds ouvragés, les salles chaleureuses, les chambres dédiées aux vieux métiers.

Serge Pillot, Breton de Dinan, qui travailla dans le groupe Conran à Londres, a établi là son domaine, il y a une décennie, revoyant le lieu avec charme et douceur. La clientèle, à l'image de celle de Morzine, est très *British*. La cuisine, elle, est orientée saveurs du monde. Le chef, Normand de Granville au nom prédestiné, Lionel Cotentin, a notamment travaillé en Australie.

Un récent voyage à Kyoto, au pays de la cuisine kaiseiki, l'a amené à revoir sa manière fusionnante avec des gerbes d'étincelles révélant talent sûr et doigté rare. Un petit monde d'habités conserve pour lui ce qui était le secret le mieux gardé des Alpes et vient s'y faire fête. Makis de foie gras et gambas poêlées, pressé de légumes confits et tofu à la vinaigrette de soja, nage comme un dashi au goût fumé, avec écume de fenouil, raviolis de crevettes au gingembre

font autant de mets bluffants, incitant, dans la pénombre d'une salle feutrée, au voyage immobile.

On citera encore ce morceau de bravoure qu'est le magret juteux, cuit rosé, avec sa croûte de wasabi, ses fins morceaux de moelle, son jus à la mangue, ses fins tempura de légumes en filaments : superbe ! On croit trouver un onglot à l'échalote version canard et l'on débarque sur une autre planète. On apprend alors que l'un des soutiens de la maison est Masayo Hashimoto, la petite fée nipponne de Momoka, rue Pigalle à Paris, ami de Serge Pillot et qui vient ici, deux fois la saison d'hiver, accomplir des tours de magie gourmande.

Les desserts du gars Lionel sont pareillement

marqués du sceau du talent. Avec cette déclinaison de mangue en trois temps, tatin, panna cotta, sorbet, peu sucrée et bigrement séductrice. Quant aux vins qui accompagnent cette cuisine du monde (saint-aubin d'Olivier Le-flaive à Puligny, au nez de miel,

rouge du Domaine ValJulius, vin de l'Hérault mariant, avec un nez superbe, syrah, grenache, cabernet), ils donnent envie de revenir très vite. Voilà donc une adresse alpine à marquer d'une pierre blanche. A vous d'en faire votre miel avant que les petits cochons de la mode ne la mangent ■

Chalet Philibert, Le Puthey-du-Milieu, Morzine (Haute-Savoie). 04.50.79.25.18, info@chalet-philibert.com. Ch.: 94-286 €. 1/2 pens.: 84-180 €. Carte: 75 €.

MAGRET JUTEUX
AVEC CROÛTE
DE WASABI,
JUS À LA MANGUE.