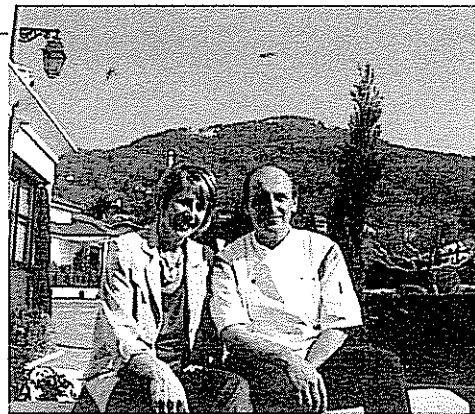


Jean-Marie Chanove

CHEF DU REFUGE DES GOURMETS

Il était une fois un chef de cuisine, Jean-Marie Chanove, qui, depuis vingt ans, narre des contes culinaires comme d'autres des histoires. Située aux pieds des Voirons, sa table est l'instigatrice d'émotions authentiques que les initiés partagent en fins connaisseurs.



Pouvez-vous décrire votre cuisine ?

Ma cuisine est d'une volonté et d'une interprétation différente chaque jour. Je suis sensible comme beaucoup de nos professionnels à l'apport des produits. Parfois un simple rayon de soleil peut donner l'envie de travailler à la méridionale parce que l'on s'imagine dans le Sud, à l'abri des pins, et qu'un pêcheur vient apporter de jolis rougets. Le jour d'après, on se trouve face à un jardin bien entretenu et nous choisissons de cuisiner des légumes. Je travaille dans l'affectif, dans l'émotion qui prend racine dans le vécu. C'est un métier qui engage profondément celui qui l'exerce. La cuisine est une affaire de sens. La question est de savoir comment on souhaite les mettre en avant.

Débutons avec cette surprise d'escargots en pomme d'amour.

Les escargots sont élevés par Jean Pomel, héliciculteur à Magland. Ils ont dégorgé et ont été conservés en bocaux dans un court-bouillon de légumes. Pour la pomme d'amour, on aura pris une tomate très charnue, que l'on aura évidée, mondée et pelée. L'escargot est sauté au beurre avec de l'échalote, du persil et une petite pointe d'ail écrasé. On fait à peine cuire, puis on garnit la tomate avant de passer au four chaud trois minutes à 180°C. Tout le parfum de l'escargot reste emprisonné dans la tomate présentée à l'envers dans l'assiette creuse. On prépare une sauce à l'ail des ours que l'on trouve dans la nature. Il est ébouillanté puis refroidi dans l'eau glacée afin d'en fixer la chlorophylle. On prépare un fond blanc de volaille, que l'on fait réduire auquel on ajoute l'ail des ours et l'on passe au mixer. Le coulis vert obtenu est versé autour de

la tomate. Servi sous cloche, l'odeur de l'ail des ours se fait d'abord sentir, puis quand vient le moment de couper la tomate, le parfum de l'escargot explose parce qu'il n'a pas été éventé. La persillade va s'exprimer et avec elle vos souvenirs d'enfance, car qui n'a pas un jour senti l'escargot en cassiolette ?

Goûtons cette gigolette de volaille glacée à la cerise.

C'est une cuisse de volaille fermière, à la peau sombre, désossée, salée, poivrée et reconstituée à l'image d'un gigot, enroulée dans un papier film et cuite à basse température. Chez soi, on peut cuire la cuisse, préparée pareillement, dans une casserole couverte avec un peu d'eau, au four à 80°C durant trente-cinq minutes, donc sans ébullition. Après cuisson, nous la laissons refroidir et la mettons dans un plat avec de la crème de cerise et du beurre. On roule côté peau la cuisse qu'on laisse ensuite caraméliser durant quinze minutes à 40°C. Pour la sauce, on récupère cette base caramélisée enrichie des sucs de la peau de la volaille, à laquelle on ajoute un fond de volaille brun. La gigolette est servie accompagnée d'une brochette de condiments, soit les cerises, les oignons grelots et les tomates cocktail arrosés de vinaigre blanc, bouilli auparavant, et macérés vingt-quatre heures. Le contraste vient de la volaille glacée, de la sauce légèrement sucrée et fruitée, et de la brochette acidulée.

Le printemps est aussi présent dans ce dos de brochet, brillance de Gamay aux baies de cassis.

Le dos de brochet, salé et poivré, est roulé, plié dans un papier film et cuit à 65°C, quinze minutes. Nous réduisons à 75% un litre de Gamay dans lequel nous ajoutons cinquante

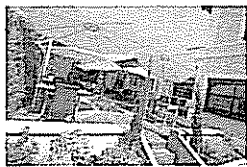
grammes de baies de cassis, puis on mixe. La pulpe de cassis sert de liant à la sauce et apporte ses arômes fruités tout en atténuant l'acidité du vin. On filtre afin d'ôter les résidus et l'on garde au chaud. Le dos de brochet cuit est mis de côté en dehors du four cinq minutes afin d'éviter que l'eau qu'il contient ne dilue la sauce que l'on passe au pinceau sur le poisson. Le vin pénètre légèrement la peau, colore la chair sans dénaturer la saveur de ce poisson de lac par excellence. C'est une recette inspirée de cette culture lémanique qui marie le poisson au vin rouge. Le brochet est servi avec une pomme de terre cuite, écrasée à la fourchette, assaisonnée de beurre ou d'huile de noisette et mélangée à de la ciboulette fraîche coupée à la minute. En nez, on retrouve le vin et le cassis, se révèle ensuite la ciboulette, puis viennent les notes aromatiques du brochet. Les textures et les saveurs sont subtiles, plurielles.

Benjamin Müller

Le chef

Jean-Marie Chanove

Né le 3 juillet 1957 à Parnans (Drôme). Après le CAP obtenu à Valence en 1973, « corrigé par Jacques Pic » Jean-Marie Chanove multiplie les expériences jusqu'à celle qui le conduit à embarquer à bord d'un bateau de croisière. De 1978 à 1980, il découvre plus d'une trentaine de pays. Il s'installe ensuite pendant deux ans sur le rocher monégasque, puis un an à Avoriaz. En 1982, il devient chef du restaurant *L'auberge de la porte* à Yvoire, dont le propriétaire n'est autre que Jean Claude Fert, le maire. Il y restera sept ans avant de reprendre à son compte en 1989, *Le refuge des gourmets* à Machilly. En l'espace de six mois, à 32 ans, il se marie, devient père, et est son propre chef. En avril dernier avec son épouse Florence, qui travaille à ses côtés, ils fêtent leurs vingt ans de passions communes.



Le refuge des gourmets
90 route des framboises
74 140 Machilly
+33 (0)450 43 53 87
www.refugedesgourmets.com

Menus

Plaisir de 31 à 42 €
Surprise à 52 €
Confiance à 66 €
et le menu du marché
à 24 €
(le midi excepté
le week-end).