

## Le Genépi

Rue Park-City

73120 Courchevel 1850

► TEL. 04-79-08-08-83 FAX 04-79-08-08-63/

email le-genepi@wanadoo.fr ► FERME : som. et

dom. de mai à nov., 10/7-10/9 ► FIN DE SERVICE :

déjeuner 14 h 30, dîner 22 h 30 ► PRIX : 1<sup>er</sup> menu

115 F (17,53 €), carte 150 F-200 F (22,87 € -

45,73 €)



sane, sorti de la routine... c'est un artiste », reconnaît l'élève. Comble de bonheur, Claude Peyrot mîtonne à petit feu sa retraite dans le village du Praz, et l'été, chaque matin, le maître vient s'accouder à la barrière du jardin lorsque le gamin « cueille les salades, les navets, les carottes et les fines herbes, qu'il glisse dans le panier du jour pour régaler la montagne ». Cette aïe protectrice, Thierry Mugnier la goûte les yeux fermés, comme le petit-lait tiré de la ferme de ses parents. « Il adore me voir cultiver ce jardin, car pour lui Paris était trop éloigné de la vraie cuisine », souligne Thierry. La maison est ouverte toute l'année et, après la folie des sports d'hiver, le menu-déjeuner à 115 F recueille tous les suffrages des artisans qui répètent les chalets, et ceux des hôteliers qui, en période de fermeture, viennent bavarder à l'apéritif avec le menuisier ou le plombier. Chaque jour, l'enfant doué de la cuisine imagine des plats simples, ciment unique de la convivialité. En hiver, les familles viennent se détendre, après une journée de ski, devant une raclette, une fondue ou une tartiflette. Comme pour beaucoup de chefs qui ont reçu une belle formation, ces plats rustiques, où la main de l'artiste intervient peu, engendrent un petit rien de frustration qui s'envole très vite au premier sourire de la table. Si l'on prend un peu de temps, que l'on sorte du cliché, certes respectable, fondue-raclette, on entre dans une cuisine belle comme le jour. Une toute simple salade au genépi est ici soignée, goûteuse. Une miniratatouille aux copeaux de jambon de Savoie, une splendide terrine de sanglier aux myrtilles appellent que le chef a débuté avec un CAP de charcutier en poche. Les entrées sonnent clair telles les matines au clocher du Praz. Écoutez le son de la salade de

mâche, de la viande des Grisons et des pommes grenailles farcies de reblochon fondu, et vous me direz si vous n'avez pas envie d'entrer dans l'ordre des capacités gourmands. La belle entrecôte dont le gras a un goût de noisette est superbement poêlée. Cela paraît anodin, mais combien de viandes sont torturées chaque jour par des sorciers de la cuisine sans que la SPWB (Société protectrice de la viande bien poêlée) s'en émeuve ! La souris d'agneau, qui est à la cuisine bourgeoise ce que sa cousine est à l'informatique, est cuite durant quatre heures. Le pot-au-feu, le canard confit et ses cèpes et pommes confites constituent un programme exceptionnel. Les crozets à la crème fraîche ponctuent le défilé des plats. Cécile Mugnier veille à la crème anglaise qui nourrit le gâteau de Savoie servi en dessert. Le décor de cette auberge entretenu par Cécile est d'une pureté rare. Cécile, Thierry, un charmant couple qui rend avec beaucoup d'élégance et de fantaisie à la cuisine ménagère ses vraies lettres de noblesse.