

10000 € DE
CADEAUX
À GAGNER
NOTRE GRAND
CONCOURS

à TABLE

NUMÉRO ANNIVERSAIRE

N° 128 / JANVIER - FÉVRIER 2020

20 ANS

SAVEURS
& TENDANCES...
**LES 20 ANS QUI
ONT TOUT CHANGÉ**
COMMENT
MANGERONS-NOUS
DEMAIN ?



MIJOTÉS, SOUPES,
GRATINS, FLANS...

L'hiver en mode

CONFORT

↑
*Biryani
de poulet
aux épices
douces*



**BULLES PLAISIR
ET FLACONS
COUTURE**
2020, L'ANNÉE
DES BONS VINS !

TOUR DE
FRANCE FOOD
ÉTAPE 10 :
**LES BONNES
TABLES DE SÈTE**

BEIGNETS & CO
NOS ASTUCES
POUR UNE
FRITURE SAINE
ET GOURMANDE

FRANCE MÉTROPOLITAINE - 3,90 € / AND 4,10 € / A 5,10 € / BEL 4,40 € / CAN \$ 7,99 CND / CH 6,90 CHF / D 6 € / DOM 4,60 € / ESP 4,60 € / GR 4,70 €
IT 4,70 € / LUX 4,40 € / MAR 49 MAD / N.CAL 720 XPF / NL 5,20 € / PORT. CONT 4,60 € / POLY. FR 820 XPF / TUN 770 TND



LA SAVOIE DE FLORA MIKULA

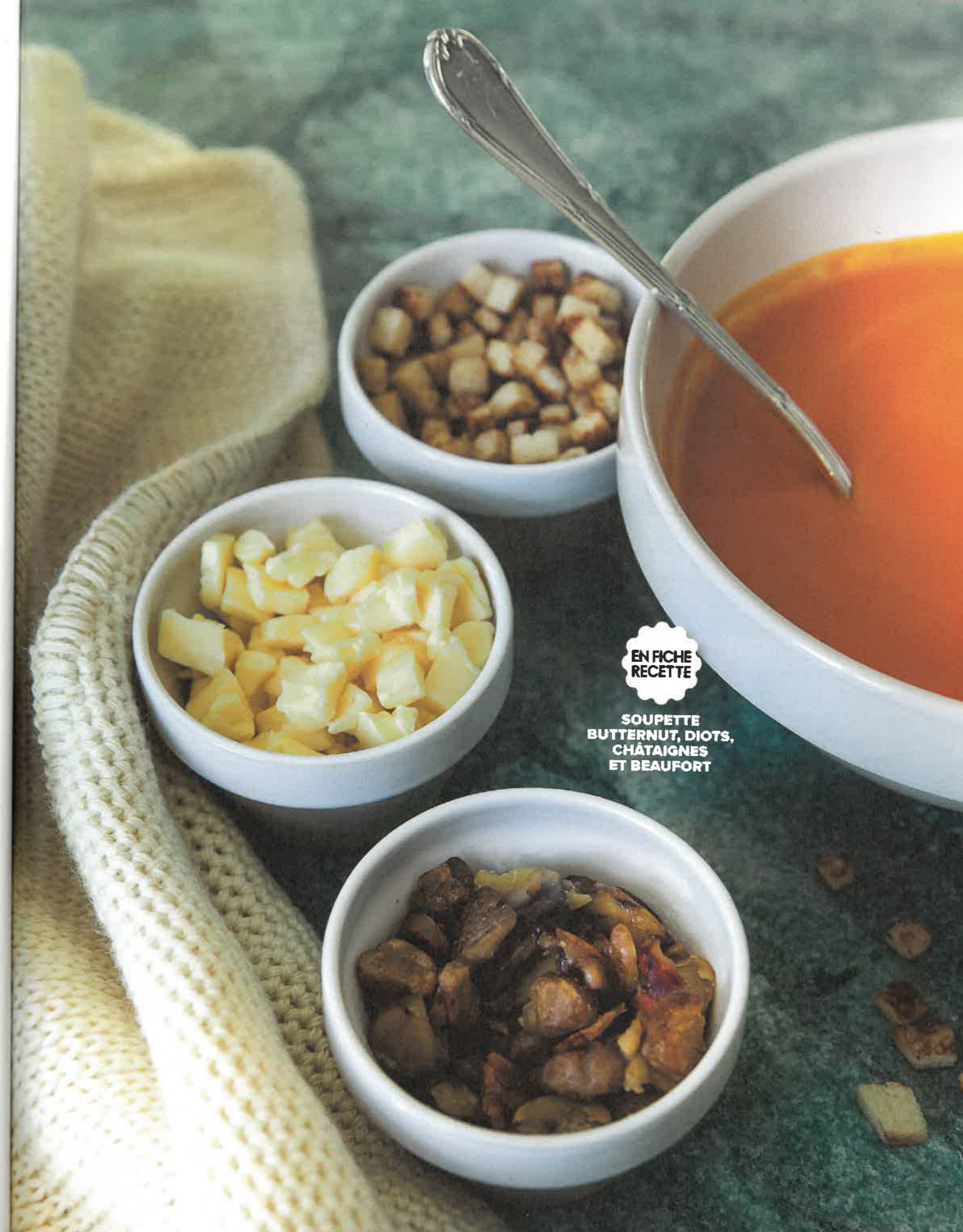
Pour imaginer le menu du restaurant du Grand Hôtel du Soleil d'Or, institution de Megève, il fallait une cuisinière solaire.

C'est le cas de la cheffe d'origine provençale, qui nous livre ici quelques-uns des plats de réconfort et de partage mis à sa carte.

PAR ALEXANDRA MICHOT - PHOTOS VIRGINIE GARNIER

Pour la suivre, mieux vaut avoir la pêche et un bel appétit. car Flora Mikula avale les kilomètres comme elle croque la vie : avec enthousiasme et sans s'arrêter. Originaire d'Avignon, la pétulante cheffe a commencé la cuisine en rentrant, à 16 ans, en apprentissage chez Christian Etienne, la meilleure table de la ville. À tout juste 18 ans, consciente qu'il lui sera difficile de s'imposer comme fille dans des brigades encore très masculines, elle traverse la Manche pour officier deux ans à Londres. De retour en France, elle passe par les cuisines de Jean-Pierre Vigato et Alain Passard, avant de repartir pour les Caraïbes, puis à New York. En 1996, elle ouvre sa première adresse à Paris : un bistro provençal baptisé Les Olivades. Suivi en 2002 d'une seconde table, plus gastronomique, à deux pas des Champs-Élysées, Les Saveurs de Flora. Depuis quelques années, elle

dirige dans l'Est parisien l'Auberge Flora, un hôtel-restaurant très convivial, tout en collaborant régulièrement avec le groupe hôtelier Millésime qui lui a confié la carte des restaurants de ses établissements à Reims, Porto, Bordeaux ou La Baule. C'est donc à Megève, très chic station savoyarde, que nous avons retrouvé cette tornade blonde à quelques jours de l'ouverture du Grand Hôtel Soleil d'Or, une institution thermale largement centenaire récemment rénovée et transformée par le groupe Millésime. En cuisine, treize heures par jour minimum, elle signolait la carte du futur restaurant de l'établissement. Pendant que les myrtilles sauvages compotaient avec un bâton de cannelle dans la casserole pour être servis en confiture avec de la faisselle locale pour le petit déjeuner du lendemain, les cuisiniers s'activaient hachant viande, foie, sauge, blettes et noix afin de composer une caillette d'anthologie.



EN FICHE
RECETTE

SOUPETTE
BUTTERNUT, DIOTS,
CHÂTAIGNES
ET BEAUFORT



EN FICHE RECETTE

SOUFFLÉ AUX FROMAGES DES MONTAGNES

CAILLETTE « QUAND LA PROVENCE RENCONTRE LA SAVOIE » (6 à 8 pers.)

Préparation : 25 mn ♦ Cuisson : 1h30 mn

♦ 1/2 gorge de porc ♦ 1/4 de foie de cochon ♦ 300 g de poitrine de porc fraîche ♦ 10 gousses d'ail ♦ 1 oignon rouge ♦ 2 bottes de sauge fraîche ♦ 2 bottes de blettes ♦ 200 g de cerneaux de noix ♦ piment d'Espelette ♦ 200 g de crêpe

1. Passez toutes les viandes au hachoir avec l'ail et l'oignon épluchés, la sauge effeuillée et le vert des blettes préalablement nettoyées. Torréfiez légèrement à la poêle et à sec les noix et concassez-les au couteau. Ajoutez-les dans la farce, assaisonnez de sel et de piment d'Espelette et mélangez à la main.

2. Tapissez un plat à terrine d'environ 1,2 kg avec la crêpe. Remplissez avec la farce et refermez la crêpe par-dessus. Couvrez avec une feuille de papier alu et faites cuire 1h30 au four mixte à 170°/th. 5-6. Si vous n'avez pas de four mixte, laissez cuire 1h30 au bain-marie au four.

3. Laissez la caillette refroidir et servez-la à température ambiante avec une vinaigrette de câpres.

Le + EAT

Pour la vinaigrette de câpres, mixez des câpres avec du vinaigre de Xérès, 1 gousse d'ail et montez le tout à l'huile d'olive.

† *Côtes-de-Provence, Domaine Gavoty, Clarendon rosé 2018, rosé.*

Le Sud qui rencontre la Savoie

« Je sais que cette terrine est d'origine ardéchoise, rigole la cheffe. Mais c'est idéal à partager à l'apéro. Et puis l'Ardèche, c'est un peu la rencontre de la Provence, d'où je viens, et de la Savoie. Ça a du sens. » Et cela résume bien la carte que Flora Mikula a imaginée : une cuisine généreuse, conviviale en diable et nourrie des excellents produits régionaux. « Dénicher les meilleurs fournisseurs alentour, c'est la première tâche à laquelle je me suis attelée », insiste cette cuisinière pour qui le sourcing local reste primordial. « Fromages et charcuteries 100 % savoyards viennent de la coopérative du Val d'Arly, le poisson des lacs environnants, le pain du Fournil de Megève. Je cherche encore les parfaites viennoiseries, riches en beurre comme il faut. On m'a parlé de celles de la pâtisserie au Comptoir du Père Sotieu qu'il faut que j'aille voir », poursuit celle qui tient absolument à mettre en avant le plus d'artisans mégevans possible. Elle est comme ça, Flora, elle aime fédérer, c'est son côté cheffe de bande. Quand elle arrive quelque part, elle fait le tour des popotes, rencontre tout le monde, organise des pots pour rassembler les gens. La moitié du village la connaît déjà. L'autre attend de venir prendre place autour d'une des grandes tables de copains du restaurant.

Vive le soufflé Qiep

Si le gratin de blettes, les soupes réconfortantes aux légumes racines, les plats mijotés en cocotte, les viandes dorant sur la rôtissoire seront au menu tout l'hiver, la star de la carte c'est le soufflé Qiep. Quésaco Qiep ? Flora éclate de rire : « C'est le soufflé Quand Il Est Prêt », explique-t-elle en testant une nouvelle version de son soufflé aux fromages de Savoie, légèrement moins cuit et enrichi de dés de beaufort.

MIJOTÉE SAVOYARDE (8 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 3h30 mn

♦ 2 diots de Savoie frais (saucisses) ♦ 2 diots de Savoie fumés ♦ 800 g de jarret de porc ♦ 300 g de poitrine fumée ♦ 40 cl de bouillon de légumes ♦ 2 oignons ♦ clous de girofle ♦ 2 carottes ♦ 2 poireaux ♦ 2 branches de céleri ♦ 1 tête d'ail ♦ 1 poignée de baies de genièvre ♦ 2 branches de romarin ♦ 2 feuilles de laurier ♦ 1 poignée de gros sel ♦ 200 g de navets boule d'or ♦ 1 chou vert frisé ♦ 1 botte de carottes fanes multicolores

1. Coupez les oignons en deux et faites-les brûler côté plat à la poêle pour leur donner un léger goût fumé, puis plantez-les de clous de girofle. Dans un faitout, faites blanchir le jarret avec la poitrine fumée, puis videz l'eau et remettez la viande sur le feu. Ajoutez le bouillon de légumes, les oignons pelés, les carottes épluchées et grossièrement coupées, 1 blanc de poireau, les branches de céleri, l'ail, le genièvre, le romarin, le laurier et le gros sel. Faites cuire à feu doux pendant 3 h. Au bout de 2h15, ajoutez les diots.

2. Une fois la cuisson terminée, débarrassez la viande, filtrez le jus. Pelez et coupez les carottes multicolores et les navets. Coupez le chou en quartiers, le second blanc de poireau en morceaux et faites-les cuire les uns après les autres dans le jus.

3. Découpez le jarret et la poitrine de cochon en huit, coupez les diots en quatre, puis servez en cocotte la viande réchauffée, les légumes et le bouillon avec le moulin à poivre sur la table.

† *Savoie, Domaine Giachino, Persan 2017, rouge.*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



GÂTEAU DE SAVOIE ET COMPOTÉE DE MYRTILLES FAÇON VIN CHAUD (8 pers.)

Préparation : 25 mn u Cuisson : 1h15 mn

◆ 6 œufs ◆ 180 g de sucre ◆ le zeste et le jus de 1 citron bio ◆ 70 g de féculé de pomme de terre ◆ 90 g de farine ◆ beurre ◆ sucre glace Pour la compotée de myrtilles ◆ 200 g de myrtilles sauvages surgelées ◆ 3 c. à soupe de miel de sapin ◆ 1 bâton de cannelle ◆ 1 anis étoilé ◆ 4 baies de genièvre ◆ 4 clous de girofle

1. Fouettez les jaunes d'œufs avec 130 g de sucre pour les blanchir. Ajoutez le zeste de citron. Montez les blancs en neige avec quelques gouttes de jus de citron, 1 pincée de sel et le reste du sucre pour bien serrer les blancs.

2. Tamisez la farine et la féculé de pomme de terre. Mélangez-les, puis incorporez-les délicatement,

en alternance avec les blancs en neige, dans le mélange jaunes/sucre. Décongelez les myrtilles, et réservez-les.

3. Préchauffez le four à 220°/th. 7-8. Versez la pâte dans un moule à gâteau de Savoie préalablement beurré et fariné. Enfourez 5 mn, puis baissez le four à 130°/th. 4-5 et pour-

suivez la cuisson pendant 45 à 50 mn. Démoulez le gâteau en le renversant sur un plat, et laissez-le refroidir, puis saupoudrez-le de sucre glace.

4. Pour la compotée de myrtilles, égouttez les fruits et conservez le jus. Dans une casserole, faites chauffer le miel sur feu moyen. Lorsqu'il commence à bouillir, ajoutez les myrtilles et leur jus ainsi que les épices. Laissez

compoter pendant 15 mn à feu doux. Puis laissez tiédir, ôtez les épices et dégustez avec le gâteau de Savoie.

👉 *Bugey, Cerdon, Domaine Renardat-Fache, méthode ancestrale 2018, bulles.*



Marie-Christine Mecoen, la directrice artistique des lieux, avec le chocolatier Jean-Paul Hévin.



FONDUE AU CHOCOLAT ET CHARTREUSE VERTE

EN FICHE RECETTE

On valide la deuxième version, tout en salivant d'avance à l'idée de tester celui au chocolat. Car le cacao, c'est l'autre vedette des lieux. La faute à Marie-Christine Mecoen, la directrice artistique de l'hôtel. Cette fille de boulanger-pâtissier a naturellement choisi l'angle de la gourmandise comme thématique pour décorer les lieux. Nourrie au chocolat, elle n'a pas seulement souhaité baptiser ses chambres au nom de Carré praliné ou Carré VIP. Elle a imaginé au rez-de-chaussée un vaste espace chocolaterie, avec une cuisinière sur laquelle préparer un chocolat chaud minute, une machine à faire des copeaux pour garnir une tartine toastée au beurre salé et, sur les étagères, les meilleures créations du chocolatier Jean-Paul Hévin. De quoi presque faire de l'ombre aux montagnes de gâteaux de Savoie, madeleines, forêts-noires et autres tartes aux myrtilles qui s'exposent dans un décor cocon, réchauffé de plaids des Alpes et de couvertures tartan. Difficile de ne pas se lover devant la cheminée pendant des heures, surtout quand les flocons commencent à tomber sur Megève... Bonnet enfoncé à la hâte sur ses cheveux blonds, Flora est déjà dehors, rêvant de dévaler les pistes. Bientôt, elle confiera les rênes du restaurant au chef exécutif Stéphane Pataud qui veillera, au quotidien, sur les cuisines du Soleil d'Or. En attendant d'y revenir avec elle, pour découvrir la carte du Roof Top Bar, et son croque-monsieur au fromage de Savoie et jambon truffé, on se réchauffe avec sa recette ludique de soupette butternut.

255, rue Charles-Feige, 74120 Megève.
06 01 64 91 19. lesoleildor-megève.fr



La salle du restaurant dressée pour le petit déjeuner.