

Sur les pas de Joseph Collomb

Hôtel des Grandes Rousses à l'Alpe d'Huez 1902-2012



La montagne et ses stations, ce sont de passionnantes sagas familiales, la famille Collomb à l'Alpe d'Huez est de celles-ci.

1902, la famille Collomb est de celles qui ont fondé l'Alpe d'Huez.

2012, Patricia Grelot-Collomb fait profondément évoluer le vaisseau familial. Saga...

www.hotelgrandesrousses.com

1902, Joseph Colomb (le second "l" était destiné à lui donner des ailes) ouvre l'Auberge de l'Espérance dans le massif des Grandes Rousses. **1933**, Clotaire Collomb, plusieurs fois maire, et Maurice Rajon créent le "Ski Club des Grandes Rousses", il deviendra fournisseur de champions: trente-deux victoires en coupe du monde, quatre titres de champions du monde, vingt-huit titres de champions de France et quatre titres olympiques. **1934**, Jean Pomagalski installe le premier prototype de télésiège à l'Alpe d'Huez sur les alpages des Collomb. **1960**, l'Alpe d'Huez s'ouvre au ski d'été avec le téléphérique du Pic Blanc. L'équipe de France de ski alpin s'entraîne régulièrement sur le glacier de Sarenne. 110 ans d'une histoire prestigieuse. **2012**, Patricia Grelot-Collomb prend les commandes de l'hôtel des Grandes Rousses: une vue imprenable, un vrai départ et retour ski aux pieds au centre du village. Côté nouveautés: la décoration des chambres et salons avec du bois, des espaces spacieuses pour les familles, une salle de jeux pour les enfants, du WiFi gratuit partout, de nouveaux coins "détente" autour de la piscine intérieure - jacuzzi et sauna, salle de fitness -, un nouveau bar à vins "Les grands rouges", une belle cuisine - celle du chef résident Christian Le Gargam qui fait varier sa carte d'un buffet, tout au long de la journée, aux plats montagnards traditionnels le soir en passant le midi par les terrasses Sud. Oubliez les corvées pour réserver skis et cours. Le sens du service est une tradition de modernité depuis 110 ans. ■

L'événement 2012

David Toutain à l'Agapé Substance

Pudlowski: "Toutain est chef avec des ailes, du grain de génie, le sens du produit, de cuissons, du mariage de saveurs exactes."

www.agapesubstance.com

À partir de l'œuf, il propose un velouté d'ail nouveau, verveine. De la courgette, il fait une déclinaison de cinq à six variétés cuites à basse température avec citron de Menton et consommé de crevettes grises. Il associe la girolle à la benoîte urbaine, le veau est mariné avec de l'olive noire, la cerise mariée à la pistache. Les légumes et les herbes sont très présents dans cette cuisine instantanée, juste et précise, avec des techniques de cuisson totalement maîtrisées. La "carte" peut changer tous les jours et même deux fois par jour. Les bases sont là et la créativité permanente avec des suggestions chaque jour en fonction des découvertes et coups de cœur du chef... Pas de séparation avec la cuisine, on suit en direct. Alors que le guide *Pudlo Paris* de Gilles Pudlowski, le critique gastronomique de l'hebdomadaire *Le Point*, fête sa 22^e année, David Toutain, chef du restaurant Agapé Substance, est promu deux assiettes et sacré "Événement 2012". Un bonheur pour David Toutain, chef de l'établissement depuis sa création en juin 2011. C'est une petite salle en

plein cœur du 6^e arrondissement... mais quelle salle. On y saisit la substance même de la création culinaire. Pas de séparation avec la cuisine, on suit l'élaboration des recettes en direct. Vingt places assises autour d'un comptoir, complétées par trois tables de deux personnes sur les côtés, dont une table VIP, avec vue directe sur la cuisine. L'Agapé Substance est à son image: un restaurant qui lui permet d'exprimer son enthousiasme et sa créativité, ainsi que sa passion des produits, avec un échange direct avec le client. À la carte classique, David a préféré une partition autour de produits de saison et de choix, à partir desquels il développe son talent avec sensibilité. "*La carte fonctionne par ingrédient, champignon, lotte, pêche, etc.*", soulignent les inspecteurs du guide Michelin. On doit l'aménagement architectural à Zette Cazalas et Jesus Pacheco de Zendco spécialisés dans l'architecture de musées comme le musée de l'Homme à Paris. C'est le premier restaurant qu'ils signent pour un décor épuré et brut, murs et plafond en miroirs teintés dégradés et sol en chêne

Après l'Agapé en 2008, puis l'Agapé Bis en 2010, Laurent Lapaire accueille David Toutain pour une aventure gastronomique. 66 rue Mazarine Paris 6^e, l'Agapé Substance ouvre, juin 2011. Déjà des récompenses saluent la créativité.

Substance, ce qu'il y a d'essentiel, ici l'œuf, velouté d'ail nouveau et verveine. David Toutain a souhaité un gastronomique sous forme de comptoir pour échanger avec le client, avec une cuisine centrée sur le produit. Les textures sont les substances.





Qualité de produits, légumes Bertin, viande Desnoyer, pains Vasseur et Kayser, herbes et plantes sauvages Stéphane Meyer, fromage Bernard Antony, ici c'est tomate, pistache et polypode.



Vaisselle Jaune de Chrome, verres Riedel, service Coquet, Rina Menardi et Bernardaud, fourchettes Robbe & Berking et, comme à l'Agapé, la tradition que l'on garde son couteau du début à la fin du repas, le 9.47 de Perceval décliné en genévrier. Ici, c'est veau olive noire, poireaux confits et aubergine brûlée.

clair. Avec l'objectif de créer une atmosphère joyeuse, contemporaine, "easy"; un "Open space" qui permet d'admirer le déroulement de la "symphonie culinaire". Les miroirs feuilletés avec films dégradés ont été réalisés pour l'occasion. Tout au long de la salle court un comptoir en chêne clair qui est relié à la cuisine ouverte, des chaises Knoll Four Seasons Stool réalisées par Mies van der Rohe rééditées. Les toilettes sont japonaises, Toto. Reconnu comme l'un des grands de demain, déjà! Après ses expériences en France et à l'étranger, David Toutain avait envie de ce contact direct avec le client. L'idée étant qu'il puisse suivre la réalisation des plats, devenant lui-même acteur de la pièce qui se joue. Partage, convivialité et échange sont les maîtres mots. À 30 ans, ce chef possède un parcours riche de belles expériences. Flash-back. David est originaire de Flers en Basse-Normandie, petit-fils d'agri-

culteurs. Il est venu en cuisine par hasard en suivant un ami inscrit à l'école hôtelière de Granville pour obtenir un BEP. Il continue ses études à la Ferté Macé pour passer un bac pro. Il a la chance de travailler au Manoir du Lys de Bagnoles de l'Orne. C'est la révélation: précision, rigueur du travail, pression et beaux produits. Le déclic. Il comprend que la cuisine donne sens à sa vie. Son deuxième stage, auprès de Bernard Loiseau, confirme sa motivation. À 19 ans, il arrive chez Michel Bruneau à la Bourride, à Caen, responsable du garde-manger et de la pâtisserie. Y reste un an. Il provoque la chance et entre à l'Arpège, à 20 ans, au moment où Alain Passard s'oriente vers les légumes. 21 ans, il devient sous-chef et y reste trois ans. Il passe chez Pierre Gagnaire à l'Ambroisie. Puis part travailler trois ans, sous-chef pour Marc Veyrat. "Ce sera une expérience extraordinaire" auprès d'un chef qui parle de lui comme de son "fils spirituel". Il revient un an à l'Arpège et a envie de partir à l'étranger, s'enrichir, s'ouvrir. Ce sera chez Mugaritz, il découvre une culture autour du produit. Il y rencontre celle qui deviendra sa femme, américaine d'origine vietnamienne, Thai. Ensemble, ils partent à New York. David y est chef du Corton. L'arrivée de son fils, Aiden, lui donne envie de revenir en France avec l'idée d'ouvrir son restaurant, fruit de ses expériences et sa vision. Octobre 2011, le magazine *Le Chef* le consacre "Tremplins de l'année", futur talent. Novembre 2011, *GaultMillau* le distingue l'un des six "Grands de demain". Le Prix inter-

national lomejordelagastronomia.com lui est remis en Espagne et le guide *Fooding 2012* l'a primé meilleur "Régaliez-vous". Sa "Petite Carte Blanche" est à 65 euros, "En substance" l'accord mets et vins à 109 euros, sa "Carte blanche" à 99 euros et 169 euros avec accord mets et vins. Sa carte des vins est une carte "qui vit", composée de vins naturels et organiques, avec la recherche permanente de découvertes. ■

L'Agapé Substance est à son image, lui permettant d'exprimer son enthousiasme et sa créativité avec un échange direct avec le client. Agapé ? Dans la mythologie, c'est la plus haute forme de l'amour, celle qui n'attend rien en retour.



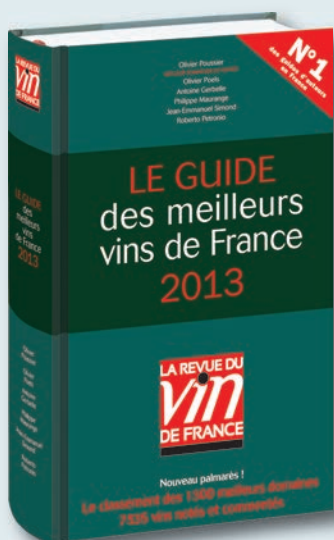
Guide 2013 des meilleurs vins de France Courcel en Bourgogne et Agrapart en Champagne

Avec 30 000 exemplaires, le Guide des meilleurs vins de France est le leader incontesté des guides spécialisés.

Comme le veut la tradition, pour cette 18^e édition, la totalité des vins dégustés, notés et commentés est nouvelle. Cette sélection inclut les derniers millésimes disponibles. Pour accompagner les amateurs, les experts

de la *Revue du Vin de France* proposent conseils et sélection des meilleurs. Un palmarès renouvelé, les domaines promus, les entrants et rétrogradés, une édition remise à jour. Quarante-trois domaines font leur entrée. Une sélection des 7 500 meilleurs vins de France, essentiellement dans le millésime 2010, avec leur note et prix. Et soixante coups de cœur de chaque dégustateur : Olivier Poussier, Olivier Poels, Antoine Gerbelle, Philippe Maurange, Jean-Emmanuel Simond et Roberto Petronio conseillent chacun dix vins à mettre en cave. Cette année, deux domaines ont obtenu **leur troisième étoile** et rejoignent l'élite. Ce sont Courcel en Bourgogne et Agrapart Fils en Champagne. **Du côté des deux étoiles** : en Alsace c'est Loew ; à Bordeaux le château Nairac ; en Bourgogne la

Soufrandrière ; en Languedoc Jean-Alquier ; en vallée du Rhône Duclaux, Alain Graillot et le domaine de Villeneuve ; en Roussillon les domaines Gardiès et Pithon ; en Savoie le domaine des Ardoisières ; et dans le Sud-Ouest le Clos Triguedina. **Du côté de l'étoile** : à Bordeaux ce sont les châteaux de Fieuzal et Talbot ; en Bourgogne le Comte Senard, Robert Groffier Père, Guillot-Broux et Moreau Naudet ; en Champagne ce sont Drappier, Laherte, Franck Pascal, Perrier-Jouët et Veuve Fourny ; en Corse c'est le domaine Vaccelli ; dans le Jura le domaine de Montbourgeo ; en Provence le domaine Milan ; en vallée du Rhône la maison Chapoutier ; dans le Roussillon le domaine de l'Horizon ; en Savoie Gilles Berlioz ; et dans le Sud-Ouest le domaine Labranche-Laffont. **Bravo à tous ! www.larvf.com**



Trois palmarès, trente coups de cœur classés de 8 à 15 euros et de 15 à 25 euros et une sélection des trente meilleurs classés par couleur, rouge et blanc, cinquante conseils pour acheter, conserver et servir, des index par château ou domaine, par propriétaire, appellation et un index de vins "bio", dans chaque région, les adresses pour manger se loger dans le vignoble, l'historique des 1300 domaines classés de 0 à 3 étoiles, les cartes de vignobles.