

LE FIGARO scope VOTRE WEEK-END À ...

CINQ ESCAPADES GOURMANDES EN ISÈRE

NICHEES DANS LE VERCORS, LA CHARTREUSE, LA BELLEDONNE, LA MATHEYSINE ET LOISANS, CES ADRESSES AUX ALLURES DE REFUGE RESPIRENT LA GOURMANDISE ET LA GÉNÉROSITÉ.

ISABELLE AMBREGNA
ISÈRE

Vous ne regretterez pas le déplacement ! Ces tables, situées à moins d'une heure de Grenoble, sortent des sentiers battus et offrent un vrai bol d'air comme de régalaide. ■

LA PLUS FLAMBOYANTE PALÉGRIÉ CHEZ L'HENRI

MENUS : 38 € (dég. sf dim.), 61 €, 81 € et 145 €.

66, rue de la Tour (Autrans-Méaudre en Vercors). Tél. : 04 76 46 07 83.
Du jeu. (din.) au lun. (sf dim. au din.).

LE LIEU. Cette ancienne grange familiale rénovée crépite d'un bonheur recouvré à l'aune de la cuisine de Guillaume Monjuré. Dans sa troisième table de Palégrié (après Lyon et Corrençon-en-Vercors), le chef joue ses plus belles gammes autour d'une cuisine entièrement au feu de bois. L'adresse intimiste, créée avec son épouse et complice, Chrystel Barnier, chef sommelière et petite-nièce de « l'Henri », leur ressemble : 18 à 20 couverts, une grande table pour 8 près du fourneau, dans un décor chaleureux composé d'objets chinés, de céramiques et de photos de natures mortes.

L'ASSIETTE. Jusqu'à quinze temps préparés à deux : une performance ! La curiosité et la créativité du chef hissent le produit dans des créations à nulle autre pareilles, emmenées par une

cuisson ad hoc, tantôt au fourneau, tantôt dans le four à pain, au barbecue et même au flambadou – ainsi du pigeon rôti de l'Isère, avec butternut, piment et citronnelle. À goûter absolument : le cristivomer ikejime de la pisciculture des Sources de l'Archiane, dans le parc du Vercors, mûré entre dix et seize jours, cuit à la vapeur, escorté de poireaux braisés et d'un beurre blanc à la verveine. Pas moins de trois services pour le dessert, décliné autour d'un fruit.

BRAVO. Zéro odeur de fumée, 350 références de vins.

DOMMAGE. Une seule madeleine par personne dans les mignardises.

LA PLUS IODÉE L'ÉDEN

MENU : 39,50 €.

CARTE : 30-75 €.

395, chemin des Voûtes (Coublevie).
Tél. : 04 76 35 33 23.
Du mer. au dim. (dég.).

LE LIEU. Côté Chartreuse, l'ancienne route des Voûtes (visibles en grim-pant) conduit à cette jolie bâtisse, posée comme un phare en surplomb de la vallée. Construite pour les JO d'hiver de 1968 afin d'accueillir un hôtel-restaurant, l'adresse, recentrée sur la cuisine, a été reprise et embellie par Sandra Moine en 2020. Depuis sa Dinette de Montferrat (Isère), la chef vendéenne aux couteaux aiguisés chez Drouant (Paris), garde son cap : travailler avec ses enfants en insufflant

dans sa cuisine finement iodée un vent de féminité.

L'ASSIETTE. Au déjeuner, un alléchant retour de criée, à l'image de ce risotto fondant aux crevettes, escorté de pickles d'oignons, copeaux de parmesan et betterave colorée. La quinzaine de plats à la carte invite à prendre le large, de la savoureuse bouillabaisse – qui fraie avec du homard bleu dans sa formule « royale » – à la parillada à l'aïoli, en passant par le fishburger sauce tartare, bleu de Sassenage et noix de Grenoble, alliance terre-mer très réussie. Finir sur un plateau de fromages affinés de la Maison Cardinet (Voiron) ou sur un flan à la louche.

BRAVO. Les dressages impeccables, le service chaleureux et la vue à 180°.

DOMMAGE. La terrasse un peu triste (mais un projet d'embellissement est en cours).

LA PLUS DISCRETE LA PATINE

MENU : 35 € (dég.).

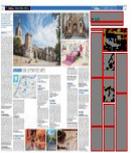
CARTE : 20-30 €.

Le Collet (Pierre-Châtel).

Tél. : 04 76 81 23 62. Du mar. au sam. soir et dim. midi.

LE LIEU. Planquée dans un hameau en Matheysine, un peu à l'écart de la route Napoléon, l'adresse circule par le bouche-à-oreille. Le chef et patron, Gabriel Fontrier, ancien du Paragraff (Brié-et-Angonnes) et de la Basse-Cour (Petitchet), a rénové cet ancien corps de ferme en lui donnant du caractère. On y entre par le jardin, puis par une





lourde porte en bois. L'espace accueille deux belles salles. L'atmosphère est délicieuse, composée d'objets chinés et d'un mur de flacons qui donne soif!

L'ASSIETTE. Les propositions foisonnent de générosité. On retrouve la patte malicieuse du chef dans une cuisine mi-tradi mi-fusion : salade de kakis et muscat délicatement vinaigrée aux éclats de pistache; magret de canard au chutney de mangue et gingembre frit; truite fario de l'Isère rôtie au four; oignon en chemise, pesto et légumes croquants sur un lit de riz sauvage. La fricassée de poulpes déplace des montagnes. Sans oublier la Patinette, apéritif maison à la chartreuse verte, citron pressé et ginger beer.

BRAVO. Seul en cuisine, Gabriel Fontrier fait des miracles.

DOMMAGE. Plus de place pour goûter la pavlova aux fruits rouges!

LA PLUS GUINGUETTE LA GÉLINOTTE

CARTE : 20-40 €.

Freydières (Revel).

Tél. : 04 76 89 81 39.

Du ven. soir au dim. soir.

LE LIEU. Nichée à 1150 mètres d'altitude dans le massif de Belledonne, l'adresse est à l'image de l'oiseau siffleur dont elle porte le nom : une grande amoureuse de son environnement. Fredi Meignan, ex-gardien du refuge du Promontoire, dans l'Oisans, en a fait une guinguette attachante avec un décor de bric et de broc (guides, jeux et livres pour toute la famille).

L'ASSIETTE. Une carte simple, certes, mais ébouriffante de saveurs. Un plat, une assiette composée végétarienne, une recette montagnarde : l'ardoise, travaillée uniquement avec des produits bio cultivés, vinifiés ou brassés à proximité, sent bon le pays : cuisse de lapin confite à la bière, côtelette d'agneau sauce caseilles, croziflette au butternut, reblochon ou bleu du Vercors, turkish eggs et falafels de lentilles corail. Ode aux desserts : fondant au chocolat, crumble coing et amandes, glace maison... Et belle sélection de vins locaux (domaines Finot et Giachino),

cidre des Pentes, anisette de la distillerie L'Entropie...

BRAVO. Les concerts toute l'année sur participation libre; le plat mijoté à 10 € pour les poussins.

DOMMAGE. On aimerait s'y blottir en semaine, au moins le mercredi avec les enfants.

LA PLUS COSY LA FERME D'HUBERT

MENUS : 50 € et 65 € (din.).

CARTE : 30-80 €

Hôtel Grandes Rousses.

425, route du Signal (Alpe d'Huez).

Tél. : 04 76 80 33 11. Tlj.

LE LIEU. Perché face au massif des Grandes-Rousses, l'hôtel dirigé par Patricia Grelot-Collomb, quatrième génération, connaît une véritable mue depuis dix ans et intègre désormais trois tables. Après L'Espérance et les Mas'Hauts, la petite dernière met les bouchées doubles. Au déjeuner, toit-terrasse de 120 couverts avec piscine chauffée et vue sur les sommets. Au dîner, salle cosy de 50 couverts.

L'ASSIETTE. Simple et réconfortante à midi (tapas, gratins de crozets, viandes et poissons au brasero), la carte déploie le grand jeu le soir. Dans un esprit alpin avec des produits sourcés de l'Oisans à l'Italie, la cuisine de Lucas Perez (ex-Il Centro, Piémont) ne s'oublie pas, comme cet omble chevalier de Charles Murgat cuit sur l'arête avec son jus d'agrumes, ou ce cépe rôti, pickles de champignons, ail noir et bouillon infusé au sapin. Desserts bien vus et peu sucrés, à l'image de la clémentine en quartiers et en sorbet avec ses délicates meringues.

BRAVO. La carte des vins (350 références), un travail d'orfèvre signé Mathias Di Lauro (ex-Lucas Carton).

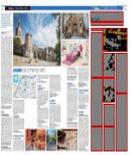
DOMMAGE. Pas toujours facile de se repérer dans l'immensité de l'hôtel.



La Gélinotte.



L'Éden.



La Ferme d'Hubert.

YVAN MOREAU : LA GELINOTTE ; L'EDEN

