

## TENDANCES GASTRONOMIE

### LES BONS PLANS de Gilles Pudlowski

#### L'Indochine à la montagne

L'été, il est à Saint-Tropez, au Kai Largo, les pieds dans l'eau. L'hiver, désormais, le voilà à Megève. Michel Vaillant est venu avec son équipe faire connaître les saveurs d'Indo-



chine aux Savoyards d'occasion. Nems de crevettes, thon au curry, poulet à la citronnelle pimentée ou crevettes à l'ail et poivre se goûtent le soir dans une atmosphère cosy.

**L'Indochine aux Caves de Megève**, 18, rue Ambroise-Martin, Megève (Haute-Savoie). 04.50.21.30.11. Carte : 65 €.

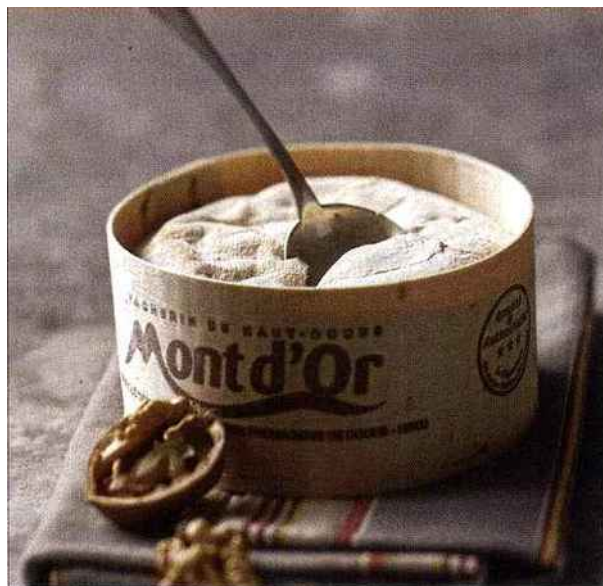
#### Hubert, l'épicier de Megève

Hubert Céleyron, qui tenait le restaurant de la piscine à Monaco, a repris l'ancienne maison Roch à Megève, dont il a fait une ambassade du produit haut de gamme. Eaux-de-vie de Metté, saint-marcellin de la Mère



Richard, brie truffé, génépi artisanal, fruits au top, condiments et grands vins de partout donnent envie de faire ses courses au cœur de Megève.

**L'Épicier de Megève**, 28, rue Saint-François, Megève (Haute-Savoie). 04.50.21.01.73.



## Le vacherin mont-d'or

Le vacherin ? Le délice des vachers. On surnomme ce crémeux fromage de vache à pâte molle et croûte lavée « la boîte ». Les paysans du haut Doubs le produisent depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, avec le lait d'hiver, plus rare du fait que les vaches sont à l'étable. Il était, jadis, destiné à leur consommation, tandis que le lait du printemps et d'été était dévolu, lui, au comté, réputé plus noble.

Une légende veut qu'un soldat français en ait transmis la recette aux Charbonnières, en Suisse, lors de la retraite du général Bourbaki, commandant de l'armée de l'Est, en 1871. Son nom lui vient du mont d'Or, 1 463 mètres, le point culminant du département du Doubs. Bénéficiant

### RECETTE

#### Boîte chaude

Pour 4 : 1 vacherin mont d'or, 1 kg de pommes de terre de type ratte, 1 saucisse de Morteau, 4 cl de blanc du Jura, 2 gousses d'ail.

Faites cuire les pommes de terre 1/2 h dans l'eau. Dans une autre casserole, mettez la saucisse à cuire 20 min. Entourez la boîte en bois de papier aluminium. Creusez un trou d'environ 2 cm de diamètre et ajoutez y l'ail haché et le vin blanc.

Mettez au four 30 min jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu. Servez chaud avec les pommes de terre, dont vous conserverez la peau, la saucisse et une salade verte bien assaisonnée.

d'une AOC en France depuis 1981 et en Suisse depuis 2003, il se reconnaît à sa forme ronde et à son cerclage par une sangle d'épice. Il faut 7 litres de lait pour en produire 1 kilo.

Sa fabrication diffère selon l'origine. Le mont-d'or français est issu du lait cru, alors que le suisse vient du lait thermisé. « Le vacherin du haut Doubs a du goût, mais sans excès. De ce fait, il plaît à tout le monde », note Marie-Anne Cantin, la fouguese fromagère du Champ-de-Mars, qui en fait une spécialité d'hiver. C'est le type même de fromage à déguster en famille, avec une grande cuiller ■