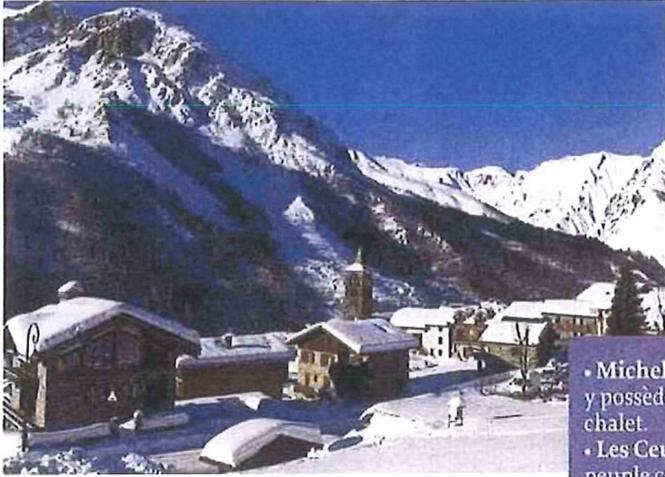


Saint-Martin-de-Belleville Entre cottages et gastronomie



Près de 3 000 habitants, 23 hameaux et plusieurs chapelles, aux traditions vivaces: Saint-Martin-de-Belleville, confortablement installée dans la pente qu'elle tente d'équilibrer avec son clocher scintillant, combine le charme d'une vallée préservée et sauvage avec la force de frappe des Menuires et de Val-Thorens. La richesse ne s'y mesure plus en terres et en bêtes. Mais une nouvelle génération a pris en main le passé, le protège, le réinvente, plonge dans ses yeux. L'ensemble distille une ambiance de cottage,

cher aux Anglais, où cohabitent habitations modernes et maisons banales, aux portes étroites et aux toits arthritiques. La carte postale fonctionne, attirant une clientèle skieuse à 80%, aisée, discrète, séduite aussi par le rapport qualité/prix. «*De Saint-Martin, on fait les Trois Vallées avec le soleil*», insiste Serge Emery, moniteur de ski et constructeur de chalets. La gastronomie excelle. Les herbes de montagne qui embaument

- Michel Barnier y possède un chalet.
- Les Ceutrons, peuple celtique, y acclimaterent notre vache tsarine.
- L'électricité n'y arrive qu'en 1953.

la vallée subliment les assiettes, que ce soit chez Jean Sulpice à «*Val-Tho*» ou chez les «*Meilleur*» à Saint-Marcel. Et c'est ainsi que les bourgeons de sapin accompagnent les îles flottantes, que la reine des prés se retrouve dans la crème anglaise. Sans oublier la fameuse rissole belleilloise, petit beignet à la crème safranée, cadeau de la vallée et de ses traditions. Et c'est en discutant avec les habitants que Johan Bala eul'idée de cultiver du safran et de vendre sa production aux plus belles tables de la région. Une épice qui se négocie 30 000 €

le kilo. Plus que des calories passent dans la rissole de Proust! ■

Entre 1 450 (Saint-Martin-de-Belleville), 1 850 m (les Menuires) et 2 300 mètres (Val-Thorens). Domaine des Trois Vallées: 600 km de pistes. 175 remontées mécaniques. Forfait/jour: 57 €. st-martin-belleville.com.

Dormir • Manger

La Bouilte. Hôtel de charme et restaurant 2-étoiles. *Chambre double à partir de 209 €. Cuisine de terroir créative, ode à la Savoie. Menu découverte 3 surprises à partir de 109 €. 04.79.08.96.77. www.la-bouilte.com/fr.*

Hôtel Saint-Martin. Fief des politiques et des patrons de médias. 27 chambres avec balcon.

A partir de 125 € la nuit/pers. en demi-pension. 04.79.00.88.00. www.hotel-stmartin.com.

Chalet 5. Chalet 10 personnes avec services hôteliers. *2 100 €/pers. la semaine en demi-pension. 06.62.01.32.09.*
Chantacoucou. Ferme-auberge. Cuisine ancestrale sans chichis. Bœuf décliné en daube, steak ou saucisson, tomachon, fontine. *Menu unique à 23 €. 06.13.98.91.56.*

La Choumelle. Restaurant avec vue en plongée sur les biquettes. Jambon au foin, crumble de saint-jacques. *A partir de 18 € le plat. 04.79.40.00.42.*

Chez Pépé Nicolas. Un petit paradis, gardé par un saint-bernard. Braséade, rissoles... Grange-boutique: savon au lait de chèvre, au vin chaud, confiture framboise-chocolat... *06.09.45.28.35. chezpepenicolas.com.*



Vive les stations villages!

Confidentiel.

Le secret des vraies vacances à la neige? Du ski dans les domaines dont les noms se chuchotent à l'oreille.