Channel Riviera - 20 février 2015

CHANNEL RIVIERA®
Art, culture, tourisme, luxe : toute l'info sur la Côte d'Azur.

>20février 2015
>Paule Elliott

Trilogie gourmande étoilée à l'Hôtel Saint Martin

Sublime dîner à 4 mains que celui de la troisième édition de "La Riviera s'invite à la montagne"! Deux chefs étoilés étaient aux commandes des fourneaux le 21 janvier dernier : Patrick Raingeard du Cap Estel à Eze sur Mer, venu avec Vincent Delhomme, son chef pâtissier, et Didier Aniès,
le chef exécutif du Grand Hôtel du Cap Ferrat.

L'événement annuel, fruit d'une rencontre entre Patrick Raingeard et Gilberte et Bertrand Olive, les dirigeants de l'établissement, a pour but d'animer et de faire découvrir à la clientèle de l'Hôtel Saint Martin**** de nouveaux chefs et leurs spécialités. Précisons que ce dîner gastronomique est inclus
dans le forfait du séjour des clients.

Après quelques zakouskis accompagnés de Champagne Grande Réserve Rosé de la Maison Gosset Raÿ, les quelque cinquante invités ont rejoint leurs tables ornées de petite boules jaune de mimosa en clin d'œil à la Riviera.
Un "Amuse Montagnard" a ouvert le bal des saveurs azuréennes
et savoyardes qui allaient suivre.

" *Foie gras de Canard à la Mangue et Thon Fumé*", signé Patrick Raingeard ; "*Lasagne Ouverte de Crevettes et Truffes, Ricotta et Pousses d'Epinards*", signée Didier Aniès; "*Quasi de Veau Fermier Rôti « tandoori, soja, citron », Chutney de Choux Rouge",* à 4 mains; et pour finir en douceur " *Sphère de Vacherin Glacé Myrtille-Edelweiss*" signée Vincent Delhomme.

Le repas était accompagné de deux vins d'excellence: *Chablis 1er Cru Vaillons AOC 2011, Domaine Collet* et de *Pic Saint Loup 2013, Bergerie de Capucin Dame Jeanne* (Le Comptoir des Vins et Carret Frères) Ce dîner de haut vol aura révélé aux invités la technique éprouvée des chefs qui ont partagé ('mélangé' dans leur jargon) leurs talents en sublimant à la perfection les jeux de textures, - moelleuses, fondantes, croquantes –, de saveurs parfaitement équilibrées - acidité, sucré, salé, épicé -, et de couleurs…ajoutant le plaisir des yeux avant celui du palais.

La soirée précédente, le 20 janvier, s'était déroulée au Grenier, le restaurant "de pays" de l'établissement, et avait donné la vedette à Laurent Grau, le chef des cuisines de l'établissement. Au menu une cuisine de terroir et de tradition savoyarde : *Fondue traditionnelle et aux cèpes; raclette au Beaufort accompagnée de pommes rattes et de charcuterie; saucisses typiques de la région, les diots (porc haché) et les pormoniers (porc maigre, poireaux et épinards)…*
Un somptueux buffet de douceurs signé Yves Souly, l'excellent pâtissier de l'établissement, a comblé les amateurs : Tartes aux myrtilles, au chocolat, à la praline; iles flottantes; chaussons aux pommes… Pour accompagner ces mets, le vigneron valaisan, Mike Favre (domaine "John et Mike Favre"), invité par Gilberte et Bertrand Olive, a présenté un Fendant pour l'apéritif, puis une Petite Arvine, *vin blanc sec à la robe jaune dorée, au nez complexe d'agrumes et de fruits pour sublimer la fondue.*

Précisons tout de même que la gastronomie à l'Hôtel Saint-Martin ne s'arrête pas à une manifestation annuelle ! Elle est de tous les instants avec l'excellent chef Laurent Grau et son équipe; du petit déjeuner, copieux et varié, au déjeuner au "Grenier", le meilleur rapport qualité /prix (€19 - €29) de la station, avec une terrasse donnant sur les pistes, ou au dîner dans la "Salle à manger" ; menu en 3 services ou menu "Bien-être" (*dans le cadre du menu demi-pension*). Ajoutez au service attentionné et discret, une atmosphère chaleureuse et familiale dans un cadre qui allie confort moderne et authenticité.

>Hôtel Saint-Martin****
L'hôtel dispose de 27 chambres, dont 5 suites et 5 appartements, ainsi qu'un espace "Wellness". Installé au cœur du village authentique de Saint-Martin de Belleville, il est idéalement situé au pied des pistes des Trois Vallées, le plus grand domaine skiable d'Europe qui relie les stations de Méribel, les Ménuires, Courchevel et Val Thorens.

>Patrick Raingeard
*Chef de "La table de Patrick Raingeard" au Cap Estel***** à Eze, l'année 2013 a été faste pour lui qui a cumulé les récompenses : un macaron au Michelin et le Gault et Millau d'Or quelques mois plus tard. Ce Breton à l'allure calme et souriante a fait ses armes chez les grands: Lenôtre, Ladurée, le Doyen, Alain Passard…et reste fidèle à ses préceptes de base: la qualité des produits au rythme des saisons, toujours dans la simplicité et l'élégance !*

>Didier Aniès
Didier Aniès, étoilé au Guide Michelin et MOF (Meilleur Ouvrier de France) 2000, est le chef des cuisines du Grand Hôtel du Cap Ferrat depuis 2007. Sa cuisine est simple, élégante, épurée, d'inspiration méditerranéenne. Il est membre de l'Académie Culinaire Française, du Grand Cordon d'Or de Monaco, des Disciples d'Auguste Escoffier et du Club Prosper Montagné.

>Laurent Grau
*Après avoir fait ses armes avec Joël Garault, il est passé second de Philippe Rousselet (ancien de chez Chibois et Robuchon) au Bacchus Gourmand, à la Maison des Arcs aux Arcs-sur-Argens et à Draguignan. Ce chef quarantenaire a rejoint l'équipe de l'Hôtel Saint Martin**** où il pratique une cuisine sincère et savoureuse basée sur des produits frais.*

>John & Mike Favre
La cave René Fabre & Fils se spécialise dans les vins Petite Arvine produits à partir des plus vieilles vignes Petite Arvine du monde. La propriété est située dans la région de St-Pierre de Clages et Chamoson, la plus grande région viticole du Valais. Une belle exposition sud permet une maturation la plus adéquate possible des saisons. On trouve dans cette région près de 30 variétés de raisins différents.

© Photos Gaël Sonokpon; Paule Elliott - Gregory Martine
© Channel Riviera 2014. Droits de diffusion et de reproduction réservés