

PÂTES SAVOYARDES

Divins crozets

PAR GILLES PUDLOWSKI

Petits et fins, aplatis au rouleau, coupés en carrés à l'aide d'un couteau-hachoir, les crozets sont une variété de pâtes savoyardes. Leur nom viendrait du patois « croé », qui signifie petit. Une autre étymologie penche pour le vocable bas latin « crux », ou croix, qui aurait donné

le mot savoyard « crwê ». Ladite pâte aurait été introduite dans nos montagnes au moment des croisades, en même temps que le sarrasin.

Chaque petit pays savoyard posséderait son crozet. Qui se dit croêze ou croêju à Albertville, croezu à Annecy, croezet à Thônes ou krozè en Oisans. Si chaque vallée connaît son crozet, avec des noms, des formes, des saveurs et des recettes

RECETTE

Risotto de crozets au lard paysan

Recette de Jean Sulpice, de L'Oxalys à Val-Thorens (in « Ma cuisine de Savoie », éd. Libris).

Pour 4 personnes :

200 g de crozets, 1 oignon, 1 botte de ciboulette, 80 g de beaufort râpé, 80 g de lard fumé en bâtonnets, 30 cl de vin blanc de Savoie, 1/2 l d'eau, huile d'olive.

♦ Faire suer l'oignon émincé et le lard avec un filet d'huile d'olive. Déglacer avec le vin blanc. Ajouter les crozets et l'eau bouillante.

♦ Laisser cuire jusqu'à absorption du liquide. Quand les crozets sont cuits, ajouter la ciboulette hachée et le beaufort. Mélanger intimement et servir sans attendre.

différentes, la fabrication, dans les ateliers d'Alpina Savoie à Chambéry, a dépassé le strict stade de l'artisanat.

Le crozet peut se déguster seul, accompagné de jambon, de champignons et de tout autre produit de saison. Ou encore en accompagnement, gratiné ou non. Dans tous les cas, c'est un délice rustique, aisé à préparer, facile à déguster et à apprécier ■

La Maison des pâtes, 91, rue Paul-Giroud, 73000 Chambéry. 04.79.62.19.19.

Ou Alpina Savoie, BP 9417, 73094 Chambéry Cedex 9.



PHOTO JEAN-DANIEL SUDRES - STYLISME VALÉRIE L'HOMME



JEAN-DANIEL SUDRES

carrefour des pistes. L'accueil est chaleureux, les chambres boisées, l'ensemble cosy à souhait. La cuisine, savoyarde nouvelle vague, promeut de jolies choses. On n'oublie pas le mille-feuille d'un pâtissier d'exception venu de Fauchon ■ G. P.

Le Grenier de Saint-Martin, 73440 Saint-Martin-de-Belleville. 04.79.00.88.00. Ch. : 90-190 € (demi-pension). Menus : 30, 50 €.

LES MENUÏRES

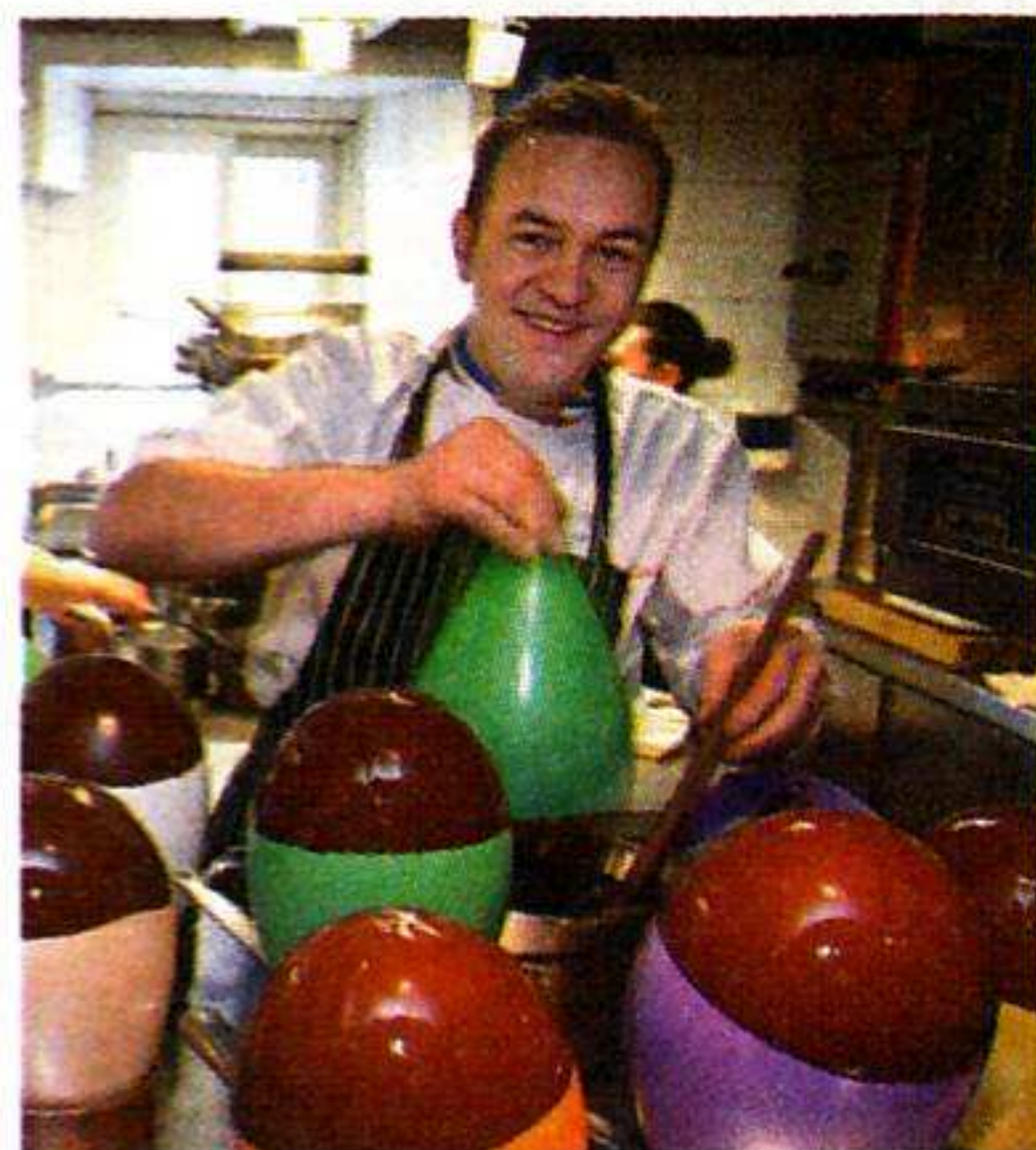
Le p'tit bonheur d'Emily

Emily Jay, 25 ans et pleine d'entrain, a laissé tomber la gestion pour se consacrer à la cuisine. Elle est relayée par sa sœur Servanne dans sa mignonne salle boisée, où l'on se délecte de choses simples. Poulet grand-mère, gratin

MEGÈVE

Les idées de Manu

Emmanuel Renaut, dit « Manu », est le wonder-boy de Megève. Son projet ? Un hôtel-restaurant digne de son talent sur les hauteurs de Rochebrune. Ce sera pour l'été 2007. En attendant, cet ex-lieutenant de Marc Veyrat, qui fut chef au Claridge's londonien, continue de faire feu de tout bois dans son chalet du cœur de la station. L'oursin crémeux au café, le gâteau de topinambours, artichauts et cardons avec son bouillon beurré aux truffes, les



JEAN-DANIEL SUDRES

gner son 2^e macaron au Guide rouge ■ G. P. Flocons de sel, 75, rue Saint-François, 74120 Megève. 04.50.21.49.99. Menus : 30 € (déjeuner, semaine), 50-90 €.

SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Exquis cochon

Le menu « tout cochon », avec les pormoniers, le boudin aux pommes, le civet de caïon avec ses frites de polenta : voilà, pour 30 euros, en plus de l'assiette de fromages et de desserts, le menu gagnant du Grenier. Dominant le village, cet hôtel est au



JEAN-DANIEL SUDRES

de crozets aux trompettes et jambon, grosse pomme de terre dite « tartiffle » avec ses légumes grillés et crème brûlée aux fruits de la passion se mangent tout seuls ■ G. P. Au Coin du feu, rond-point de la Croisette, 73440 Les Menuires. 04.79.09.97.52. Carte : 25 €.