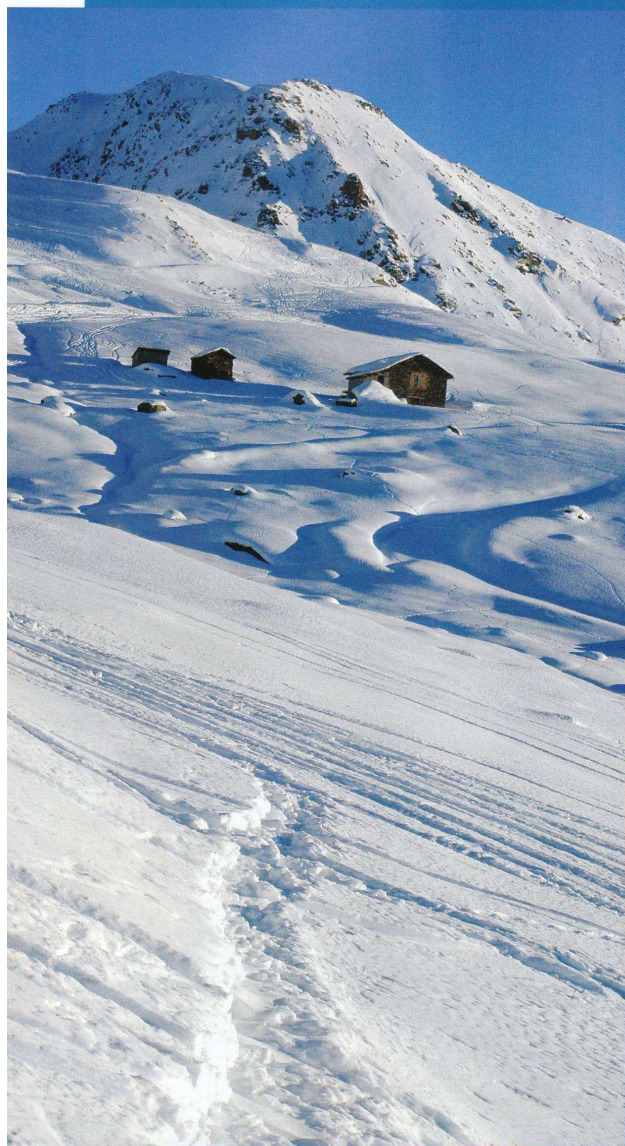


SAINT-MARTIN, l'ange gardien de la tradition



Ce bourg paisible, avec ses vieilles maisons rassemblées autour d'une petite église baroque, n'a rien perdu de son identité. Situé à l'entrée de la vallée de Belleville, à 1 450 mètres d'altitude, Saint-Martin fut pendant longtemps le gardien des traditions, dans cette vallée qui s'ouvrait au tourisme. Aujourd'hui, Saint-Martin conjugue authenticité... et grand ski, grâce à une liaison vers le domaine des Trois-Vallées. Une conversion en station-village qui n'enlève rien à son charme, largement adoptée par une clientèle européenne : Anglais, Hollandais et Allemands en sont fous. L'architecture fait toujours usage de la pierre et du bois. Même la grilla, ce crépi qui dépose un délicat ton de rose sur les façades, est reproduit ou décliné ici. Alors, ne soyez pas étonné s'il flotte comme un parfum d'antan sur la place du village, où l'on rencontre des éleveurs qui vendent leurs fromages. De son côté, l'église laisse admirer sa richesse baroque, le temps d'une pause musicale. A un battement d'ailes de fauvette, le sanctuaire de Notre-Dame-de-la-Vie, haut lieu de culte et de pèlerinage, édifié de 1635 à 1680 sur les hauteurs, est le « spot » baroque le plus visité. A Saint-Martin, on sait prendre le temps de vivre et de bien vivre autour d'une bonne table. Succombez aux vertiges gastronomiques, il en va des saveurs de la cuisine comme des plaisirs du ski. Et les produits du terroir en sont un avant-goût. Difficile d'envisager un séjour à Saint-Martin sans goûter au pâté des Belleville, une terrine au goût affirmé (boucherie Eybord) ; au Belvillois, un gâteau composé d'une pâte feuilletée recouverte de crème d'amande et de gelée de framboise-myrtille (boulangerie la Rissolle) ; ou au délicieux miel local (Au coin des producteurs). Mais s'il est une escale gourmande à ne pas rater, c'est bien la table de René Meilleur à La Bouitte. Dans le hameau de Saint-Marcel, sa cuisine élaborée est une vraie bouffée de bonheur.