



À TABLE !

PAR JOSIANE BONETTI



DEMANDEZ L'ADDITION

- **Cadre** : un joli chalet d'alpage en pleine nature, où authenticité se conjugue avec élégance, deux belles terrasses ombragées de parasols, les animaux de la ferme tout autour et une boutique.
- **La spécialité du chef** : le chef nous propose une cuisine de produits frais de terroir avec des spécialités locales et des plats plus élaborés.
- **Carte et menus** : suggestion du jour 14,50 euros. Carte de 11 à 21,50 euros. Menu enfant 13 euros.
- **Carte des vins** : cépages de Savoie en blanc, rouge et d'autres régions de 19 à 650 euros. Quatre vins au verre selon le jour de 5 à 8 euros.
- **Le petit plus** : le prêt de chapeaux en cas de soleil et de plaids en cas de fraîcheur.

Dépaysement assuré

CHEZ PÉPÉ NICOLAS, À SAINT-MARTIN-DE-BELLEVILLE

Perché à 1900 m d'altitude, Chez Pépé Nicolas se situe entre les stations des Menuires et de Val-Thorens. Ce chalet nommé La Chasse, est dans les mains de la famille Suchet depuis 1957. Le « Pépé », c'est Nicolas Jay, ancien maire de Saint-Martin-de-Belleville et l'un des créateurs de la station des Menuires. Ses petits enfants lui rendent hommage, tout en valorisant leur travail à travers ce restaurant hors du commun. Ce chalet d'alpage a

été rénové et agrandi en 2014. Il comprend maintenant trois salles au charme authentique. La décoration est l'œuvre de Magalie, la femme de Thierry Suchet, qui souhaitait en garder l'âme et raconter l'histoire de leur famille : c'est une belle réussite ! Le chef, Martial Willemain, nous concocte des plats traditionnels ou pas, toujours avec des produits frais de qualité, de saison, du terroir, et des fromages de leur ferme. Depuis maintenant trois ans, les fils

d'Éric Suchet, Valentin, participe à la réussite de l'entreprise et explique entre autres aux enfants comment traire manuellement, car Pépé Nicolas, c'est aussi une ferme pédagogique où l'on peut voir et même toucher, vaches, chèvres, cochons, lapins et poules. Côté assiettes : quelle joie de déguster l'apéritif de chez Pépé Nicolas, un effervescent de Savoie et myrtilles, avec du sérac crémeux de leur ferme sur des toasts de pain. En entrée, la truite fumée, tendre et parfumée, est servie avec du chèvre frais, ciboulette et des lamelles de pickles d'oignon. Autre entrée plus que délicieuse, le risotto à la truffe mérite le détour. En plat, la suggestion du jour, des bucatini cuisinées avec de la truite et agrémentées d'une sauce aux herbes et aux zestes de citron,

se révèle être un très bon choix. Les linguines aux poivrons et courgettes en julienne sont bien onctueuses avec leur sauce crémeuse aux amandes grillées et fort goûteuses. Les deux plats sont présentés avec du beaufort dans une râpe à fromage. Très bon. En dessert, le farçon et les rissoles belleilloises nous ramènent avec délice à notre enfance. Quel bonheur de passer un moment dans ce cadre exceptionnel, de toucher du doigt le quotidien des éleveurs montagnards, tout en se régaland avec des produits authentiques et de qualité. ●



► **Chez Pépé Nicolas**, boulevard Cumin, 73 440 Saint-Martin-de-Belleville.
Tél. : 06 09 45 28 35. Fermé de fin avril à fin juin et du 10 septembre à mi-décembre.