

GASTRONOMIE - LA RECETTE D'UGO MOUNIER MAÎTRE-RESTAURATEUR DU "DIABLE AU CŒUR" AUX DEUX ALPES

La recette pour faire une terrine de montagne



La carte des vins d'Ugo Mounier ne compte pas moins de 150 références en cave.

Un restaurant d'altitude qui a su prendre de la hauteur. Et ce n'est pas seulement parce qu'il est « perché » au sommet des crêtes à 2 400 mètres aux Deux Alpes, c'est aussi parce qu'il porte « haut » le titre de maître-restaurateur. Face au Parc des Écrins avec vue imprenable sur la Muzelle et bien d'autres sommets. Le paysage est à couper le souffle.

C'est ici sur la piste du Diable, qu'Ugo Mounier a décidé d'installer son restaurant d'altitude. Un restaurant d'été, un restaurant d'hiver.

Ugo Mounier est un enfant du pays. La famille Mounier est en effet installée depuis l'origine de la station il y a plus de 130 ans et a créé le premier hôtel des Deux Alpes : le chalet Mounier.

Ugo Mounier aime les challenges

Après un CAP de cuisine, un monitorat de ski, sommelier conseil à Suze-la-Rousse, une école de management, Ugo décide d'ouvrir dans « sa station d'attache » un restaurant d'altitude. Depuis dix ans, il le dirige avec énergie et enthousiasme faisant de ce lieu le premier restaurant d'altitude de France ayant obtenu le titre de maître-restaurateur.

Le Diable au cœur, côté hiver les pentes neigeuses ne lui font pas peur, Ugo défie le temps chaque jour en faisant acheminer tous les produits frais que son chef de cuisine Christophe Cavarello va préparer pour le régal des skieurs et non skieurs. Cet acheminement tient presque de l'exploit, chargé dans les œufs il doit être fait dans un temps bien défini car ensuite place aux skieurs !

Christophe Cavarello a travaillé à l'Ambroisie à Paris puis après avoir tenu son propre restaurant proche de la capitale, il décide de tenter une nouvelle aventure et quitte les régions de plaines pour celles de la montagne. Il fait une cuisine française traditionnelle et bien réalisée. À la carte il maintient un des plats phares du Diable au cœur : la souris d'agneau et la nouveauté pour cette année c'est la queue de bœuf au vin rouge avec carottes fondantes.

Côté douceur, c'est Émilie qui est aux commandes : son café gourmand aux cinq mignardises et sa tarte aux myrtilles « toute fait maison » font le régal des clients, qui pour la plupart reprennent leurs skis et partent « le cœur » plein, de ce bon moment passé autour d'un bon plat et d'un bon vin. Il est vrai que la carte des vins ne compte pas moins de 150 références en cave. De quoi découvrir et déguster.

Le challenge est gagné.