



LES DEUX-ALPES

Les Mounier sont sympas

Une famille unie comme les doigts de la main dans une station moderne, au cœur du massif des Ecrins.

PAR GILLES PUDLOWSKI

Il y avait l'Auberge Balme en 1879. Cinq générations plus tard, il y a le Chalet Mounier, chambres soignées, univers coloré, gastronomie étoilée, accueil sans faille de Robert et Georgia, activisme des fistons Alban et Ugo.

Au sein de la station bigarrée des Deux-Alpes, le chalet rustico-kitsch brille comme une perle. Le lieu, chargé d'Histoire, avec l'arrière-grand-père Pierre Balme ou le gendre Hyppolite Mounier, originaires de l'Ardèche, s'est adjoint une annexe à 2 400 mètres, en haut du téléphérique du Diable. Cela s'appelle Le Diable au cœur.

Georgia, avec sa pétulance naturelle, accueille avec un sourire en or. Un chef venu de Courchevel mitonne d'assez jolie manière toute une théorie de plats montagnards revus bistrot chic: diots et pommes de terre au fromage, crozets gratinés au beaufort, mignon de porc en croûte de reblochon, cuisse de poulet fermier au pinot de Savoie. Que du bon, du sérieux, du franc, sans falbalas ni chichis.

Les appétits légers se régalaient de dorade poêlée à l'huile d'olive. Le gamay des Quénard, à

Chignin, se boit à la régalaide. Le gratin dauphinois accompagne les mets avec générosité. Et les desserts se révèlent la partie forte du lieu, avec le crumble aux myrtilles et son sorbet, le clafoutis aux fruits rouges, la composition sur le thème du marron ardéchois ou la crème brûlée aux agrumes. On pourrait encore vanter le décor : boisé, clair, pimpant, avec sa vue sur les cimes proches. Et se laisser épater par le fond musical jazzy.

Mais on peut également, comme Daniel Auteuil et Laurent Gerra, revenir le soir pour faire un sort aux mets sérieux du P'tit Polyte, baptisé d'après le grand-père de Robert Mounier. Là, dans un cadre de chalet d'opérette, le chef Samuel Serais, formé chez Meneau et Marcon, mitonne, pour trente couverts, omble chevalier avec brochette de petits-gris et variation sur le thème du cochon, avec poitrine laquée, parmentier de joue braisée et croustillant. Dans tous les cas, on est saisi par la gentillesse du lieu. Comment ne pas aimer les Mounier? • Le Diable au cœur, téléphérique du Diable, 38860 Les Deux-Alpes. 04.76.79.99.50. Carte: 25 €

Le P'tit Polyte, au Chalet Mounier, 38860 Les Deux-Alpes. 04.76.80.56.90. Menus : 42-56 €



Gratin de pommes de terre aux diots, recette du Diable au cœur