

Restaurant d'altitude **Le Diable au cœur**, Les Deux-Alpes

Nouveau : cuisine traditionnelle évoluée ; panorama majestueux.

par Humbert Lazzarotto

Après l'Alpe d'Huez et Villard-Reculas, continuons à parcourir les stations du domaine skiable de l'Oisans, en nous rendant aux Deux-Alpes. Nous avons présenté le 19 mars 1999 le Chalet Mounier, dont le restaurant *Le P'tit Polyte* venait d'obtenir une étoile au Michelin et où Robert et Georgia MOUNIER nous avaient aimablement reçu. Aujourd'hui, c'est une extension du Chalet Mounier que nous visitons, à 2400 m d'altitude, le restaurant *Le Diable au cœur* (ouvert depuis décembre 2004), dirigé par Ugo MOUNIER, le fils de Robert et Georgia, alors que le chalet est maintenant sous la responsabilité de leur autre fils, Alban. Le restaurant *Le Diable au cœur* est situé au sommet des crêtes, au cœur du site de la piste du Diable. Pour l'atteindre, nous avons emprunté le télécabine du Diable et voyagé dans les « œufs » rutilants, au sens premier du terme : d'un rouge ardent. L'établissement est entouré d'un cirque montagneux majestueux dans lequel on aperçoit, sous un autre angle qu'à Villard-Reculas, la Muselle, le Taillefert mais aussi le pic (ou aiguille) de Venosc. Quel cadre pour notre déjeuner ! Ugo MOUNIER a grandi dans l'environnement professionnel familial, ce qui ne l'a pas empêché de poursuivre des études commerciales, notamment à Grenoble École de Management. Il est entouré d'Aurélié LAPALUS, ancienne élève du lycée hôtelier de Thonon-les-Bains, et du lycée hôtelier Lesdiguières de Grenoble où elle a préparé

une mention sommellerie. Sa formation a été complétée au Chalet Mounier ; et du chef Thomas HÉLIN, ancien du lycée professionnel Edmond Labbé de Barentin (76), qui a fait ses premières armes au restaurant *Les Roches blanches* d'Étretat (76). Il qualifie sa cuisine, que nous avons aimée, de « traditionnelle évoluée ». C'est dans une ambiance jeune et sympathique que nous avons déjeuné après avoir pris un apéritif maison à base de clarette de Die, accompagné de petit saucisson de montagne au goût de fenouil et de cumin.

Parce que les circonstances s'y prêtaient, nous avons choisi en entrée l'ardoise de charcuteries et son toast au Beaufort, un assortiment de qualité : jambon cru, coppa, gras d'Arnad, saucisson, pommes de terre à la crème de Beaufort... Nous optâmes ensuite pour un *mignon de porc glacé au reblochon*, gratin dauphinois, légèrement parfumé à la noix de muscade, crème de poireaux, tomate provençale. La cuisson rosée exacte de la viande et la subtilité des saveurs nous ont conquis. Notre dessert fut un original *sorbet myrtille grappa*, et le vin de notre repas, un Saumur Champigny 2003 Thierry GERMAIN, absolument « sur le fruit ».

Le Diable au cœur propose à midi, un plat du jour à 13,50 €, un menu du jour (entrée, plat ou plat dessert, à 17,50 €), un menu enfant à 11 € et une carte très fournie (prix de 8,50 à 17,50 €). Le soir, uniquement sur réservation (groupe d'au moins 20 personnes), un menu spécial entre 30 et 40 €. La carte des vins (une vingtaine de références) affiche des bouteilles, de 15 à 93 € (Pavillon rouge de Château Margaux 2001) ; des demi-bouteilles, de 8 à 17 € ; des verres, de 3,50 à 7 €. L'établissement comprend deux salles (une fumeurs, une non-fumeurs) dans le plus pur style chic des chalets de montagne (130 couverts en tout) et une superbe terrasse orientée plein sud (180 couverts). Le restaurant *Le Diable au cœur* est une belle réalisation. ■

Restaurant d'altitude *Le Diable au cœur*
7, rue des Gorges
38860 Les Deux-Alpes
Tél. 04 76 79 99 50
Ouvert 7 j/7, de décembre à avril et de juin à septembre.

À la découverte des tables dauphinoises...



Pour votre carnet d'adresses, un rappel des derniers établissements visités par Les Affiches.

RESTAURANT BONSOIR CLARA à Villard-Reculas
04 76 80 37 20
Nouveau : cuisine de qualité, site remarquable.

(Les Affiches du 10 février)

RESTAURANT GASTRONOMIQUE DE L'HÔTEL FIARD à Beaufort
04 74 84 62 02
Changement de propriétaires. Cuisine raffinée, établissement harmonieux.

(Les Affiches du 3 février)

RESTAURANT LE JARDIN à Grenoble
04 76 01 15 15
Nouvelle direction ; un jeune chef talentueux ; intérieur coquet.

(Les Affiches du 27 janvier)

Repère

Les restaurateurs du Terroir à Villard-de-Lans ont déménagé à Tencin et changé d'enseigne

Lors de notre chronique consacrée au restaurant *Le Terroir*, à Villard-de-Lans, en avril 2005, nous avions apprécié la cuisine inventive et délicate de Laurent BRÉBION et la prévenance souriante de son épouse Florence. Ils ont quitté le plateau du Vercors pour s'installer dans le Grésivaudan, sur la rive gauche de l'Isère. Leur nouvel établissement dont l'enseigne est *La Tour des Sens*, est composé d'une salle (une trentaine de couverts) complétée par une terrasse qui deviendra opérationnelle quand les conditions climatiques le permettront. Nous compléterons nos informations à l'occasion d'une visite que nous comptons rendre prochainement à ce nouveau restaurant.

Restaurant *La Tour des Sens*
route de Theys, 38570 Tencin, tél. 04 76 04 79 67. Fermeture samedi soir et dimanche toute la journée.



Ugo, Aurélié et le chef, en terrasse.