

Le Diable vise le sommet

Jeune et fraîche, cette étape ne manque pas d'ambitions gourmandes

Avec leur P'tit Polyte (voir notre sélection « dîner »), les Mounier offraient déjà une table remarquable à la station. Depuis Noël, la famille régale également les sommets : face à la Muzelle, l'un des fils, Ugo, s'est adjoint la collaboration de Christophe Vuillemin, un chef passé par Courchevel pour hisser la cuisine des pistes vers les hauteurs. Les produits sont utilisés au plus près de leur fraîcheur, comme ces écrevisses servies en risotto, ces craquants cœurs d'artichaut nichés dans une salade gourmande, et ces haricots juste poêlés, qui accompagnent la dorade grillée au pistou. La traditionnelle croûte aux champignons est, ici, gratinée et onctueuse à souhait, tout comme est anobli le gra-

tin de murcon (une saucisse locale)... par le gourmand ajout, sous le fondant beaufort, de quelques dés de foie gras. En terrasse, le service, jeune et souriant, virevolte en rouge et noir entre sets en bambou, assiettes en ardoise et corbeilles de pain en toile de jute. A l'intérieur, les silhouettes découpées d'edel-

weiss et de sapins dansent sur les appliques et les blondes boiserie. La carte des vins grimpe, elle aussi, en gamme, en s'ouvrant aux grands bourgognes et bordeaux. Au dessert, difficile de trancher entre tarte latin et tarte citron ? Les deux sont magistrales, mais plus inattendue est la crème glacée à la châ-

taigne. Prenez le temps de la savourer : à 2 400 mètres d'altitude, elle ne craint guère de fondre. .AC.

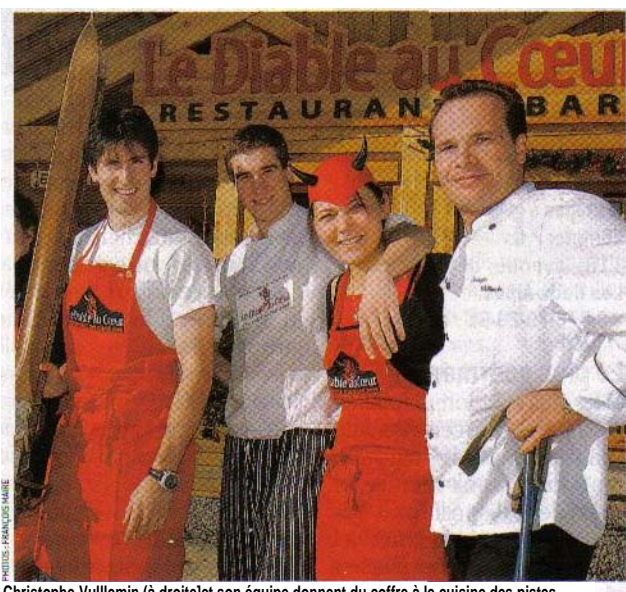
• **Le Diable au cœur**

Compter 25€.

Arrivée de la télécabine du Diable, Les Deux-Alpes.

Tel : 04-76-79-99-50

Le bon rapport
qualité/prix



Christophe Vuillemin (à droite) et son équipe donnent du coffre à la cuisine des pistes.