



autour d'un chef



Mickey Bourdillat dessine tout, sauf ses plats : « Ce serait ridicule! ».

Le Matafan, à Chamonix

Premier de cordée

Patron étoilé de son bistrot, il a pris la main dans les cuisines d'un grand hôtel savoyard. Marc Veyrat et Carrier l'ont vu grandir. Il se confie.

PAR PHILIPPE COUDERC

A l'heure où le soleil arrache avec peine quelques sommets à la nuit, un chef dans une cuisine déserte. Une énorme marmite bouillonne l'avenir de jus et de sauces. Mickey Bourdillat me murmure avec quelque humour : « *La solitude du coureur de fond, sublime, non ?* » Alors ne pas se fier à sa calme approche faussement brute de décoffrage. Il vient de réaliser une belle « première » à Chamonix. Patron étoilé de son bistrot, il est passé premier de cordée d'un grand hôtel à la place d'un chef parisien célèbre. Où il sera constaté une fois de plus qu'au même fourneau un cuisinier 1 étoile y vaut mieux parfois qu'un consultant

3 étoiles. Le premier y est en permanence, le second – onéreux interrompt de cuisine – y va moins souvent au feu.

Or donc Bourdillat a pris la main. On l'aura deviné de sensibilité classique : avoir lu Escoffier et Ali Bab l'a conforté dans cette tendance. Etre né bourguignon a dû compter aussi dans son devenir de cuisinier... autant que d'avoir raté ses débuts de goal. Avouant avoir grandi dans la curiosité, il a dépensé ses premiers salaires à s'attabler dans les grands restaurants au sortir des musées qu'il fréquentait. Apprenti auprès de Frédéric Anton, il en a été bluffé. Marc Veyrat l'a tant surpris qu'il évoque, à son propos, Picasso, Dali et... Un sacré cabot ! Il se raconte comme il joue au squash, par

rebonds. Aussi, au vol, je saisis sa passion pour les Rolling Stones ; tout ce qu'il a appris en plus de dix ans chez Carrier, alors double étoilé de Chamonix ; ce qu'il nomme joliment « *le solfège et la partition lumineuse de la cuisine* » ; sa passion pour le dessin (il dessine tout, sauf ses plats : « *Ce serait ridicule!* »)... Inattendu, le bonhomme ! Mais au carré sa courte carte, un sacré métier, en toute simplicité. Beurrés à mort ses risottos aux truffes, sa grande, grande affaire ; le filet d'omble (jus de réglisse) en état de grâce ; le chevreuil, pas mort pour rien. Ses faiblesses : féra en escabèche, farçon savoyard, escargots du mont Blanc-châtaignes-lard ; bouille d'écrevisses. A prendre pension !

Qualité-prix : 16/20. Cuisine : 16/20.

Formules : 32-36 euros.

Menu : 40 euros.

Carte : 56-96 euros.

On y loge aussi

De 210 à 487 euros

Au cœur de Chamonix : de ses balcons, lever les yeux pour ciseler sur ciel le mont Blanc, le Goûter et les autres. Belle gueule ravalée de dinosaure plus que centenaire de l'hôtellerie alpine faisant fi de l'actuel style chalet contemporain inspiré des fermes de montagne. Revisité au petit point il y a peu par la famille Taittinger, des champagnes, en grand bon confort chic (il ne manque rien), suave déco et sauvegarde d'une part de son âme : chapeau ! Passé entre les mains de Jean-Philippe Cartier, jeune loup fêlé d'hôtels malins : cinq en deux ans et demi, de Paris à la Camargue via le Val de Loire, la garrigue nîmoise et les Alpes.

Hôtel Mont-Blanc, restaurant
Le Matafan, 62, allée du Majestic,
74400 Chamonix.
Tél. : 04-50-53-05-64.

Mais encore...

A côté du casino, La Télécabine (tél. : 04-50-47-04-66), vue sur le mont Blanc, brasserie sympa, plus apte (11/20) aux formules et menus (21 à 38 euros) qu'à la carte. Chères, folkloriques, de braves spots locaux pour deux (17 à 25 euros par personne), dont quatre fondues, deux pierres chaudes, une tartiflette.