

Paroles de chef, ALAIN PERILLAT MERCEROT : Le Bourget du Lac (Savoie)

Alain Perrillat-Mercerot est né en montagne, à Thônes. Avec sa compagne, Delphine Pontet, ils ont repris un ancien hôtel-restaurant qui domine le lac du Bourget en Savoie et qu'ils aménagent à leur goût petit à petit. Atmosphères, c'est son nom. Des chambres et de la salle à manger on peut admirer le massif des Bauges qui domine le lac et la ville d'Aix les Bains.

« J'ai un véritablement attachement à ces paysages, aux repères que sont les montagnes : j'ai presque le mal du pays quand je les quitte...

Les Alpes ont été un lieu d'échanges entre les différents pays : l'Italie, la Suisse et la Savoie. C'est une grande chance : on profite des diverses influences.

Je suis né dans le pays du reblochon qui reste un produit phare. Mais autrefois on parlait du reblochon comme d'un fromage, tandis qu'aujourd'hui, quand on donne son nom, on vous répond tartiflette : le reblochon a un peu perdu de son identité. C'est le problème des pays alpins : il y a une très grosse demande de la part des touristes, alors les produits évoluent pour les satisfaire et on tend vers une certaine banalisation.

Vu la situation de la maison, les produits du lac sont des produits phare de ma cuisine mais aussi la charcuterie de la Chartreuse, la tomme des Bauges... Et puis il y a les produits dérivés des céréales : la polenta, les pâtes. Je garde un souvenir très vif des pâtes préparées par ma grand-mère, à la façon traditionnelle, cuites à la poêle, en ajoutant petit à petit le liquide. Pourtant je ne les utilise pas véritablement dans ma cuisine. En revanche, la polenta, oui. On assiste aujourd'hui à un regain général d'intérêt pour les légumes d'autrefois, les raves en particulier mais aussi les blettes, les cardons. Les vergers sont très importants ici : dans la cuisine traditionnelle, les fruits conservés, entraient dans la composition du farcement, un plat sucré-salé qui est la gloire de la cuisine savoyarde.

Dans une région, il est naturel de tirer parti des ressources : à leur saison, par exemple, j'utilise les diots, les pormonniers, ces sortes de saucisses typiques de la Savoie. Aujourd'hui, ils constituent pour moi une sorte de fond de cuisine : je ne les utilise pas de la manière traditionnelle mais je les fais entrer dans « ma » cuisine. Pour moi, il est « naturel » de les utiliser, c'est à dire qu'ils font partie de ma culture mais ils doivent s'inscrire dans une évolution. Étant établi dans une région productrice de fromages, moi et Delphine, qui dirige le restaurant, trouvons normal de servir un plateau de fromage. Ce plateau est exclusivement régional : pourquoi servir ici ceux d'autres régions ? Mais nous avons la chance d'avoir tous les fromages à notre disposition et, souvent, lorsqu'on part en ballade, les jours de repos, c'est l'occasion de parcourir la région et si on découvre une ferme qui propose ses fromages, on s'arrête pour déguster et en acheter pour les avoir « à la maison ». Pour moi, c'est vraiment une chance d'avoir pu exercer mon métier dans ma région : pas de coupure, pas de perte de repères... »



Alain Perillat-Mercerot, Chef Cuisinier

Atmosphères

618, route des Tournelles

73370 – Le Bourget du Lac

Tel : (33) 04 79 25 01 29 / Fax : (33) 04 79 25 26 19

<http://www.atmospheres-hotel.com>

Propos recueillis pour l'Ocha par Bénédicte Beaugé, Septembre 2007

