

**em@il gourmand** *Toute l'actualité de la cuisine du Sud.*

## Hôtel Saint-Martin à Saint Martin de Belleville. Cuisine en altitude

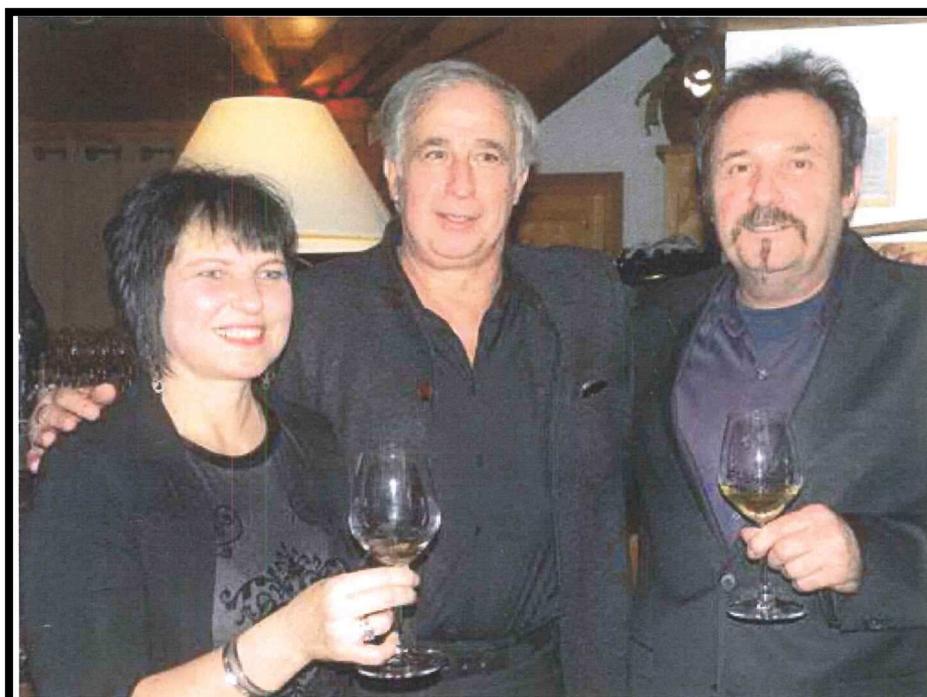


Ce rendez-vous annuel est né de l'amitié entre les affables propriétaires de cet hôtel-chalet 4 étoiles, Gilberte et Bertrand Olive, et Patrick Raingard, chef de La table de Patrick Raingard, restaurant une étoile Michelin du Cap Estel à Eze bord-de-Mer.

*En ouverture : Gilberte et Bertrand Olive en compagnie des quatre chefs et de la brigade*

**TERROIRS.** Le décor est planté pour cette nouvelle rencontre des terroirs. Un hôtel de 27 chambres douillettes, dont 5 suites, et 5 appartements, idéalement situé au centre du village, au pied du domaine skiable des trois vallées, un espace bien-être et deux restaurants, Le grenier, restaurant de pays, et La salle à manger, théâtres des futures joutes culinaires et domaine de Laurent Grau, ancien second de Philippe Rousselot aux Arcs-sur-Argens et à Draguignan.

e-mail gourmand - janvier 2015



*Bertrand Olive en compagnie de Mike Favre et son épouse*



*Patrick Raingeard, un amateur de fondue*

Première étape, au restaurant Le grenier, où Laurent Grau fait découvrir la cuisine de terroir et de tradition savoyarde, avec l'incontournable fondue, traditionnelle et aux cèpes, plat régional à base de fromage fondu et de pain, la raclette au Beaufort accompagnée de savoureuses pommes rattes et de charcuterie, les diots, fameuses saucisses de porc haché, et ses cousins les pormoniers, délicieuses saucisses savoyardes, composées de porc maigre, de blettes, de poireaux, d'herbes et feuilles d'épinards et les excellents desserts, tartelette aux myrtilles... Pour accompagner ces mets, et pour changer des vins de Savoie, Gilberte et Bertrand Olive ont fait appel à un domaine du Valais "John et Mike Favre" (<http://www.petite-arvine.com>). Le vigneron Mike Favre a présenté un Fendant pour l'apéritif, puis un Petite Arvine, vin blanc sec à la robe jaune dorée, au nez complexe d'agrumes et de fruits et à la bouche complexe, vive, grasse et longue, pour sublimer la fondue.

Deuxième étape, le lendemain, au restaurant La salle à manger, qui accueille cinquante couverts pour le 3e dîner gastronomique à 4 mains. Après Ronan Kernen et Sébastien Broda, c'est Didier Aniès, MOF 2000, chef une étoile Michelin du Grand-hôtel du Cap-Ferrat, qui accompagne Patrick Raingeard et son chef pâtissier, Vincent Delhomme, pour élaborer un amuse-bouche et quatre plats, foie gras de canard à la mangue et thon fumé, lasagne ouverte de crevettes et truffes, ricotta et pousses d'épinards, quasi de veau fermier rôti tandoori, soja, citron, chutney de chou rouge, sphère de vacherin glacé myrtilles-édelweiss.



*Lasagne ouverte de crevettes et truffes, ricotta et pousses d'épinards*