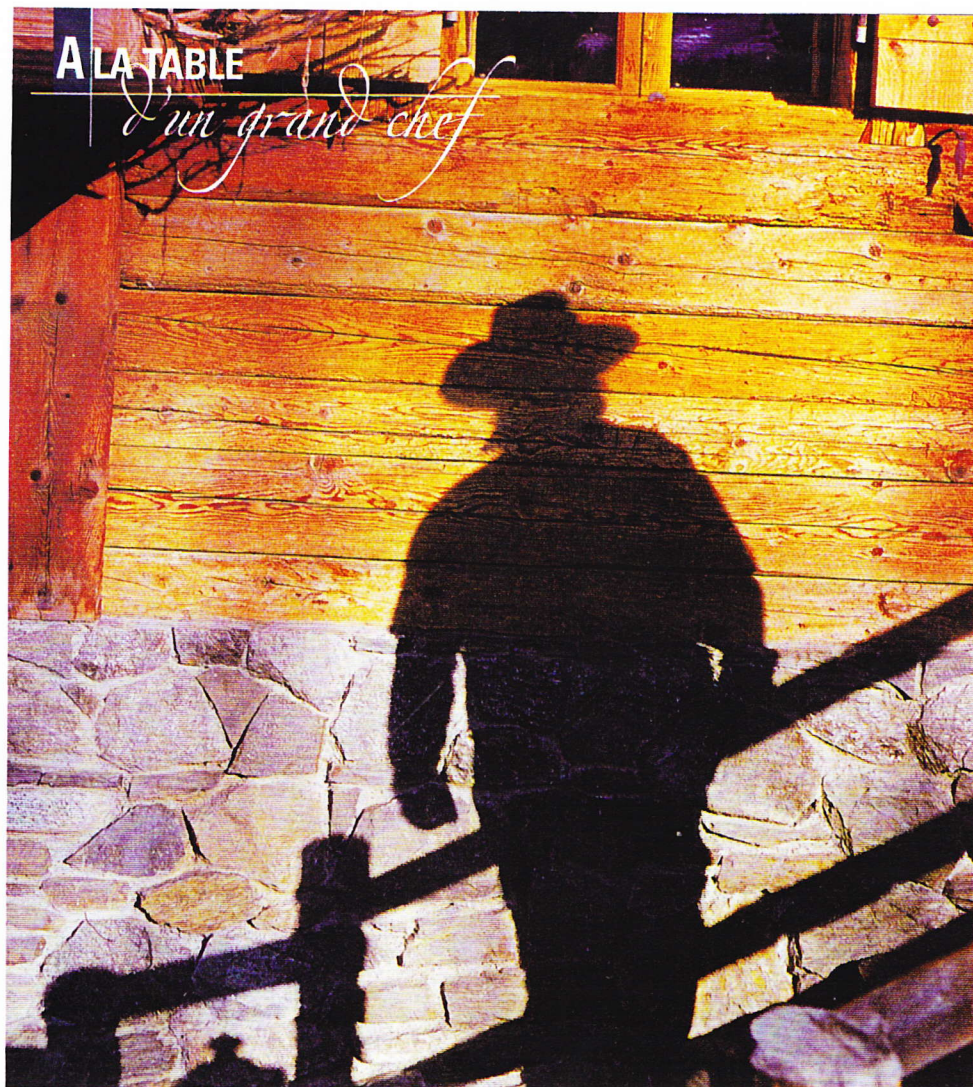


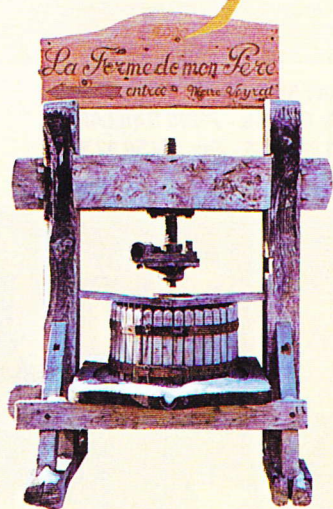
A LA TABLE

d'un grand chef



MARC VEYRAT

persiste et signe...



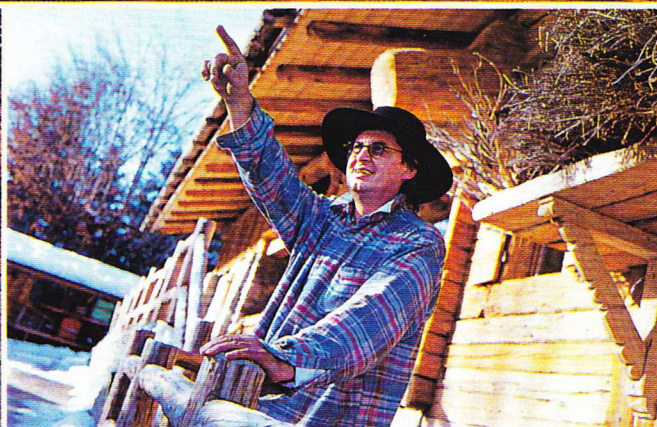
**Le nouveau restaurant
de Marc Veyrat à Megève :
un endroit magique au cœur
d'une de nos plus belles
stations de sports d'hiver.**

**Retour aux sources, hommage
à ses racines, œuvre culturelle
autant que gastronomique, le
maître nous ouvre ses portes !**

Lorsque Marc Veyrat décide de se lancer dans une nouvelle aventure, il ne lésine pas sur les moyens et le résultat est plus que remarquable. Avec l'ouverture de son nouvel établissement, "La Ferme de mon Père" en plein cœur de Megève, le chef dont on disait qu'il a du talent nous montre qu'en fait... il a du génie !

**Un écomusée, véritable
conservatoire de la vie rurale**

Lorsque l'on sait la passion qui anime Marc Veyrat dans l'exercice de sa profession, on ne devrait pas être surpris en entrant chez lui. Et pourtant ! A peine poussée la porte de



"La Ferme de mon Père" on se rend compte qu'on entre dans un endroit comme il n'en existait aucun, hors du temps et du commun, un lieu magique où la chaleur du bois s'allie à la finesse de la décoration, où le moindre détail a été travaillé aussi soigneusement que la partie la plus importante de la construction. C'est un enchantement, un voyage dans le temps, un retour à l'enfance, un hommage aux traditions et, avant même de s'asseoir, on sait déjà qu'on ressortira de là totalement imprégné d'une ambiance !

La beauté architecturale à l'état brut

Lorsque Marc Veyrat a trouvé ce grand chalet à Megève, il a tout de suite su que c'était là et nulle part ailleurs qu'il reconstituerait aussi fidèlement que possible la ferme de son père, celle de son enfance à Manigod, dans laquelle sa famille a vécu et travaillé de génération en génération.

La bâtisse a donc été organisée telle une ferme du XIX^e siècle et on y a installé ou reproduit, de mains d'artisans locaux travaillant dans le respect de la tradition, tous les outils et ustensiles du dur métier de paysan. Autour de la bouerne, grande cheminée cen-

trale servant à chauffer la ferme et à fumer les charcuteries, s'articule toute la vie de la maisonnée. Les animaux vivants, que l'on peut admirer à travers un sol vitré, font partie du décor et la surprise sera totale lorsqu'on marchera "au-dessus" du cheval ou des porcs qui coulent des heures paisibles au sous-sol du restaurant pour le grand plaisir des hôtes.

La chambre de devant, chambre de passage du curé, exclusivement réservée à cet usage, est fidèlement reconstituée à l'entrée du chalet avant la porte de la salle de restaurant. Au premier étage, on se promènera émerveillé au milieu des outils des champs et des bottes de foin, et on n'aura pas les



En cuisine,
les sauces
mijotent, réduisent,
frémissent,
bouillonnent...



yeux assez grands pour admirer le spectacle de l'ensemble, l'architecture soignée, la charpente en bois, le pêle (pilier central taillé dans un tronc d'arbre séculaire). Aucun détail n'est laissé au hasard : les fermetures des fenêtres, les bancs, tables basses, écuelles, poteries et bouquets d'herbes séchées, tout y est bien à sa place pour une reconstitution fidèle d'un autre temps.

Un hommage à ses racines

Si Marc Veyrat a créé La Ferme de mon Père, c'est justement pour rendre hommage à son père qui a quitté ce monde il y a quelques années et qui lui avait enseigné toutes ces choses dont il sait aujourd'hui que ce sont les vraies valeurs de la vie : respect de la tradition et de soi-même, histoire de l'homme, générosité et créativité. C'est à travers tout cela que le grand chef essaye de redonner le vrai goût aux gastronomes en respectant les produits tels que la nature nous les offre.

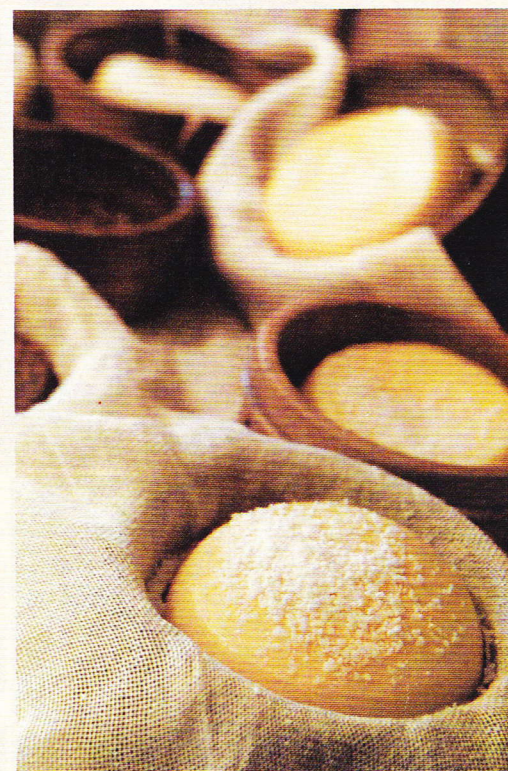
Un savoir-faire local sublimé par des produits d'origine internationale

Si Marc Veyrat est "célèbre et célébré" pour sa cuisine d'auteur, pour cette capacité qu'il a d'inventer des mélanges plus subtils les uns que les autres, d'utiliser les herbes, fumets d'écorces et autres baies de tous bois, il n'en est pas moins ouvert à toutes les particularités des aliments venus d'ailleurs et sait faire de sa cuisine une véritable ouverture au monde.

« Il faut que la cuisine détonne et étonne » clame-t-il haut et fort ! Marc Veyrat, qui ne baissera jamais la garde devant les aberrations de l'agroalimentaire industriel, ne cesse de nous surprendre par son style culinaire qui sait manier avec finesse créativité, gastronomie de très haut niveau et cuisine diététique.

Le cuisinier au chapeau

Marc Veyrat s'était dit : « Je serai le seul cuisinier sans toque, et je porterai un chapeau de feutre noir en hommage à mes ancêtres ». Il a tenu son challenge et le chapeau, devenu institution, fait maintenant



partie intégrante du personnage. Serait-il possible d'imaginer le grand chef sans son chapeau ? Difficile... Il y perdrait une grande partie de son identité et ce serait vraiment dommage. Et puis... les toques, il les a bel et bien ! Elles lui sont décernées avec grand mérite par les meilleurs guides gastronomiques, par les critiques les plus exigeants, par la reconnaissance des quelques plus grands maîtres de la gastronomie mondiale comme Paul Bocuse, Joël Robuchon, el Bulli ou encore Martin Barratasegui.

Des connaissances, une expérience et un travail acharné au service des autres

Avec l'école des chefs Sodexho, où Marc Veyrat a déjà préparé plus de 120 jeunes chefs formateurs, grâce au travail de conseil au sein du Groupe Flo, ou la création de sauces pour Christophe Lambert à Roanne (entre autres collaborations), il peut s'enorgueillir d'être



Le sol vitré de la salle de restaurant permet de voir tous les animaux de la ferme.

LA FERME DE MON PÈRE

Marc Veyrat

367, route du Crêt - 74120 Megève

Tél. 04 50 21 01 01 - Fax 04 50 21 43 43

www.marcveyrat.fr



Chaque objet est soigneusement **mis en scène** et confère au lieu une aura d'authenticité.

l'autoditacte le plus écouté ! Marc Veyrat est fils, petit-fils et arrière-petit-fils de paysan et il revendique son identité d'homme du terroir avec fierté pour en faire profiter tous ceux qui, aujourd'hui, ont compris qu'on ne peut plus tromper les consommateurs ni les gastronomes.

S'il fume lui-même ses jambons, s'il passe du temps à chercher le meilleur fromage des alpages, les herbes sauvages dont il fera ses fonds de sauce, ses fumets et ses bouillons, s'il refuse avec autant de conviction de se conformer aux choix aseptisés de la législation européenne, c'est pour offrir à ses visiteurs un vrai moment de bonheur, un instant de magie culinaire, une découverte de la cuisine telle qu'il la sent, telle qu'il la vit et qui, jamais, au grand jamais, ne décevra le plus exigeant des palais.

Alors, redécouvrons la magie des atmosphères de Marc Veyrat à Megève, en hiver, et attendons avec impatience qu'il amène la campagne à Paris en 2003, avec l'ouverture de son prochain établissement dans la capitale.

RECETTE



MARCHÉ POUR 2 PERSONNES

Préparation
40 minutes

- 1 féra de 450 g
- 75 g de beurre
- 20 grains de café
- sel, poivre

Pour le sabayon

- 120 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de café très fort
- 2 jaunes d'œufs
- 2 cuillères à soupe de crème fleurette très froide
- 1 ou 2 pincées de sucre
- sel, poivre

Féra du lac à la mignonnette de café torréfié

La cuisson du poisson

- > Faites chauffer le four à 220 °C. Ecaillez, videz le poisson et coupez ses nageoires.
- > Rincez-le et épongez-le. Salez-le et poivrez-le extérieurement et intérieurement. Ecrasez les grains de café avec un pilon. Mettez-les dans une cocotte avec 75 g de beurre.
- > Posez le poisson dans la cocotte, couvrez et faites cuire 15 mn au four. Arrosez le poisson avec son jus après 4 mn de cuisson, retournez-le après 7 minutes et arrosez-le encore après 8 mn de cuisson.

Le sabayon

- > Avant de préparer le poisson, faites fondre 120 g de beurre, retirez l'écume, versez le beurre dans un bol et laissez le petit-lait au fond de la casserole.
- > Fouettez la crème fleurette. Pendant la cuisson du poisson, mettez le café dans une jatte avec les jaunes d'œufs, mélangez soigneusement au fouet, placez la jatte dans un bain-marie à feu doux et ajoutez peu à peu le beurre clarifié en fouettant sans cesse.
- > Ajoutez enfin la crème fouettée, du sel, du poivre et un peu de sucre, juste assez pour faire ressortir le goût du café. Si le sabayon est trop sirupeux, ajoutez un peu de bouillon de légumes pour le liquéfier. Si vous n'avez pas de café vraiment fort, employez du café soluble instantané, le résultat sera tout aussi satisfaisant.

La présentation

- > Lorsque le poisson est cuit, apportez la cocotte à table pour faire apprécier l'arôme qui s'en dégage quand vous ôtez le couvercle.
- > Levez les filets du poisson, posez-les sur les assiettes et déposez un peu de sabayon au café autour.