



myam!

Rencontre avec un chef savoyard



AVEC CLÉMENT BOUVIER

Ursus®, Panoramic®
et La Table de Jeanne
à Tignes

« Je suis
définitivement
un bon vivant. »



Une cuisine de haut vol



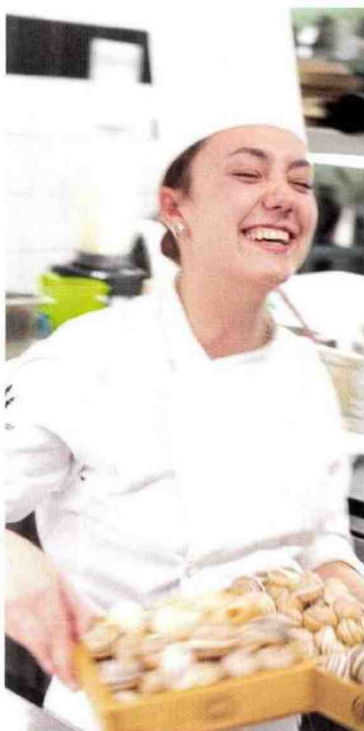
Clément Bouvier est un enfant du pays. Et son pays, la Savoie, l'inspire constamment. Quand on le rencontre, on sent immédiatement que ce jeune chef aime ses montagnes environnantes. Il y puise sa créativité et en parle avec un profond attachement. Clément Bouvier est avant tout un travailleur passionné : tandis qu'il assure le service du déjeuner au Panoramic, table étoilée située en haut des pistes à l'arrivée du funiculaire de Tignes, le soir, il dresse les assiettes d'Ursus, son autre table étoilée nichée au sein du luxueux hôtel familial en plein cœur du village. Ici, un lavaret du Bourget servi avec une sauce au pain et aux œufs de brochet. Là, un exceptionnel dos de daim rehaussé de pickles de mûres, d'une moutarde au gibier et d'un jus corsé. Une vie à 1000 à l'heure que Clément Bouvier adore, sans cesse ponctuée de nouveaux projets. Comme l'ouverture d'une épicerie fine, d'un bar à tapas ou encore le lancement tout récent d'une table d'hôtes en forme de grotte dans les cuisines du restaurant.

Un peu plus loin dans le village, nous découvrons également la Table de Jeanne, ainsi baptisée en hommage à la grand-mère de Clément Bouvier. Cette adresse fait, quant à elle, la part belle aux spécialités savoyardes comme les fondues et la raclette ou encore le matafan, sorte de crêpe frite typique de cette région (cf. page 108 pour découvrir la recette). Autant dire qu'à Tignes, la famille Bouvier est incontournable. Après avoir fait ses classes entre New York, Shanghai et Paris, et avoir été formé par des chefs de renom – Jean-François Piège ou encore René et Maxime Meilleur –, Clément Bouvier est revenu, en 2016, dans sa région d'origine. Un fracassant retour aux sources.

PAR LESLIE GOGOIS

PHOTOS : PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA



Clément Bouvier • Maison Bouvier**D'où vient votre inspiration ?**

Je pars toujours de ce qu'on me donne : que ce soit ce que nous cueillons dans la nature ou ce que les producteurs ont à m'offrir. Ainsi, avant d'imaginer ma carte de saison, j'appelle tous mes producteurs et je dresse la liste de ce qu'ils sont sûrs de pouvoir me livrer. Je fais le point sur les herbes séchées dont nous disposons et à partir de là, je crée ma carte.

Comment s'adapter à ce terroir d'altitude si singulier ?

Il est important pour moi de tenir compte de mon environnement et de la saisonnalité. Ainsi, dès l'ouverture d'Ursus, j'ai pris le parti, par exemple, de ne pas ajouter d'herbes fraîches dans les assiettes en plein hiver, ce qui était assez novateur en 2017. Il m'a alors fallu penser les dressages différemment.

Nous profitons de l'été pour ramasser les plantes, avec l'aide de Stéphane Meyer, un connaisseur hors pair des herbes de montagne. Après les avoir mises à sécher, nous les utilisons au fil de la saison pour réaliser sauces, jus et condiments qui viennent parfumer nos plats. L'hiver représente 80 % de notre année, nos recettes sont forcément conçues en tenant compte de cette donnée.

Utilisez-vous uniquement des produits locaux ?

Nous le faisons au maximum. Et même quand j'utilise les noisettes du Piémont, je reste cohérent : à vol d'oiseau, nous ne sommes qu'à 5 km de la frontière italienne. La première année, je me suis cantonné aux produits français, mais cette proximité géographique avec l'Italie m'a ensuite fait aller vers le Piémont

ou encore la vallée d'Aoste pour la fontina, le lard d'arnad, les vins locaux... Pour les noisettes, je suis parti à la rencontre de Papa dei Boschi, une entreprise qui effectue un travail formidable. J'aime me rendre sur place pour découvrir les savoir-faire.

Quelles plantes ramassez-vous l'été ?

De nombreuses herbes, et particulièrement l'oxalis ou encore les pousses de mélèze, avec lesquelles nous préparons un vinaigre très aromatique. Mais ma préférée reste la reine-des-près à la saveur si puissante. Il faut apprendre à bien la doser car il suffit d'une faible quantité dans une sauce pour obtenir un résultat marqué en bouche.

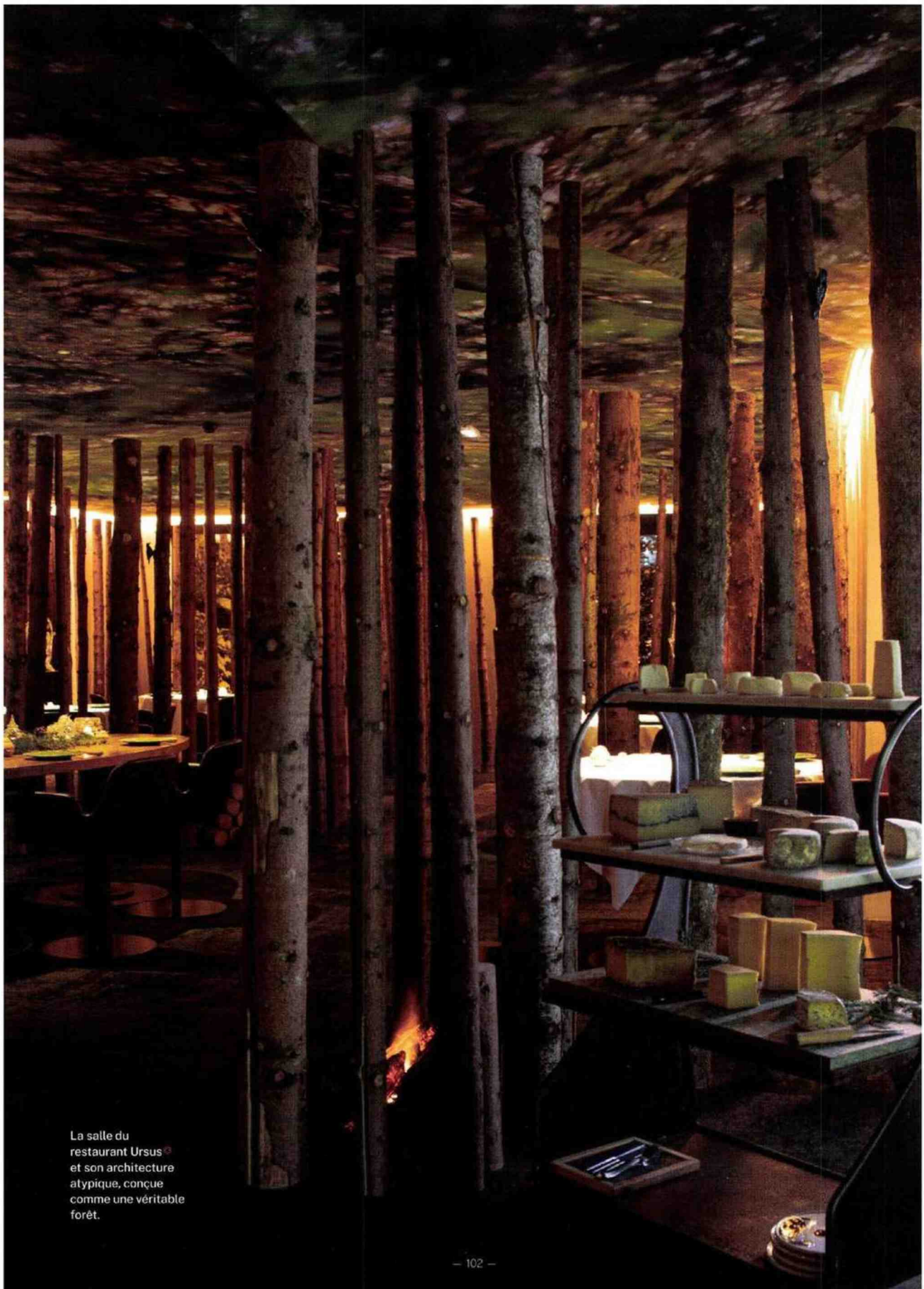
Comment avez-vous découvert les herbes de montagne, l'art de la cueillette ?

C'est aux côtés de Maxime Meilleur que j'ai tout appris. Pendant deux ans, à la saison estivale, nous partions en cueillette, c'était génial. Quand je suis arrivé à Tignes, je me suis basé sur ce que j'avais expérimenté pour trouver les bons spots. Certaines plantes poussent à 800-1 000 m, tandis que d'autres se trouvent plutôt vers 1 400. Seule l'expérience permet de découvrir véritablement une zone géographique.

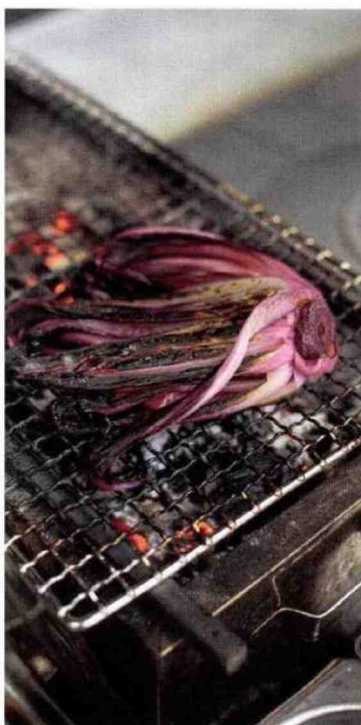
Que vous ont appris ces années chez René et Maxime Meilleur ?

À la suite de deux ans et demi à New York et plus d'un an à Shanghai, je ressentais le besoin de me couper des grandes





La salle du restaurant Ursus® et son architecture atypique, conçue comme une véritable forêt.

Clément Bouvier • Maison Bouvier

viles. Après avoir postulé chez les Meilleur, je suis arrivé dans un village d'à peine 300 habitants sans un seul commerce au sein d'une véritable maison de famille. À l'époque, l'objectif était d'aller chercher la troisième étoile. Nous travaillions tous énormément, j'aimais cette ambiance. Je me suis replongé dans les livres de cuisine, concentré sur les techniques... Cette expérience m'a permis de me poser, de dessiner la suite.

En arrivant à New York, vous n'aviez que 17 ans.**Racontez-nous...**

À l'école, j'ai toujours été un cancre. Après avoir été viré de deux collèges, j'ai fini en pension à Saint-Jean-de-Maurienne. J'ai ensuite enchaîné assez naturellement avec un BEP cuisine à Grenoble car les bons produits, la cuisine, me passionnent depuis toujours. Je me rappelle que je passais des heures dans le jardin de mes grands-parents ; nous ramassions les légumes, les herbes avant de les livrer au restaurant de mon père.

L'école hôtelière m'a beaucoup appris, mais pour autant, j'avais, plus que tout, envie de travailler. L'idée d'une expérience à l'étranger a alors germé et j'ai décroché un poste de commis à New York grâce à mon père. Lorsqu'il travaillait chez Senderens, il avait rencontré un Américain, devenu entre-temps chef étoilé à New York. Et voilà comment je suis arrivé aux États-Unis à l'âge de 17 ans.

J'ai alors travaillé 110 heures par semaine pendant trois mois sans un seul jour de congé. J'étais heureux car je me sentais à ma place. C'était le paradis pour moi malgré ce rythme si intense. J'ai aussi dû apprendre à me débrouiller seul.

Après votre expérience auprès des Meilleur, vous avez poursuivi chez Jean-François Piège.**Paris était un passage obligé pour vous ?**

Absolument. Au départ, j'étais plutôt tenté par un bistrot parisien qu'une table gastronomique. Mais lors d'un week-end avec mes parents, nous avons goûté la cuisine de Jean-François Piège chez Thoumieux. Et j'ai immédiatement accroché avec la cuisine, la philosophie... J'en ai eu des frissons. Je me souviens encore de son turbot glacé au curry et citron vert, servi avec des légumes croquants. C'était extraordinaire, j'ai tout de suite voulu travailler là. J'ai donc envoyé mon CV...

Que retenir-vous de ce chef ?

Jean-François Piège est un monument de la gastronomie, une encyclopédie de la cuisine française à lui seul. À ses côtés, dans cette grande maison, j'ai appris les techniques, les jus et les sauces, la connaissance des produits. Ce fut une expérience où j'ai dû faire mes preuves, mais j'étais si heureux d'être là... Au bout de quatre ans, j'aurais eu envie de rester, je me sentais bien dans cette équipe. Mais j'ai pris la décision de retourner auprès de mes parents à Tignes.

Parlez-nous de votre soupe de pommes de terre, un de vos plats signatures...

Cette recette découle d'un souvenir d'enfance. Lorsque j'étais dans la ferme avec mes grands-parents, le matin, mon grand-père mettait des pommes de terre à mijoter sur le poêle avec du lait et du bouillon. Lorsque nous revenions à l'heure du

Clément Bouvier • Maison Bouvier



déjeuner, il mixait le tout et nous préparait une soupe onctueuse, réconfortante. J'ai tenté d'enlever ce plat de la carte pour laisser la place à d'autres créations, mais les clients la réclamaient. Elle est devenue un incontournable d'Ursus.

En plus de vos deux restaurants étoilés, il y a aussi la Table de Jeanne qui sert des spécialités savoyardes...

Ouverte en 2002, la Table de Jeanne est notre premier restaurant à Tignes. Il porte le prénom de ma grand-mère paternelle. En effet, mon père a voulu lui rendre hommage. Quand il était enfant, il allait la retrouver après l'école pour l'aider, elle qui était cuisinière dans une maison bourgeoise de Chambéry. Ce sont ma sœur et mon beau-frère qui s'en occupent.

La salle d'Ursus parsemée de centaines de troncs d'arbres est particulièrement originale. Un vrai parti pris architectural. D'où vient cette idée ?

Lorsque j'ai rejoint mes parents à Tignes en 2016, une brasserie était encore là, en lieu et place d'Ursus. L'envie de créer ma propre table gastronomique s'est alors dessinée : un endroit chaleureux, confidentiel, avec peu de tables. Nous avons transformé la brasserie pour ce projet.

Pour la décoration, l'été d'avant, je me souviens d'avoir ramassé de l'oxalis dans une forêt. Un endroit magnifique. Je me suis alors dit que mon rêve serait de prendre un repas, là, en plein



milieu des arbres. Ce fut le point de départ : avec Raphaëlle, ma compagne, nous avons eu l'idée de créer une forêt directement dans la salle du restaurant.

Installer ces 360 troncs d'arbres a-t-il été un défi ?

Absolument. Nous avons d'abord essayé de poser un vernis neutre sur des troncs, mais ils ont moisie à l'intérieur. J'ai donc rencontré un

spécialiste qui m'a expliqué qu'une fois par an, vers fin septembre-début octobre, les arbres sont entre leur sève montante et leur sève descendante. C'est là qu'ils doivent être coupés pour ne plus bouger, ni moisir. J'ai alors appris que dans une forêt près de mon village natal à côté de Chambéry, les arbres étaient trop denses, qu'il fallait en couper certains. Nous en avons récupéré 360 qui ont ensuite été disséminés dans la salle pour créer cette impression de forêt et séparer les tables des unes des autres.

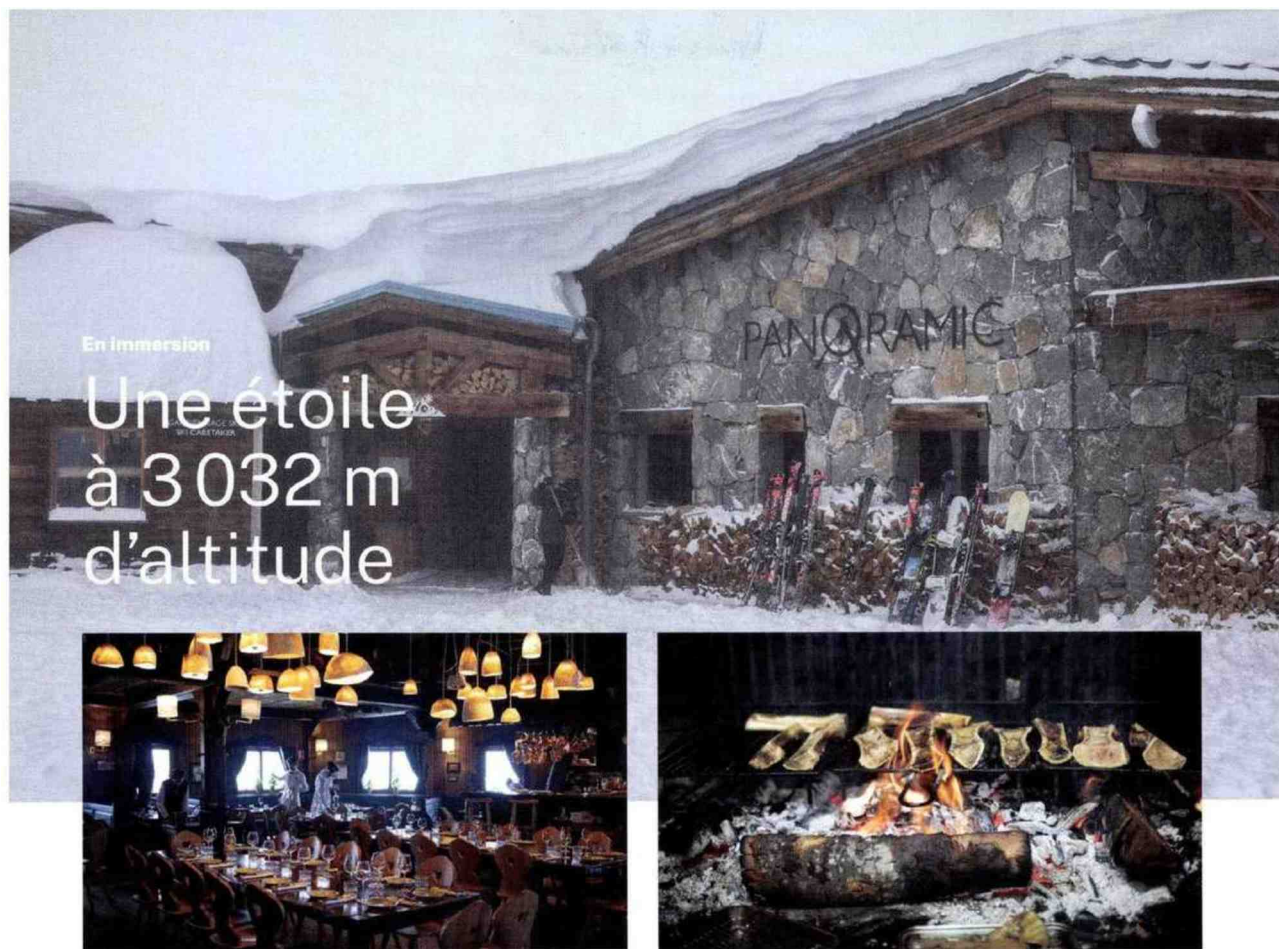
Quel conseil donneriez-vous aux jeunes qui veulent se lancer dans la cuisine ?

Aller à l'étranger pour apprendre l'anglais. C'est primordial et une telle expérience fait gagner en maturité.

Que faites-vous quand vous ne cuisinez pas ?

J'aime recevoir des amis, passer de bons moments à table avec eux. Je suis définitivement un bon vivant ! ●





En immersion

Une étoile à 3032 m d'altitude

Arriver au Panoramic se mérite. Il faut d'abord prendre le funiculaire de Tignes pour atteindre les 3032 m d'altitude. Là, en plus d'un self servant une cuisine de qualité pour 1200 à 2300 couverts par jour, se niche une table auréolée d'une étoile au Guide Michelin depuis 2021. Et à une telle altitude, tout est un défi. Un challenge emballant pour Clément Bouvier qui ne passe pas une journée sans monter dans ce paradis enneigé. Un lieu de pleine créativité pour lui.

« Souvent, nos clients nous disent qu'ils se sentent bien au Panoramic. C'est le plus beau compliment que nous puissions recevoir. Moi-même, chaque jour, je n'attends qu'une chose, c'est d'être là-haut pour assurer le service », nous explique Clément Bouvier.

L'histoire de ce restaurant gastronomique est atypique : après avoir géré l'Essentiel, un restaurant auréolé d'une étoile à Chambéry pendant 15 ans, Jean-Michel Bouvier, le père de Clément, était animé

par un autre rêve. Celui d'ouvrir une table où il proposerait sa cuisine, simple et gourmande, sans les contraintes ni la pression des étoiles. En 2011, il ouvre donc le Panoramic. De bons produits, des cuissons au feu de bois, des jus savoureux. Le succès est immédiatement au rendez-vous.

En 2016, Clément Bouvier rejoint l'aventure familiale, et cinq ans plus tard le Guide Michelin attribue une étoile à ce restaurant haut perché. Une récompense totalement inattendue. « À l'annonce de cette étoile, nous étions extrêmement heureux. C'était une incroyable surprise. Nous nous sommes alors dit que nous devions repenser un peu les choses pour la conserver... Auparavant, nous faisions en moyenne 260 couverts en deux services, nous servions même des sardines directement dans leur boîte... »

Si l'ADN de cette table n'a pas bougé – saint-pierre d'Erquy, épaule de cochon et foie gras entier continuent d'être cuits au feu de bois – la carte a, quant à elle, évolué et le nombre de couverts est passé

à 140. Aujourd'hui, 55 personnes, dont trois sommeliers, assurent le service de ce lieu à nul autre pareil. Assurer une telle qualité est une véritable prouesse. À 3032 m d'altitude, les contraintes sont nombreuses : « Nous ne servons, par exemple, pas de homards car si nous les montons vivants, ils meurent avec l'altitude », raconte Clément Bouvier. Sans compter les pains qui doivent être cuits juste avant le service au risque de sécher trop rapidement ou encore l'eau qui bout à 88 °C et non 90 °C. « Toutes nos recettes ont dû être ajustées pour être adaptées à cette altitude », poursuit le chef. L'approvisionnement est, lui aussi, un défi : chaque matin, avant l'ouverture du funiculaire au public, 2 à 4 tonnes de marchandises sont acheminées au Panoramic permettant de servir les os à moelle à la truffe noire, les gougères, la purée maison si onctueuse, les têtes de cochon grillées au feu de bois... Un ballet quotidien qui régale les gourmets, se passant de bouche à oreille l'adresse de ce restaurant unique en son genre. ●