

l'Alpage de Pre Rossët



Toujours dans la série des grandes traditions locales, voilà un établissement situé tout en haut des montagnes, à presque 2000 m d'altitude, enneigé l'hiver, dans un environnement extrême mais magnifique. On y grimpe par remontepente, puis des chemins de neige, on y respire un air très pur auquel il convient de s'habituer un peu, faute d'oxygène en suffisance...Mais, là haut, tout là haut, le paysage est exceptionnel. Le Mont Blanc vous domine.

La famille Blanchet possède les chalets depuis longtemps, les enfants en ont fait un restaurant et quelques chambres...Franck et Carole, tiennent les lieux avec une ardeur peu commune, été comme hiver. Ils se sont entourés de jeunes comme eux qui travaillent dans une ambiance très amicale. Aussi, le succès est au rendez-vous. Toujours complet aussi bien le restaurant et sa terrasse que le chalet à proximité où se tiennent les chambres tout confort.

Menus: les deux spécialités de la maison font fureur. Le Risotto Alpin mis au point par Franck et le Farcement de leur grand-mère. Ce dernier plat est sans doute le plus réputé dans la région, chaque famille en fait depuis des lustres, à chaque fois différents selon les cuisinières. Ici, cette recette implique des pommes de terre certes, mais aussi des pommes, des pruneaux, des raisins et des oeufs. Jadis, c'était le plat de fête des paysans, cuit le temps d'une messe, mangé en tranches grillées à la poêle, conservé toute une semaine, accompagné d'un bon vin blanc de Savoie ou d'une Mondeuse comme ici. Le farcement vous «cale» pour longtemps...Autre précision: toutes les viandes proviennent du bétail familial élevé en ferme voisine. (sauf entrecôte et veau).

