

Le Chalet, à Gresse-en-Vercors

On adore le sucré/Chalet.

par Philippe de Cantenac

Ln montagne, on a le sens du temps qui passe et de la fidélité à son territoire. Voilà maintenant vingt-quatre ans que Christophe PRAYER fait chanter son piano au sein du Chalet à Gresse-en-Vercors. Une adresse aussi sympathique que gastronomique et une halte très prisée dès qu'arrivent les beaux jours.

Il n'y a pas forcément de la neige tout l'hiver, certes, mais niché au cœur de la petite station du Vercors, Le Chalet respire le grand air, le calme et les paysages bucoliques. Voici une des grandes tables de la région toujours appréciée des gourmets isérois et halte incontournable des amateurs d'Europe du nord.



Christophe Prayer et Guy Signoret.

Le cadre devrait évoluer en octobre mais pour l'instant, on retrouve ici tout ce qui fait le charme de la gastronomie hexagonale: tables doublement nappées, tons chauds, ambiance feutrée, musique d'am-

bianche et vue sur le massif.

Au Chalet, la mise en bouche fait partie intégrante du repas, déclinaison invariable d'une authentique recette ancestrale. Un délice, il est vrai.

Place ensuite à ce velouté d'asperges vertes, queues de langoustines poêlées (22 euros). Une entrée aussi copieuse que délicate, à l'image de ces trois queues de langoustines d'une fraîcheur absolue, d'asperges al dente et d'un velouté soyeux. Autres entrées de la carte: terrine de canard aux oranges confites (13 euros), foie gras de canard salade de mesclun (18 euros).

Continuons avec cette joue de porc confite au vin de Châtillon (18 euros). Servie avec sa polenta crémeuse, cette joue se montre fondante, parfaitement confite, accompagnée d'une sauce aux petits oignons. Sinon, le filet de dorade royale, barigoule de légumes s'affiche à 25 euros, et le tournedos de bœuf aux morilles à 26 euros.

Le plateau de fromages s'annonce à 8 euros. Les desserts de même.

La soupe de fraises, glace et tuiles aux amandes, façon Christophe PRAYER, c'est quelque chose! Elle pourrait

Demandez l'addition :

Cadre : à l'ancienne, mais avec du cachet et une atmosphère feutrée. Deux salles avec une vue sur le massif, tables nappées et serviettes en tissu.

Spécialités du chef : de jolis produits du terroir, du poisson aux ouïes fraîches des viandes longuement mijotées.

Carte des vins : superbe carte où le connaisseur trouvera flacon à son goût sans hypothéquer sa maison pour autant.

Cartes et menus : 15, 19, 30 et 44 euros

Pain : baguette.

Café : de bon aloi, servi avec ses mignardises.

Parking : oui, devant le restaurant.

s'inscrire dans le dictionnaire comme une nouvelle définition de ce qui est pourtant un grand classique, tout simplement cette déclinaison apporte une nouvelle vision de l'affaire. Délicieux Passons au rayon liquide, avec une carte superbe, faisant honneur aux vins régionaux comme le châtilon-en-diois du Beylière (30 euros), le chignin-bergé de Louis MAGNIN à 32 euros, le côte-roules Bécasses de CHAPOUTIER à 60 euros ou le lirac La reine des bois du Domaine de la Mordorée à 40 euros, sans oublier le châteauneuf du Vieux télégraphe à 70 euros ou le maury du Mas Amable à 34 euros. Décidément, le Chalet a compris.

*Le Chalet, L'Église, chemin du Bec, 38650 Gresse-en-Vercors.
Tél. : 04 76 34 32 08. Environ 85 couverts. Fermé le mercredi hors vacances scolaires.*

