

 Les moraimières



Les routes des morainières



« On travaillait
l'un en face de l'autre. »

—— Ingrid Arnoult





La route commune

Elle est née à Nantes, formée à la salle dans un petit restaurant gastronomique du coin. Lui vient d'Orléans, fils d'artisan menuisier, diplômé de l'école hôtelière de Montargis.

Deux provinces, deux métiers, aucune raison de se croiser, sauf l'Angleterre, où chacun était parti apprendre la langue. À l'Oakley Court Hotel de Windsor, ils travaillaient l'un en face de l'autre. Certains destins ne font pas plus de manières.

La suite se construit comme on trace une route : ensemble. Nantes, le Luxembourg, puis en 2001 le Flocons de Sel d'Emmanuel Renaut, à Megève, il y entre en pâtisserie et passe second un an plus tard, elle finira directrice de salle. Cinq années fondatrices, où ils apprennent moins un style qu'une éthique : travailler pour l'autre comme si c'était pour soi.

En 2005, Hugo, leur fils d'un an, précipite l'évidence. Ouvrir leur maison, pour vivre enfin de leur passion et avec leur enfant.

Il faut, disent-ils, trois choses pour se lancer : la compétence, la volonté et l'audace. Ils avaient les trois. Ils avaient 25 ans.



« On a pris une carte, on a fermé
les yeux, on a posé le doigt :
c'est tombé sur les Alpes. »

— Michaël Arnoult

La route des Morainières

Il y a des géographies choisies, d'autres révélées.

Celle-ci commence par un jeu : une carte de France dépliée, les yeux fermés, un doigt posé au hasard. Les Alpes. Une annonce d'Emmanuel Renault dans un journal professionnel fera le reste, et de ce hasard naîtra une appartenance. Car la Savoie les a piqués, comme ils disent : la qualité de vie, un terroir exceptionnel, des gens qui aiment sortir à table.

Quand vient l'heure de s'installer, en 2005, il n'est plus question d'aller voir ailleurs. Ils ratissent la région pendant des mois, jusqu'à ce coteau de l'avant-pays savoyard, à Jongieux, village viticole posé entre le lac du Bourget et le Rhône, à quelques minutes d'Aix-les-Bains et de Chambéry.

Le nom du lieu dit tout : la moraine, en patois savoyard, désigne une « terre à vigne », faite des débris que les glaciers ont abandonnés en se retirant. Une terre patiente, accumulée, travaillée, tout un programme. Autour, rien que des vignes et des vallons, le cru Marestel en contrebas, et un paysage qui tient de la peinture pastorale. On monte aux Morainières comme on monte vers un col : pour ce qui se découvre en haut.



A photograph of a modern house built into a hillside. The house features a traditional stone wall on the left with a small round window and a larger window with dark shutters. To the right, a modern glass extension is visible. In the foreground, there is a grassy slope with a white lounge chair and a small table. A large tree is on the right, and a mountain peak is visible in the background under a clear blue sky. A quote is overlaid on the right side of the image.

« En 2000, ici, il n'y avait
ni eau ni électricité.
C'était une ruine. »

——— Michaël Arnoult



La route d'une maison

La bâtisse a une mémoire. Un ancien cellier de pierre, élevé par un propriétaire de palaces d'Aix-les-Bains qui y cultivait le vin, la truffe et le champignon, son portrait veille toujours dans l'entrée. Puis l'oubli, la forêt qui descend, la ruine. Il fallut d'abord des amoureux du lieu pour la relever, et un couple de 25 ans pour lui donner un destin.

Leur chronologie tient en trois dates : Michaël quitte les Flocons de Sel le 16 juillet 2005, ils signent le 18, ils ouvrent le 22.

Quatre jours, un déménagement, « 98 % d'inconscience » revendiqués. L'été amène ses curieux ; la rentrée rend son verdict, deux à quatre couverts par jour, qu'ils servent comme s'ils étaient quarante. Le bouche-à-oreille fait le reste, lentement, sûrement.

Vingt et un ans plus tard, l'auberge perdue est devenue une maison d'enchantement : une salle ouverte sur les vignes, une terrasse suspendue au-dessus de la vallée, et cette impression rare d'être reçu chez quelqu'un parce que c'est exactement ce qui arrive.



« C'est au pêcheur de nous dire
ce qu'on va cuisiner,
comme au maraîcher.
Il faut arrêter de faire pour faire. »

— Michaël Arnoult

La route d'un terroir

Tous les mardis, Michaël Arnoult descend aux halles de Chambéry. Non pour passer commande, mais pour écouter : ce que la pêche a donné, ce que la terre propose. La carte s'écrit dans ce sens-là, jamais dans l'autre.

Autour de la maison, un cercle de fidèles s'est constitué au fil des années. Alex Tardio, de la Crie Savoyarde, livre au gré des saisons ce qu'il a trouvé de meilleur. Jean-Luc Botti fournit légumes anciens, petits fruits et herbes. Stéphane Milleret, de la Boucherie des Halles, apporte toute la viande de la maison. Julien Barlet, vigneron de la Cave du Prieuré à Jongieux, signe la Roussette du cru Marestel, celle des coteaux qui surplombent la salle. Et à trois kilomètres, François Michaud élève 400 chèvres, nourries l'hiver des foin fauchés en bas des Morainières.

Le tout sans dogme. On ne fait pas du local pour faire du local : « Le terroir, c'est le territoire qui nous entoure, il n'a pas de frontières. » L'essentiel n'est pas le cadastre, c'est le panier : que chaque produit se rattache à une identité, la savoyarde, et qu'il arrive en cuisine pour une bonne raison. La sienne.





« Faire très bien la cuisine,
ça s'apprend.
Faire sa cuisine,
celle qui n'existe
qu'à un seul endroit,
c'est ça, le métier. »

——— Michaël Arnoult

La route d'une cuisine



Toute cuisine commence par une imitation, cinq ans auprès d'un chef à forte personnalité laissent des traces, et Michaël Arnoult le dit sans détour : on croit s'appropriier des plats en changeant trois produits, mais ce n'est pas ça, la cuisine. La sienne est née le jour où il a cessé de reproduire pour regarder autour de lui.

Autour, il y avait l'eau douce. Le lac du Bourget juste derrière, le Rhône en contrebas, le Léman un peu plus loin : omble chevalier, lavaret, truite et brochet sont devenus la colonne vertébrale d'une cuisine qui n'existe, littéralement, qu'ici. En saison, le chef fait lui-même ses cueillettes quotidiennes d'herbes sauvages, complétées par les aromatiques du potager.

La forme suit le fond : un menu resserré, décliné en deux formules, qui change au rythme de la pêche plutôt qu'à celui des modes, parce qu'on ne remplit pas des cases pour remplir des cases. Et pas de plat signature : le mot fige, et quand c'est figé, on fait moins bien. Reste l'ingrédient que la maison ne rationne jamais : « Le cœur. Il ne s'achète pas. Il est gratuit, en plus. »

La route des sens

Sur cette route-là, le sens n'est pas une affaire de direction : c'est ce qui se passe à table quand tout le reste, la salle, le verre, le service — se met à parler. Le climat d'un repas ne se décrète pas ; il se compose. Aux Morainières, il commence par Ingrid, qui accueille et mène la salle avec une simplicité devenue la marque de la maison: recevoir sans condescendance, transmettre sans discours. On est reçu chez quelqu'un, et cela change tout : le temps ralentit, la table respire, la vallée fait le décor.

Dans le verre, la Savoie d'abord : les crus de Jongieux, à commencer par la Roussette de Marestel née des coteaux qui surplombent la salle, signée par le voisin et compagnon de route Julien Barlet, de la Cave du Prieuré. La carte s'ouvre ensuite, sans frontières, comme le terroir.

Et derrière, une équipe qui connaît sa partition par cœur mais garde le droit d'improviser : chaque membre de la brigade peut soumettre une idée, faire ses essais. « On est entier dans ce que l'on fait », résume Michaël. C'est peut-être cela, le luxe des Morainières : rien d'ostentatoire, tout d'habité.



« On est entier
dans ce que l'on fait. »

— Michaël Arnoult

La route de Saint-Pierre-de-Curtille

Dès l'origine, la maison fut une affaire d'habitation autant que de restauration : en 2005, ils cherchaient un lieu où travailler et vivre, avec leur fils.

Vingt ans plus tard, cette idée simple, habiter son métier, a trouvé son prolongement à Saint-Pierre-de-Curtille, à quelques minutes du restaurant.

La Maison des Morainières, c'est un ancien corps de ferme devenu maison d'hôtes : six chambres de charme, contemporaines sans renier l'histoire des murs, pensées et tenues par Ingrid et Michaël. On y prolonge le dîner d'un sommeil face à la campagne, on y garde le temps que le repas a ouvert ; le potager de la maison fournit les aromatiques du restaurant, et les chèvres du voisin paissent à trois kilomètres.

Ni hôtel, ni annexe : une maison, au sens où eux l'entendent : un endroit où l'on reçoit comme on vit. L'enchantement des Morainières ne s'arrête pas au dessert ; il se couche tard et se réveille sur les vallons.

« La clé, c'était de trouver un lieu
pour pouvoir vivre avec notre fils,
de notre métier et de notre passion. »

Michaël Arnoult

La route aux étoiles

La première tombe en 2007, quand Michaël est encore seul en cuisine : « L'étoile ne nous a pas donné de l'argent, elle nous a donné du monde. » La deuxième, en 2012, salue une cuisine devenue sienne. La troisième arrive le 16 mars 2026, la seule attribuée en France cette année-là, et installe Jongieux sur la carte mondiale de la gastronomie.

Ce qui change ? Le monde autour, sûrement. Ce qui ne change pas : tout le reste. Les mardis aux halles de Chambéry, le menu qui suit la pêche, l'accueil d'Ingrid, les doutes assumés « quel entrepreneur n'en a pas ? » et cette méfiance intacte envers tout ce qui fige : les signatures, les récits, les postures. Les modes passent, ils en ont vu passer ; leur boussole n'a jamais bougé.

Trois étoiles, donc, et le même geste chaque matin.
Le vertige, lui, est resté dans la vallée.

« Il faut juste tenir une ligne
de conduite : la sienne. »

— Michaël Arnoult



« La signature,
ça fige le plat.
Et quand c'est trop figé,
on commence
à faire moins bien. »

——— Michaël Arnoult



La route d'une écrevisse



On ne trouvera pas de « plat signature » aux Morainières, par principe. Le mot fige, et un plat figé est un plat qu'on cesse d'aimer en le faisant. Mais qu'on interroge les habitués, et un nom revient : l'écrevisse.

Michaël Arnoult l'affectionne particulièrement et la décline sans jamais se répéter, jouant des textures, des cuissons, des assaisonnements, au fil de la saison et de la pêche. Fétiche, donc, mais jamais fixe : c'est le fil rouge d'une cuisine d'eau douce, pas un monument qu'on visite.

À l'ancienne, on aurait dit une spécialité, le mot était plus juste, et plus modeste : il laisse le plat vivre, et laisse au client le soin de décider ce qui l'a marqué. Car aux Morainières, la seule chose qui ne change jamais ne se met pas dans l'assiette : c'est le cœur qu'on y met. Le reste bouge avec le paysage, et c'est pour cela qu'on revient.



INFORMATIONS PRATIQUES :

Les Morainières***

1400 route de Marestel, 73170 Jongieux

Ouvert du jeudi au dimanche, au déjeuner et au dîner.