L'auberge DE Montmin

MAISON DE CUISINE

À l’entrée du petit village de Montmin, en Haute-Savoie, une « maison de cuisine » chante les louanges du goût et de la liberté. Florian et Sandrine Favario ont imaginé un lieu qui leur ressemble, sincère et généreux. Pour la première fois depuis la création de L’Auberge de Montmin, il y a cinq ans, ils racontent cette épopée.

Menu/confidence en 7 temps.

Une maison de cuisine

« *L'Auberge de Montmin est une histoire d'amour. Là-haut, nous n'avons besoin de personne* ». Ainsi parle le Chef Favario. Au terme de restaurant, Sandrine et Florian préfèrent celui de « maison de cuisine », qui correspond à l'expérience que nous éprouvons en tant que client : l'impression de dîner à la maison, près du feu, tout contre soi.

Il est donc des Chefs heureux. En couple comme en famille. Avouez que c'est suffisamment intriguant pour donner envie d'en savoir plus. Sandrine et Florian Favario détournent tous les clichés accolés (souvent injustement) à l'image des Chefs que l'ont dit bourrus, solitaires, machos, malheureux en amour et parents de passage. Sur le visage de leurs deux enfants, toujours ce léger sourire, comme la perspective d'une malice ou d'une bonne nouvelle à venir.

Voilà la force des Favario : ils se lèvent tous les matins en attendant une bonne nouvelle. La vie n'appartient pas à ceux qui se lèvent tôt mais à ceux qui sont heureux de se lever. Or Sandrine et Florian sont à la fois heureux de se lever et se lèvent tôt.

Comment le destin pourrait il leur résister ?

« LA HAUTE SAVOIE, TERRE ÉTOILÉE »

Cette mystérieuse alchimie

Est-ce l’air de Montmin, la petite mélodie des alpages, rythmée par les cloches des vaches, les saisons en pente douce, ou même dans ses moments furieux, l’hiver ne se prend jamais trop au sérieux ? Il règne là-haut comme une ineffable douceur. Le ciel y semble plus pur, les sourires plus francs et les appétits insatiables.

Libérés de la contrainte territoriale du Lac d’Annecy - cet océan d’argent qui est à la fois un appel irrésistible et un danger - Sandrine et Florian ont pris le temps de bâtir un lieu hors du monde. Il est vrai que la concurrence est rude, avec trois restaurants deux étoiles Michelin et un restaurant trois étoiles dans un rayon de vingt kilomètres ! Une concentration unique en France. *« Nous n’y pensons pas. Nous nous concentrons sur ce que nous allons servir, chaque jour, dans l’assiette. Ce qui nous importe sont les étoiles dans les yeux de nos clients ».*

Un pari risqué

Quand Florian et Sandrine s’installent au col de la Forclaz en 2019 dans une ancienne pizzeria de station de ski, tout le monde le leur déconseille. Pas un parent, ni un ami sur qui compter. C’est la ruine assurée, leur dit-on, de la folie pure, vous allez vous planter.

«*Quand nous sommes entrés, les souris avaient pris possession de l’endroit. A tel point que la mairie nous a octroyé un an de loyer gratuit. Alors, nous nous sommes retroussé les manches ».*

Et puis un Chef qui s’installe à 37 ans, ce n’est pas sérieux ! C’est sans compter que les racines de Florian courent et sous le sol depuis qu’il a quinze ans. Son installation à Montmin n’est que la consécration d’un chemin de vie qui l’a mené des Etats-Unis au Japon, de Thierry Marx à Eric Frechon.

Chemins de vie

Florian a quatorze ans lorsque ses parents divorcent. Le cadre familial explose. Quand son père, secouriste d'hélicoptère en montagne, lui demande ce qu'il veut faire, le garçon répond sans réfléchir : «cuisinier ». Peut-être parce que son grand frère est pâtissier. Sauf que Florian ne sait pas tenir un couteau. Son père l'emmène chez Laurent Petit, qui vient d'ouvrir son Clos des Sens à Annecy. Une semaine d'essai et le chef l'engage. Florian vivra trois ans au-dessus de la cuisine, jusqu'à ses dix-huit ans : « Je passe d'un monde d'enfant à celui de l'âge adulte ».

Suivront deux ans à Aix-en-Provence puis un an et demi chez Rostang à Paris. Deux expériences au cours desquelles Florian découvre la dureté du métier de cuisiner, les ordres qui pleuvent, les conditions de vie spartiate dans des chambres minuscules, avec un seau d'eau et un gant pour se laver. Il s'offre une saison en Corse, avant de s'envoler pour la Californie, où il se retrouve rapidement à conduire une décapotable pour s'en aller surfer tous les week-ends. *« Là-bas, la philosophie est différente : si tu veux, tu peux, et ça marche ! ».*

Il décide pourtant de rentrer en France pour ne pas s'empâter. Il a 23 ans quand il devient chef de partie de Thierry Marx, à Pauillac. Un matin, le chef demande à la cantonade qui parle anglais : Florian est le seul à lever le doigt. Dès lors, tout va très vite. Florian devient le représentant de Marx partout dans le monde, Thaïlande, Japon, Canada, Singapour.

La croisée des chemins

C’est à Paris que Florian rencontre Sandrine pour la première fois. Sandrine est directrice du restaurant OZU de Thierry Marx, à l’aquarium du Trocadéro. « Je n’ai jamais vu quelqu’un rayonner comme ça » se souvient Florian. « Une lumière le suivait partout où il allait », répond Sandrine. C’est l’amour fou, au premier regard.

Evan naît neuf mois plus tard, le 20 décembre 2009. Fini les hésitations : ils ont désormais charge d’âme. Florian veut travailler dans un trois étoiles. Sandrine, qui est devenue entre temps directrice de salle à la brasserie Lazare, à Paris, ne voit qu’un seul Chef capable d’assurer ce rôle de mentor.

Eric Frechon

Sandrine et Florian l'appellent « le Chef ». Le respect est palpable, leurs voix se serrent quand ils l'évoquent. *« Il m'a appris la rigueur, le travail, l'absence de compromis sur les produits. Le Chef était le premier arrivé et le dernier parti. C'était l'éducation par l'exemple. Eric Frechon est* notre maître de cuisine ».

En 2009, Florian entre comme quatrième sous-Chef au Bristol, dans une brigade de quarante personnes. Au bout d'un an, il est nommé premier sous-Chef. Il y restera huit ans. Livia naît le 5 novembre 2011.

Puis, c'est le Lanesborough, à Hide Park, Londres, où Florian devient Chef exécutif d'une équipe de quatre-vingt personnes. Les enfants aiment Londres, les petits uniformes, le grand appartement. Mais Florian commence à se fatiguer de servir du homard et caviar à des types en chambre, à deux heures du matin. Avec le recul, il ne regrette rien : *« J'ai toujours choisi les endroits en fonction de ce que je pouvais y apprendre. Après trois ans à Londres, j'ai eu la sensation que nous étions aboutis professionnellement. Le temps était venu de* penser à nous *».*

L’Auberge de Montmin

En janvier 2019, Sandrine est seule en salle, Florian seul en cuisine. Le matin, elle pèle les oignons, le soir Florian s’occupe de la plonge.

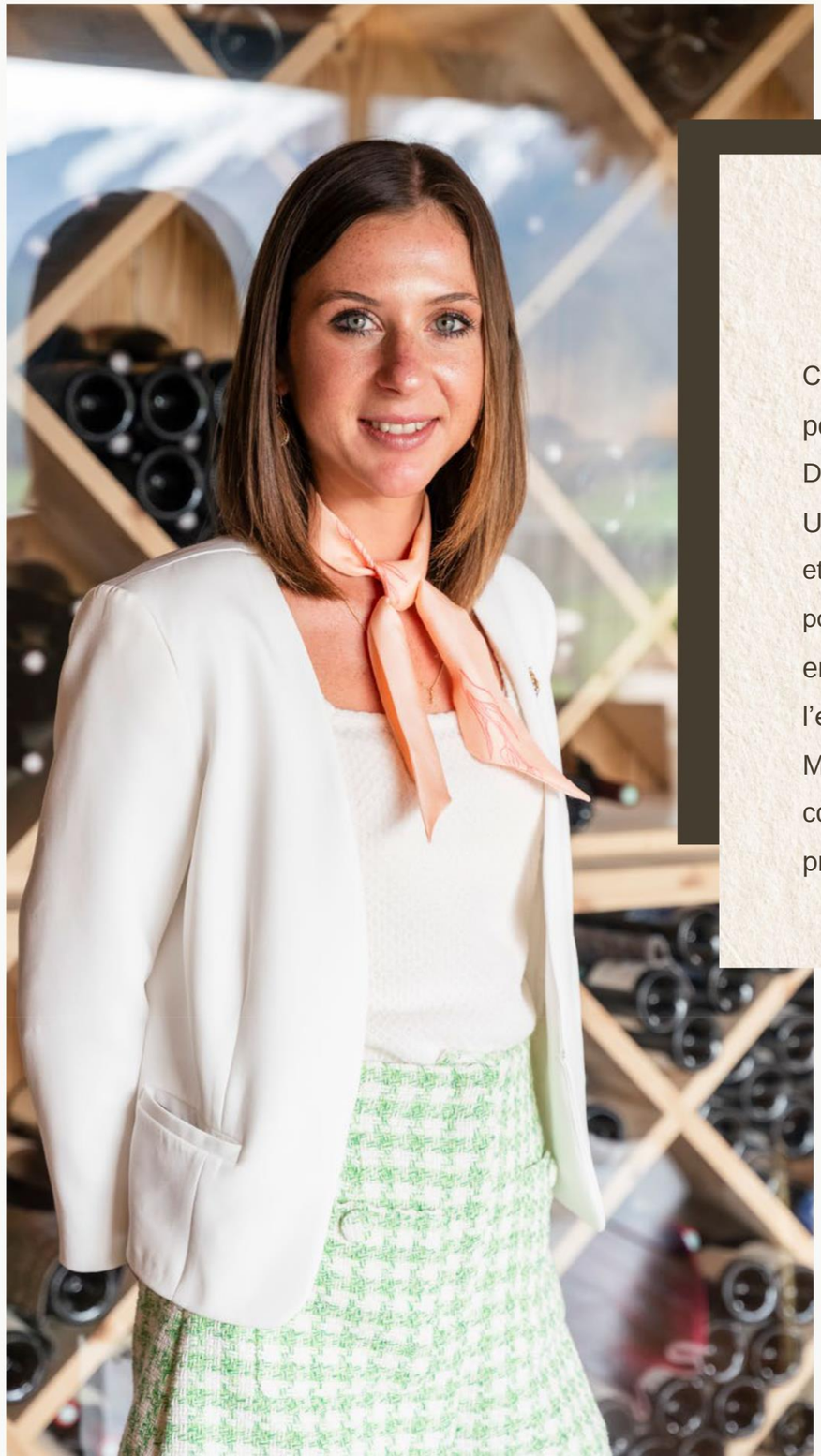
« *Tout le monde campe à l’étage, les enfants dorment avec les machines à laver. Nous sommes au bord de l’épuisement, mais à l’endroit précis où nous devons être. Nous avions la sensation d’avoir enfin trouvé notre chez nous* ».

Un menu unique est servi à toutes les tables, au même tempo : *« Impossible de monter une entrée et d'envoyer un plat chaud en même temps »*. Ce qui a été imposé par les circonstances devient une philosophie de cuisine et de vie. Une force aussi. A l'entrée du restaurant, pas de menu, aucun prix. Le bouche à oreille fonctionne au-delà de leurs espoirs.

Six mois après son ouverture, début 2020, l'Auberge de Montmin est consacrée par une première étoile Michelin. Puis ce sera l'étoile verte, qui récompense une cuisine respectueuse de la nature et du cycle des saisons. En mars 2023, l'Auberge décroche une seconde étoile. L'année suivante, Sandrine reçoit du Guide Michelin le titre de meilleure directrice de salle.

L'histoire ne fait que commencer.

UNE SOIRÉE À L’AUBERGE DE MONTMIN



L’Auberge de Montmin

Ce qui attire d’abord le regard, c’est l’attention portée aux détails et au confort des hôtes. Des nappes sur mesure façon tissu anglais. Une vaisselle en noyer aux formes rondes et rassurantes. Sans pouvoir résister, la main polit à son tour le noble objet. Pas d’uniforme en salle : seul un petit foulard rappelle que l’élégance est une vertu discrète. En salle, Marie, Cheffe sommelière et finaliste du concours de Meilleur sommelier de France, propose une dégustation à l’aveugle.

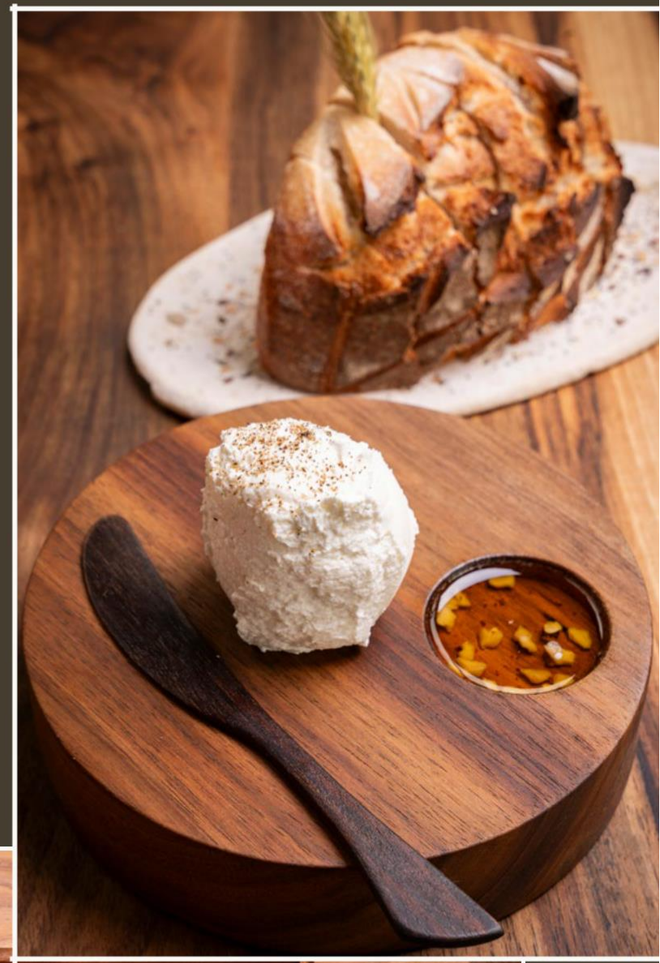
« BOUGNETTES DE POMMES DE TERRE, GÂTEAU DE SAVOIE AU LARD FUMÉ, OIGNONS CONFITS
ET BEAUFORT, NOTRE PANCETTA »

Ces amuse-bouches sont des comptines que l’on raconte au coin du feu.

C’est doux et aérien comme des planètes de pommes de terre, qui tournera

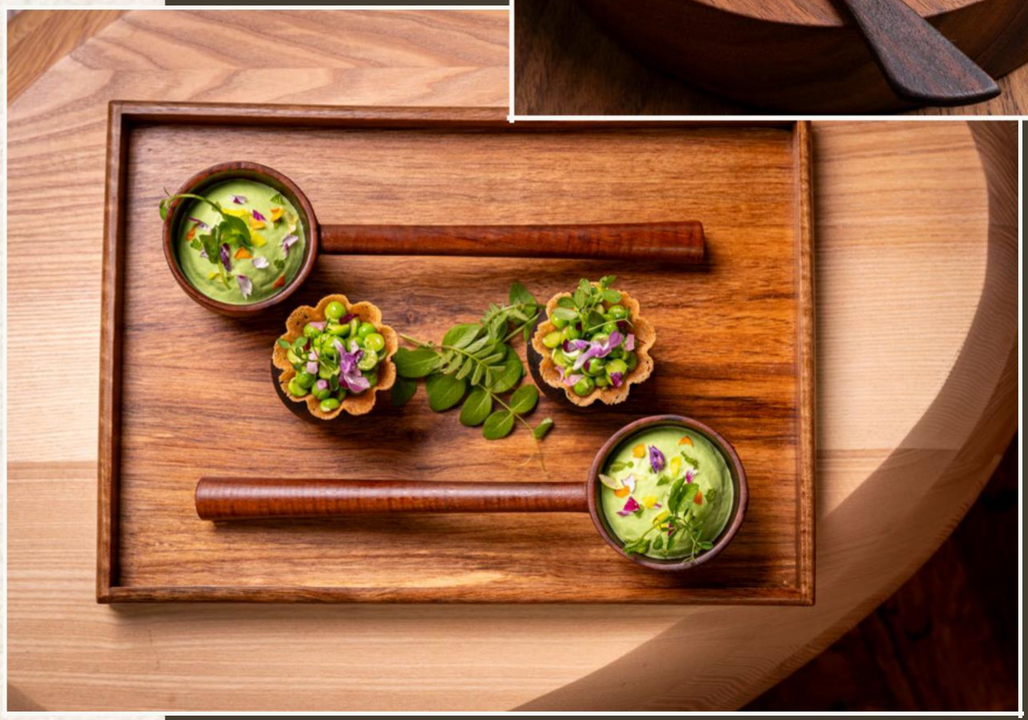
« LES PETITS POIS À LA FRANÇAISE »

En guise d’éveil du palais, le petit pois travaillé à la Française, tartelette menthe, divine sensation de plonger tête la première dans un jardin. Les petits pois proviennent duchâteau de Menthon-Saint-Bernard. Des légumes châtelains, fort bien élevés.



« NOTRE PAIN AU LEVAIN NATUREL, AVANT-BEURRE FERMIER, HUILE DE NOIX »

Le pain est déposé sur la table. Florian travaille son levain depuis cinq ans. A côté, Sandrine dépose une mousse légère : « L’avant beurre, tout doux et tout dangereux ». Elle ne se trompe pas. L’impression d’avaler un nuage



« LES ESCARGOTS DE PHILIPPE HÉRITIER À L'AIL DES OURS, GÂTEAU AU PERSIL, BOUGIE DE BEURRE PERSILLÉ »

Les Escargots de Philippe Héritier, associés à un vin de Savoie « Instant présent » 2022 du Domaine des Orchis… de Philippe Héritier. Un poète de la vigne : « La terre c'est la mère, le ciel c'est le père, les vignes seraient comme leur enfant ». Alliance parfaite du nectar et de son terroir, pour un breuvage salivant et acidulé. .

LA BETTERAVE, FUMÉE AU GENÉVRIER, FÉRA DU LÉMAN CRÈME AU RAIFORT ET HUILE DE PERSIL

LES ASPERGES BLANCHES DE LEYRIEUX COMME UN RISOTTO, ŒUF DE POULE FERMIER CONFIT, CRÈME AU LARD PAYSAN, TARTINE AU VIEUX COMTÉ

Des légumes aux couleurs du drapeau de la Haute Savoie, rouge et blanc, betterave et asperges blanches

LA TRUITE GRILLÉE SUR LA BRAISE, JEUNES POUSSES DE TÉTRAGONE ET œUFS DE BROCHET

Lorsque paraît le chef, c'est comme s'il avait été toujours là. Une cuisine de maison a été installée dans la salle. Les lumières tamisées éclairent tantôt ses mains, tantôt son visage. Pas un bruit. Florian dresse chacune de ses assiettes, des amuse-bouches au dessert. L'attention offerte à son ouvrage est celle d'un miniaturiste ou d'un horloger. Sa présence évoque celle du maître kaiseki derrière son comptoir. Comme au Japon, un menu unique. Là-bas, il serait incorrect de demander au chef le choix à la carte : cela signifie que le client n'accorde pas sa confiance au chef.

LE VEAU DE LAIT

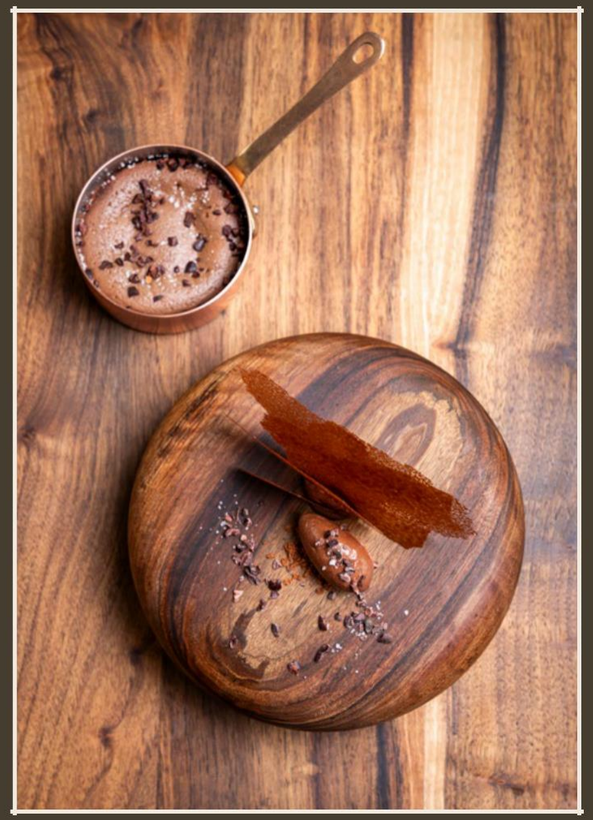
Le ris de veau rôti, la côte en croûte de jambon Girolles, Sabayon citronné Cèleri rave comme un farcement, tatin d'oignons rouges et blancs confits, ail rôti et confit.

NOTRE FROMAGE AU LAIT DES VACHES DU COL
DE LA FORCLAZ, MIEL DE FLEURS DES BAUGES
CRÉMEUX DE LIVÊCHE CRISTALLISÉ LES FRAISES SOUS LA NEIGE ET

OSEILLE NOTRE GÂTEAU CHAUD AU CHOCOLAT

Les desserts du Chef se glissent dans la narrativité gustative avec l'énergie de la rivière Fier qui se jette dans le Rhône. Une énergie qui balance entre la fraîcheur de l'oseille et la tiède douceur du chocolat. Ce jour d'avril, se souvient Sandrine, il neigeait « gros comme le poing ». Florian est pensif : je ne vais tout de même pas servir une fraise sous la neige ! Un dessert était né, qui deviendra Les fraises sous la neige et oseille.

Dehors, la nuit est tendre. Les cloches se sont tues. C'est le silence ou presque, à peine perturbé par le hululement d'un hibou. Les derniers clients s'en vont, sourire aux lèvres. Un homme en habit de cuisinier et sa femme quittent le navire en dernier. Les dernières lumières s'éteignent. Ils s'enfoncent dans la nuit, encore émerveillés par leur bonheur.



LES PRODUCTEURS

Légumes

- Le bouquet Savoyard à Sevrier - Jean-Francois et Agnès Prieur
- Le Château de Menthon Saint Bernard - Hugues et Marc.

Poisson

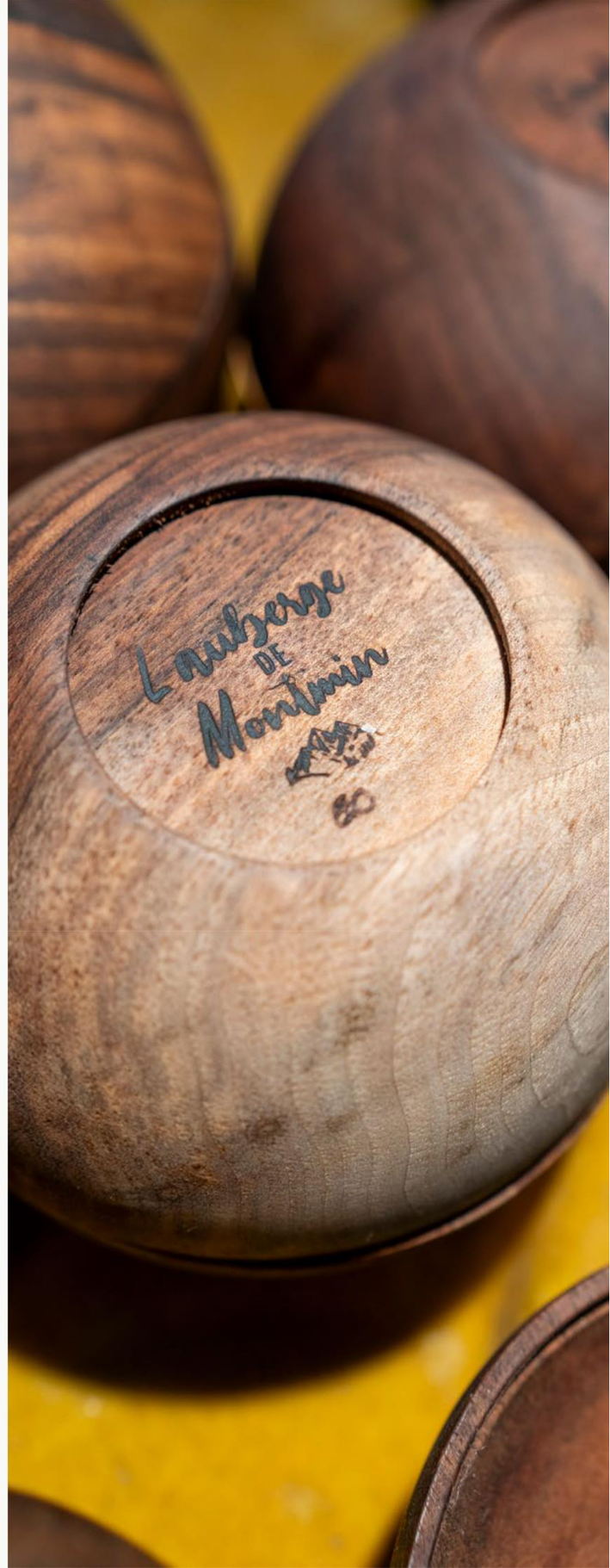
- Du Leman à l’océan pour la pêche sur le Leman. Famille Pecquery (La Fera, Omble chevalier et filets de perche)
- Pisciculture Petit dans l’Ain à Saint Germain de Joux (Truite)
- Pisciculture Murgat en Isère (Omble Chevalier)

Les Escargots

- Philippe Héritier du don Maine des Orchis à Poisy

Nos artisans

- La Pépinière Charvin et Charvin Paysagiste pour tout le paysage extérieur à Saint Jorioz.
- Mobilier de salle sur mesure par Wood and More Pascal Bonino
- Vaisselle en noyer par Atelier Gouj (Baptiste André et Peter Pan Bois) à Dulin (73)



INFORMATIONS PRATIQUES

L’Auberge de Montmin, Maison de Cuisine
Du mercredi au dimanche
Sur réservation uniquement
1983, Route de Talloires, Col de la Forclaz - 74210 Talloires-Montmin
04 50 63 85 40
www.aubergedemontmin.com