

Samedi 28 - Dimanche 1^{er} mars
2015.



MINUTES GOURMANDES

**Stéphane
Durand-Souffland**
sdurandsouffland@lefigaro.fr

La truffe prend de la hauteur

Selon que vous êtes Lamartine ou un citoyen ordinaire, la contemplation du lac du Bourget vous donnera envie de versifier ou vous ouvrira l'appétit. L'auteur de ces lignes n'étant pas un forcené de la rime, lacustre ou non, nous voici attablés en surplomb du grand miroir alpin, de ses riants coteaux et de ses noirs sapins, au restaurant Atmosphères, chalet perché, au bord d'une sente tranquille. Il existe, en saison, un menu tout truffes, qui propose des combinaisons classiques mais appétissantes et maîtrisées. Un carpaccio de saint-jacques ouvre le bal en noir et blanc : des disques de coquillage et de champignon sont rangés comme des jetons de casino, escortés par quelques feuilles d'épinard vert sombre, le tout sur une émulsion parfumée avec les barbes du mollusque. Surprise : c'est froid, sauf l'émulsion, dont la chaleur, associée à un petit goût acidulé, confère à l'entrée un côté nerveux bienvenu. Suit un bloc de cardons couronné d'une belle lamelle de truffe et d'une autre, de moelle, le tout agrémenté d'une émulsion au beaufort. Truffe et beaufort, c'est un peu le choc des titans, mais ces deux-là se donnent la main pour faire sa fête au cardon cuit à dents. Un plat qui tient des états généraux gourmands, avec une rotule modeste mais sûre de son fait (le cardon), la noblesse triomphante mais obligée de s'allier aux autres (la truffe) et l'onctuosité scélérate du clergé (la moelle). C'est donc le cœur guilleret qu'on enchaîne avec un parmentier de queue de bœuf, purée de topinambours.

Là encore, pas de révolution de palais, mais une viande divinement fondante, gorgée de sucs exquis, que caresse un édreton de purée presque sucrée comme un dessert. Sa Majesté la Truffe joue sa partition bien comme il faut, magnifiante et vraiment pas bêcheuse. Le tout est servi avec un simple bouillon dégraissé, qui embaume la conjugaison revigorante du potager et de la viande. Voici venue (à pas comptés, car le service, très souriant, avait un peu de retard à l'allumage ce jour-là) l'heure du fromage : celui-ci a choisi, comme ambassadeur, une rareté savoyarde, le bleu de Termignon. Lui font la cour un rafraîchissant pavé poire-céliéri ainsi qu'un inattendu caramel au porto, sombre à l'extérieur mais révélat, sous l'assaut de la cuiller, un rouge éclatant. À ce stade, la truffe - qui s'invite encore au festin - n'est plus qu'un vice : elle n'apporte pas grand-chose à la puissance du bleu, mais ne gâche rien non plus. Enfin, une assiette blanche offre, en guise de dessert, une constellation chocolatée avec, en astres vedettes, de fines coquilles garnies d'une glace truffée, autour desquelles gravitent, en satellites malicieux, des truffes au chocolat d'excellente facture. C'est très joli à regarder et délicieux à déguster. La cave est plutôt onéreuse, mais il existe des flacons abordables. Ce qui nous ramène à Lamartine, poète bourguignon : si le spectacle du lac vous envoûte et que le vin vous enivre, il y a des chambres douillettes à l'étage. Atmosphères, 618, route des Tournelles, 73370 Le Bourget-du-Lac. Tél. : 04 79 25 01 29. Menus à 31 ou 41 € (déjeuner), 49, 57 et 72 € (100 ou 153 € pour les menus truffes). Fermé dimanche et lundi. Chambres à 130 ou 150 €.