

LE MORZINE-AVORIAZ de **Thierry Thorens**

Propriétaire de la Chamade à Morzine.

De son établissement, on dit qu'il est « inclassable » et Thierry Thorens ne sait « toujours pas si c'est un compliment ». Brasserie ? « Gastro » ? Qu'importe ! Chaque après-midi, devant son restaurant, la soupe aux choux cuit dans un chaudron en plein air : « Une manière d'amener de l'ambiance dans la rue ». Ce Morzinois pur rebléchon creuse son sillon, livre après livre. Le petit dernier ? *Almanach des Alpes gourmandes* (Glénat).

CE QU'IL AIME « À Morzine, il y a une culture village. On se connaît tous. Dans ma cuisine, dans mes livres, je m'attache à défendre cette culture montagne. On ne vit pas de la même façon à 1 000 m d'altitude qu'en plaine. J'aime prendre la benne (le téléphérique des Prodains) rien que pour la vue sur la vallée des Ardoisières. J'aime aussi me promener le soir venu dans les rues d'Avoriaz. C'est magique, c'est feutré ».



SON SKI PRÉFÉRÉ Le ski en peau de phoque, le ski de randonnée. « C'est une approche différente de la montagne ». Silencieuse. Solitaire. Il pratique ce ski-là à ses moments perdus, « le matin, quand il peut s'échapper », sur la pointe de Nyon (2 019 m), Chamossière (2 002 m).

SES ADRESSES Nicolas Baud et l'Alpage à Morzine lui fournissent ses tommes. À consommer nature ou... dans le risotto. Raymond Buet et la pisciculture des Meuniers, Morzine toujours, l'approvisionnent en ombles et truites.