



Le Chef Mickaël Leloup

Entrer dans ce bâtiment douanier du XVII<sup>e</sup> siècle, dont les meurtrières gardaient l'entrée du défilé de Saint-Maurice, c'est revenir cinquante ans en arrière. Entre les murs de pierre grossière, sous les poutres historiques et devant la vaste cheminée et son beau tournebroche mécanique, on se retrouve dans un climat de rôtisserie typique des années 1970, heureusement tempéré par un mobilier plus contemporain.

Dans ce décor de film de mousquetaires, la cuisine de Mickaël Leloup évoque elle aussi celle qui prévalait à l'époque, mais dans une version allégée et avec d'heureuses touches contemporaines. Une cuisine sans esbroufe, où les produits de qualité sont traités avec respect et précision et ont juste le goût, l'aspect et la cuisson que l'on en attend.

Le Saint-Christophe est connu surtout pour ses viandes rôties dans la cheminée du restaurant. Il propose aussi un agréable menu dégustation révélant toutes les qualités du chef. Un biscuit sablé au parmesan corsé, une légère mousse de brocoli parfumée et une miette de magret de canard fumé francs de goût et de couleur: le ton est donné dès la mise en bouche. La suite se révèle dans le même état d'esprit fait de naturel et de fraîcheur. Une terrine de volaille délicieuse s'accompagne sans excès d'un excellent foie gras et d'une saladinie où des copeaux d'artichaut frit donnent de la structure et des quartiers d'orange de la douceur. La poêlée de crevettes, juste saisies, est servie sur de délicats raviolis au brocoli à la fine pâte safranée, dans une écume à laquelle des dés de tomate et fèves donnent une couleur printanière.

Après un agréable sorbet à la tomate, servi sur une meringue parfumée au thym, le filet de bœuf arrive escorté d'une poêlée de champignons et d'un joli écrasé de petits pois relevé d'olives taggiasche. La qualité et la cuisson de la viande sont irréprochables. Un biscuit au thé matcha, fourré d'un crémeux à la pistache et d'un goûteux sorbet à la fraise, parachève le repas.

Le patron a l'accueil cordial. Il est prolix et de bon conseil sur les accords mets-vins. Mettant un accent marqué sur le Chablais, la carte des crus propose une cinquantaine de bouteilles des meilleurs vigneron entre le Léman et Sion, avec une nette orientation vers les cépages. De quoi faire de belles découvertes.