

La Buffe, à Autrans

Le charme des belles maisons.

par Philippe de Cantezac

Dans un cadre enneigé majestueux, au cœur de la station d'Autrans, La Buffe est un restaurant chaleureux, gourmand et baigné de soleil. Le repaire depuis trente-huit ans de Régis ARIBERT et son épouse. Du bois du sol aux murs, une peinture dans les tons roses, d'immenses baies vitrées ouvertes sur un panorama « buffant », La Buffe c'est d'abord un

endroit où l'on se sent bien. Un hôtel confortable assorti d'une cuisine de terroir signée du chef Régis ARIBERT, un nom bien connu des gastronomes de notre région.

Le simple menu à 25 euros possède bien des vertus et donne un aperçu du talent culinaire du chef. À l'image de ce dos de saumon

parfaitement cuit, accompagné d'une macédoine de légumes et d'une fine mayonnaise. Une entrée d'un grand classicisme diriez-vous, et vous n'auriez pas tort. Mais d'une fraîcheur bienvenue. Trois belles tranches de jambon cru

peuvent également prendre le relais, au pied levé.

Ce n'est qu'avec le sauté de cerf que l'on aborde réellement le domaine de compétence du chef. Préféré à la grillade de bœuf (13 euros), au lavaret aux amandes ou au filet de truite (13 euros), ce cerf a du caractère. Trônant au milieu d'une sauce style civet, subtilement assaisonnée, il file le parfait amour avec la spécialité maison, un gratin si crémeux qu'on se demande s'il s'agit d'un gratin à la crème ou d'une crème gratinée. Quoi qu'il en soit, c'est un régal total et ce plat (cerf et gratin) justifierait à lui seul la montée à Autrans.

Sous le soleil éclatant, la neige qui entoure le restaurant scintille de mille étoiles et c'est l'esprit entièrement apaisé que l'on se dirige vers les desserts. Les desserts du jour à 7 euros ont pour nom vacherin, baba au rhum, coupe de sorbets ou tarte aux myrtilles. Cette dernière fait honneur à son appellation, pâte fine et croustillante, fruits en abondance, tout y est.

Cerise sur le gâteau, la carte des vins brille elle aussi de mille feux. On y trouve le St-Joseph L'Olive de Courson à 58 euros, La mondeuse de Genoux à 29 euros, le Morgon de Piron à 28 euros, le Pacherenc de Berthomieu à 31 euros,

Demandez l'addition :

Cadre : un beau bâtiment chaleureux et douillet avec du bois et de larges baies vitrées. Tables doublement nappées.

Menus et cartes : menus à 25, 35, 50 et 47 euros.

Spécialités du chef : un gratin à tomber, des plats classiques, de la cuisine régionale.

Carte des vins : fort bien bousculée, avec des flacons recherchés à des tarifs moins élevés que les cimes enneigées. Note du café servi avec moult sucreries : 8/10.

Pourquoi il faut y aller : pour le plaisir d'un instant de détente culinaire dans un site privilégié, pour une cuisine gourmande de terroir.

le Jurançon de Lapeyre à 32 euros, un Château-Chalon à 85 euros et même un vieux Bordeaux Château Clerc Millon 1986 à 45 euros à boire dès à présent. Que demander d'autre ?

Une ouverture 7 jours sur 7 pendant l'hiver ? C'est accordé !

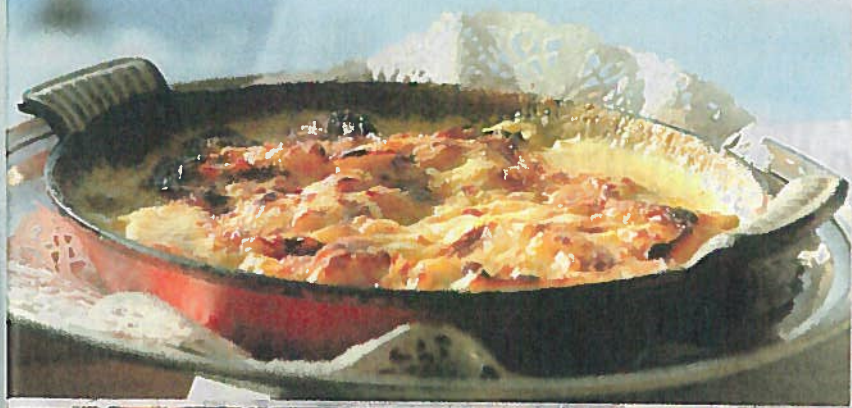
Bien évidemment la Buffe, dont le nom provient d'une montagne proche, sera un candidat fort crédible au titre de votre restaurant de montagne préféré pour la saison 2013, avant que notre chef ne se décide à passer la main. Le plus tard possible, bien évidemment...

La Buffe, centre village, 38880 Autrans. Tél : 04 76 94 70 70. Environ 70 couverts. Ouvert sept jours sur sept pendant la saison.



© photos : Doremed

Régis Aribert.



La recette du chef de La Buffe :

Gratin à la crème par Régis Aribert



Éplucher les pommes de terre et mettre à bouillir le lait et 75 cl de crème.
Saler. Couper les pommes de terre en lamelles de 2 mm d'épaisseur, les verser dans le lait et la crème en ébullition. Cuire à

feu doux avec un couvercle pendant 45 minutes. Prendre un plat à gratin, verser dans le fond 10 cl de crème, ajouter la cuisson des pommes de terre, verser le reste de la crème. Mettre au four 40 à 45 minutes. Servir chaud.

Ingédients pour 4 personnes

- 2 kg de pommes de terre *Mona Lisa*
- 1 l de lait
- 1 l de crème à 35 %
- Sel

**L'équipe du restaurant
des Agapes à Saint Marcellin
vous souhaite de joyeuses fêtes !**

John, Nicolas, Stéphane, Rémi, Karine, Elodie,
Anne-Sophie, Sandra, en Salle

Manu, Julien, Vincent, Jean-Luc, Jean-Marc,
Yvan, Jérôme, en cuisine

Christophe aux Halles Ste Claire à Grenoble

se joignent à Arlette et Carlo
pour vous présenter leurs meilleurs vœux de bonheur, de prospérité
et de santé pour vous et vos proches

**Merci pour la confiance et la fidélité
que vous nous témoignez**

38160 Saint-Marcellin
Tél. 04 76 38 40 68

**L'Hotel de la Poste
à Charavines**

Changement de propriétaire

*Vous accueille
dans un nouveau cadre*

Lundi 31 décembre
Menu du réveillon

Mardi 1^{er} janvier à midi
Menu et carte de fête

Pensez à réserver

965, rue Principale - 38850 Charavines
Tél. 04 76 06 60 41 - 06 08 21 15 18