

# Bruits de Bouchons

par Françoise Petit



Photos © Jean-Luc Mège

**Silence sylvestre, rires sonores et fondue à l'Ayse combinent leurs charmes d'altitude dans un chalet d'alpage, qu'Olivier Deffaugt parfume de sincérité. Ici le vilain monde est masqué par une ceinture de montagne couleur nacre, parfois la neige empêche ce rendez vous au sommet. Pour Bruits de Bouchons, la route qui mène aux « Cachottes » terre de tomme est open, ce soir là quelques sangliers se repèrent à la pleine lune et Samoëns s'endort à la lumière des étoiles...**

Un festival de cépages savoyards organisé à huis clos résonne encore là haut sur la montagne ! Pour parvenir à l'évènement notre convoi « Bruits de Bouchons » s'est arraché à la vue d'un gros tilleul millésime 1438 (oui oui) enraciné sur la place de Samoëns. Direction Col de Joux Plane un champ de paradis qui fait son tapis rouge à 1650 mètres d'altitude. Planté dans la neige le chalet d'alpage d'Olivier Deffaugt est parfaitement adapté au prétexte d'une rencontre gourmande. Petits pots de terre, vieux skis et grêle de pays... le cadre ajoute à l'ambiance d'une soirée dédiée aux talents septimontains (sept monts entourant le village). La cuisine locale et les vins de Savoie ont fait bon ménage. Olivier Deffaugt et sa

fondue naturelle ou aux chanterelles donnait le ton d'une dégustation époustouflante. Sous les conseils avisés de **Jean-Claude Belbarbe** (où était donc **Damien Gateau** ?), caviste émérite à Samoëns (sa boutique « la feuille de vigne » est ouverte toute l'année) les découvertes relevaient du jeu de piste. Seule « la fille de la ville » **Elodie** dérogeait à la règle savoyarde avec son « côteaux du Languedoc » heureusement apprécié à l'unanimité ! Très décontracté le team de l'Office du Tourisme avec **Alain Quièvre**, **Marc Granger** et **Martin Girat** (sans oublier **Isabelle Cadoux**) a su lancer sa montagne électorale. Les résultats mettent Samoëns sur un podium. A vérifier sans modération ! ♦



## Olivier Deffaugt

Président d'honneur de « Bruits de Bouchons »  
Propriétaire avec Françoise son épouse de  
« Neige et Roc »  
Chalet-hôtel restaurant (Samoëns)  
[www.neigeetroc.com](http://www.neigeetroc.com)

Château Monterminod 2000  
Roussette de Savoie  
Maison Bouvet

Mondeuse  
Cuvée Guillaume Charles 2001  
Maison Bouvet

Pour la tarte aux myrtilles  
Passerillé de Novembre (pinot gris)  
Maison Bouvet

## Coup de cœur hébergement

« La remise » est un chalet qui se loue à la semaine au cœur d'un hameau authentique et poétique. On peut loger jusqu'à 12 dans ce « home » en bois dont la déco et le confort sont irréprochables. Un vrai « chez soi ». 04 50 34 96 81  
[www.vallons.com](http://www.vallons.com) (Vallon d'en haut à Samoëns)

Autres adresses de charme et infos :  
OT Samoëns 04 50 34 40 28  
[www.samoens.com](http://www.samoens.com)

## FONDUE A L'AYSE\*

L'Ayse (domaine Belluard) est un vin effervescent issu du cépage le plus haut d'Europe. Ceci explique en partie le niveau exceptionnel de qualité de la fondue d'Olivier Deffaugt

### Noter et tenter :

Un peu d'ail que l'on peut faire revenir avec du beurre dans le caquelon, de la noix de muscade (râpée fraîche), du poivre du moulin, un vin blanc pétillant l'Ayse par exemple (10 cl par personne). Le fromage (200g par personne) : de l'emmental (jeune de 3 mois), du comté âgé. Conseil : l'une fondue ne doit jamais bouillir !

\* Cepage Gringet