

Les grandes énigmes

Chamonix-Mont-Blanc

## Thomas Bigot, la perfection d'une cuisine locale et gastronomique

Depuis octobre dernier, le chef Thomas Bigot dirige la cuisine du restaurant gastronomique des *Chalets de Philippe*, l'hôtel de Lavancher. Le jeune homme de 25 ans, tombé amoureux du lieu, explore la beauté des produits de terroir pour parfaire une cuisine classique maîtrisée à la perfection.

Malo Janin - 12 août 2024 à 17:28 | mis à jour le 12 août 2024 à 17:28 - Temps de lecture : 3 min



Le restaurant dispose d'une terrasse et de trois tables d'hôtes. Photo Le DL /M.H.

La cuisine s'active derrière la fenêtre à petits carreaux du chalet des Grandes Jorasses. Face aux Drus, sous ces outils et luges anciennes accrochés au bois du mur, l'air frais des hauteurs gagne peu à peu la terrasse des *Tables de Philippe*. On s'attendrait presque à être réchauffé par l'un de ces plats de grand-mère qui mijote des heures, si l'on oubliait le dressage d'exception et les verres de Pouilly-Fumé. Cette authenticité alpine, Thomas Bigot la chérit et lui apporte l'élégance gastronomique.

### La saveur du terroir

Après être passé par les plus grandes maisons, d'[Alain Ducasse](#) au *Four Seasons* de Megève, c'est au Lavancher que le jeune chef a décidé de s'arrêter, en juin dernier. « Je suis tombé amoureux du concept des *Chalets de Philippe* et de ces montagnes », confie-t-il. Un coup de cœur réciproque, puisqu'après avoir vu passer deux chefs, Philippe Courtine, gérant de l'hôtel, l'assure : « je ne pense pas me tromper, on est tombés sur un bon ».

Une histoire d'amour qui s'enracine autour du patrimoine. Quand Philippe chine les plus beaux objets de montagne pour décorer ses chalets, Thomas s'acharne à trouver les meilleurs produits pour ses plats. « Je cherche à faire bosser les artisans de nos terroirs, c'est auprès d'eux qu'on trouve la meilleure qualité », affirme-t-il. Des viandes choisies dans les plus beaux élevages de la vallée, des apiculteurs, des maraîchers, et les plantes de son jardin. « Ça a beaucoup plus d'arôme quand ça vient d'être cueilli ».

PUBLICITE

#### Réalisez vos projets

Simulez votre crédit en ligne



Un crédit vous engage et doit être remboursé.  
Vérifiez vos capacités de remboursement avant de vous engager.

Ma simulation

Publicité Carbone-neutre

Inspired by myvibes

Pour révéler les saveurs de ces pièces de bœuf Montbéliard, de homard breton ou de veau, le chef prône une cuisine classique maîtrisée à la perfection : celle du travail des produits bruts, entiers. Infusion, lactofermentation, extraction, « c'est une vieille école, loin de la cuisine moléculaire, mais c'est celle qui a le plus de goût », insiste-t-il. Un pari qui fonctionne et séduit les clients. « C'est un perfectionniste, on sent qu'il se bat pour chaque assiette. Il propose une vraie expérience culinaire », témoigne l'un d'eux.

### Des classiques magnifiés

Perfectionniste, il assume l'être. Car pour lui, la cuisine est plus qu'une passion, elle a forgé sa vie. À 13 ans seulement, il décroche la première place d'un concours amateur. « L'année suivante, je suis arrivé quatrième, j'ai réalisé qu'il fallait que je me forme », se souvient-il. Dix ans seulement après être entré en lycée hôtelier à Dinard, il devient chef cuisinier. « Ça peut paraître jeune mais en cuisine, on ne s'arrête jamais de travailler. Mon parcours équivaut à 20 ans d'une carrière normale », rigole-t-il.

Ces années d'engagement et d'apprentissage, Thomas Bigot les regarde avec humilité. « Les cuisiniers n'ont jamais fini d'apprendre, on a devant nous un arbre infini de possibilité », expose-t-il. Il aura tout de même trouvé peu à peu sa patte, poussé par une curiosité qui lui fera découvrir les vertus de plantes méconnues, telles que la sauge ananas et le shiso rouge. Mais sous la chaleur et l'embrasement des poêles, son plat signature le ramène dans sa Bretagne natale : le demi-homard flambé au cognac.

Un savoir-faire qui permet d'appréhender sereinement ce premier poste de directeur de restauration. Pour l'aider à faire rayonner les *Tables de Philippe* dans la région, deux commis qu'il compte former l'accompagnent. « Quel plaisir d'apprendre à travailler avec des produits entiers et de ne pas faire des sauces à base de poudre ! », s'enthousiasme Lauraine, l'une d'elles.

Des sourires et une passion en cuisine qui expliquent le travail des six services pensés par Thomas Bigot pour son menu "Gourmet". Beurre blanc aux agrumes, bisque de homard bleu, fondue de poireaux crévés ou tartelettes framboises chocolat noir : chaque classique - pour ne citer qu'eux - est réalisé à la perfection. Promesse tenue.

Société Magazine Cuisine et Vins +

### Nos dernières vidéos

Votre météo de ce lundi 2 septembre : de la pluie et des nuages

