

Alpes

magazine

BONNES
ADRESSES
RESTAURANTS,
PRODUCTEURS, MARCHÉS...

→ **Faciles à réaliser**

FONDUE, RACLETTE, TARTIFLETTE, POLENTA...
NOS RECETTES D'ORIGINE CONTRÔLÉE !

40
RECETTES
ORIGINALES

FROMAGES
Les alpages sur
un plateau

DESSERTS
Les bonnes
gourmandises
alpines

SPÉCIAL
CUISINE
DES **ALPES**

VINS DES ALPES

Savoie, Valais, vallée d'Aoste...

Les meilleurs flacons d'altitude

M 07541 - 4H - F: 6,95 € - RD



ISSN: 2294-1100 - 6,95 € - POSTCODE: 73451 - ABBES DE LAVAL 4 - 02 82 90 31 81 - DOM: 7 345 4 - ZONE CIP: 950 XFF - MAROC: 25 DH - CANADA: 12,65 \$ - USA: 12,65 \$



Ils sont sept.
Sept personnalités
qui, chacune dans
son domaine,
cultive l'excellence.
Un charcutier,
un fromager,
trois chefs,
une blogueuse et
un caviste partagent
le goût des bonnes
choses, de ce
côté-ci des Alpes.
Rencontres.

PAPILLES ALPINES

TEXTES | ADELINÉ QUÉRAUX ET FABIENNE BACHELARD PHOTOS | ARNAULT BREYSSE

Bruno Revel

De l'enfance à l'excellence

C'est sûrement son enfance à la ferme qui a réveillé les papilles de Bruno Revel et son goût du métier. Une grand-mère qui partait ramasser des morilles pour les arroser de crème chaque dimanche, ça vous laisse des traces indélébiles et un goût sûr pour les bonnes choses. Chez les Revel, dans l'avant-pays savoyard, près de Saint-Genix-sur-Guiers, on tuait bien sûr le cochon pour préparer toutes sortes de plats gourmands dégustés l'hiver. On commençait par le boudin, élaboré avec le sang du cochon, qui ne se conservait pas longtemps, et on terminait avec le jambon sec, qui mûrissait doucement à la cave. Titulaire d'un CAP de boucher, Bruno a aiguisé son métier de charcutier un peu à la dure, en apprentissage dans de bonnes maisons savoyardes (notamment chez Perrier, rue du Sénat-de-Savoie, à Chambéry), où la rigueur et le sérieux étaient de mise. Il y a dix-neuf ans, il lance son activité et, depuis dix ans, il s'est fait un nom sous les halles de Chambéry. Quand il ne passe pas son temps dans son atelier, à la fabrication, il sert les clients à Chambéry les mardis, vendredis et samedis aux côtés de son épouse Brigitte. Le mercredi, les Revel sont au marché de La Rochette et le jeudi, à celui d'Aime. Pour étoffer et améliorer sa palette de produits, Bruno a travaillé dur, ouvert de nombreux traités de charcuterie et, surtout, écouté les anciens. Pour réaliser une spécialité d'Aime qu'on lui demandait souvent, la saucisse de sang (saucisse courbe à base de sang et de pomme de terre), il a régulièrement soumis sa recette aux clientes puis fait quelques ajustements. Les années d'essai et de recherche ont fait le succès de la maison. La reconnaissance de son travail se mesure à la clientèle qui vient de loin et en nombre, mais aussi aux publications, régulières, dans la presse spécialisée. «Lorsque Bruno apparaît dans *Nos 99 Meilleurs Charcutiers*, de Gault & Millau, nous sommes heureux, ce n'est pas une étoile, mais ça y ressemble...», confie, avec émotion, son épouse.

Au cochon sans souci,
Halles de Chambéry

