

# Mathieu Carton, *L'Aromate*, à Mieussy

Véritable enfant gâté de la restauration haut-savoyarde, Mathieu Carton avait décroché son premier poste à l'*Auberge du Père Bise*, à Talloires. Il venait de terminer son bac Pro au Savoie-Léman, le lycée hôtelier de Thonon et, lassé d'un système trop scolaire pour lui, avait tenté le coup de l'apprentissage au CFA de Groisy. « *J'y suis allé au culot, j'ai présenté ma candidature au Père Bise.* » Et ça a marché.

Il faut dire que le jeune homme avait la cuisine qui coulait dans les veines. Pas celles du bois de charpente de l'entreprise familiale, mais bien celles qui forgent les cuisiniers. « *Depuis tout petit, je voulais être cuisinier. J'étais toujours en cuisine avec ma grand-mère et ma mère. Très tôt, j'ai dit que je voulais faire ça* », explique Mathieu Carton. Seulement, au collège de Ville-la-Grand, on a tenté de l'en dissuader. Mathieu avait de bons résultats, « *ils m'ont dit que je devais faire des études* ». Mais le garçon n'en démord pas. Ce qui le mènera jusqu'aux cuisines du Père Bise, le célèbre établissement de Talloires. « *C'est ma source d'inspiration, la base de mes recettes, la manière de travailler, l'exigence, la rigueur, la justesse des cuissons et des assaisonnements...* » Autant de qualités professionnelles qu'il mettra ensuite au service de *La Ciboulette*, à Annecy, auprès du chef étoilé Georges Paccard. Il y restera deux ans, avant de retourner auprès du Père Bise en tant que chef de partie. « *J'avais*



L'équipe de *L'Aromate*

plus de responsabilités et de latitudes » mais aussi, une vue plus affûtée sur la gestion et l'intendance d'un restaurant. Un vrai bonheur, gâché par la vente de l'établissement au chef doublement étoilé Jean Sulpice. « *La course aux étoiles, ce n'était pas pour moi.* » Mathieu est plus modeste. Et surtout, « *j'avais dans la tête d'ouvrir mon propre restaurant* ». Ce qu'il fera quelques années plus tard, après avoir enchaîné trois ans aux fourneaux d'un bistro de Talloires, puis en mettant ses talents au service du CFA de Groisy comme formateur de jeunes auprès du groupe Sibuet, à Megève. Et « *juste avant la crise du Covid* », il entrait comme chef dans un restaurant de Sommand. C'est là qu'il rencontrera sa compagne, Noémie, une ancienne élève

du lycée François Bise de Bonneville (c'est un signe !), passée par des établissements aussi prestigieux que le *Flocons de sel* du chef triplement étoilé Emmanuel Renaut, à Megève, et quelques établissements de luxe de Genève. Bref, « *si on est ici, c'est grâce à cette saison à Sommand !* », sourit Mathieu Carton.

« *Ici* », c'est *L'Aromate*, à deux pas de la mairie de Mieussy, leur nouvel établissement bien à eux. Dans les locaux historiques d'un ancien manoir des marquis de Planchamp (Cluses) construit en 1650 avant de céder la place à une boucherie dans les années 1800, puis de fermer sa vitrine à l'aube de l'an 2000. C'est donc après 20 ans de sommeil, en pleine crise sanitaire, que l'établissement reprenait vie, après 8 mois



Les desserts, traditionnels mais faits maison



Gambas rôties aux épices douces sur mousseline coco/chou-fleur

de travaux, sous la forme d'un restaurant. Un établissement bien plus modeste que ceux qu'avaient l'habitude de fréquenter Noémie et Mathieu, avec ses tables en bois rustique et ses serviettes à carreaux vichy. Mais c'est un choix. « Je voulais un petit établissement d'une trentaine de couverts », explique le chef.

Ouvert le 6 juin 2021, « juste à la sortie du confinement », l'Aromate bénéficiera de la « libération » de la population, trop longtemps cloîtrée à domicile. « Les gens se jetaient sur les restaurants. Ils n'attendaient que ça et nous avons tout de suite eu des clients. » Et comme la maison privilégie la clientèle locale et reste ouverte toute l'année, il n'a pas fallu longtemps pour fidéliser tout ce petit monde.

### Une cuisine tout en douceur

Il faut dire que la cuisine de Mathieu se veut aussi plus « abordable », à tous les sens du terme, que celle des grandes tables qu'il avait fréquenté avant. Avec un menu du jour – entrée, plat et dessert – à 18 euros, la maison ne fait pas de chichis ni de produits hors de prix, mais préfère apporter ses soins aux cuissons et aux associations de saveurs. Et surtout, à la découverte ! Ne cherchez pas la fondue, la tartiflette et autres spécialités savoyardes, ce n'est pas pour lui. Les produits locaux sont bien présents, mais déclinés en aligot à la tome de Mieussy ou en demi-reblochon pané, c'est plus original. Côté plus gourmand,

la maison propose aussi un menu plus élaboré, à 37 euros, une carte courte, mais originale, ainsi que quelques suggestions en fonction des arrivages. « Nous travaillons des choses qui vont surprendre, qui changent des classiques. » Mais sans pour autant choquer les palais européens. On retrouvera, par exemple, le délicat alliage de « gambas rôties aux épices douces », posés sur une mousseline coco/chou-fleur tout en douceur pour les papilles. Le tout, rehaussé sans excès par deux pickles d'oignon pour

le côté acidulé et des petites sommités de chou-fleur pour le croquant. Un bel équilibre en bouche. À moins qu'on préfère un « millefeuille de betterave, fromage frais et viande séchée ». Plus « aromatique » sera le poisson du jour (selon arrivage) servi avec un étonnant risotto à l'encre de seiche et au chorizo pour le côté méditerranéen. Autant dire que « j'aime les mélanges atypiques ». Et si on hésite, on peut se reporter sur le « suprême de poulet au vin jaune et son gratin dauphinois » ou un plat végétarien. À moins qu'on ne préfère les incontournables, comme le « tataki de bœuf », servi en été. « Je l'enlève le reste du temps sinon les gens ne prennent que ça. » Ou encore le reblochon pané qui fait un tabac, quelle que soit la manière dont il est accommodé. Le reste change au fil des saisons et des inspirations du chef.

Seuls les desserts sont plus conventionnels, entre tartelette au citron, crème brûlée, pavlova aux fruits frais ou fromage blanc et son coulis... mais il faut dire que « je ne suis pas pâtissier de formation. Je veux donc faire simple pour rester dans le fait maison ». À noter que l'établissement est ouvert du mercredi au dimanche midi. Mais il est conseillé de réserver. La trentaine de places est souvent prise d'assaut et la maison est régulièrement obligée de refuser du monde.

SERGE COSTE

SERGE.COSTE@LEFAUCIGNY.FR



Poisson du jour (selon arrivage) et son risotto à l'encre de seiche et au chorizo