

Abo Le coup de fourchette

# Aux Évouettes, l'Oxalis égraine les saveurs

Dans le village chablaisien, Julian Delmazure et Safia Cherifa explorent des mélanges étonnants.

La rédaction

Publié: 29.07.2022, 10h59



Julian Delmazure et Safia Cherifa se sont lancés dans l'aventure en couple aux Évouettes, le 8 février 2022.

Le mot «déclinaison» s'invite volontiers à la carte de l'Oxalis. En découvrant les plats préparés par Julian Delmazure et Safia Cherifa, il s'impose comme une évidence. Le couple, qui s'est rencontré alors qu'il œuvrait au restaurant reconnu Chez Coquoz à Champéry avant de reprendre en février l'enseigne des Évouettes, semble s'amuser à surprendre ses hôtes à redécouvrir des choses toutes simples, pour mieux les sublimer.

L'exploration commence dès le premier amuse-bouche: une «déclinaison de betterave», justement. On cherche un moment l'herbette qui relève subtilement cette verrine. Estragon? Livèche? Tout faux: il s'agit de basilic thaï.

Le menu évolue de semaine en semaine et est relativement limité – trois entrées, quatre mets principaux, trois desserts. Mais à ceux qui hésitent, le chef propose un tour de ses créations avec un menu découverte à 77 francs (un amuse-bouche, deux entrées, plat principal et dessert).

C'est de saison: la tomate, cueillie à Fully, est à l'honneur, en carpaccio, en coulis et en sorbet, savoureuse à souhait. En chutney, elle donne une belle fraîcheur aux filets de perche croustillants. On est aussi conquis par la palette de bœuf confite dans son jus de carotte et de bière.



Julian Delmazure ne renie pas ses origines normandes et se plaît à travailler les produits de la mer. Le homard bleu de Bretagne en bisque, dans un mariage improbable avec de la reine-des-prés, puis le filet de sandre servi dans un succulent jus d'écrevisse tutoient la perfection.

Dernier détour entre le Valais et le nord de la France au dessert, avec un sablé accompagné d'un sorbet aux fruits rouges maison et d'un coulis de cerises du Valais. Le Vieux-Pays est aussi à l'honneur à la cave, qui réunit une trentaine de crus, essentiellement issus du vignoble valaisan.