



EXCLUSIF ROBERT BADINTER
« MON ADOLESCENCE SOUS L'OCCUPATION À COGNIN »

Le Point

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 27 septembre 2012 n° 2089



L. 13792, 2009 H. F. 4,00 €

MON CHAMBÉRY À MOI

**SPÉCIAL
16
PAGES
EN FIN DE
JOURNAL**

LES BONNES ADRESSES ET COUPS DE CŒUR DE

**Renaud Capuçon, Bernadette Laclais, Yann Barthès,
Perrine Pelen, Xavier Dullin, Mireille Védrine,
Laurent Violet, Mercotte, René Chevalier...**

Château des ducs de Savoie



Perrine Pelen



Renaud Capuçon



Bernadette Laclais



Yann Barthès



FRANÇOIS HEURVILSA - DR / GARYOVY / LAURENT CERINO - REA

LA GLOIRE D'ALEXANDRE

Il a voyagé, a gagné une étoile à Courchevel au Kili-mandjaro, est revenu au pays, créant sa maison. Le rez-de-chaussée fait bistrot plus épicerie. Le premier étage abrite une table sobre et gastro où il se donne au mieux de lui-même derrière sa baie vitrée. Bref, Alexandre Ongaro (photo), qui a travaillé chez Georges Blanc à Vonnas, mais aussi avec Bruno Cirino (au Royal Monceau) et Alain Solivères (aux Élysées du Vernet), charme sans mal et s'apprête à regagner une étoile en mars 2013. Le foie gras pressé au lavaret fumé avec sa rhubarbe confite au vinaigre balsamique accompagné d'une tarte de pain, le rouget barbet avec polenta, tomate, safran, légumes en ratatouille et aioli safrané, l'agneau du pays cathare aux petits pois condimentés au wasabi, carottes fanes et jus corsé dit Apicius sont quelques-unes des merveilles qui vous attendent là au gré de la saison et du marché. On ajoute le joli « avant-dessert », avec sa mousse café frottée aux fruits exotiques (mangue/passion) ou encore la tarte au citron revisitée avec sa glace et ses amandes. Bref, en voilà assez pour se dire que là se trouve la future grande table. Les jolis vins d'ici (jongieux d'Eugène Carrel) ou d'ailleurs (rouge ventoux du domaine Font Sarade, issu de grenache et syrah, superbement parfumé) donnent envie d'avoir son rond de serviette.

Côté Marché, 60, rue de la Vieille-Mormut. 04.79.65.04.35.
Menus: 30 (dîp., vin c.), 37, 55 €.



Gnocchis au pesto, pissaladière et vins au verre sont proposés au Café de la Place.

Le QG de Marc

Ses parents tenaient Le Petit Vatel à Aix-les-Bains. Lui fut dix ans durant électricien dans le cinéma. Marc Kahlouche a fait retour à ses sources en reprenant ce bistrot anodin converti en QG gourmand, drôle et affable. Pas d'entrées, mais des plats solides et vifs au gré du jour. Gnocchis au pesto, pissaladière et rouget à l'escabeche, aioli, entrecôte grillée avec des frites maison ou encore brochettes de fruits au chocolat chaud ne donnent que du bonheur. Les vins au verre (rouge du Pic Saint-Loup, viognier et vermentin « Racine » de Bourdic) jouent le grand air du Sud avec ardeur. Café de la Place, 4, pl. Saint-Léger. 04.79.28.16.21. Carte: 20 €.

Locatelli : le retour

On a connu Bruno Locatelli à Biarritz alors qu'il reprenait, en gagnant tout de suite l'étoile, le Bistrot des Flatanes d'Arnaud Daguin. Voilà cet ancien d'Alain Passard à L'Arpège et de Patrick Pignol au Relais d'Auteuil à Paris, jouant le chef zélé au château. Candie, c'est d'abord une perle hôtelière dans la verdure. Les salles chics avec leurs lambris ne sont pas sans noblesse. Côté cuisine, Bruno assure avec brio. Strates de foie gras et abricots moelleux au safran relevés au vermouth de Chambéry, mêli-méli d'écrevisses au celeri et sucs de livèche, féra grillée et pochée au bouillon de laitue de mer ou perche au nectar de persil et citron confit

jouent la Savoie nouvelle vague avec une malice de vrai pro.

Le filet de bœuf en croûte au coulis de roquette fait un bel instant carnassier. Jolis desserts fruités (pêche façon Melba au vermouth, sorbet griottes) et carte des vins peu avare de jolies trouvailles.

Château de Candie, route du bois de Candie, Chambéry-le-Vieux. 04.79.96.63.00. Menus: 27 € (formule, sem. dîp.), 37 € (sem. dîp.), 56, 63, 78 €.



Brigitte Revel, Au cochon sans souci.

L'art du lard chez Revel

Brigitte et Bruno Revel, qui travaillent le porc sous toutes ses formes, vendent échine, mignon, filet, côte, sous la halle du marché rénovée. Leurs terrines, saucissons, andouillettes (façon Troyes, aux chaudins de porc), jambon blanc ou pâté en croûte, tous maison, sont à fondre.

Au cochon sans souci, les halles, place de Genève 8 96, montée du Clos, Barberaz. 04.79.85.22.57. 8 06.86.77.62.37.



Bruno Locatelli, chef de l'hôtel-restaurant Château de Candie.