

LA TABLE du chef

Boris Campanella

CHEF DU 59



Cette fois-ci, c'est « chez lui » que Boris **Campanella** nous accueille. En mars dernier, il a ouvert son restaurant en plein cœur d'Aix-les-Bains car « *il arrive un moment où il faut bien voler de ses propres ailes.* » Nous l'avions rencontré en mai 2005⁽¹⁾, auréolé d'une étoile. Nous le retrouvons donc cinq ans après toujours aussi inspiré et fort d'une liberté récemment conquise. Au menu, de l'invention, de l'exotisme, du travail et de la passion, bref du Campanella pur jus !

Comment a évolué votre cuisine ?

Ma politique d'achat est toujours aussi rigoureuse. Le menu du marché change tous les jours. Certains clients passent tôt à table, les hommes d'affaires arrivent vers 12h30, 13h ; d'autres souhaitent déjeuner en 25 minutes. Le poisson rentre tous les matins, je n'ai pas beaucoup de place pour le stockage. Le travail du matin est vendu le midi, celui de l'après-midi est vendu le soir. La carte change tous les mois et demi... Je me suis donc organisé en fonction de l'espace et de ma clientèle mais ma façon de faire reste identique. Je continue à faire du « Boris Campanella. »

Une cuisine aux saveurs exotiques...

J'ai assisté comme second les chefs chez qui j'ai travaillé dans la promotion de leur cuisine à l'étranger. J'ai découvert les cuisines thaïlandaise, vietnamienne, japonaise. J'ai eu des dé clics incroyables en découvrant les marchés et les chefs de ces pays.

Goûtons cette tarte fine de tourteaux au gingembre et citron vert et d'écrevisses à l'arachide grillée.

On décortique les pinces de tourteaux cuits et nous mélangeons avec une brunoise fine de gingembre (la valeur d'une pointe de couteau en petits dés par personne), un zeste de citron jaune, du sel et du poivre et une cuillère à café de crème fraîche liquide fouettée afin d'alléger la préparation. La pâte brisée (ou à pizza), coupée à l'emporte-pièce, est mise à cuire au four (170°C) sur papier sul-

furisé pendant six à huit minutes. Une fois refroidie, on étale à la fourchette la préparation. Les écrevisses du Léman sont ébouillantées cinq minutes dans une eau salée et vinaigrée, puis décortiquées. Elles sont assaisonnées à l'huile d'arachides grillées⁽²⁾, d'un zeste et d'un jus de citron vert, sel et poivre. On peut ajouter des cacahuètes concassées pour apporter un peu de croquant. Une entrée froide très riche en saveurs que l'on sert avec du pamplemousse acidulé et une mousse d'avocat, et des herbes extraordinaires de chez Favrin que je retrouve au marché.

Expliquez-nous cette marinade que vous préparez pour l'agneau...

C'est un mélange de persil (220g), moutarde (1/2 cuillère à soupe), anchois (3 filets, rincer si trop salés), ail (3 gousses), cumin (1/2 cuillère à soupe), huile d'olive (5 cuillères à soupe), piment frais coupé en deux et égrené (1/4). Nous mixons et badigeonnons la selle d'agneau préparée à rôtir et laissons mariner de 24 à 48h. Nous la mettons au four, arrosée d'huile d'olive. Il faut compter pour une pièce d'1,4 kg, 35 minutes à 220 °C (Th. 7/8). La croûte va noircir, d'où l'aspect brûlé. Après cuisson, laisser reposer trente minutes pour que le sang s'épanche dans toute la viande. Trancher en aiguillettes, il ne reste plus qu'à déguster : c'est génial ! Cette recette peut se préparer avec un gigot, un carré ou une épaule d'agneau.

Pour accompagner la bouillabaisse,

vous servez une rouille au wasabi ?

Pour quatre personnes, nous prenons une pomme de terre de taille moyenne, cuite à l'eau, écrasée, deux jaunes d'œufs, de l'huile d'olive et de l'huile de tournesol, une gousse d'ail haché, du wasabi à la convenance de chacun, du sel et du poivre. On monte au fouet, en commençant par les jaunes, le wasabi, les huiles, et on termine avec l'ail et l'assaisonnement. Cette rouille est à déguster avec tout poisson cuit à la vapeur, les crustacés, comme une mayonnaise.

Benjamin Müller

Le chef

Boris Campanella

Né le 27 mars 1977 à Aix-les-Bains. Vit maritalement avec Ingrid, en charge de la sommellerie du restaurant, père de deux enfants en bas-âge (Enzo et Nina). Il obtient son BEP au lycée hôtelier de Challes-les-Eaux en 1995. Il a côtoyé de grands noms de la cuisine qui, chacun à leur façon, continuent encore aujourd'hui de l'inspirer (Christian Willer**, Michel Chabran**, Lameloise***, Michel Rochedy**, Jean-Pierre Jacob** et Troisgros***). Après huit ans au Château de Candie à Chambéry où il sera distingué d'une étoile au Guide rouge, il ouvre son restaurant au 59 rue du Casino à Aix-les-Bains, le 24 mars 2010. Il a investi 50 000 € dans les travaux de rénovation et 140 000 € dans le fond de commerce. Il travaille aux côtés d'Ingrid, sa femme et de Cédric son frère, « *avec tous les avantages et les inconvénients du travail en famille* » déclare-t-il en affichant un large sourire !



Le 59

Menus à
21,5, 36, 44 et 62 €
59 rue du Casino
73 100 Aix-les-Bains
+33 (0)79 88 29 75
www.boris-campanella.fr

1) Voir Table du chef, Kaële n°13, juin 2005.

2) Huile Montegottero, en vente chez Huilerie beaujolaise (+33 (0)4 74 69 28 06) à Beaujeu.