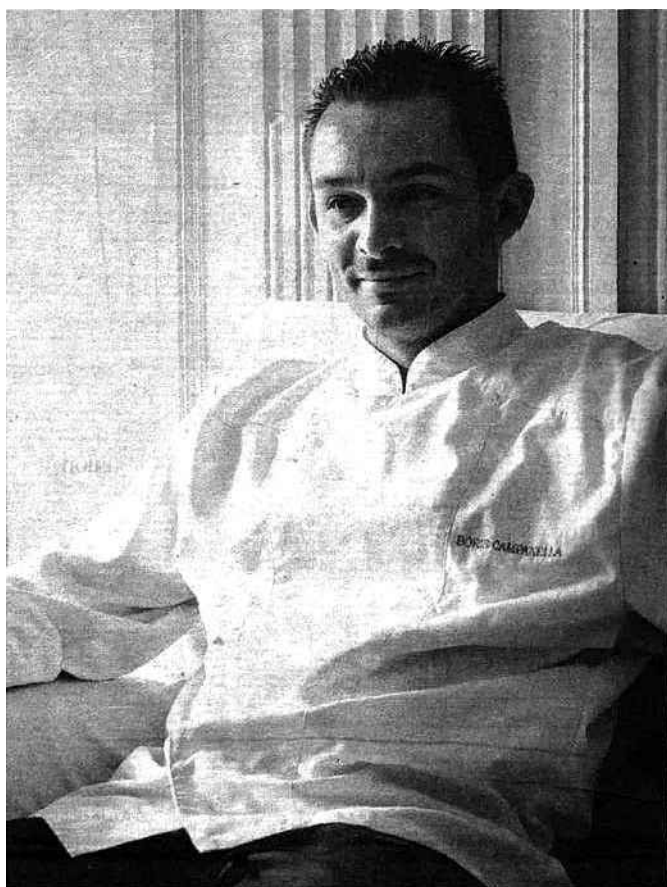


Aix-les-Bains.

Boris Campanella ouvre "Le 59"



Au printemps, après avoir marqué de son empreinte la table du "Château de Candie" à Chambéry, Boris Campanella ouvre à 33 ans sa propre table dans sa ville de naissance, Aix-les-Bains. Le cadre est simple, contemporain, dépouillé.

La cuisine, Boris Campanella est tombé dedans tout petit. A sept ans, déjà, il passe derrière les fourneaux de son père, lui aussi cuisinier. Et ne le croyez pas quand il dit que c'est par fainéantise qu'il s'est orienté vers ce métier. Lui plus qu'un autre sait la somme de travail qu'il faut mettre en oeuvre pour parvenir à ce degré de maîtrise de la haute gastronomie.

Celui qui fut un enfant prodige de la cuisine s'est doté de tous les atouts pour réussir dans sa passion. De 2ème commis à second de cuisine chez les meilleurs - Christian Willer (le "Martinez" à Cannes), Michel Chabran (Pont de l'Isère), Lameloise (Chagny), Michel Rochedy (Courchevel), Jean-Pierre Jacob ("Le Bateau Ivre" au Bourget du Lac) et Troisgros (Roanne) avant de poser, quelques années durant, ses multiples talents dans le cadre idyllique du Château de Candie (4*), à Chambéry.

Boris Campanella a été nommé "Meilleur chef espoir" en 2003, a reçu le Trophée du Chef Régional du guide Champéard en 2005, obtenu sa première étoile au guide Michelin cette même année 2005, a été nommé « Grand de demain » par Gault et Millau en 2006 et est parvenu au stade de finaliste des Meilleurs Ouvriers de France en 2007.

Boris Campanella sait ce qu'il veut et aime tout cuisiner à partir du moment où il a trouvé le produit. Un produit qu'il traite avec respect, qu'il fait venir du meilleur lieu de production et qu'il accomode avec audace. C'est ainsi que les huîtres creuses de Bretagne sont servies en gelée d'eau de mer avec un tartare de crevettes bouquet et une crème de raifort et que son pressé de foie gras "mi-figue/mi-raisin" est préparé en gelée de raisin Muscat, accompagné d'un chutney de figues noires épicées, d'une vinaigrette mi-figue/mi-raisin, et de pain toasté de "chez Vincent".

Ces mélanges "Terre-Mer" acidulés sont d'innombrables sources d'inspiration, surtout que les herbes et légumes de la famille Favrin à Aix-les-Bains ajoutent souvent des parfums inédits qui, grâce au talent de Boris Campanella, trouvent naturellement leur place sur une table savoyarde.

Restaurant "Le 59"
59 rue du Casino
73100 Aix-les-Bains
04 79 88 29 75
www.boris-campanella.fr