

Infos



Boris Campanella

« Le 59 » à Aix-les-Bains

Après avoir marqué pendant huit ans de son empreinte le Château de Candie à Chambéry Boris Campanella, 33 ans, a décidé de s'installer à son compte et d'ouvrir un établissement dans sa ville de naissance, Aix-les-Bains

Formé auprès de Christian Willer de Michel Chabran, Jacques Lameloise, Michel Rochedy, Jean-Pierre Jacob puis de Michel Troisgros Boris Campanella peut se prévaloir d'un cursus particulièrement brillant qui aboutit presque naturellement à l'obtention d'une première étoile au Château de Candie en 2005. Avant cela, Boris Campanella avait été invité, en 2004, au Plaza Athénée par Alain Ducasse au titre des « Food France » et reçu, en 2005, le Trophée du chef régional du guide Champerard. Les distinctions ne se sont pas arrêtées en si bon train puisque Boris Campanella a aussi fait en 2006 les honneurs du Gault et Millau avec

les « Grands de demain » avant d'atteindre, en 2007, la finale des Meilleurs Ouvriers de France « J'ai eu un parcours assez cohérent mais qui aura supposé des efforts constants et renouvelés pour s'adapter chaque fois à tous ces grands chefs »

En octobre 2009 le chef quittait le Château de Candie pour ouvrir quelques mois plus tard (mars 2010) son propre établissement à Aix-les-Bains « J'ai eu envie d'être chez moi, de prendre mes propres décisions quitte à assumer mes erreurs si j'en commets ». Le chef, qui rejoint désormais ses cuisines en vélo, fait clairement le choix de la simplicité dans un cadre contemporain et relativement dépouillé. Hormis quelques produits de grand luxe les recettes que l'on retrouve au 59 rue du Casino sont dans l'exacte lignée de celles qu'il proposait jadis au Château de Candie : associations terre-mer, quelques

touches audacieuses mais parfaitement maîtrisées légumes oubliés le chef travaille avec la famille Favrin, des maraîchers d'Aix-les-Bains dont il ne se lasse pas de faire l'éloge. On retrouvera par exemple cet automne et cet hiver à sa carte (21,50 € à midi, 36 €, 44 € et 62 € pour le « Menu confiance ») le cerfeuil tubéreux associé à la Saint-Jacques avec une pointe de vanille et un petit jus corse ou encore en amuse-bouche un tartare de bœuf simmenthal parmesan et citron servi avec une huître ouverte.

Inscrit aux prochains MOF Boris Campanella veut en decouder encore une fois devant ses pairs « S'arrêter en finale, c'est comme passer en célibataire devant une boutique de lingerie féminine », nous confiera le chef du 59. Souhaitons-lui bien sûr de pouvoir approfondir en 2011 ce goût de la dentelle fine. Le chef même aureole de ses précédents succès, reste humble « Les compteurs sont toujours remis à zéro », dit-il.