

Boris Campanella - Elu espoir 2003  
de la gastronomie française par ses pairs

**L**e Prestigieux Concours National Trophée Chef Espoir connaît chaque année une forte participation des jeunes chefs de moins de trente ans. Etape reconnue dans la conquête des précieuses étoiles, il a été décerné à Boris Campanella, 26 ans, qui mène, d'une main de maître, les cuisines du Restaurant l'Orangerie du Château de Candie à Chambéry depuis plus d'un an. Portrait d'un chef promis à un brillant avenir.

**B**oris Campanella a toujours connu l'ambiance surchauffée des cuisines. Ses parents restaurateurs saisonniers à la plage du Lido sur le Lac du Bourget, lui ont appris les rudiments du métier. Après sa journée d'école, Boris aide ses parents et se découvre une vocation. Dès 15 ans, le lycée Hôtelier de Challes les Eaux lui donne une solide formation théorique. Bien noté, apprécié lors de ses stages, il est immédiatement recruté à sa sortie de l'école dans un prestigieux deux étoiles au Michelin : le Martinez à Cannes. C'est l'apprentissage du travail dans une grosse brigade, de l'organisation d'une cuisine. Puis, deux ans plus tard, il entre chez Michel Chabran, à Pont de l'Isère, deux étoiles lui aussi.

Enfin, Lameloise à Chagny, trois étoiles Michelin, conclut ce «tour de France». Les expériences se cumulent chez chacun de ces chefs Boris prend la meilleure part et renforce sa formation théorique. De retour en Savoie, Boris continue son parcours étoilé. Le département n'a aucune table trois macarons, il choisit donc de postuler dans les deux étoiles les plus connus. Michel Rochedy, le Chabichou à Courchevel, deux macarons, le recrute comme chef de partie. A la fermeture de la station, Boris s'engage chez Jacob, deux étoiles, le Bateau Ivre au Bourget du Lac. Ce parcours exceptionnel (quatre restaurants deux étoiles Michelin, deux restaurants trois étoiles Michelin) et une ascension dans la hiérarchie des cuisines, de commis à chef de partie en moins de cinq ans. Point d'orgue en cette année 2000, il entre chez Pierre Troisgros comme chef de partie. Il séduit « le maître » par son obstination et son amour du travail bien fait. Il est alors promu second de cuisine à 23 ans. Pendant deux ans, il s'exerce dans les cuisines de Roanne, sans fausse note. Enfin en 2002, Boris se sent prêt pour le grand saut. Devenir chef pour acquérir ses propres étoiles.

## Un homme de passion et de persévérance

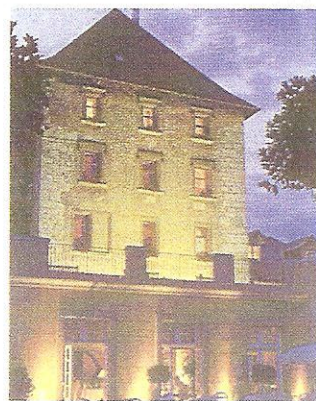
### Didier Lhostis lui donne les moyens de son ambition

Il prend donc la direction des cuisines du restaurant l'Orangerie du Château de Candie. Didier Lhostis, maître des lieux, lui laisse les coudées franches. Il faut repenser les équipements de cuisine, choisir les fournisseurs, acheter de la vaisselle. Il faut aussi renoncer aux «Comptoirs de Candie», le second restaurant du Château, car le chef refuse de se disperser sur deux restaurants. Boris veut mettre toutes les chances de son côté pour réussir cette ascension. Tout cela coûte cher, et rendons grâce à Didier Lhostis, celui-ci fait l'effort de lui donner les moyens de ses ambitions. Amoureux de son établissement, Didier veut un chef à sa hauteur. Début 2003, le Guide Hubert, très apprécié des professionnels, récompense Boris de trois assiettes notant la qualité et l'originalité de la carte. Le Rédacteur en Chef, Pierre Casamayor, le choisit comme «le chef qui monte» de la région. Boris, en septembre dernier a concouru au Trophée de l'Espoir à Paris. Cette compétition réservée au chef de moins de 30 ans est jugée par un jury d'étoilés. Boris Campanella en remporte l'adhésion du jury de par sa créativité.

### Bravo Boris

La pièce de viande imposée était un canon d'agneau. Le jeune chef a enroulé la viande dans une crêpe au thym réalisée sans farine car interdite au concours. Habillement, Boris a remplacé la farine par du parmesan, des œufs, un peu d'huile d'olive puis a enfermé viande et crêpe dans une feuille de brick. Le tout est cuit rosé et croustillant et servi avec un taboulé d'épeautre et d'amandes fraîches parfumé à la menthe et à l'anis étoilé. Le dessert, biscuit au chocolat, figues rôties au citron vert et gingembre, donne à sa seule évocation l'eau à la bouche. Lors de la remise du trophée, Boris Campanella a été cité par ses pairs comme le chef de moins de 30 ans susceptible d'assurer l'avenir et la notoriété de la gastronomie française dans le monde.

Fleur Tari



L'Orangerie du Château de Candie  
Chambéry le Vieux - 04 79 96 63 00