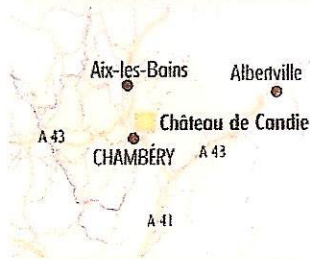


# gastronomie

Château de Candie, à Chambéry (Savoie)



## COMMENT S'Y RENDRE ?

L'A 43, puis à 10 minutes de la sortie Chambéry-le-Vieux.

Le château, repérable de loin, est très bien indiqué.

TEXTES : BÉATRICE TARDY

PHOTOS : JEAN-JACQUES RAYNAL

## Le château de Candie

Construite au XIV<sup>e</sup> siècle, cette maison forte typiquement savoyarde avec escalier à vis, plafonds à caissons et boiseries anciennes, domine la cité des ducs de Savoie.

## Une étoile à Chambéry

Élu meilleur chef espoir de l'année 2003, Boris Campanella peut rêver de décrocher une des étoiles du célèbre guide rouge. Sa cuisine a déjà conquis plus d'un palais, à commencer par ceux de son château.

### Mirliton amandes et gingembre aux abricots Bergeron, sorbet crémeux au fromage blanc de Bissy, jus miellé au citron vert.

Ingédients pour 4 personnes :

Pour le mirliton :

- 4 abricots Bergeron, 8 œufs entiers, 350 g de sucre, 350 g de poudre d'amandes, 1 c. à café de gingembre râpé, 1 c. à café de zeste de citron.

Pour le sorbet :

- 20 cl d'eau, 100 g de glucose, 200 g de sucre, 25 g de jus de citron, 500 g de fromage blanc de Bissy.

Pour le jus miellé :

- 200 g de miel, le jus d'un citron vert et ses zestes.

■ Mélanger les œufs et le sucre,

ajouter le zeste de citron, le gingembre puis la poudre d'amandes.

■ Placer ce mélange dans quatre cercles à pâtisserie préalablement beurrés.

■ Disposer les abricots coupés en quartiers.

■ Cuire à 180 degrés pendant 15 minutes.

■ Pour faire le sorbet,

mettre à bouillir l'eau, le glucose, le sucre et le jus de citron. Une fois le mélange refroidi, ajouter le fromage blanc, mixer et turbiner à froid.

■ Pour le jus miellé : faire bouillir le miel, y ajouter le jus d'un citron vert et ses zestes, laisser refroidir.



## Côte de veau épaisse aux morilles et sa fricassée de pommes nouvelles à l'oseille

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 côtes de veau de 450 g,
- 90 g de beurre,
- 5 cl de vin blanc,
- 350 g de pommes de terre nouvelles,
- huile de tournesol ou d'arachide,
- 40 g d'oseille,
- 400 g de morilles fraîches,
- 15 cl de crème.

- Saler et poivrer 2 côtes de veau de 450 g chacune.
- Les saisir dans 30 g de beurre additionné d'un filet d'huile, jusqu'à obtention d'une coloration blonde, puis poursuivre la cuisson au four à 220 °C pendant 12 à 15 minutes. Les retirer et les arroser de tout le beurre de cuisson.

- Déglacer la sauteuse avec 5 cl de vin blanc, laisser réduire puis ajouter 10 cl de jus de veau et laisser cuire à feu doux durant 30 minutes.

### Pour la fricassée de pommes :

- Saler et poivrer les pommes de terre nouvelles, les faire blondir dans 30 g de beurre et un filet d'huile de tournesol ou d'arachide. Poursuivre la cuisson au four, à couvert, durant 40 min, à 160/170 °C. Dans les dernières minutes, ajouter l'oseille lavée et équeutée. Refermer le couvercle et garder à four doux, à 100 °C, pendant 2 à 3 min.

### Pour les morilles façon blanquette :

- 400 g de morilles fraîches soigneusement lavées (changer l'eau 10 à 15 fois). Les faire cuire 3 à 4 min dans 30 g de beurre et une échalote ciselée. Ajouter 5 à 6 cuillères de jus de veau, 15 cl de crème et laisser cuire 10 min à feu doux.

### Pour la présentation :

- Repasser les côtes au beurre dans une sauteuse. Les présenter avec la fricassée et les morilles, une saucière de jus à part.

## Emulsion et émotions

Dans ses moments de doute, Boris Campanella revoit la cuisine de chez Troisgros, et cet avenir qui semblait tout tracé chez le grand chef roannais. Deux années comme second, qui ont confirmé des talents de cuisinier qu'avait pressentis Christian Willer au *Martinez*, à Cannes. Oui mais, voilà, Boris a accepté de reprendre en main le restaurant gastronomique du château de Candie, à Chambéry. Un beau challenge, déjà couronné : il a été élu meilleur chef espoir 2003. « *C'était nécessaire pour le restaurant. Pour nous redonner une crédibilité. Maintenant, il faut récupérer l'étoile* » affirme, déterminé, ce jeune chef de 27 ans. Une étoile perdue par son prédécesseur, une étoile pour laquelle la toute jeune équipe de Boris travaille sans compter. La légèreté des émulsions de pommes de terre, de fenouil, le cappuccino au lait d'amandes qui n'exhale sa douceur qu'une fois la raviolle de potimarron mise en bouche, ou le cappuccino de topinambour qui dévoile le discret parfum de la truffe... Dans ce château, depuis deux ans, le palais est roi. Boris joue avec les textures, les explosions de saveurs et fait valser les menus au gré des saisons et de ses envies du jour. Pas de colère en cuisine pour autant : « *J'en ai tellement subies !* » avoue-t-il, mais une rigueur et un professionnalisme que seule sa femme pourrait lui reprocher. Entre deux petits plats mitonnés avec amour, le soir, tard, à la maison, ce natif d'Aix-les-Bains aux mains expertes a trouvé comment se ressourcer : la fabrication de deux mouches pour la pêche lui suffit à s'endormir, la tête dans les étoiles... du célèbre guide.



Château de Candie, rue du Bois-de-Candie,  
73000 Chambéry-le-Vieux. Hôtel 4 étoiles.  
Tél. : 04 79 96 63 00.  
Menus à midi et en semaine : 25 € ;  
le soir, à 42 et 54 €.