CHAMBÉRY

SHIVA DE CANDIE

Au four et au château, Boris Campanella tente la synthèse du wasabi et du petit pois à la française.

JEUDI 12 MAI 05 – DÎNER

Dans une région à forte mastication (entendez par-là, forte densité de restauration), le château de Candie est ce qui colle le mieux aux canons traditionnels de la haute cuisine française. Luxe d'apparat, confort à tous les étages, cuisine de grand style, on ne s'y vautrerait pas forcément tous les jours, mais l'ensemble mérite largement qu'on s'y intéresse un soir, en amoureux pour un dîner aux chandelles, dont Boris Campanella maîtrise parfaitement le rythme. Campanella, c'est le Shiva de Candie, l'homme aux douze bras qui fait avec les banquets, réception-petits fours, séminaires… Jongle entre toasts, en-cas et cuisine au cordeau. Chapeau donc pour l'abattage même si, parfois, la précision en souffre ou que l'énergie manque à renouveler une carte ambitieuse, qui tente la synthèse du wasabi (avec les langoustines royales à la plancha, tranche de fenouil confit à l'orange et coriandre) et du petit pois à la française (avec un tournedos de bœuf, jus d'un rôti). Il lui manque parfois quelques minutes de pause pour aller jusqu'au bout de cette royale de crevettes grises, assez top dans le genre mais bizarrement accompagnée d'un rouleau de tourteau (ça, OK) au saumon fumé (déjà vu et revu, non ?), alors que l'émulsion de gingembre et citron vert créé une vraie énergie en bouche. Du coup, on sent bien que le chef se réfugie aussi derrière de grands classiques totalement maîtrisés – un gros cromesquis contenant à la fois une escalope de foie gras et un dos de pigeon, travail technique et réussi – pour assurer les arrières et plaire au plus grand nombre. Dommage, car le potentiel est énorme, l'homme plein de fougue. Il faudrait juste lui permettre de respirer un peu pour pouvoir mesurer l'intégralité d'une créativité nourrie par un CV en béton. ✖

Faire avec les banquets, réception-petits fours, séminaires… Jongler entre toasts, en-cas et cuisine au cordeau

[MODE D'EMPLOI]

> La carte: Bien étagée, compréhensive pour les petits budgets. Prenez cependant le menu confiance à 65 € pour un large et généreux aperçu.
> La cave: Pas inoubliable dans ses choix et sa diversité mais de belles petites choses dans la région : roussette, mondeuse, chignin-bergeron…
> Le service: Ni guindé, ni empesé, il sait mettre à l'aise si on le pousse un peu dans un cadre qui pourtant en impose.

[LE CHEF EN 5 DATES]

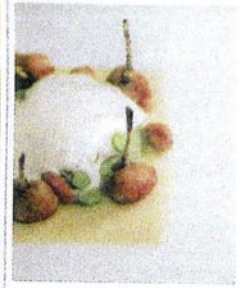
1977: Naissance, le 27 mars, à Aix-les-Bains. **1995:** La Palme d'Or Cannes, Christian Willer. **1996-1998:** Michel Chabran. **1998-2000:** Lameloise à Chagny. **2000:** Rochedy, Courchevel, Jacob, Bateau Ivre. **2001-2002:** Troisgros, Roanne.

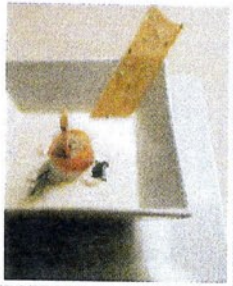
[LE PLAT QUI CHANGE TOUT]

> Grosse raviole de petits pois, cuisses de grenouilles, lait d'amande douce
C'est dans ces plats semi-bourgeois que Boris Campanella s'exprime le mieux aujourd'hui – même si l'on n'est pas sûr que ce soit vraiment son registre. Une raviole fondante sous une purée de petits pois assez puissante. Les cuisses de grenouilles juste sautées au beurre et développant de belles tonalités toastées. Le tout réuni par un lait d'amande douce assurant la liaison entre la pâte, le vert des petits pois et les tons pastels des grenouilles, dont on se dit bel et bien après cela qu'elles ont trop souvent été massacrées ailleurs par la persillade et gagnent ici une profondeur qu'on ne leur connaissait pas.

CUISINE	POPULAIRE	LUDIQUE	HIGH-TECH	HAUT DE GAMME
AMBIANCE	CAMPAGNE	COOL	HYPE	LUXE
QUAND ?	MIDI	SOIR	WEEK-END	FÊTES
AVEC QUI ?	AMIS	AMOUR	FAMILLE	AFFAIRE
PRIX	-30€	50€	100€	+150€

[LE VOISIN]
A. Perrillat-Mercerot >> p. 1
[LE COMPLÉMENT]
Emmanuel Hodencq >> p. 1
[L'OPPOSÉ]
Jacques Decoret >> p. 326





[LA CAVE]

ROUSSETTE
« Jean Vullien, un producteur en blanc et rouge de mondeuse gamay, les cépages locaux. Des notes de fruits rouges, framboises. Mais ses roussett et chignin-bergeron sont également très intéressants. E puis c'est un vrai vigneron, qui fait tout de A à Z, suffisamment bien pour qu'on ait envie de parler de lui. »
Chef Lieu La Grande Roue
73250 Fréterive
Tél. : 04 79 28 61 58

MONDEUSE
« Arbin, c'est un petit village pour un grand bonhomme de la vigne, Louis Magnin, avec une mondeuse élevée 12 mois en fût, riche en bouche, corpulente, typique de la régior Son chignin-bergeron cuvée Grand Orque avec des arômes d'abricot, le fameux bergeron e étant une variété. »
Chemin Buis
73800 Arbin
Tél. : 04 79 84 12 12

[EUROPCAR - 0825 358 358]
LOUEZ UNE VOITURE AU MEILLEUR PRIX CHEZ EUROPCAR CHAMBÉRY
Gare sncf
21, rue du Maréchal Leclerc 73000 Chambéry

[CHÂTEAUX & HÔTELS DE FRANCE]
CHÂTEAU DES COMTES DE CHALLES
73190 Challes-Les-Eaux
Tel. : 04 79 72 72 72 - Ch. : 58-235€
CHÂTEAU DE LA TOUR DU PUITS
73800 Coise-St-Jean-Pied-Gauthier
Tel. : 04 79 28 88 00- Ch. : 150-250€