

BORIS CAMPANELLA

RELANCE D'UNE BELLE MAISON

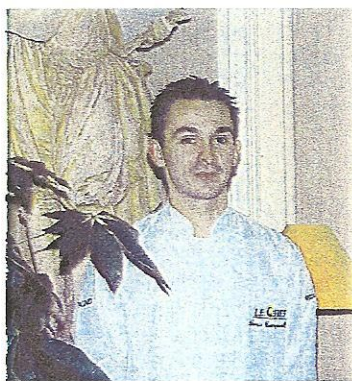
Face à un jury de dix grands chefs double ou triple étoilés, et en concurrence avec de jeunes talents de la cuisine française, Boris Campanella est devenu Espoir de l'Année 2003. Sa technicité ainsi reconnue par le concours le plus exigeant pour les moins de 30 ans, Boris se révèle en plus un chef complet qui remet le château de Candie à Chambéry au niveau d'une grande maison.

Le Château de Candie, au village de Chambéry-le-Vieux, véritable bâtisse de la Renaissance, a été restauré avec beaucoup de goût et meublé avec discernement par son propriétaire.

Équipé de nombreuses salles de réception, il accueille naturellement beaux mariages et séminaires de qualité qui profitent du site exceptionnel et d'un parc magnifique. L'ambition de la direction est de donner à cet établissement une cuisine véritablement gastronomique. Le poste a été donné à un jeune chef, 26 ans, particulièrement talentueux qui mène de front les deux types de restaurations, restaurant individuel et banquets, avec beaucoup de brio.

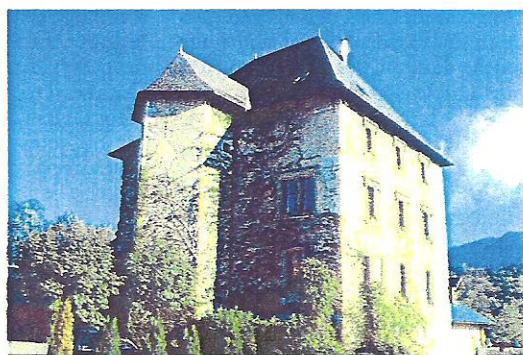
Un parcours sans faute

Les vastes salles bien séparées lui permettent de faire cohabiter deux activités où la qualité et la finesse se retrouvent. Le pari de laisser à un jeune cuisinier la responsabilité de la brigade s'avère un choix sans risque. Boris Campanella, savoyard, a ainsi renoué avec son pays d'origine et c'est même son frère qui le seconde très efficacement. Leurs



parents ont tenu un restaurant de plage du lac durant dix-sept ans et leur ont donné l'envie d'aller plus loin. Dès son école hôtelière de Challes-les-Eaux terminée, Boris a trouvé un poste au Martinez à Cannes (un talent de plus issu de cette excellente école de haute gastronomie). Il a pu intégrer d'autant plus facilement la brigade cannoise qu'il avait

Courchevel, une saison au Bourget-du-Lac chez Jean-Pierre Jacob et enfin Michel Troisgros durant dix-huit mois. Chez ce dernier, il atteint même le niveau de second. « Dans chaque maison, je me suis efforcé d'apprendre le maximum en oubliant passagèrement ce que j'avais appris dans la précédente. Ce n'est qu'ensuite que j'ai essayé de faire une synthèse à mon niveau. Il faut suivre tout ce que dit le chef, c'est la meilleure voie. » Il garde de grands souvenirs de chaque maison. Les légumes chez Christian Willer, les gibiers chez Michel Chabran, le garde-manger et l'entremets chez Jacques Lameloise, le sens de la carte chez Troisgros, la concentration chez Michel Rochedy.



effectué d'excellents stages chez Michel Chabran. Il retournera ensuite une année et demie chez Michel Chabran pour y finir saucier-rôtisseur. Il entame ainsi un superbe parcours : dix-huit mois chez Jacques Lameloise, une saison d'hiver chez Michel Rochedy à

Relance de la clientèle individuelle

A son arrivée au Château de Candie, Boris eut la chance de trouver son frère qui y avait débuté avant lui et qu'il était venu aider les week-ends. Il connaissait ainsi la maison et ses avatars gastronomiques. En neuf ans, elle a connu des hauts et des bas avec une étoile perdue, des périodes avec des chefs particulièrement négligents. Une image qui s'était beaucoup

détériorée auprès de la clientèle régionale. « Pour rétablir la confiance, je privilégie la régularité d'abord, avant d'aller plus loin dans la créativité. » Pourtant, la cuisine de Boris est loin d'être commune. Il a été doté d'une équipe solide, six en cuisine, sans compter trois apprentis. En plus du restaurant gastronomique qui marche bien midi et soir, la maison vit avec ses séminaires et ses banquets-mariages. D'où une activité soutenue en cuisine. « Je n'ai pas encore de pâtissier, je m'en occupe moi-même. On a besoin de tout ce monde. » Boris attire de nouveau une clientèle individuelle avec des pointes à 55 couverts le samedi soir. La maison bénéficie aussi des montées et des retours de ski durant la saison, sans être saisonnière.

Georges Golan

