

Boris Campanella ouvre « Le 59 » à Aix-les-Bains - Savoie

Bienvenue au restaurant « Le 59 », situé à Aix-les-Bains, dans la rue du célèbre casino, ...Donc, logiquement au 59 rue du Casino !

Au printemps, après avoir marqué de son empreinte la table du « Château de Candie » à Chambéry, Boris Campanella veut voler de ses propres ailes, laisse son étoile « Michelin » et ouvre sa propre table, dans sa ville de naissance toute proche, Aix-les-Bains.

Le cadre est simple, contemporain, dépouillé : tout ce qu'il faut pour ne pas être distrait de ce qui arrive dans l'assiette... Et les gourmands-gourmets n'ont pas hésité une seconde : ils ont suivi (ou découvert) ce chef talentueux dans cette nouvelle et belle aventure !

La cuisine, Boris Campanella est tombé dedans quand il était petit. A sept ans déjà, il passait derrière les fourneaux de son père, cuisinier. Et ne le croyez pas quand il vous dit (avec des yeux qui pétillent !) que c'est par fainéantise qu'il s'est orienté vers ce métier.

Lui plus qu'un autre sait la somme de travail qu'il faut mettre en œuvre pour parvenir à ce degré de maîtrise de la haute gastronomie... Celui qui fut un enfant prodige de la cuisine (il a maintenant 33 ans) s'est doté de tous les atouts pour réussir dans sa passion.

Il progressa en apprentissage (de 2^{ème} commis à second de cuisine) chez les meilleurs : Christian Willer (le « Martinez » à Cannes), Michel Chabran (Pont de l'Isère), Lameloise (Chagny), Michel Rochedy (Courchevel), Jean-Pierre Jacob («Le Bateau Ivre » au Bourget du Lac) et Troisgros (Roanne) avant de poser, quelques années durant, ses multiples talents dans le cadre idyllique du Château de Candie (4*), à Chambéry.

Et le métier ne s'y est pas trompé : Boris Campanella a été nommé « Meilleur chef espoir » en 2003, a été invité par Alain Ducasse à « Fou/Food France » en 2004, a reçu le Trophée du Chef Régional du guide Champérad en 2005, a

obtenu sa première étoile au guide Michelin cette même année 2005, a été nommé « Grand de demain » par Gault et Millau en 2006 et est parvenu au stade de finaliste des Meilleurs Ouvriers de France en 2007.... Une régularité de métronome dans la recherche de la perfection...

Ce n'est pas le fruit du hasard : forte personnalité, Boris Campanella sait ce qu'il veut et « aime tout cuisiner à partir du moment où j'ai trouvé le produit ».

Un produit qu'il traite avec respect, qu'il fait venir du meilleur lieu de production et qu'il accommode avec des audaces extraordinaires mais dans une simplicité renversante. C'est le style Campanella ! C'est ainsi que les huitres creuses de Bretagne sont servies en gelée d'eau de mer avec un tartare de crevettes bouquet et une crème de raifort (un moment rare de dégustation !) et que son pressé de foie gras « mi-figue/mi-raisin » est préparé en gelée de raisin Muscat, accompagné d'un chutney de figues noires épicées, d'une vinaigrette mi-figue/mi-raisin, et de pain toasté de « chez Vincent » (tout aussi exceptionnel !)...

Ces mélanges « Terre-Mer » acidulés sont d'infinies sources d'inspiration, surtout que les herbes et légumes de la famille Favrin à Aix-les-Bains (il faut privilégier la proximité et la qualité) y ajoutent souvent des parfums inédits qui, grâce au talent de Boris Campanella, trouvent naturellement leur place sur une table savoyarde.

Bienvenue au « 59 » !

Restaurant « le 59 »
59 rue du Casino
73100 Aix-les-Bains
04 79 88 29 75
www.boris-campanella.fr / cuisine@boriscampanella.fr



Contact presse : Annie VICTOR 04 79 28 36 60/06 25 55 08 12 av@a2rpcom.com