

Septembre 2010



DOSSIER DE PRESSE

Bienvenue au « 59 » !
Le restaurant de Boris Campanella à Aix-les-Bains (Savoie)

Sommaire

- . Communiqué de Presse
- . Après un parcours sans faute, seul aux commandes !
- . 5 questions à Boris Campanella
- . La carte d'automne
- . Le menu d'automne

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

Septembre 2010



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

Bienvvenue 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-le-Vieux, 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^{ième} 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 huîtres 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 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@boris-campanella.fr

Après un parcours sans faute, seul aux commandes

Il a appris auprès des meilleurs, a obtenu une étoile et des récompenses de la profession pour son talent indéniable et précoce. Désormais, étape logique, il est aux commandes de son propre établissement, secondé par son frère Cédric et son épouse, Ingrid.

« Le 59 » constitue une étape importante dans le parcours sans faute de cette forte personnalité, passionné, rigoureux et créatif.

Boris Campanella est né le 27 mars 1977 à Aix-les-Bains

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- Mars 2010 **RESTAURANT Le 59** - (Aix-les-Bains)
Propriétaire / gérant - chef de cuisine
- 2002/2009 **CHATEAU DE CANDIE** - *1 macaron Michelin* - (Chambéry-Vieux)
Chef de Cuisine (*Obtention de l'étoile au guide Michelin en 2005*)
- 2000/2002 **TROISGROS** - *3 macarons Michelin* - Michel TROISGROS (Roanne)
Second de Cuisine
- 2000 **LE BATEAU IVRE** - *2 macarons Michelin* - Jean Pierre JACOB (Le Bourget-du-Lac)
Chef de Partie
- 2000 **LE CHABICHOU** - *2 macarons Michelin* - Michel ROCHEDY (Courchevel)
Chef de Partie
- 1998/2000 **LAMELOISE** - *3 macarons Michelin* - Jacques LAMELOISE (Chagny-en-Bourgogne)
Chef de Partie tournant
- 1996/1998 **CHABRAN** - *2 macarons Michelin* - Michel CHABRAN (Pont de l'Isère)
1^{er} commis de cuisine
- 1995/1996 **MARTINEZ** - *2 macarons Michelin* - Christian WILLER (Cannes)
2^e commis de cuisine

GUIDES SPECIALISES ET CONCOURS

- 2008 Participation à « **Fou/Food France** », Japon
- 2007 **Finaliste des Meilleurs Ouvriers de France**
- 2006 Elu « *Grand de Demain* » par le **Guide Gault & Millau**
- 2005 Obtention d'un **Macaron au Guide Michelin**
- 2005 Trophée du *Chef régional* décerné par le **Guide Champérad** en partenariat avec Badoit
- 2004 Participation à « **Fou/Food France** », au Plaza Athénée, organisé par Alain DUCASSE
- 2003 1^{er} Prix du Concours National « *Meilleur Chef Espoir 2003* »
Réservé aux Chefs de moins de 30 ans

FORMATION

1993/1995 **BEP CAP Cuisine**
École Hôtelière de Challes-les-Eaux (Savoie)

5 questions à Boris Campanella

1. Comment en êtes-vous arrivé à choisir le métier de chef cuisinier ?

On ne choisit pas de devenir chef cuisinier. D'abord, on est cuisinier ! Cela demande de nombreuses années, c'est une évolution lente où l'on se doit de passer par tous les postes avant de pouvoir prétendre à être chef. Je ne me suis pas réveillé à 15 ans en me disant : « je veux être chef » ! Je suis juste un maillon d'une longue chaîne qui a eu la chance d'avoir de bons professeurs qui m'ont transmis l'amour du métier. Ce sont les rencontres, les chefs avec qui j'ai eu la chance de travailler, les savoirs et la passion qu'ils m'ont transmis qui font que j'en suis un aujourd'hui.

2. Vous avez travaillé avec de grands chefs, lequel vous a le plus marqué et pourquoi ?

Ils m'ont tous marqué ! J'ai énormément appris avec chacun d'entre eux. Mais, s'il fallait n'en retenir qu'un seul, ce serait Christian Willer. J'avais 18 ans, c'était mon premier chef et j'ai eu la chance de travailler avec lui au Martinez ** à Cannes. Cet homme est une bible de la cuisine.

3. Quelles sont vos influences et où allez-vous chercher l'inspiration ?

Mes influences, ce sont d'abord celles que l'on m'a données. Pour devenir chef, on s'inscrit dans une chaîne. Une chaîne où les anciens passent leurs savoirs aux plus jeunes et ainsi de suite. Aujourd'hui, quand je cuisine, je m'inspire beaucoup de toutes ces années de formations. Mais, la cuisine est également en constante évolution. Et là, c'est la saison qui m'inspire. Je fais en fonction des produits que j'ai à disposition, des coups de cœur ou simplement en fonction de mes envies.

4. Vous proposez régulièrement de nouvelles recettes, vous posez-vous des limites dans vos créations ? Si oui, lesquelles ?

Depuis l'ouverture du restaurant le 24 mars 2010, j'ai changé la carte six fois. Je m'impose de la changer une fois par mois environ. C'est important pour moi et aussi pour proposer des nouveautés aux clients. Mais, la seule limite est de pouvoir reproduire les plats tous les jours. Tout le monde peut créer un coup d'éclat, mais être capable de le reproduire tous les jours avec le même souci de qualité est beaucoup plus difficile.

5. Quel est votre meilleur souvenir en cuisine ?

J'en ai beaucoup... C'est difficile de n'en retenir qu'un même si, bien sûr, je ne peux pas m'empêcher de repenser aux moments où j'ai décroché l'étoile au « Château de Candie ». Le moment était d'autant plus fort qu'on était cinq en cuisine et que l'on travaillait énormément. Cela a été un grand soulagement et, en même temps, une immense joie pour moi, évidemment, mais surtout pour l'équipe.

La Carte d'automne 2010

Foie Gras de Canard :

- Pressé de Foie gras de canard « mi figue / mi raisin » en gelée de raisin Muscat
Chutney de figues noires épicées, vinaigrette mi figue / mi raisin, pain toasté de chez Vincent
23 €

- Doré à la plancha
« Mi figue / mi raisin », coriandre, gingembre et kumquat, Vinaigrette au Maury Mas Amiel
26 €

□□□□

Langoustine de Bretagne :

- Langoustines et linguine « comme un cannelloni »
Sauce champagne revisitée, caviar des Pyrénées
58 €

- Croquantes aux noisettes du Piémont
Fricassée de cèpes, jambon Bellotas, jus tranché « citron gingembre »
38 €

□□□□

Bar de ligne :

- Cuit vapeur, condimenté « câpres-citron »
Tarte fine de cèpes pickles, jambon Jabugo, vinaigrette corsée au jus de viande
38 €

- Pavé cuit au plat
Endive braisée et pomme du Tremblay, écrevisses du lac Léman
42 €

□□□□

Veau :

- Côte de veau rôtie en cocotte aux aromates, *servie pour 2 personnes*
Légumes de notre maraîcher monsieur Favrin, vrai jus
32 € par personne

- Grillons de ris de veau
Gnocchi de pomme de terre Mona Lisa et cèpes
34 €

□□□□

Affiné du terroir et douceurs :

- Poire et bleu de Bonneval sur Arc, jeunes pousses de monsieur Favrin,
Vinaigrette au jus de viande 8 €
- Soufflé chaud à la passion, cocktail passion/citron vert, sorbet fruits de la passion 12 €
- La pomme reine des Reinettes au goût de l'enfance 12 €
- Velours croustillant chocolat et framboises, sorbet framboises 12 €

Menu du Marché

Chaque jour au déjeuner, découvrez le menu élaboré par notre chef
Une entrée, un plat et un dessert : 21,50 €
Ce menu est proposé au déjeuner, du mardi au vendredi, hors jours fériés

Le Menu Confiance

Le chef, Boris Campanella, vous propose un menu à ses soins,
laissez-vous guider en six services...

Menu proposé pour l'ensemble des convives de la table : 62,00 €

Le Menu d'Automne 2010

□ Mise en bouche

■ **Pressé de foie gras de canard « mi figue / mi raisin » en gelée de raisin Muscat**

Chutney de figues noires épicées, vinaigrette mi figue / mi raisin, pain toasté de chez Vincent

OU

■ **Tarte fine de tourteaux au gingembre et citron vert et d'écrevisses à l'arachide grillée**

Pamplemousse, avocat, « gargouillou » d'herbes et fleurs de chez monsieur Favrin

□□□□

■ **Pavé de maigre cuit au plat**

Fricassée d'endives, coriandre, grenades et kumquat, jus de pomme du Tremblay

OU

■ **Lieu jaune cuit à l'unilatérale**

Légumes oubliés

□□□□

■ **Pièce de cochon fermier prise dans le carré, rôtie en cocotte aux gousses d'ail et sauge**

Gnocchi de pomme de terre Mona Lisa aux cèpes, jus tranché

OU

■ **Croustillant de dos d'agneau, marmelade d'herbes à la ricotta**

Légumes d'automne au jus, roquette

□□□□

■ **Poire et bleu de Bonneval sur Arc**

Jeunes pousses de notre maraîcher, vinaigrette au jus de viande

OU

■ **La pomme reine des Reinettes au goût de l'enfance**

Biscuit glacé, vanille framboise et verveine

OU

■ **Velours croustillant chocolat et framboises, sorbet framboise**

□ Mignardises

Entrée, plat, fromage ou dessert : 36,00 €

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert : 44,00 €