

AVEC



Le Château de Candie, une hôtellerie de haut niveau. (LDD)

Les délices de Boris

Ce jeune chef de 31 ans ne fait pas de concession sur les produits. Son homard est breton (pêché en casiers à Saint-Malo), cuit avec précision, donc tendre et goûteux. Il est posé sur un tartare de melon parfumé à la verveine.

En accompagnement, un verre de coulis de melon au citron vert et écume d'amande douce, une quenelle de sorbet melon et une vinaigrette d'agrumes (citron vert) aux cacahuètes hachées qui apporte un relief étonnant au plat.

Bar fondant

Le bar de ligne est cuit, lui, à basse température. Il arrive sur table presque confit souligné d'une huile d'olive condimentée. Entendez enrichie de vinaigre de vin et d'une brunoise crue de poivron, tomate et courgette. Chair fondante, tonalité acide et texture croquante de la vinaigrette, la perfection...

CHAMBERY-LE-VIEUX

Au Château de Candie, Boris Campanella propose une gastronomie de très belle tenue, mal récompensée par son unique étoile Michelin.

ALAIN GIROUD CHAMBERY

Boris Campanella arbore une étoile Michelin. Une seule. A se demander ce qu'attend le guide rouge pour s'intéresser de plus près à ce chef talentueux qui a appris son métier avec Christian Willer (Le

TERRASSE

Martinez à Cannes), Michel Chabran (Pont-de-l'Isère), Jacques Lameloise (Chagny) et Michel Troisgros à Roanne dont il fut le second.

Sa cuisine est résolument moderne, mais elle s'appuie sur des bases solides comme le démontre son parcours professionnel. Alors le Château de Candie est devenu la plus belle table de la région de Chambéry et les soirées sur la grande terrasse sont magiques. Et comme cet hôtel quatre étoiles propose des chambres douillettes, le séjour gastronomique devient enchanteur.

L'établissement est dirigé par Cédric Campanella, le frère de Boris. Il rêve de donner un coup



Boris Campanella un chef talentueux dans les cuisines du Château de Candie. (OR)

L'adresse

Château de Candie

11 Rue du Bois de Candie
Chambery-le-Vieux (Savoie)
T. 00 33 479 96 63 00

Restaurant l'Orangerie

Fermetures:
lundi et tous les jours à midi
saur dimanche jusqu'à fin
août.

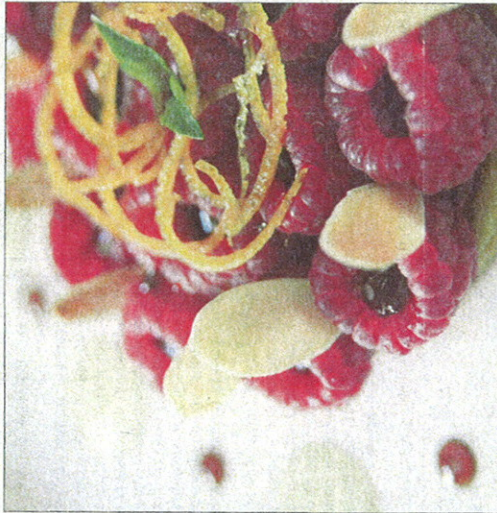
Lundi, samedi midi et dimanche soir dès septembre.

Menus 52, 62, 75 et 95 €

A la carte (entrée, plat, dessert et une demi-bouteille de vin), compter 110 €.

Hôtel

Chambres de 130 à 210 €.
Suites 250 €.



Dessert de saison au Château de Candie, la tarte sablée aux framboises et Caramel balsamique. (LDD)