

Toques en fête

Vendredi 28 novembre

11h00 Siôn EVANS Restaurant La Fresque, La Rochette, 04 79 65 78 05
Joue de porc mijotée au jus de pomme/kombu, filet de porc fumé au thym, sushi de jambon cru fumé et wasabi, thé à la sauge, rubans de carottes/carvi.

15h00 Christophe ROCHARD Restaurant Novalaise Plage, Novalaise, 04 79 36 02 19
Fantaisie à ma façon de boudin noir artisanal, écrasé de patates douces, rhubarbe, caramel de thym.

16h30 Maxime MEILLEUR Restaurant La Bouitte, St Martin de Belleville 04 79 08 96 77
Ravioles géants d'ananas, crème de badiane et herbe de coriandre.

18h00 Pierre MARIN Auberge Lamartine, Bourdeau, 04 79 25 01 03
Noix de Saint-Jacques poêlées sur un crémeux de céleri, caramel de betteraves.

Samedi 29 novembre

11h00 Eric CHAREYRE Restaurant l'Or du Temps, St Alban Laysse, 04 79 85 51 28
Escargots du Nivolet et pied de cochon aux rouelles d'échalotes.

14h00 Philippe PASTORINO Restaurant le Z, Chambéry, 04 79 85 96 87
Saint-Jacques à l'émulsion de topinambours au parfum d'Espelette.

15h30 Pascal COLLIAT, Finaliste MOF 2007 Les Comtes de Challes, Challes-les-Eaux, 04 79 72 72 72
Filet de lièvre en croûte de cacao, compotée de poire et écume de lait aux senteurs de fèves de tonka.

17h00 Gilles BLONAY La Grange à Sel, Bourget-du-Lac, 04 79 25 02 66
Saint-Jacques simplement saisies, beurre de tubercule au bouillon de poule, purée de panais à l'huile de noix de Chanaz, crème de boudin noir.

Dimanche 30 novembre

10h30 Sébastien LOISIN Restaurant la Maison Rouge, Barberaz, 04 79 60 07 00
Noix de St-Jacques juste cuites, lentilles corail cuisinées au fumet de crustacés et parfum de tandoori.

12h00 Gilles HERARD L'Atelier, Chambéry, 04 79 70 62 39
Secrets d'un chef pour un cocktail dînatoire réussi : crème de châtaignes, foie gras, tapenade de gambas, tartare de thon.

13h30 Philippe LENAIN Restaurant la Marée, Chambéry, 04 79 69 02 78
Salade de Saint-Jacques à l'huile de noix. Chaudrée charentaise aux poissons, fruits de mer et légumes.

14h30 Alain PERILLAT Restaurant Atmosphères, Bourget du Lac, 04 79 25 01 29
Calamars snacks, mangues poivrées et arachides grillées.

16h00 Pierre KOENING Restaurant l'Hysope, Aix-les-Bains, 04 79 34 28 18
Tournedos de magret de canard laqué au miel épicé, purée de vitelotte et pain d'épices.

portraits de chefs

Siôn EVANS

Restaurant la Fresque – La Rochette, tél 04 79 65 78 05

Siôn Evans amène un vent du monde au Salon Saveurs et Terroirs. Dans le sillage de ce Gallois voyageur et curieux l'Ecosse, l'Autriche, la Corse, l'Italie, la Suisse, l'Angleterre et la Savoie sont réunis. Sa cuisine en est le reflet.

Sur sa table, on retrouve la rusticité de la cuisine galloise, avec un pain qu'il fabrique lui-même. Une recette de sa grand-mère transformée en incluant de la bière irlandaise. Siôn aime les mariages subtils, les contrastes. Il s'inspire de la cuisine spontanée du suisse Fredy Girardet. Siôn Evans aime prendre des risques, vivre et cuisiner dans l'instant, à chercher l'harmonie des produits et des saveurs.

Christophe ROCHARD

Restaurant Novalaise Plage - Novalaise, tél 04 79 36 02 19

Ancien de chez Trois Gros et d'autres belles maisons couronnées, Christophe Rochard a repris le Restaurant le Novalaise Plage en 2004. Après une distinction Bib gourmand en 2006, l'adresse monte vers le macaron. La cuisine de Christophe Rochard est fine et gourmande, il souligne, les yeux brillants « C'est un feu d'artifice ! » Et pourtant, il en faut plus pour émouvoir le chef. Ses plats prennent naissance dans sa tête, des classifications par rapport aux mariages de saveurs qu'il connaît sur le bout des doigts. Les essais, les tâtonnements, il garde cela pour les desserts, toujours à la recherche de mélanges harmonieux.

Christophe Rochard aime transmettre. Une envie liée à son apprentissage où il a passé deux ans à éplucher les légumes et faire la plonge. Transmettre à ses apprentis, collaborateurs, mais aussi en donnant des cours de cuisine aux particuliers.

Maxime MEILLEUR

Restaurant La Bouitte, St Martin de Belleville, tél 04 79 08 96 77

2 étoiles guide Michelin

Ce qui frappe chez Maxime Meilleur, c'est la simplicité que lui et sa famille ont su garder en étant récompensé d'un deux étoiles au Guide Michelin. Maxime est autodidacte. Champion de France junior en biathlon, il rentre dans le restaurant de son père, René en 1996 pour donner un coup de main et réaliser une crème anglaise, il n'en ressortira pas. A eux deux, père et fils, entourés de toute la famille, ils ont hissé leur restaurant aux meilleurs rangs. En dehors des saisons, ils refont eux-mêmes la toiture, une chambre, une véranda. Le pur esprit savoyard ! Côté cuisine, main dans la main, père et fils concoctent une cuisine créative, coup de cœur, en dehors des modes et des clichés avec pour mot d'ordre 'toujours avancer, toujours progresser'. L'été, Maxime Meilleur part cueillir les herbes ou aux champignons, il se sent bien dans la nature, lui qui rêvait de devenir guide de haute montagne.

Pierre MARIN

Auberge Lamartine – Bourdeau, tél 04 79 25 01 03

Dominant le lac du Bourget, l'Auberge Lamartine transmet les traditions. Le fils, Pierre Marin a repris l'affaire familiale.

La cuisine, une éternelle révolution... mais corrigée « *Les gelées en vogue dans les années 1930 n'étaient plus usitées. Elles reviennent aujourd'hui, différentes, avec des nouvelles textures, naturelles à base d'algue.* » Il rappelle l'évolution des produits « *Ils ont moins de goût qu'avant, donc nous devons jouer avec la matière, souvent par le biais de la cuisson pour les adapter.* » Cela n'empêche pas Pierre Marin de proposer des plats rustiques, du gibier dans une version épurée, plus légère.

Eric CHAREYRE

Restaurant l'Or du Temps, Saint-Alban Leysse, tél 04 79 85 51 28

Après avoir fait des études de charcutier-traiteur, Eric Chareyre bifurque vers les fourneaux en poursuivant son apprentissage au Restaurant le Lamartine. Il se sent plus à l'aise dans cette voie et dans l'invention des recettes, les décors des assiettes... Il aime le raffiné et le montre. Sa cuisine lui ressemble, une cuisine gourmande et créative, un véritable feu d'artifice en bouche qui passe évidemment par la contemplation d'une belle assiette et le fumet qui s'en dégage.

Mais son parti pris consiste à proposer une cuisine gourmande bon marché. Il rappelle la maxime de Bernard Loiseau « C'est plus facile d'inventer sur des plats chers que sur des menus pas chers. » Son premier rôle consistant à bien acheter, il se bat avec ses fournisseurs pour trouver un bon produit au bon prix. L'étoile ? Elle ne lui correspond pas, il ne souhaite pas une pression supplémentaire et est heureux comme cela. Pas question de s'asseoir sur ses lauriers, Eric Chareyre reste cependant ambitieux !

Philippe PASTORINO

Restaurant le Z, Chambéry, tél 04 79 85 96 87

De parents restaurateurs, Philippe Pastorino devient tout simplement cuisinier. Pendant 25 ans, il a arpenté les cuisines genevoises pour terminer au restaurant éphémère 'Les Terrasses du Lac' qui invitait chaque jour un cuisinier gastronomique différent. Il participe ainsi au concours suisse Minestrone et ce restaurant se voit attribuer le premier prix en Suisse romande.

Son arrivée au Z remonte en 2005, où il concocte une cuisine traditionnelle, ajustée de nouvelles tendances où goût et couleurs se marient. Le chef est sans cesse sur la brèche à dénicher des produits et à rechercher des goûts. Il veut une cuisine sans 'chichis'. « *Etre cuisinier, c'est la satisfaction du travail accompli, de respecter le travail bien fait.* » Au Z, il privilégie le travail de groupe, une idée est lancée, chacun l'améliore et l'adapte à l'évolution de la cuisine.

Pascal COLLIAT

Les Comtes de Challes – Challes les Eaux, tél 04 79 72 72 72

Finaliste MOF 2007

Pas question de s'endormir sur ses lauriers ! Pascal Colliat sort du concours des Meilleurs Ouvriers de France. Une remise en question, mais aussi un moyen de se situer dans la profession « *Peu importe le résultat, je vois ainsi si je suis décalé ou si j'avance* » commente le chef. Bien sûr, il souligne les révolutions mais la plus importante à ses yeux restent celles sur les évolutions de travail. Une adaptation qui se lit jusque dans les assiettes. Il plaisante « *Les autres révolutions, certaines sont déjà oubliées.* » Actuellement, la nouvelle cuisine utilise les siphons pour créer une cuisine aérienne mais si le chef persiste à utiliser des bases de cuisine classique qu'il revisite pour apporter la légèreté.

Gilles BLONAY

La Grange à Sel – Le Bourget du Lac, tél 04 79 25 02 66

1 étoile Guide Michelin

Une cuisine juste. Voilà le mot d'ordre du cuisinier Gilles Blonay. Justesse du produit, de la cuisson, de l'assaisonnement. « *Pas de bonne cuisine sans beaux produits* » répète t-il. Le moindre détail possède son importance. Un fond de veau, une vinaigrette imparfaits et l'ensemble n'est plus harmonieux. L'idéal reste à cuisiner le produit le plus simplement. La cuisine tient un discours. Elle rime avec nature, façon d'être et la mentalité du cuisinier. Bien sûr, il suit l'évolution de la cuisine, des assiettes dépouillées, plus légères. Cela va vite. La cuisine des Trois Gros, de Régis Marcon est loin. Certes bonne, mais les petits qui arrivent derrière poussent et ont des idées.

Sébastien LOISIN

Restaurant la Maison Rouge – Barberaz, tél 04 79 60 07 00

Avec la reprise de la Maison Rouge, d'où de second, il passe chef, Sébastien Loisin relève un défi. Mais il aime cela ! Derrière ce challenge, il donne une nouvelle empreinte à cette table. Petit, il faisait des tartes aux pommes, des bœufs en sauce avec sa grand-mère. Aux vacances scolaires après la 4^{ème}, il annonce à ses parents « je serai cuisinier ». Passionné, il voyage, notamment en Asie et rapporte le goût des épices. Rien qu'en évoquant le Maroc, les odeurs des épices lui reviennent en mémoire. Le ton est lancé, la cuisine du monde l'intéresse pour les saveurs mais aussi pour l'ouverture d'esprit qu'elle véhicule. Sa cuisine délicate à thème joue sur les textures. Autour d'un produit frais, il apporte une touche originale.

Gilles HERARD

L'Atelier – Chambéry, tél 04 79 70 62 39

Après avoir arpenté des tables prestigieuses, telles celles de Bocuse, Ducasse, le Kilimandjaro, le Château de Candie et ouvert la Maison Rouge, Gilles Hérard s'installe à l'Atelier. Changement d'orientation culinaire pour ce chef qui renoue avec la cuisine bourgeoise, la poule au pot, le soufflé au beaufort..., cette cuisine ancienne est revisitée, allégée.

« *Je reviens à des basiques qui laissent du goût. L'artifice prend 50 % du temps, et l'on en oublie l'essentiel* » souffle le chef passionné. Mais derrière ce retour aux sources, le chef retrouve sa place derrière le piano dans une petite brigade. Hier, il était devenu un gestionnaire de personnels et quand on pense que chez Ducasse, il faut 20 personnes pour sortir une assiette, certes parfaite ! A l'Atelier, sa nouvelle aventure, il innove avec un plat unique, une façon de se remettre en question tous les jours et de servir du frais « *Une approche différente, peut-être dictée par la sagesse que je n'avais pas à 25 ans où j'étais un fou furieux de toujours faire plus dans la cuisine fusion, la cuisine d'assemblage.* »

Philippe LENAIN

Restaurant la Marée – Chambéry, tél 04 79 69 02 78

Son plus beau diplôme : Etre le petit-fils de sa grand-mère, restauratrice dans le Lot. Le restaurant de Philippe Lenain, la Vanoise a changé de nom, il a pris celui de la marée. Enseigne s'associant mieux avec sa carte dédiée à 90 % aux poissons des lacs et des montagnes. Au fil des ans, la cuisine du chef a suivi la demande des clients. Légèreté, moins de sauce, même si ce saucier le regrette parfois. « La cuisine est plus cuisinée. Ce n'est plus la cuisine des années 1970, mais elle lui ressemble beaucoup. Je fais des poissons

grillés, des poissons à la plancha, même la bouillabaisse est devenue légère » souligne le chef qui postule cette fin d'année au titre de maître restaurateur. Pour obtenir cet agrément préfectoral, qui sera le premier en Savoie, diplômes, expériences, service de qualité et 95 % des plats doivent être faits à la maison.

Alain PERRILAT

Hôtel Restaurant Atmosphères – Le Bourget du Lac, tél 04 79 25 01 29

Pour cette maison qui possède une splendide vue sur le Lac du Bourget, la carte invite à un menu de saison et de marché. Ici, il est fait appel aux petits producteurs régionaux, les légumes viennent de la Coopérative du Tremblay, les poissons du lac du pêcheur professionnel Olivier Parpillon installé au Bourget... Il met en valeur les légumes anciens dont il apprécie leur goût. Alain Périllat apprécie cette interactivité où le produit dicte sa loi. Il l'oblige à adapter la carte aux arrivages, il commente « *C'est toujours la surprise. Bien sûr, en travaillant de la sorte, il existe une part de risques mais c'est comme cela que j'avance. La marchandise arrive, qu'est ce que j'en fais ? Les recettes inventées ? Je n'y crois pas ! Nous n'inventons rien. Nous sommes des cuisiniers et nous adaptons le produit. La créativité pure ? Quelques chefs y parviennent. Mais oui, ma cuisine est créative, elle est juste actuelle. Je travaille avec les tendances, une cuisine allégée au maximum, notamment avec les émulsions.* »

Pierre KOENING

Restaurant l'Hysope - Aix-les-Bains, tél 04 79 34 28 18

Il tient la passion de la cuisine par sa mère qui mitonnait des petits plats le week-end, Pierre attaché à ses jupes, lui transmettant ainsi le goût du bon vivant. Il en tire une cuisine généreuse « *Cuisiner, c'est donner de l'amour, du plaisir !* » Sa carrière l'emmène de maisons à l'étranger à celles huppées des stations. L'intersaison, il en profite pour voyager en Asie, en Inde, au Mexique et ramène son attachement aux épices qu'il distille dans ses plats pour rendre le produit original ou pour décliner l'épice autour d'un mets. Une invitation aux voyages pour ses clients et aussi pour lui. A l'Hysope, Pierre Koenig travaille seul derrière ses fourneaux ouverts sur la salle. Une intimité avec le client ! Son rêve, une table d'hôte dans sa cuisine où un gourmet déjeunerait près de lui pendant le service. Attention au coup de feu !

