

À TABLE

N° 153 / MARS-AVRIL 2024

80
RECETTES
INÉDITES

Savoureuse et parfumée
**LA CUISINE
AUX ÉPICES**

**20 RECETTES
AU GOÛT D'AILLEURS**

SUCRÉ OU SALE
BEURRE
L'INGRÉDIENT
MAGIQUE

AUX LÉGUMES
OU À LA VIANDE
**LE PÂTE-CROUTE
FAIT SON RETOUR!**

ET AUSSI
CHAMBÉRY, NOS ADRESSES DANS LA BELLE DES ALPES
TURBOT, LIVAROT, POMÉLO... **ON MITONNE LA SAISON**
POISSONS, LES MEILLEURES RECETTES FACILES

*Curry d'agneau
au safran*

FRANCE MÉTROPOLITAINE : 4,90 € - AND : 5,80 € - D : 7 € - BEL : 5,50 € - ESP : 5,80 € - GR : 5,80 € - IT : 5,80 €
LUX : 5,50 € - PORT CONT : 5,80 € - DOM S : 6 € - TOM S : 920 XPF - CAN : 9,99 CAD - CHF : 8 CHF - MAR : 65 MAD - TUN : 12 TND

CMI FRANCE

L 14142 - 153 - F: 4,90 € - RD



CHOISIR CHAMBÉRY

PAR ALEXANDRA MICHOT - PHOTOS GRÉGOIRE KALT

Vue panoramique sur Chambéry, le massif des Bauges et la Sainte-Chapelle depuis la terrasse de la tour demi-ronde du château des ducs de Savoie.

Entre lacs et montagnes, l'ancienne capitale de Savoie offre une étape idéale avant de prendre de l'altitude. À moins de rejoindre le Piémont, dont l'influence se devine partout, dans l'architecture comme dans les assiettes.

La discrète cité savoyarde mérite mieux qu'une simple correspondance sur la route des vacances. Nichée au creux du massif des Bauges, entre Lyon, Turin et Aix-les-Bains, celle que l'on surnomme affectueusement « Chambé » peut s'enorgueillir d'avoir longtemps abrité la cour du duché de Savoie. Si son histoire, riche et tumultueuse, se devine au détour d'une ruelle pavée datant du Moyen Âge ou sur les murs peints en trompe-l'œil de la spectaculaire cathédrale Saint-François-de-Sales, les influences italiennes du royaume Piémont-Sardaigne flottent encore dans l'air, inspirant les artisans et restaurants de la vieille ville. Crozets, vermouth et truffes en chocolat : voilà la sainte trinité gourmande de Chambéry. Car c'est dans un atelier de la ville que sont nés les crozets Alpina, marque qui fête cette année ses 180 ans ! Là encore que fut inventée une douceur cacaotée en forme de truffe, toujours en vitrine de la confiserie Mazet, fondée en 1820. Proximité avec l'Italie oblige, le vermouth a ici droit de cité, avec la jolie gamme de la Maison Dolin. Au comptoir de tous les bars, les plus jeunes ajoutent un peu de sirop Routin – autre fleuron gourmand local – dans leur verre d'eau. Les halles, cœur battant de la cité, réservent encore leur lot de tentations comme l'étal du charcutier Au Cochon Sans Souci, ou celui des jeunes fromagers passionnés de la Laiterie des Marches. Enfin, ne partez pas vers le lac du Bourget sans passer par la boulangerie Vincent à Voglans, pour ses petits pains chauds maison garnis de diots (une saucisse savoyarde). C'est le spot favori des toques de la région.

Infos sur chamberymontagnes.com

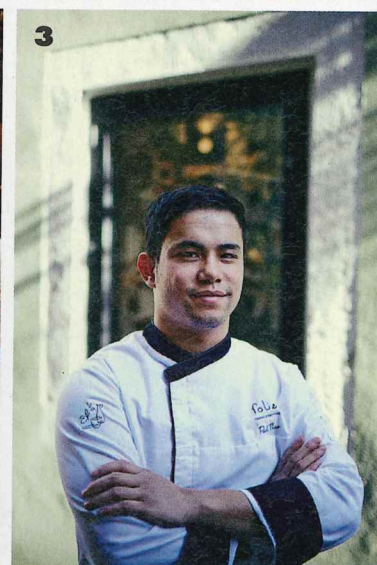
NOS BONNES ADRESSES

COIFFEUR-BAR-BARBIER MG REGARDS (1)

Entrer pour rafraîchir sa coupe et rester pour siroter une coupe : c'est un peu l'idée de ce coiffeur qui mixe comptoir de bar, coin salon avec piano, bac de rinçage et espace barbier. À nous l'apéro-Brushing !
39, rue Jean-Pierre-Veyrat. 04 79 96 11 67. mgregards.fr

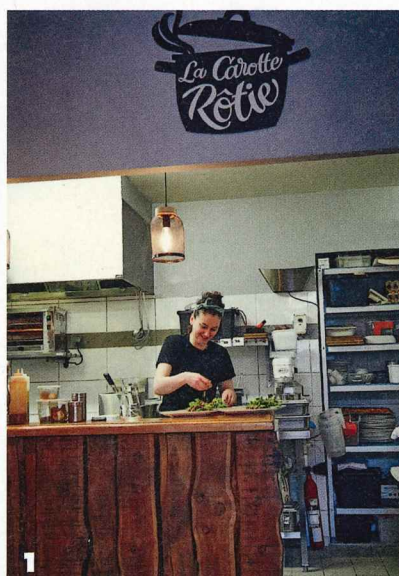
FOLIE, LA TABLE DE PETIT HÔTEL CONFIDENTIEL (2 & 3)

En rachetant l'un après l'autre les appartements et studios d'un bâtiment typique du centre historique, Charlotte et Jérôme Reyes sont parvenus à créer un boutique-hôtel unique, baptisé Petit Hôtel Confidentiel. Chaque chambre ou suite, élégant cocon à la déco singulière, donne accès à un espace détente caché dans les caves voûtées, avec piscine intérieure et hammam. Même sans y séjourner, on peut s'offrir un moment à la table gastronomique Folie. C'est le chef Paul Thao, dont on devine la précision et les qualités humaines en le voyant travailler en équipe dans la cuisine ouverte, qui sublime, à la carte ou en menus (à partir de 49 € la formule déjeuner), les champignons, poires, polenta, poissons des lacs et courges anciennes de Savoie. Une adresse exquise, à tous points de vue.
23, rue Bonivard. 04 85 86 03 65. restaurant-folie.com/fr





L'étroite rue Basse-du-Château, qui date du 14^e siècle, où admirer la dernière passerelle couverte en bois de la cité.



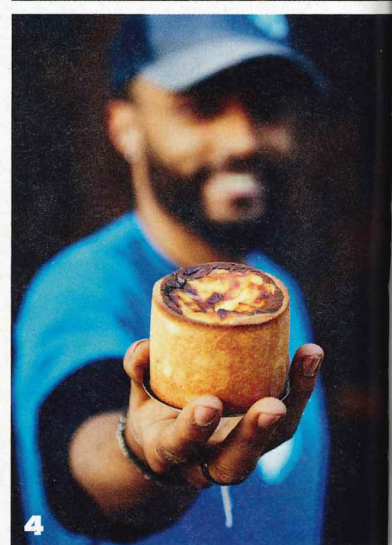
1



2



3



4



5



**ESCARGOTS DE SAVOIE
PERSILLÉS, TOASTS
AU LARD DE COLONNATA**

ESCARGOTS DE SAVOIE PERSILLÉS, TOASTS AU LARD DE COLONNATA (4 pers.)

Préparation : 20 mn ♦ Cuisson : 8 mn

♦ 32 escargots de Savoie cuits au court-bouillon dans une garniture aromatique ♦ 8 tranches de pain ♦ 8 tranches de lard de Colonnata ♦ ciboulette ♦ 10 g de pecorino râpé Pour le beurre persillé ♦ 100 g de beurre pommade ♦ 50 g de persil ♦ 8 g d'ail rose ♦ 7 g de gingembre frais ♦ 2 g de piment d'Espelette ♦ 4 g de sel ♦ 2 g de poivre blanc du moulin

1. Ôtez la chair des escargots des coquilles. Nettoyez et séchez soigneusement les coquilles.

2. Préparez le beurre persillé en mélangeant intimement le beurre, le persil haché, l'ail pelé et émincé, le gingembre pelé et écrasé, le piment, le sel et le poivre.

3. Garnissez chaque coquille avec 1 escargot et 6 g de beurre persillé. Disposez les coquilles dans un poêlon à escargots. Glissez dans le four chaud à 220°/th. 7-8 pendant 8 mn. Le beurre doit mousser. Servez aussitôt avec les tranches de pain toastées couvertes de 1 tranche de lard et parsemées de ciboulette et de pecorino.

Recette d'Adrien Trouilloud, chef du restaurant Pinson.

NOS BONNES ADRESSES

LA CAROTTE RÔTIE (1)

Cette cantine cosy abrite quelques tables colorées et une cuisine ouverte où la cheffe Ananda mitonne une cuisine de saison fraîche et volontiers végétale, même s'il est difficile de résister à l'assiette de viande du jour : du faux-filet avec sa sauce à l'échalote et ses pommes de terre rôties croustillantes. En salle, Emmanuelle Gremion chouchoute ses habitués et conseille les cuvées nature sélectionnées par Alexis, des Caves du Château. Régulièrement, L'Accent qui Chante (laccentquichante.fr), la librairie-épicerie italienne attenante, y organise des apéros littéraires.

18, rue Sainte-Barbe. 04 79 96 27 02. la-carotte-rotie.fr

RESTAURANT PINSON (2 & 6)

À deux pas du Carré Curial, hot spot culturel et festif de la ville, l'établissement d'Adrien Trouilloud séduit d'abord par son jardin avant que le charme du décor et l'accueil enveloppant de Maud ne vous rassurent d'avoir fait le bon choix. Les choses sérieuses peuvent alors débiter : poêlon d'escargots de Savoie persillés accompagnés de toasts au lard de Colonnata ; ou l'épaule de cochon dorée à partager, un monument de générosité qui vous empêchera peut-être de craquer pour les desserts... Il faudra revenir pour l'affogato.

22, place Monge. 04 79 70 96 40. restaurant-pinson.fr

PÂTISSERIE & CAFÉ ERNEST (3)

Au cœur du centre historique, cette adresse de poche, qui sert des petits déjeuners toute la journée, est un lieu de rendez-vous pour les chefs et gourmets de passage. Tous connaissent le talent du pâtissier Étienne Robert, passé par de grandes maisons comme le Ritz ou la Manufacture de Chocolat Alain Ducasse auprès de Nicolas Berger. En parlant de cacao, ne manquez pas son chocolat chaud sans lactose, une boisson aussi parfumée et veloutée que digeste. Avec un pain perdu (2,40 €) ou une brioche brownie, c'est la meilleure façon de démarrer la journée. On repassera pour les créations maison, à base de ressources locales, tels la tarte tiramisù (5,20 €) ou le mont-blanc myrtille (5,60 €) à emporter.

49, place Saint-Léger. 04 79 33 35 61. ernest-patisserie.fr

BOULANGERIE HEXAGONE (4)

La joyeuse équipe derrière cette boulangerie artisanale, garantie 100 % maison, avec des pains pétris à la main et conçus avec des produits locaux et de saison, se présente comme arrogante. Mais Alexis, Damien et Hervé sont avant tout des passionnés. Ils ne plaisantent pas avec la qualité de leurs pains ou de leurs brioches, mais ils plaisantent sur tout le reste. Préparez-vous à croquer en souriant dans un gâteau Brigitte Marron, un Gégé au rhum ou dans un flan François.

5, rue Bonivard. 04 79 79 05 87. boulangerie-hexagone.fr

LA FROMAGERIE DE NATHALIE ET JEAN-NOËL MARTIN (5)

Ce couple lumineux a longtemps travaillé en restauration à Paris. « En 2010, j'ai ressenti une vraie lassitude, raconte Jean-Noël. Une visite dans la cave d'affinage du fromager Laurent Dubois a tout fait basculer. Je me suis formé chez lui pendant six mois avant de gérer une de ses boutiques. » Pourquoi Chambéry ? « On hésitait avec la Normandie mais ici, 90 % des fromages viennent de petits producteurs et un tiers de Savoie et Haute-Savoie. » Ces amoureux du fromage au lait cru, qui parlent du bleu de Termignon ou du persillé du Beaufortain comme de leurs bébés, proposent aussi une jolie sélection de vins, d'épicerie fine et de charcuteries (dont le saucisson de chèvre savoyard de Cyril Blanc-Gonnet). Adresse à dévaliser sans hésiter !

19, rue Jean-Pierre-Veyrat. 04 57 12 91 10. la-fromagerie.fr

NOS BONNES ADRESSES

PÂTISSERIE CÉDRIC PERNOT (1, 2 & 3)

L'enfant chéri des bacs sucrés de la cité s'est lancé dans des études d'économie et gestion avant d'assumer sa fascination pour le chocolat. « Mes parents, boulangers-pâtisseries, souhaitaient une autre voie pour moi, mais j'ai suivi mon intuition et fait des stages auprès des MOF de l'École nationale supérieure de pâtisserie, à Yssingeaux. » En 2003, Cédric ouvre sa première adresse puis, en 2011, il s'installe dans cette pâtisserie historique. La ville s'y presse pour ses assortiments de ganaches et pralinés, ses entremets, ou sa gamme plus quotidienne : des cakes, des Opinel en chocolat et son irrésistible flan rustique.

15, rue de Boigne. 04 79 70 22 62. cedric-pernot.fr

LA FORGE DES HALLES (4)

C'est le lieu de rencontre favori des Chambériens : une adresse hybride, à la fois boutique vintage, recyclerie et bistro végétarien que Murielle Margueron a ouvert dans un ancien atelier de forgeron. À la recherche d'un chef, elle rencontre Erwan Guillerm : coup de foudre humain immédiat ! Le jeune homme, qui a toujours cuisiné en famille et pour ses amis, mijote aujourd'hui des petits plats végétariens créatifs à l'image de son Wellington champignons, marrons et noix. Réservation indispensable car ce lieu nourri de bonnes choses et de bienveillance ne désemplit pas.

19, rue Bonivard. 04 79 68 48 38. laforgedeshalles.com

LES CAVES DU CHÂTEAU (5)

Pour s'initier au meilleur des vins de Savoie, rendez-vous chez Alexis Marché, heureux patron d'origine picarde de cette cave à canons nature. Installé ici par amour de la montagne, il défend parmi quelque 250 références le travail des vignerons alentour : Avant la Tempête, un 100 % jacquère de Camille et Mathieu Apffel, ou encore Ensemble, une roussette de Savoie du Domaine des Côtes Rousses.

3, rue du Château. 06 42 10 08 48. lescavesduchateau.fr

MADEMOISELLE FOLIE, COCKTAILS ET SALON DE THÉ (6 & 10)

Pour que tous les Chambériens puissent s'offrir un moment privilégié au sein du Petit Hôtel Confidentiel, Charlotte et Jérôme Reyes ont imaginé un salon de thé-bar à cocktail. Un lieu de réconfort et de gourmandise où déguster un pâté-croûte, une des pâtisseries de Cécile Pommat, voire une création du barman (cf. en fiche-recette le cocktail créé pour ELLE à table par Clément Dislecadet.)

8, rue de la Trésorerie. 04 85 86 03 66. mademoisellefolie.com

ANH COFFEE & BISTRO (7 & 8)

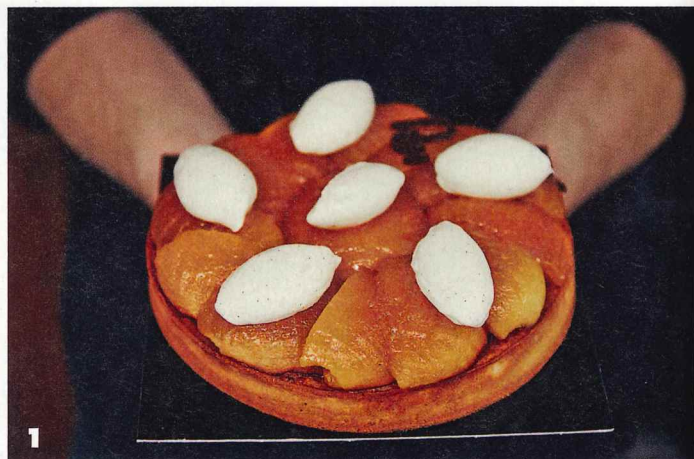
Classique, Chambéry ? La ville abrite pourtant des concepts particulièrement novateurs comme le Anh Coffee, lancé en novembre 2023 par Alex Le Tam, restaurateur vietnamien qui a développé plusieurs adresses à Annecy ou Hô Chi Minh et teste à Chambéry ce mix de café-bistro-bar autour de cocktails spectaculaires, de cafés à l'œuf et de plats fusionnant le bistro tradi, le brunch et les nems terre-mer.

2, rue du Théâtre. 04 79 62 61 44. anhcoffeebistro.fr

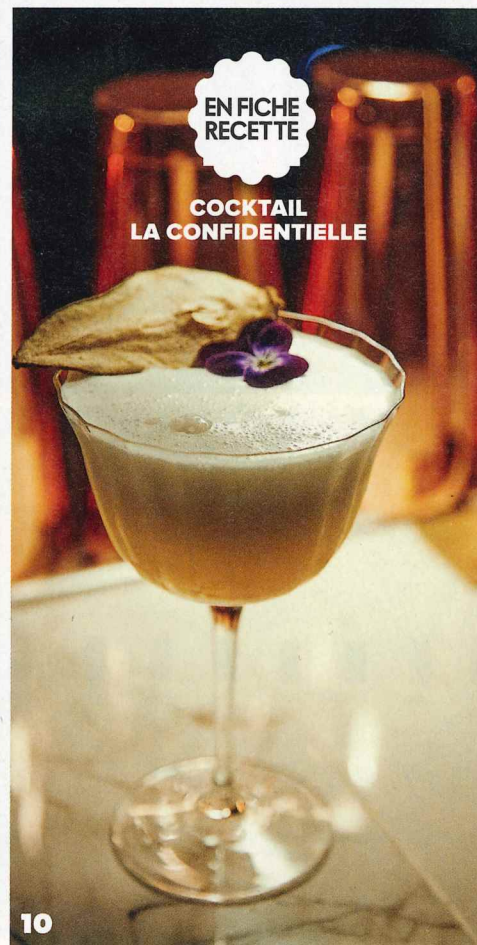
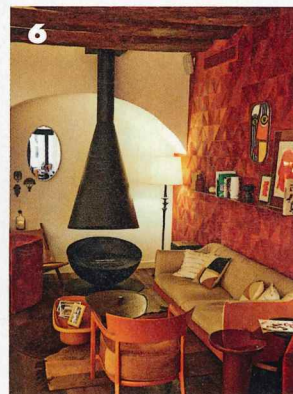
FROMAGES ET BREUVAGES (9)

Les bars à vin ne se bousculent pas à Chambéry. Heureusement, Axel Rebecq, jeune créancier-affineur originaire de Lyon, a ouvert face aux halles un adorable bar à vin et fromage où faire le plein de spécialités laitières sourcées en direct auprès des producteurs locaux. À l'heure de l'apéro, on boit ses anecdotes autour d'une planche et de quelques jolies cuvées.

11, rue Jean-Pierre-Veyrat. 04 79 65 96 53.



Le centre historique de Chambéry.





À RAPPORTER

CROZETS, BOCAUX ET LIQUEURS LOCALES (1)

L'office du Tourisme de Chambéry a eu la bonne idée d'ouvrir une boutique rassemblant le meilleur des produits locaux : le vermouth de la Maison Dolin, un vaste éventail des sirops Routin, réservés d'ordinaire aux professionnels, les fameux crozets Alpina, des tisanes de cueillette sauvage, des bières locales... et des vins bien sûr ! De quoi faire son marché avant de rentrer.

La Ruche Boutik', 240, rue de la République. 04 79 85 71 13.



UN OPINEL (2)

Cette marque iconique de couteau pliable, qui a séduit les randonneurs mais aussi les chefs du monde entier, est née en Savoie. En 1890, Joseph Opinel, fils de taillandier (artisan fabricant des outils tranchants), confectionne un petit couteau qui se replie pour être glissé dans la poche. Aujourd'hui fabriquée dans la zone industrielle de Chambéry, une bonne partie de la gamme est présentée et vendue dans une boutique référence du centre historique : La Piste Verte. On y trouve notamment la gamme enfant et les éditions limitées décorées par des artistes.

La Piste Verte, 172, rue Croix-d'Or. 04 79 33 57 31. lapisteverte.com



DES PÂTES ARTISANALES CHIRON ET FILS (3)

« Ma famille fait des trous dans les macaroni depuis six générations », résume d'emblée Nicolas Chiron, qui dirigeait l'entreprise familiale Alpina jusqu'à sa vente en 2013. « Mon travail à moi a été de remettre le crozet au goût du jour. » Un pari réussi pour cet entrepreneur dans l'âme qui a créé en 2021 sa propre marque de pâtes laminées à l'ancienne, aux œufs et blé de Savoie. Son atelier produit, à l'aide de moules en bronze comme autrefois, des torsettes, des coquillettes, des crêtes alpines, des crozets au sarrasin, au safran, aux cèpes ou à l'ail des ours, des taillerins (version locale des tagliatelle), préservant ainsi la tradition savoyarde de pastier. Une irrésistible collection à se procurer par Colissimo ou en petites et moyennes surfaces régionales.

chironetfils.fr

DU LIMONCELLO ET DU VINOCELLO SAVOYARD (4)

Les parents d'Ildé Pinna, venus s'installer en Savoie dans les années 60, étaient originaires d'un petit village sarde, Fluminimaggiore. « Ma mère préparait des liqueurs avec les citrons du jardin. » Fièvre de ses racines et désireuse de s'inscrire dans l'histoire de Chambéry, un temps capitale du royaume Piémont-Sardaigne, Ildé, qui a aussi tenu un magasin de vinyles, a changé de vie à 40 ans. Elle a d'abord créé son limoncello, puis une crème de citron et, plus récemment, le vinocello, sorte de vermouth à base de jacquère et de limoncello. À déguster bien frais dans sa petite boutique-cantine dédiée à l'agrumes.

L'Atelier du citron, 66, rue Vieille-Monnaie. ildepinna.com



ET AUSSI

- **Le Bistrot du Verger** : cuisine maison minute, ambiance ultra-conviviale, nappe à carreaux, prix d'amis et généreux plats à la carte : carpaccio de tête de veau sauce gribiche ; foie de veau Bercy et échalotes...

Place Pierre-de-Coubertin. 04 79 69 03 97. bistrotduverger.fr

- **Au P'tit Bar du marché** : pour un café Folliet (torréfacteur local) au comptoir de ce bâtiment datant de 1590, pour l'accueil d'Isabelle Dussautois, et pour le plat du jour en terrasse aux beaux jours.

1, rue de l'Herberie. 04 79 33 47 42.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.