

LA TABLE

## Le Saint-André aux Marches

par Josiane Bonetti

**C**ette semaine, nous prenons la route des vins de la Combe de Savoie.

Au détour d'une vigne surgit le pittoresque lac Saint-André,

issu de l'éboulement du mont-Granier qui le domine de sa falaise gigantesque. Ce charmant lac avec ses petits pontons de pêcheurs a donné son nom au restaurant qui borde sa plage. C'est là que nous accueille Jérôme COUVERT, 38 ans. Ce chef d'entreprise qui s'occupe également du Bœuf est dans le pré à Chambéry, est « né derrière les fourneaux de son père », la famille étant restaurateur de père en fils depuis 1953. Jérôme COUVERT est installé depuis huit ans au Saint-André. Il est le chef d'orchestre de l'établissement. C'est lui qui fait le marché et qui élabore la mise en place des menus et de la carte. Il est également passionné de vin et possède la meilleure carte de la région. Il connaît tous ses producteurs.

Le midi, l'idée de la semaine est composée de deux entrées et de deux plats au choix pour 14,50 euros. Elle est changée tous les quatre jours au gré du marché. Le soir, le chef propose un menu gourmand

à 33 euros avec trois entrées, trois plats et trois desserts au choix, renouvelé toutes les trois semaines ; une carte avec des spécialités comme le jambon cru « Pata Negra » à 11 euros, une côte de bœuf irlandaise de 500 gr et son os à moelle à 27 euros, une escalope de foie gras poêlée et son macaron de pain d'épices à 19 euros et une suggestion sur ardoise : des cuisses de grenouilles à la provençale à 19,50 euros.

Nous nous installons en terrasse, sous de magnifiques arbres. La décoration de table, dans les tons verveine et noir et le pain présenté dans un petit seau zingué soulignent la modernité du Saint-André. Notre repas débute par une mise en bouche : une verrine de gaspacho délicatement relevé.

Le repas se poursuit avec un délicieux tartare de saumon « minute » au gingembre et citronnelle sur son lit de roquette et de mâche, agrémenté de tomates séchées et de baies rouges. Il est accompagné d'une mousse de fromage blanc aux herbes présentée en verrine et décorée de petits feuilletés au pavot et au sésame. Le risotto crémeux aux pointes d'asperges est très agréable en bouche et constitue une entrée originale. Passons aux plats. Belle présentation

### Demandez l'addition :

**Cadre :** idyllique au bord du lac.

**Menus et carte :** à midi, menu à 14,50 euros et carte de 4 à 30 euros. Le soir et le week-end : menu à 33 euros et carte de 4 à 32 euros. Menu enfant à 9 euros.

**Orientation de la cuisine :**

fine et gourmande, d'inspiration contemporaine.

**Carte des vins :** très riche avec beaucoup de cépages différents. De 11 euros la demi-bouteille à 300 euros pour une « Petite Sibérie 2009 » et même un vin californien à 39 euros. Vin au verre de 3 à 3,50 euros.

**Restaurant à choisir pour :** une alternative intéressante entre le commun et le très haut de gamme.

**Les petits plus qui font la différence :** restaurant chic et décontracté. Des plats raffinés, du choix à la carte. Mise à disposition de sac et de bouchon pour emporter sa bouteille de vin.

**Ce qu'il reste à améliorer :** noter sur la carte qu'on peut prendre du vin au verre.

pour ce dos de fera parfaitement cuit, tendre à souhait, avec sa polenta crémeuse, ses chanterelles et sa sauce laiteuse au pesto, orné d'une tomate cerise cuite et de persil. Les cuisses de grenouilles fraîches, fermes, charnues et très bien cuites, sont croustillantes, moelleuses et parfaitement citronnées. L'ail et le persil sont finement dosés et les pommes de terre nouvelles sautées délicieuses.

Pour les desserts, le vacherin glacé servi dans le bocal nous a ravi par l'originalité de ses sorbets (orange sanguine et thym), la délicatesse de la meringue et des framboises. Quant au fondant au chocolat noir extra bitter et sorbet verveine, c'est tout simplement une merveille.

Le restaurant le Saint-André est un incontournable dans le paysage chambérien par sa cuisine fine et gourmande résolument moderne.

*Le Saint-André, 1 018 route du lac Saint-André, 73800 Les Marches. 04 79 28 11 71. Ouvert toute l'année sauf dimanche, lundi et mardi soir. Ouvert du mardi au dimanche midi, de mai à septembre.*