

LA TABLE ROMANTIQUE DU SAINT ANDRÉ



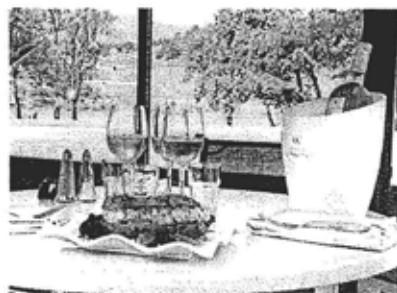
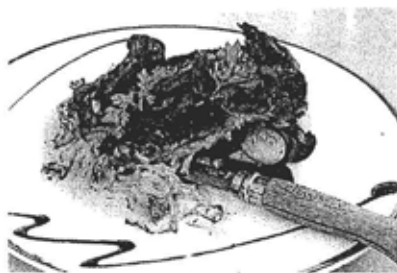
SEPTEMBRE, LE MOIS RÊVÉ POUR SILLONNER LES VIGNES DE NOS COTEAUX SAVOYARDS. L'OCCASION ÉGALEMENT DE GOÛTER AUX PLAISIRS DE LA TABLE, LES PIEDS DANS L'EAU, BIEN LOIN DE LA COHUE... AVEC LE SAINT ANDRÉ, LE BONHEUR EST ASSURÉMENT AU BORD DU LAC.

Par Fleur Tari Flon

Lout près de Chambéry, au cœur du vignoble savoyard, se trouve un lac naturel, né des éboulis du Granier en 1248. C'est un lac «à l'ancienne», comme il n'y en a plus beaucoup. Ici, pas de bateau à moteur, pas de jet ski, ni un quelconque engin motorisé d'ailleurs. Juste des pêcheurs passionnés qui trempent leur ligne en regardant la montagne et les vignes des premières terrasses plantées en crus Abymes. Juste au-dessus, on aperçoit les Remontant. C'est dans ce lieu bucolique que Jérôme Couvert a voulu s'installer. Connu des Chambériens, Jérôme est né dans le métier. Sa grand-mère Lucienne, puis ses parents, tenaient la Banche, le restaurant sur la place de l'hôtel de ville. Tout petit, Jérôme courrait entre les tables et en cuisine, servait les clients. Et c'est cette même passion que l'on retrouve au restaurant du lac Saint André. Au départ, l'établissement n'était qu'une guinguette de pêcheurs. Il en a conservé la terrasse aux saules et platanes centenaires, et les lampions qui éclairent doucement les tables. Le reste a été repensé, revisité en un style contemporain, chic et naturel.

LES TABLES DE L'ALPE

Le Saint André, depuis son ouverture, est ainsi devenu le PC des hommes d'affaires, des entrepreneurs, qui affluent le midi, heureux de pouvoir se garer facilement



et de déjeuner d'un menu changé tous les 4 jours, à 14,50 €, entrée-plat ou plat-dessert. Le soir et les week-ends, c'est davantage une clientèle familiale qui aime à s'installer au bord du lac pour déguster les menus à partir de 33 € ou un plat à la carte (dès 21 €).

Jérôme Couvert adore travailler les produits du terroir. *"Je le dois à ma grand-mère. J'aime servir un bon cochon de la ferme fondant à souhait, des volailles de grain, une Côte de veau élevé sous la mère. Je ne sers que de la viande ou du poisson que je sélectionne personnellement. Cela m'oblige à faire une cuisine de saison. Je change ma carte toutes les 3 semaines, au gré des saisons et des*

marchés". Ce respect de la tradition n'implique pas pour autant que la cuisine soit cantonnée à des recettes classiques. Les éclairs à la chair de crabe, agrumes et jeunes pousses, proposés au menu, sont actuellement très tendance sur les tables parisiennes. Même politique avec le fromage : choix restreint, mais belle qualité : Beaufort d'été, tomme de Montagnole, Reblochon affiné à cœur. Enfin, viennent les desserts et l'incontournable baba au rhum «fait maison», Jérôme insiste là-dessus.

Le chef a une autre passion : le vin. Sa très belle cave compte plus de 200 références. Les amateurs se le sont dit et viennent découvrir quelques trésors. Et Jérôme de vous raconter l'histoire de chaque bouteille, avec chaleur, comme le ferait le vigneron lui-même. Pourtant les prix ne s'envolent pas, et l'on peut savourer un bon vin à partir de 20 €, ou se contenter d'un verre servi pour 3,50 €. Enfin, pour faire découvrir sa passion et cette qualité gastronomique locale, qui lui tient tant à cœur, Jérôme avec d'autres chefs, étoilés ou pas, fait partie des Tables de l'Alpe, un club de restaurateurs qui met en avant les bons produits de Savoie. En juin, ils ont ainsi préparé un buffet à l'Assemblée Nationale qui n'a pas laissé nos édiles indifférents. Un moyen astucieux de les convaincre de défendre nos produits français au sein de l'Union Européenne. ■

► + d'infos : Le Saint André - Lac de St André Les Marches - 04 79 28 11 71