

Incomparable

LA VIE DE CHÂTEAU VOUS TENTE, MAIS VOTRE BUDGET FAIT DE LA RÉSISTANCE. PAS LA PEINE D'ATTENDRE UN PRINCE AUSSI CHARMEUR QUE FORTUNÉ OU DE GRATTER TOUS LES LOTOS DE VOTRE BURALISTE : À TRESSERVE, EN SAVOIE, ON A L'ADRESSE PARFAITE. SAVOUREZ LA DOLCE VITA À L'INCOMPARABLE.

PAR FLEUR TARI FLON - PHOTOS : LODGE & SPACOLLECTION



La journée s'annonce bien. Allongée, façon « Mimi la bronzette », vue sur le lac, au bord de la piscine de ce tout nouvel hôtel, restaurant, food truck et Spa (ouvert à la clientèle extérieur) sirotant un cocktail, on a connu pire ! Mais à Incomparable, ce qu'il ne faut pas rater, c'est le restaurant du chef Antoine Cevoz Mamy : un cv long comme le bras, un talent fou et la volonté de décrocher la lune pour ses hôtes et pourquoi pas une étoile. Son deuxième mantra, c'est sans contexte les produits locaux. Cela peut paraître tarte à la crème, rabâchée en boucle par tous les chefs en ce moment. Mais là, c'est tellement vrai... En fin limier, alors que l'établissement était encore en travaux, Antoine est parti découvrir les meilleurs producteurs locaux et sélectionner tout ce qui pourrait enchanter nos papilles. Seule exception, les poissons de Grandville, fournis par sa famille normande. Je pourrais vous citer mille et un plats, mais le chef pratique la doctrine de Paul Pairet, élu meilleur chef au monde : le menu à l'aveugle. Bien sûr, allergies, intolérances et aversions sont prises en compte au début du repas. En tout cas, je me suis régalée d'un Omble Chevallier citron, petit pois, agastache et menthe glaciale et d'un pigeon cuit en croûte de sel, relevé au gruë de cacao. Après le chariot de fromage, je me dis que prendre un dessert serait une folie. Tant pis, je suis folle... et très gourmande, car je succombe au dessert décliné en 3 thèmes : végétal à base de légumes, gourmand à base de chocolat, crème, etc... et enfin un dessert addictif et léger comme un bonbon acidulé de fruits rouges. Le repas commence et finit par une infusion glacée ou chaude d'agastache. Je n'ai plus qu'à rejoindre mon carrosse, rassasiée et satisfaite pour me dire que la vie de château me convient parfaitement. Un été Incomparable s'ouvre à moi. ■



Le chef Antoine Cevoz-Mamy



► + d'infos : **L'Incomparable**
 Chemin de Belledonne, Tresserve - 04 58 01 74 23
 Menus : 35 € le midi - soir dès 55 €