

ALLONS-Y

AVEC ANTOINE CEVOZ MAMY, PRÈS D'AIX-LES-BAINS

Lorsqu'un chef prend les rênes des cuisines d'un bel hôtel, on répond oui à son invitation, surtout s'il a un poulailler et qu'il cultive un potager en permaculture. *Par Henri Yadan, photographies d'Agnès Lamarre*



Le chef a à cœur de cuisiner les produits de sa cueillette quotidienne.

Appeler un restaurant gastronomique l'Incomparable, il fallait oser ! Antoine Cevoz Mamy l'a fait. Ce chef aixois a démarré son parcours au lycée hôtelier Lesdiguières, à Grenoble. Il part ensuite faire un tour de France et d'Europe des cuisines, avant de rejoindre l'affaire familiale au Bourget-du-Lac, en Savoie. Le groupe Lodge & Spa Collection lui propose de diriger la brigade de son nouveau fleuron régional. Il accepte et prend donc désormais le chemin des étoiles. Et, au vu de ses assiettes, il n'est pas loin d'y parvenir, notamment grâce à la qualité de ses légumes, qu'il bichonne et cueille deux fois par jour. Il les accommode dans son plat signature qui sublime l'omble chevalier, un poisson local que l'on trouve dans les lacs de Savoie.

9 heures. Le chef panique : son panier en osier a été emporté par son second, Valentin, parti cueillir des fleurs en montagne !

9 h 30. Les courgettes du potager sont énormes, mais Antoine nous rassure : elles ont conservé toutes leurs saveurs.

10 heures. Séquence nettoyage : le chef tient à avoir les ongles impeccables pour toucher les produits. On le comprend !

10 h 30. Il nous dévoile enfin son filet d'omble chevalier, pêché le matin même.

11 heures. Il nous offre un tablier orange pétard. Ça, c'est un cadeau !

11 h 30. Les assiettes en céramique sont de sortie, tout juste livrées par les ateliers de Jars, situés dans la Drôme. On les inaugure pour notre recette !

12 heures. Dernier coup de patte du chef, qui a la pince agile. Son plat est enfin prêt à être dégusté...



L'omble chevalier est un poisson qui prolifère dans les lacs alpins depuis les années 80. Sa chair est proche de celle de la truite.

Sa recette-phare

Omble chevalier façon Riviera des Alpes



Le truc du chef
Lavez les branches d'estragon la veille afin qu'elles ne rendent pas leur eau dans la sauce.



Pour 4 personnes

Préparation 20min

Marinade 5min Cuisson 10 min

En accompagnement: un apremont, Domaine Masson, cuvée La Déchirée 2018

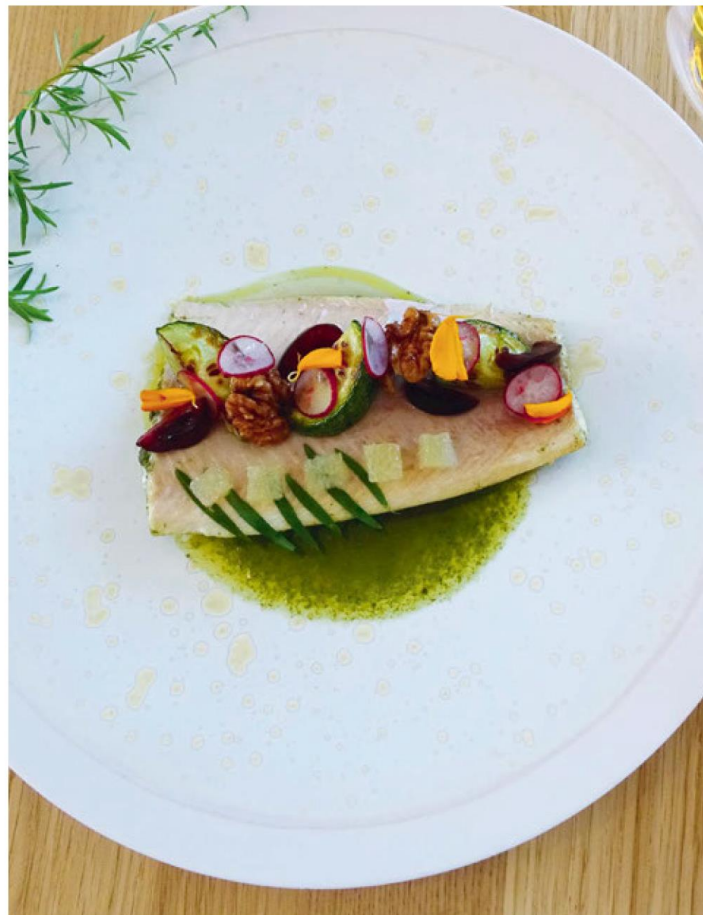
- 4 filets d'omble chevalier de 180 g chacun
- 250 g de courgettes • 8 radis • 8 cerises • 1 citron
- 1/2 botte d'estragon • 1 fleur de tagète comestible
- 25 cl d'huile de noix • 16 cerneaux de noix
- 4 c. à soupe de vinaigre de cidre • Sel et poivre

1. Mettez dans un mixeur les deux tiers de l'estragon effeuillé, 20 cl d'huile de noix et le vinaigre de cidre. Salez, poivrez et mixez jusqu'à obtenir une sauce à texture homogène. Versez-la dans un récipient, puis faites-y mariner les filets de poisson 5 minutes.

2. Coupez les courgettes en gros morceaux irréguliers, mettez-les avec les cerneaux de noix dans une poêle à feu moyen avec 1 cuillerée à soupe d'huile de noix. Laissez dorer 5 minutes. Taillez les cerises en quartiers et le citron en dés, émincez les radis. Salez et versez le reste d'huile de noix.

3. Disposez les filets de poisson côté peau dans une poêle. Ajoutez la moitié de la marinade et laissez cuire 5 minutes à feu moyen en arrosant, puis posez-les sur un papier absorbant. Ôtez la peau avec une cuillère.

4. Versez 2 cuillerées à soupe de sauce dans 4 assiettes rondes et mettez les filets de poisson dessus. Ajoutez les courgettes et les noix. Décorez avec les lamelles de radis, les quartiers de cerise, des feuilles d'estragon, des dés de citron, des pétales de tagète et servez chaud.



Son adresse: 68 chemin de Belledonne, 73100 Tresserve.
Tél. 04 79 31 18 65. Hotel-lincomparable.com