Le Point
74 AVENUE DU MAINE
75682 PARIS CEDEX 14 - 01 44 10 10 10

06 FEV 14
Hebdomadaire
OJD : 412278

Surface approx. (cm²) : 389
N° de page : 112

TENDANCESGASTRONOMIE

LA TABLE ET LES BONS PLANS de Gilles Pudlowski

Le trio du Grand-Bornand

Deux chefs et un homme de salle au service de la Savoie gourmande. Découvrez **Confins des sens**.

Ils sont trois, Jean-Sébastien Faber et Anthony Barrucand, les deux chefs, Benoît Touchard, l'homme de salle, liés comme les doigts de la main, au rez-de chaussée d'une demeure années 70, à l'entrée du Grand-Bornand. Nos trois jeunes gens, qui s'étaient rencontrés au Belvédère, à Annecy, ont créé un lieu à part, proposant une cuisine qui respire, en liberté, l'air des montagnes proches. La fondue ? Elle est offerte en mini portions et amuse-bouche, sur un pic, à la fois glacée et mousseuse. Il y a aussi la petite pizza jambon/fromage de Savoie reconstituée, la fausse tartiflette avec sorbet oignon rouge, sa mousse de reblochon ferme et ses chips en deux couleurs.

Si après cela vous n'avez pas compris que vous êtes en Savoie, la soupe de foie frais au muscat avec cromesquis sur oignons confits au vin vous en convaincra. Comme la rillette moelleuse de féra cuite à basse température avec sa crème de gentiane, la potée de saint-jacques au chou et diots (saucisses d'ici) ou l'estouffade de joues de caion et sa mousse de pomme de terre.

Ces mets d'évidence s'escortent de desserts fins et vifs, imaginés par Jean-Sébastien, qui travailla au Buerehiesel, à Strasbourg, et au Vivarois, à Paris : galette tiède de chocolat/cèpe, mille-feuille et chips de pomme avec son écume de pomme et son sorbet à la pomme des Villards ou encore tube craquant aux deux chocolats avec soupe tiède au chocolat et coulis passion. Place encore à la Savoie avec le chignin bergeron d'Adrien Berlioz et la mondeuse de Philippe Grisard. Voilà bien une adresse séductrice ■

Confins des sens, Villavit, Le Grand-Bornand (Haute-Savoie). 04.50.69.94.25, www.restaurant-grand-bornand.com. Menus : 42, 46, 58, 76, 78 €.

EN FORME

Circonstances
Franck Dervin et Karin Ouet, qui tenaient Hier et aujourd'hui, font un tabac près des Grands Boulevards en délivrant jolis plats et vins frais.
174, rue Montmartre, Paris 2e. 01.42.36.17.05. Menus : 20 € (formule, déj.), 34 €.

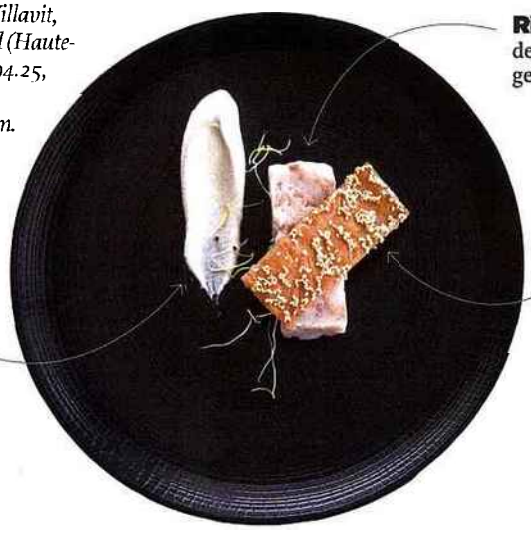
La Table du huit
Benoît Hilaire anime cette table chic, décorée par Maison Martin Margiela façon lounge de charme.
8, rue Jean-Goujon, Paris 8e. 01.40.74.64.65. Menus : 39 € (formule, déj.), 49 € (déj.). Carte : 65 €.

À SUIVRE

Napoleone
Cette brasserie du bas des Champs-Elysées trouve sa voie gourmande avec le conseil de Christian Etchebest.
25, Champs-Elysées, Paris 8e. 01.42.25.60.80. Carte : 45-65 €.

Pan Cooker
Cette cantine moderne de quartier bobo propose, le midi seulement, la fraîche cuisine de Cécile Leunou, ex du Véfour. A petits prix.
8, rue de Mont-Louis, Paris 11e. 01.40.09.41.32. Menus : 11 € (plateau), 13 € (formule), 17 €.

RILLETTE DE FÉRA DU LAC LÉMAN À LA GENTIANE



JEAN DANIEL SUDRES/VOYAGE GOURMAND (X 2)

Eléments de recherche : LA TABLE DU HUIT : restaurant à Paris 8ème, toutes citations