

ELLES ONT TOUT D'UNE GRANDE

L'UN A DÉJÀ CONNU LA CONSÉCRATION DE L'ÉTOILE MICHELIN. L'AUTRE A VECU 7 ANS DANS L'OMBRE D'UN CHEF DEUX ÉTOILES. LEURS HISTOIRES SE REJOIGNENT. TOUS DEUX ONT PASSÉ LE PAS, OUVERT LEUR PROPRE ÉTABLISSEMENT EN SAVOIE ET HAUTE-SAVOIE. IL NE FAUT PAS ÊTRE DEVIN POUR PRÉDIRE QUE PETITE TABLE DEVIENDRA GRANDE.

Par Fleur Tari-Flon



DES SOMMETS AU SOMMET

Alexandre Ongaro, 35 ans, une étoile au Michelin dans son restaurant de l'hôtel Kilimandjaro, avait pour clientèle la jet set dorée de Courchevel. Il a préféré quitter les sommets, pour s'installer à Chambéry, près de ses racines.

"J'ai voulu repenser le concept du restaurant gastronomique. J'ai choisi un bel endroit, moderne et spacieux, sans ostentation,

où l'on peut s'installer et bavarder, décontracté." «Côté Marché» s'est donc installé dans une petite rue passante de Chambéry. C'est Julie, la femme d'Alexandre, qui vous accueille. Au passage, on jette un coup d'œil sur les produits utilisés par le chef et vendus au restaurant. On y trouve une belle épicerie italienne, des huiles odorantes, des vinaigres sirupeux, des pâtes de Naples, de la frigola Sarda. Il y a aussi des produits savoyards comme le safran (belle surprise), le miel, la charcuterie...

Une fois installé, une ardoise de saison conseille sur les choix. *"J'ai voulu un lieu convivial et chaleureux. Ma cuisine n'est pas compliquée, juste des produits d'exception, cuisinés différemment. J'aime servir de la soupe de poisson de lac avec une escalope de foie gras poêlée, des pommes de terre écrasées au basilic et safran de Savoie. Le lavaret est étuvé dans une feuille de citronnier et cédrat confit. La tome des Bauges est compressée avec des figues. Pas plus de 2 à 3 saveurs par*

plat !" Gourmand, Alexandre a soigné les desserts : le coulant de chocolat à un cœur de caramel demi-sel, l'ananas rôti est servi avec pain d'épices et gingembre. *"Mon vin vient de petits viticulteurs prometteurs, accessible au plus grand nombre"*. On est loin de Courchevel, et de ses notes astronomiques... Juste à Chambéry, côté marché, et qui viendrait s'en plaindre ? Une adresse à découvrir absolument. ■

Menu midi 28 €
Le soir de 36 à 72 €

NOTRE TOP 5 DES MEILLEURES TABLES

De jeunes chefs créatifs ont choisi d'exercer leur talent à la montagne. Notre tour des Alpes des nouvelles adresses qui font le buzz.

À MÉRIBEL

Laurent Carlier est à Méribel depuis l'hiver dernier, et son Escale a déjà raflé deux toques au « Gault & Millau ». La recette du succès ? Son approche juste et simple du produit, et ses mix audacieux de spécialités locales. Il passe la raclette au siphon, presse le foie gras avec du beaufort et de la viande séchée des Alpes, et renouvelle chaque jour sa suggestion entrée-plat-dessert à 49 €. Menu carte à 75 €, dégustation à 110 €.

■ **L'Escale.** Altiport, Méribel. Tél. : 04 79 00 52 32. www.altiporthotel.fr
Ouvert tous les soirs.

À LA CLUSAZ

Ambiance de refuge luxueux pour cet hôtel-spa Au cœur du village, inauguré en décembre 2010 et premier cinq-étoiles de la région des Aravis. Aux fourneaux de son restaurant de charme, Le 5, un meilleur ouvrier de France, Christophe Pacheco, qui revisite le goût du terroir dans un esprit bio. Sa carte décline un menu en deux plats, fromage et dessert (55 €).

■ **Le 5.** 26, montée du Château, La Clusaz. Tél. : 04 50 01 50 01. www.hotel-aucoeurduvillage.fr
Ouvert tous les jours en saison.

Terroir et grand luxe au 5 à La Clusaz



L'Escale, à Méribel, inove à partir des spécialités locales.

À COURCHEVEL

Conçu dans un esprit bistrot chic avec cuisine ouverte sur la salle, Le Chabotté allie dans un vaste espace restaurant, bar et épicerie fine. Accessible, avec une formule trois plats à 24,90 € au déjeuner et des prix à la carte avoisinant les 15 €, il met à l'honneur viandes à la broche et poissons des lacs voisins, tels la féra ou l'omble-chevalier. Et son pain bio au levain, cuit sur place, est un délice.

■ **Le Chabotté.** Quartier des Chenus, Courchevel 1850. Tél. : 04 79 01 46 86. www.chabichou-courchevel.com
Ouvert tous les jours.

À CHAMBERY

Après avoir accroché une étoile au fronton du Kilimandjaro, à Courchevel, Alexandre Ongaro, 35 ans, s'est installé « chez lui » à Chambéry, avec Julie, son épouse œnologue et productrice de vin. À leur table, Côté marché, on déguste des produits du terroir en formule-déjeuner (28 €), menu découverte (36 €), inspiration (54 €) ou dégustation (72 €).

Dans la salle du bas, un coin épicerie permet même de faire son petit marché parmi les coups de cœur du chef.

■ **Côté marché.** 60, rue Vieille-Monnaie, Chambéry. Tél. : 04 79 85 04 35. www.cotemarche-restaurant.com
Ouvert du mardi au samedi, de 12 h à 13 h 45 et de 19 h 30 à 21 h 30.

À VAL D'ISÈRE

De son passage chez Régis Marcon, il a hérité son amour des champignons. Auprès du maître Bras, il a aussi appris le vocabulaire des plantes. Antony Tempesta vient d'obtenir sa première étoile aux fourneaux de l'hôtel-restaurant familial La Becca, où il sublime les légumes de son potager. Démonstration avec son Pojarski de pigeon, cuit à l'étouffée dans une enveloppe mêlant différentes variétés de choux. Menu 3 plats à 45 € le midi, et à 65 € le soir.

■ **La Becca.** Le Laisinant, route de l'Iseran, Val d'Isère. Tél. : 04 79 06 09 48. www.labecca-val.com - Ouvert tous les jours, sauf le mardi soir.

VALÉRIE ROBERT

À LA CONQUÊTE DES ÉTOILES. Du 25 au 27 janvier, Châtel accueille la 2^e édition des Neiges étoilées, festival international de gastronomie. En marge du challenge culinaire, qui verra s'affronter les chefs franco-suisse des stations des Portes du Soleil et du tour du lac Léman, le public pourra profiter de démonstrations de cuisine, de conférences, de bars à gourmandises, du marché des neiges et même d'un petit-déjeuner givré, servi à 2 000 m d'altitude, entre Léman et Mont-Blanc. Tél. : 04 50 73 22 44. www.chatel.com

Alexandre Ongaro

CHEF DE CÔTÉ MARCHÉ



Alexandre Ongaro vient d'ouvrir au cœur du vieux Chambéry « côté marché », un restaurant respirant cette ambiance de rencontre, mais pas seulement. L'établissement se veut aussi « table et épicerie » puisque la majorité des ingrédients employés en cuisine est aussi disponible à la vente. Comme autant de pièces de décor sur des étagères librement calquées sur les échoppes d'antan.

Côté marché
60 rue vieille monnaie
73000 Chambéry

Menus
de 28 à 54 €

Ouvert
du mardi au samedi.

+33 (0)4 79 85 04 35
www.cotemarche-
restaurant.com

Vous officiez au Kilimandjaro, à Courchevel, pourquoi retrouver la ville ?

J'étais présent à Courchevel depuis cinq ans, une durée suffisante je pense, car le rythme d'un 5* en station est particulièrement éprouvant, psychologiquement et physiquement. J'y ai découvert une clientèle raffinée, exigeante aussi, j'ai beaucoup appris, j'ai donné intensément dans l'expression de ma passion pour la cuisine. Je pars avec la satisfaction du travail bien fait puisque durant cette période nous avons accueilli une étoile au guide Michelin en 2009 et trois toques au guide Gault-Millau en 2010. J'arrive à Chambéry dont je suis originaire, une ville que j'apprécie.

Quels sont les principaux changements pour vous ?

Je quitte le monde de la saison, un univers où je ne pensais qu'à ma cuisine, pour étendre désormais mes implications à la gestion de sept salariés, aux volets techniques et administratifs également. Je veille aussi à la qualité du service de nos trente-cinq couverts dans une atmosphère résolument familiale, davantage que lors de mes précédentes fonctions. Je fais ce que j'aime comme je le souhaite.

Passons à table, quel est donc ce ravioli d'escargot ?

C'est une entrée aux champignons et au lard du Val d'Aoste qui respecte notre ambition de présenter des produits de saison et locaux puisque ce sont des ingrédients venus de la commune de La Motte-Servolex,

tandis que le Val d'Aoste est un partenaire historique de la cuisine savoyarde. Les escargots sont ici roulés dans un beurre fabriqué maison. Les champignons s'articulent eux autour d'une purée dans laquelle j'incorpore une fricassée de pleurotes après en avoir retiré la végétation puis les avoir fait suer avec du lard, des échalotes et du paprika. Cette fricassée apporte de la masse et du croquant au ravioli. L'ensemble rejoint les escargots et leur beurre, le tout poché deux minutes dans l'eau bouillante. Ensuite, je nappe d'une sauce au lard du Val d'Aoste. Ce plat est assez simple mais très goûteux, puissant. Il développe des arômes sincères.

En plat, le poisson est souvent une audace non ?

Le filet de lavaret du lac du Bourget est en effet délicat à préparer, mais il s'articule ici autour du cédrat, un gros citron dont le goût ressemble à celui de la bergamote. Je l'utilise en purée autour d'un lavaret poché soustrait de sa peau et de ses arêtes, assaisonné puis étalé, recouvert d'une marmelade de citron jaune. Je place alors deux filets l'un sur l'autre, roulés en boudin puis je les cuis à basse température, durant près de sept minutes dans un four vapeur pour conserver la chair délicate et moelleuse. Ce plat va ainsi à l'essentiel. Il n'excède pas deux ou trois saveurs, mais il est typique et articulé autour du produit.

Une touche sucrée pour terminer ?

J'adore la pâtisserie, et confectionner des desserts de cuisinier. C'est pourquoi j'ai opté pour cet ananas

rôti avec un condiment à base de citron vert et de gingembre. Préparé en gros quartiers, le fruit cuit sous vide dans une poche à 80°C pendant 90 minutes avec un sirop de badiane, de cannelle et de réglisse. Je récupère ce jus tandis que je poêle l'ananas, progressivement arrosé de ce mélange et de quelques touches de sureau. Le liquide va réduire et nourrir le fruit. Cette manière développe la puissance des arômes et fait naître un caramel dans lequel j'enroule mes quartiers d'ananas. J'étales ensuite la préparation sur un pain d'épice accompagné d'une crème glacée au gingembre. Cette association chaud froid exalte les saveurs et les impressions sucrées salées.

Benjamin Müller

Le chef

Alexandre Ongaro.

Né le 30 mai 1976, Alexandre Ongaro fait ses premiers pas en cuisine à l'âge de 16 ans, alors qu'il accomplit volontairement un stage d'une dizaine de jours aux côtés de son oncle, à l'époque chef de l'auberge Lamartine. Convaincu de sa passion, il suit deux années en école hôtelière et commence à 18 ans sa carrière aux côtés de Georges Blanc (3*), puis de Jean-Michel Bouvier. Il mène désormais sa propre table, dans une « ambiance de marché voulue qui confère une atmosphère conviviale, propices aux rencontres » note l'intéressé.

LATABLE

Coté Marché à Chambéry

par Laureen Laboret



Cela fait maintenant presque trois mois qu'Alexandre et Julie Ongaro se sont installés rue Vieille monnaie. Trois mois, c'est le temps qu'ils leur a fallu pour fidéliser une clientèle précieuse et attirer de plus en plus de curieux. A Coté Marché, leur restaurant, mieux vaut réserver la veille, au risque d'arriver et de se trouver bredouille. Le succès de cette nouvelle table n'est sans doute pas étrangère au parcours du chef : depuis ses 16 ans, Alexandre Ongaro a toujours été habitué à travailler pour des restaurants prestigieux. Le dernier en date, Le Killimandjaro à Courchevel, avec son étoile au guide Michelin en est un bon exemple. C'est donc avec une cuisine gastronomique que le chef

revient à Chambéry, après un passage en 2003 au restaurant L'Essentiel, ville qui l'a vu naître. Coté Marché, c'est avant tout une ambiance. A 35 ans, c'est la première fois qu'Alexandre Ongaro possède son propre restaurant, et il a bien fait les choses. En entrant, on est tout de suite séduit par ce que l'on y voit : un coin épicerie présentant tous les produits dont se sert le chef. Ceux-ci, venus d'Italie, d'Espagne ou de Savoie, rappellent bien que le chef privilégie la proximité avec de petits producteurs. Une fois à table, le choix se décompose entre la carte et deux menus, celui à 37 euros et le classique à 55 euros. Avec ses six plats traditionnels d'un menu gastronomique, on se laissera tenter par le second. En guise de bienvenu, et pour éveiller nos papilles à ce qui suit, on commencera avec deux mini madeleines pesto tomates confites et lard, dégustées avec l'apéritif maison : le pétillant d'Asti avec sa crème de pamplemousse. Suivra la mise en bouche : un carpaccio de betterave, beaufort et poire, le tout présenté façon mille feuilles. Le mélange est frais et original et laisse présager de belles choses pour la suite. Et effectivement, lorsque l'entrée arrive, on est sous le charme de ce velouté de châtaignes, avec son émulsion à la crème et son bloc de foie gras. Le mélange est savoureux, et la portion généreuse. La particularité du menu, c'est que pour le plat de résistance, on a droit au poisson et à la viande. Ce jour, nous avons donc goûté le filet de rouget avec sa crème aux crustacés, suivi de la ballotine de pintade, pleurotes, truffe et pâtes cuites façon risotto. Déjà à ce stade, on comprend que la cuisine de Coté Marché est à l'image du chef : généreuse. On se demande même si on pourra finir le menu, mais la gourmandise et la curiosité l'emportent sur la raison. Trêve de réveilleries, le fromage arrive déjà, et là, on est soufflé par la présentation. Un disque très

Demandez l'addition :

Cadre : une décoration épurée, des tons clairs et apaisants.

Menus et carte : deux menus à 37 et 55 euros, un choix à la carte, avec la provenance de tous les produits précisée en fin de carte.

Orientation de la cuisine : gastronomique, de saison et du marché.

Carte des vins : carte à l'image de la cuisine, elle privilégie les producteurs.

Restaurant à choisir pour : un repas d'affaire, pour un moment en famille ou en amoureux autour d'un repas d'exception.

Le petit plus qui fait la différence : le coin épicerie avec tous les produits utilisés dans les plats.

Ce qui pourrait encore être amélioré : difficile de trouver des faiblesses à ce restaurant qui vise très haut.

fin de tome des Bauges posé dans l'assiette, accompagné d'une pâte de fruit et d'une confiture à la figue. On imagine aisément que pour réussir cela, la tome, entière a été passée à la machine à trancher, tel un jambon. Le résultat est surprenant et original. On finira ce repas par un dessert avec du caractère : l'ananas rôti à la badiane et cannelle, servi sur une tranche de pain d'épice et accompagné d'une boule de glace au gingembre. La glace vient à point nommé adoucir l'ananas au goût prononcé. Quand on pense que le repas est terminé, et ce, café ou non, le serveur nous tend une petite assiette de mignardises : financier aux amandes, pain d'épice et petits chocolats. Coté vin, il faut se laisser guider par l'œnologue de la maison : Julie, qui n'est autre que la femme du chef. Pour accompagner le rouget, cette fine connaisseuse nous conseillera un Saumur blanc aux saveurs minérales, et son choix portera sur un Châteauneuf-du-Pape pour accompagner la pintade. A noter que la carte propose des vins d'appellation française ainsi que des vins d'Italie. La présence de Coté Marché à Chambéry nous ravie, car on avait le sentiment qu'il manquait une table comme celle-ci dans la cité des Ducs.

Coté Marché, 60 rue de la vieille monnaie, 73000 Chambéry. Environ 35 couverts. Tel : 04 79 85 04 35. Fermé les dimanches et lundis.





LES RESTAURANTS À PAYSANERIE

Les restaurants à paysannerie sont des établissements qui ont pour vocation de valoriser les produits locaux et de promouvoir l'agriculture paysanne. Ils sont souvent situés dans des zones rurales et proposent une cuisine traditionnelle et créative. Ils sont souvent gérés par des agriculteurs ou des artisans locaux.

LES RESTAURANTS À PAYSANERIE

Les restaurants à paysannerie sont des établissements qui ont pour vocation de valoriser les produits locaux et de promouvoir l'agriculture paysanne. Ils sont souvent situés dans des zones rurales et proposent une cuisine traditionnelle et créative. Ils sont souvent gérés par des agriculteurs ou des artisans locaux.

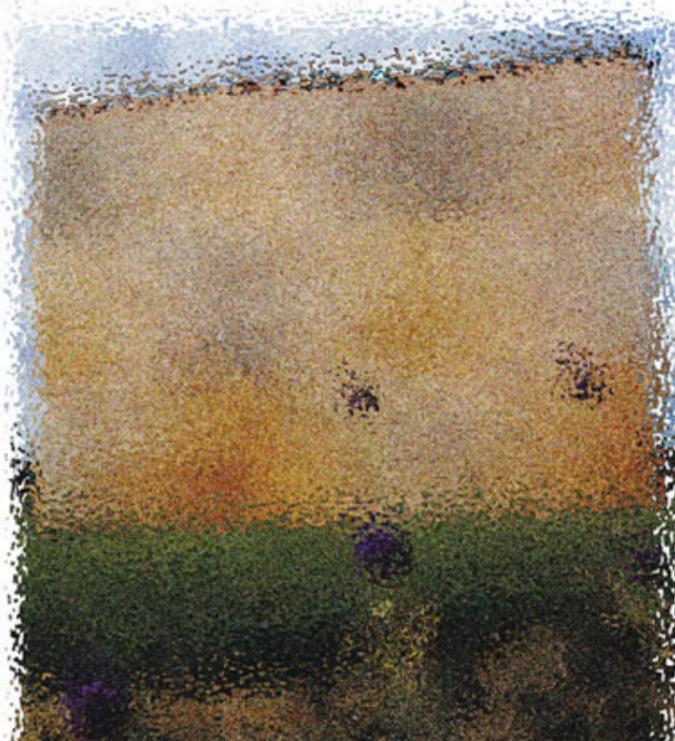
CÔTÉ MARCHÉ : UN RESTAURANT-ÉPICERIE GASTRONOMIQUE À CHAMBÉRY

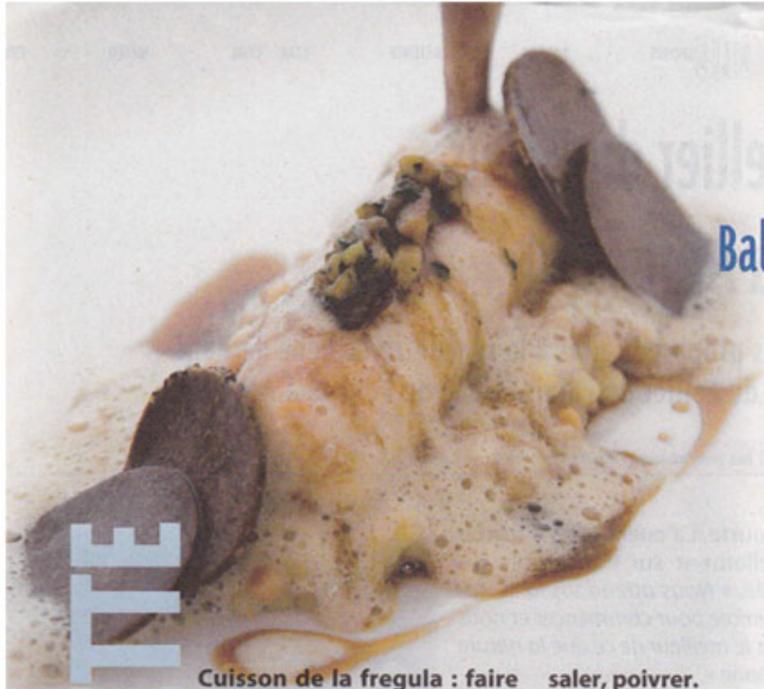
Alexandre Ongaro, chef étoilé de l'Essentiel et du restaurant de l'hôtel 5* Le Kilimandjaro à Courchevel 1850, revient à Chambéry, sa ville natale. Il a ouvert en septembre le restaurant gastronomique Côté Marché, avec son épouse Julie, œnologue.

Leur concept est original. Au rez-de-chaussée, on peut faire quelques courses à l'épicerie et retrouver certains produits utilisés en cuisine. A l'étage, on passe à table et on se régale d'une cuisine inspirée et créative utilisant des produits d'exception. Voilà une adresse qui n'a pas fini de faire parler d'elle !

Menu « Côté à faire » (midi uniquement) à 28,50€, menu « Côté Découverte » à 37€ et menu « Côté Classique Fiction » à 55€.

60 rue Vieille Monnaie à Chambéry, tél. 04 79 85 04 35





La recette du chef de Côté Marché
**Ballottine de volaille aux champignons,
 fregula sarda à la truffe noire**

RECETTE

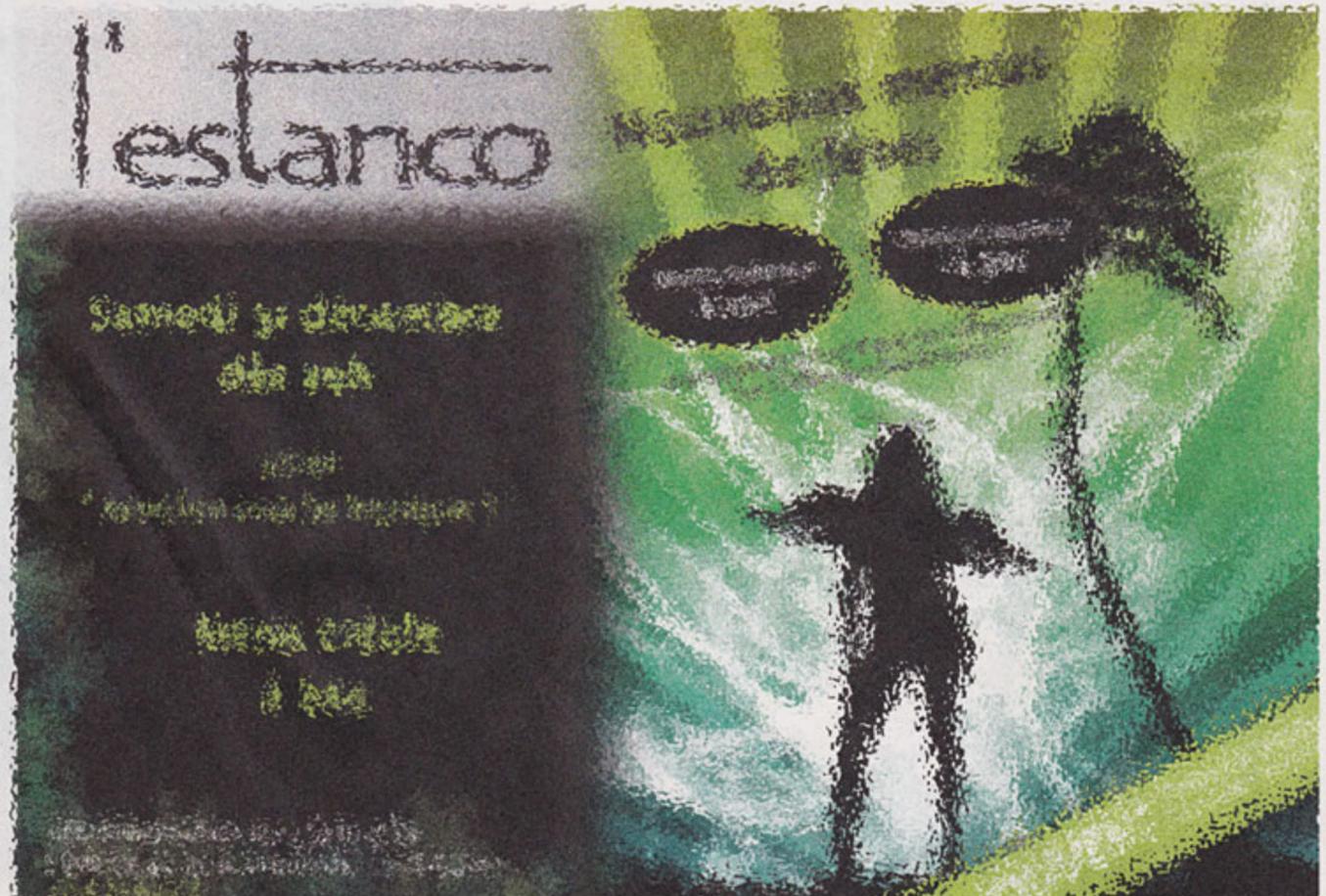
Cuisson de la fregula : faire suer les gousses d'ail avec l'huile d'olive, ajouter la fregula et faire nacrer, déglacer avec le vin blanc, faire réduire à sec, mouiller avec le bouillon de volaille, laisser cuire à petit bouillon pendant 15 min. Une fois cuite, incorporer le parmesan râpé, la truffe noire,

saler, poivrer.

Farcir les suprêmes de volaille avec les pleurotes préalablement suées et assaisonner d'une persillade, rouler en ballottine. **Cuire** dans un four mixte à 58°C à cœur, laisser reposer et napper avec la sauce champignons.

Ingrédients pour 4 personnes :

160 g de fregula sarda
300 g de bouillon de volaille
10 cl de vin blanc
3 gousses d'ail épluchées
3 cl d'huile d'olive
50 g de Parmigiano Reggiano
4 suprêmes de volaille
200 g de pleurotes
30 g truffe noire hachée



LES AFFICHES DE CHAMBERY ET DE SAVOIE

Côté marché

Table et épicerie



Situé à Chambéry, l'établissement Côté Marché n'est pas un restaurant comme les autres. Mêlant gastronomie et épicerie, il permet à ses clients de découvrir une large gamme d'huiles, de vinaigres et d'autres produits issus de petits producteurs de France, d'Espagne ou d'Italie. L'objectif ? Recréer un esprit « boutique » et miser sur la transparence en présentant les produits utilisés sur la carte. Autre atout de cet établissement : la mise à disposition de livres de cuisine pour vous donner des idées de recettes !



Une cuisine de saison

Dans les assiettes, autour des deux menus, le chef Alexandre Ongaro met à l'honneur dans chacun de ses plats un produit de saison. Vous profitez ainsi d'une carte qui évolue au fil des semaines pour satisfaire continuellement vos papilles.

Côté vin

Découvrez aussi une large sélection de vins de producteurs, composée par Julie Ongaro, oenologue.

CÔTÉ marché

restaurant table & épicerie

www.cotemarche-restaurant.com

Côté Marché

60 rue vieille monnaie

73000 Chambéry

T. 04 79 85 04 35



PHOTO: G. LANSARD

Julie et Alexandre Ongaro, à la barre de Côté Marché.

Beaux produits et associations en équilibre

Brillante dans ses propositions, cette table assoit sa réputation avec une parfaite maîtrise du rythme des saisons et des saveurs.

Après quatre ans passés au Kilimandjaro, à Courchevel, Alexandre Ongaro, formé à l'école de Fernand Point et passé chez les frères Blanc, distille ici une cuisine d'auteur. Son credo ? « Des plats toujours respectueux du produit, avec jamais plus de trois ou quatre saveurs. » Le décor le rappelle bien, d'ailleurs, avec son rayon épicerie, sa grande ardoise saisonnière et, sur le mur, à l'étage, la devise de Curnonsky, père spirituel des gastronomes : « La cuisine est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont. » Sans oublier celle de Fernand Point, son mentor : « Les garnitures doivent être assorties comme une cravate à un complet. » Dans l'assiette, ces délicieuses maximes se traduisent par un velouté d'asperges impeccable ou des raviolis d'écrevisses du Léman cuites à la perfection, servies dans une soupe de poissons du lac, rafraîchies au cédrat et au céleri, pour se voir au final agrémentées

d'une pincée de safran local. Du grand art ! La suite ? Dans le même esprit, gourmande et percutante. Citons cette noix de veau rosée, accompagnée de carottes fanes, d'une purée de patates douces et de deux belles lamelles de truffe joliment parfumées. Au cœur de son drôle de restaurant tout à la fois brut (escalier en béton armé) et feutré (nappes blanches, plats servis sous cloche), Alexandre Ongaro conjugue, non sans brio, vivacité et douceur. Son épouse, Julie, œnologue de formation, donne vie à son propre vin dans le beaujolais (vignobles Goyard-Pochon), et soigne la carte des flacons en privilégiant les petits producteurs, souvent inconnus au bataillon. Côté Marché ne serait-elle pas la table qui manquait à Chambéry ? Formule déjeuner : 28,50 € (verre de vin, café et mignardises compris).

› **Côté Marché**, 60, rue Vieille-Monnaie, Chambéry. 04-79-85-04-35.

ÉTOILÉS DU BOURGET

Intemporel

Dans une bâtisse du XVII^e siècle, Annie et Jean-François Trépier mettent les petits plats dans les grands. A travers un décor hors du temps – la salle à manger en pierre et poutres d'époque en témoigne – mais, surtout, ces plats créatifs et incisifs, tel le tartare de lavaret aux senteurs iodées, légumes acidulés, sur un carpaccio de bœuf mariné à la vinaigrette d'anchois. Menu au déjeuner : 27 €. › **La Grange à Sel**, La Croix verte, Le Bourget-du-Lac. 04-79-25-02-66.

Délicat

Etoilée depuis 1989, cette auberge a le vent en poupe, grâce au duo formé par Marie-Christine et Pierre Marin. En plus de la nouvelle terrasse panoramique qui surplombe le lac vanté par les auteurs romantiques, le chef brille à grand renfort de plats subtils. S'il fallait n'en citer qu'un : le lavaret du lac farci aux écrevisses, rafraîchi d'une sauce aux herbes avec des frites de purée de petits pois. Menu au déjeuner : 28 €. › **L'Auberge Lamartine**, route du Tunnel du Chat, Bourdeau, Le Bourget-du-Lac. 04-79-25-01-03.

Créatif

Son consommé de mousserons et son œuf à 64 degrés en fournissent la plus savoureuse des preuves : les plats d'Alain Perrillat-Mercerot font mouche à tous les coups. Autres bonnes raisons d'apprécier cette auberge contemporaine : sa situation au bord du lac et sa carte de vins savoyards triés sur le volet (Belluard, Grisard)... Menu au déjeuner : 29 €. › **Atmosphères**, 618, route des Tournelles, Le Bourget-du-Lac. 04-79-25-01-29.



Photos © C. Reynaud

FAIRE DÉCOUVRIR DES VITICULTEURS PROMETTEURS

Œnologue de formation et petite-fille de viticulteurs, Julie Ongaro, 33 ans, gère la cave du restaurant Côté Marché à Chambéry. Elle aime révéler aux clients des viticulteurs prometteurs et propose 60% de vins naturels.

Julie Ongaro a repris en 2006 le domaine viticole de ses grands-parents à Leynes, en Saône-et-Loire qui produit sur quatre hectares du saint véran blanc, du beaujolais-villages rouge et rosé, et un crémant de Bourgogne. « Je les propose à la carte du restaurant parmi 90 références, soit 500 bouteilles en stock », précise Julie Ongaro qui possède un BTS viticulture et œnologie, une licence Vigne et un diplôme d'œnologie. La jeune femme a notamment travaillé comme maître de chai pour des domaines viticoles français et un laboratoire œnologique à Pauillac. Depuis septembre 2011, elle œuvre aux côtés de son mari, Alexandre, au sein du restaurant Côté Marché qu'ils ont créé à Chambéry. « J'aime révéler aux clients de petits viticulteurs prometteurs en faisant

découvrir la typicité des terroirs et des appellations, des vins de pays aux grands crus », assure-t-elle. La carte comporte 60% de vins issus de raisins cultivés en lutte raisonnée, en agriculture biologique ou biodynamique.

SOUPLES ET PAS TROP PUISSANTS

« Je sélectionne tous les vins sur le terrain ou après des dégustations d'échantillons. Je privilégie la qualité et des prix accessibles. Le prix moyen d'une bouteille, souhaité par le client, ne doit pas excéder 70 euros », précise Julie Ongaro. Elle introduit trois à quatre nouvelles références en vins, lors du renouvellement mensuel de la carte des mets. « En effet, je joue l'harmonie avec la cuisine d'Alexandre : les clients adorent les accords mets-vins. A la rentrée, je suggérerai un vin avec un plat surprise du chef ». Elle constate que la clientèle apprécie les vins souples et pas trop puissants. Les plus anciens millésimes remontent

à 1999 : il s'agit d'un Château Latour et d'un vin italien (Barolo).

VINS AU VERRE : 50% DES VENTES

70% des clients lui font confiance et lui laissent donc choisir les vins. « Ils sont très avides de conseils techniques et de dégustation », poursuit celle qui animera, dès septembre, des cours de dégustation, tous les troisièmes jeudis de chaque mois. Elle constate, en outre, un bel engouement pour les vins au verre, vendus 7 euros et qui représentent 50% des ventes. « Le client dispose d'une offre de vin dans chaque région et j'en suggère aussi oralement », souligne cette passionnée, toujours ravie de mettre en avant ses derniers coups de cœur. Parmi les champagnes, le premier cru Avize 100% Chardonnay d'Eric Dhondt-Grellet ou le champagne extra-dry du Domaine Louis Brochet. ■

Christel Reynaud

Coups de cœur de Julie

- ↪ **AOC Roussette de Savoie** (2010). Christophe Bouvet. Culture biologique. « Un nez très floral, de la rondeur, fraîcheur et vivacité en bouche ». Avec la féra du lac.
- ↪ **IGP Hautes Alpes**. Domaine Petit Août. 2010. Cuvée New Rosé. Culture raisonnée. « Un nez fruité, de la rondeur et longueur en bouche ». Avec un rouget barbet.
- ↪ **AOC Pic Saint Loup**. Côteaux du Languedoc. 2009. Mas Bruguière. Cuvée Grenadière. Culture biologique. « Un nez explosif sur le fruit et la garigue. Une bouche souple et peu tannique ». Avec un carré d'agneau rôti.

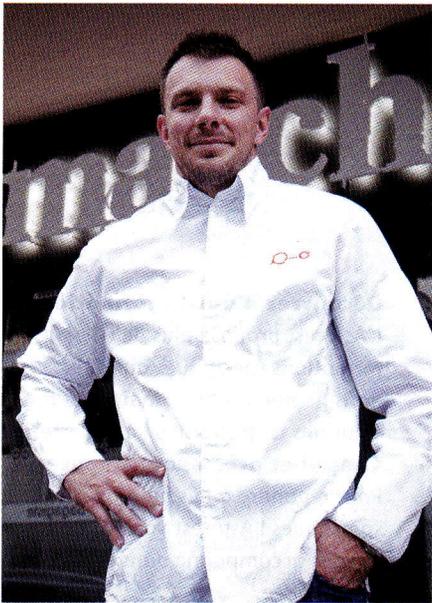


LA GLOIRE D'ALEXANDRE

Il a voyagé, a gagné une étoile à Courchevel au Kili-
mandjaro, est revenu au pays, créant sa maison. Le
rez-de-chaussée fait bistrot plus épicerie. Le premier
étage abrite une table sobre et gastro où il se donne
au mieux de lui-même derrière sa baie vitrée. Bref,
Alexandre Ongaro (*photo*), qui a travaillé chez Georges
Blanc à Vonnas, mais aussi avec Bruno Cirino (au
Royal Monceau) et Alain Solivères (aux Elysées du
Vernet), charme sans mal et s'apprête à regagner une
étoile en mars 2013. Le foie gras pressé au lavaret
fumé avec sa rhubarbe confite au vinaigre balsamique
accompagné d'une tuile de pain, le rouget barbet avec
polenta, tomate, safran, légumes en ratatouille et
aïoli safrané, l'agneau du pays cathare aux petits pois
condimentés au wasabi, carottes fanes et jus corsé
dit Apicius sont quelques-unes des merveilles qui
vous attendent là au gré de la saison et du marché.
On ajoute le joli « avant-dessert », avec sa mousse café
frottée aux fruits exotiques (mangue/Passion) ou
encore la tarte au citron revisitée avec sa glace et
ses amandes. Bref, en voilà assez pour se dire que là
se trouve la future grande table. Les jolis vins d'ici
(jongieux d'Eugène Carrel) ou d'ailleurs (rouge
ventoux du domaine Font Sarade, issu de grenache
et syrah, superbement parfumé) donnent envie
d'avoir son rond de serviette.

Côté Marché, 60, rue de la Vieille-Monnaie. 04.79.85.04.35.
Menus: 30 (dég., vin c.), 37, 55 €.





DR

Alexandre Ongaro est un chef qui aime foncer. Lorsqu'il se retrouve dans sa ville natale, à « L'Essentiel » à Chambéry, comme chef de partie, second puis responsable du restaurant gastronomique, il participe à la conquête de l'étoile Michelin en 2004. « *Ce fut une belle aventure. L'année suivante, nous avons gagné trois toques au Gault Millau* ». A 32 ans, il devient le chef exécutif de La Table du Kilmandjaro à Courchevel : « *Là encore, ce fut un nouveau défi, je me suis donné à fond. Nous avons obtenu l'étoile Michelin en 2009 et ce, au bout de deux saisons et demi* ». Auparavant, Alexandre Ongaro avait fait ses armes chez Georges Blanc auprès du second de cuisine, Franck Putelat et aux Ellysées du Vernet à Paris en tant que demi-chef de partie. Fort de ces expériences, ce rigoureux chef a eu envie de s'installer. Il lui aura fallu près d'un an pour trouver un local de 260 m² dans le centre de Chambéry. Malgré le contexte économique, il a fait le choix d'investir 280 000 euros (HT). Il a contracté un emprunt sur sept ans.

UNIVERS COSY

Le restaurant gastronomique Côté Marché offre un univers cosy et épuré, imaginé par l'architecte chambérien, Emmanuel Maumy. Le chef dispose de trente-deux couverts. Dès le départ, le restaurant a connu l'embellie et il s'est donc entouré d'un second et d'un demi-chef de partie. Son épouse, Julie officie avec un chef de rang et un demi-chef de rang. La démarche du chef repose sur une carte courte renouvelée chaque mois avec deux entrées, deux poissons, deux viandes, un fro-

LE COUP DE POUCE ATTENDU ? L'ÉTOILE MICHELIN

Installé à Chambéry depuis septembre 2011, Alexandre Ongaro renouvelle la carte tous les mois, privilégie les produits de la région pour une cuisine spontanée et créative. A 36 ans, il vise l'étoile Michelin.

mage faisselle et le plateau de fromages, et trois desserts (voir notre encadré).

Ce chef privilégie les produits régionaux et indique les noms de ses fournisseurs sur la carte, du boulanger au torréfacteur, en passant par le maraîcher bio, le boucher et le producteur de safran. « *J'aime associer des produits locaux à des produits nobles, et revisiter des plats régionaux : lavaret à la façon grenobloise, cochon fermier et petits pois à la française, saumon à la chambérienne...* », souligne-t-il.

COIN ÉPICERIE

« *Il faut sublimer un produit et non le dénaturer. Dans l'assiette, pas plus de trois saveurs, une garniture et une sauce. La précision des cuissons est primordiale. Dans ma cuisine toute électrique, j'utilise trois planchas et je pratique les cuissons basse température* », poursuit-il.

Afin de donner un supplément d'âme au restaurant, Alexandre Ongaro a fait aménager, au rez-de-chaussée, le long des murs un coin épicerie où le client peut se procurer les produits phares utilisés dans sa cuisine : huiles et vinaigres, poivres, épices...

Au déjeuner, le ticket moyen s'élève à 50 euros et le soir à 70 euros. « *Pour maintenir le cap, une moyenne de 45 couverts/jour est nécessaire. Il faut continuer à capter la clientèle de Chambéry, mais également les Lyonnais, Suisses, Allemands, Anglais, Belges...* », commentent les époux Ongaro, convaincus que l'étoile Michelin leur donnerait un formidable coup de pouce. ■

Christel Reynaud

Les menus du chef

• Au déjeuner :

menu « Côté à faire » à 22 euros (entrée-plat ou plat-dessert, verre de vin et café), ou à 30 euros (entrée, plat, dessert, verre de vin, café).

• Menus « Côté découverte » à 37 euros et « Côté classique fiction » à 55 euros (le plus vendu).

Ces deux menus comportent une mise en bouche, un pré dessert, et des mignardises.



© C. Reynaud



© C. Reynaud