

Jeux de Pots, à Aix-les-Bains

par Josiane Bonetti

Aix-les-Bains, tout près du casino, un charmant restaurant a succédé à Thelma et Louise. Jeux de Pots nous attire d'abord par sa terrasse au charme délicat, avec ses pots de fleurs et ses lanternes mis en scène avec bonheur par Florence. Nous poussons la porte et nous sommes immédiatement séduits par l'ambiance romantique et chaleureuse de la salle agréablement décorée par Florence : des murs nègres, une bibliothèque en trompe-l'œil, de jolis cadres, des fleurs, du lin, de belles nappes nous enveloppent de douceur. Jérôme MARICHAL, jeune chef de 27 ans, est aux commandes de son restaurant depuis un mois. Dès l'âge de dix ans, il découvre très tôt la cuisine, notamment à L'Auberge de Letraz, à Sevrier où Bernard COLLON organisait un mercredi sur deux une activité extrasco-

laire concernant la cuisine. Jérôme a toujours eu envie de bien manger et c'est tout naturellement qu'il effectue ses stages scolaires d'abord à L'Auberge de Letraz, puis aux Tresoms à Annecy. En 2004, il entre en apprentissage en alternance chez Bernard COLLON, passe un CAP. Jérôme continue son parcours chez celui-ci en gravissant les échelons. « C'était très intéressant, on voyait absolument tout : les bêtes arrivaient entières, on les dépeçait, on les désossait, on les découpait. À Letraz, durant sept ans, j'ai appris toutes les bases et surtout beaucoup de rigueur », nous dit Jérôme. Afin de voir un aspect différent de son métier, Jérôme passe trois ans à La Villa des Fleurs, à Talloire chez M. JAEGLER où tout est fait maison. Il y apprend vitesse et organisation. « Depuis toujours, je pensais me mettre à mon compte : de par mon contexte familial où tout le monde

Demandez l'addition :

Cadre : salle très cosy et belle terrasse dès le printemps

Carte et menu : petite carte avec quatre entrées et six plats de 12,50 à 25 euros.

Carte des vins : petite carte avec vins de Bourgogne, Bordeaux, Côtes du Rhône, Coteaux d'Aix, Saint-Tropez de 16 euros pour 37,5 cl à 50 euros. Pichet en quart pour 5,60 euros et en demi pour 8,60 euros. Six vins au verre de 4,80 à 6 euros.

Orientation de la cuisine : une cuisine d'émotion.

Restaurant à choisir pour : son cadre fin, cosy et délicat et sa cuisine délicieuse.

Les petits plus qui font la différence : l'accueil chaleureux et la prévenance de Florence au service, la jolie décoration.



De gauche à droite, Florence au service et Jérôme Marichal, le chef.

RECETTE

Au minimum deux heures avant de passer à table, couper le foie gras frais en cubes d'un centimètre de côté. Les fariner, les secouer dans une passoire afin de retirer l'excédent de farine. Ajouter une pincée de sel et les mettre au congélateur.

Nettoyer les cèpes et les couper en cubes d'un centimètre. Dans une poêle bien chaude avec 5 cl d'huile d'olive, faire revenir les cèpes durant cinq minutes. Débarasser les cèpes dans une passoire pour les égoutter correctement. Hacher le persil et l'échalote.

Quand le moment de passer à table approche : couper en fines tranches les noix de Saint-Jacques et les disposer sur une plaque avec 5 cl d'huile d'olive de façon à les faire mariner un peu. Saler et poivrer. Les garder

à température ambiante. Dans une poêle bien chaude, faire sauter les dés de foie gras congelés avec un peu d'huile d'olive. Leur donner une belle coloration en un minimum de temps possible, puis réserver. Remettre la graisse de foie gras à chauffer assez fort et y faire rissoler les cèpes égouttés avec l'ail haché et l'échalote. Assaisonner de sel et de poivre du moulin et laisser prendre une belle coloration puis ajouter les dés de foie gras et le persil.

Dressage : au dernier moment, dresser dans quatre emporte-pièce la poêlée de cèpes bien chaude, tasser légèrement pour aplanir le dessus et disposer en rosace le carpaccio de Saint-Jacques. Selon les goûts, on peut passer l'ensemble une à deux minutes au four bien chaud. À déguster dans l'instant.

La recette du chef de Jeux de Pots à Aix-les-Bains

Cèpes sautés aux dés de foie gras poêlés et carpaccio de Saint-Jacques, par Jérôme Marichal

Ingédients

pour 4 personnes

- 120 g de foie gras frais
- 250 g de cèpes frais
- 4 belles noix de Saint-Jacques
- 1/4 de botte de persil
- Une belle échalote (40 g)
- 3 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin, farine

est entrepreneur, c'était une évidence ». Maintenant c'est chose faite avec Jeux de Pots. Pour Jérôme, les notions de partage sont très importantes : « J'ai eu la chance de voir beaucoup de choses, je les ai assimilées et j'ai appris à les redistribuer. À travers ma cuisine, je retransmets les émotions que j'ai reçues lors de mes apprentissages, cette chaleur, cette richesse de nos savoirs... ». Jérôme possède une sensibilité très exacerbée qui lui fait rechercher l'équilibre des goûts et mettre l'accent sur une décoration simple mais belle, avec une touche d'originalité.

Passons à table. En entrée, le saumon (16,60 euros), fumé par les soins de Jérôme, est servi avec une espuma fumé telle une chantilly et une tartine grillée avec tzatziki. Assiette généreuse, riche en goûts, parfaitement équilibrée, très bon et frais. La tranche de terrine de canard (12,60 euros) est tout aussi parfumée et excellente avec sa confiture d'oignons acidulée et sa poire

pochée au muscat, délicieusement sucrée. En plat, le steak d'espadon (19,80 euros), parfaitement cuit avec ses petits morceaux de péquillos, est posé sur un lit de chou chinois cuit. Il est servi avec un jus corsé, une demi-endive braisée, un peu d'épinards frais et une délicieuse purée de carottes. Savoureux ! Les rognons de veau sauce au vermouth (16,80 euros) sur un lit d'épinards au beurre noisette sont extras et très goûteux. Ils sont servis avec de la purée de carottes, une endive braisée et un petit navet confit. En dessert, la crème brûlée à la mûre est parfaite : bien onctueuse, c'est une caresse pour le palais, bousculé par un caramel bien craquant et un plaisir pour les yeux : elle est servie penchée, décorée de groseilles, de petites billes au chocolat, et accompagnée d'un sablé maison. Le mines-trone d'ananas : de petits cubes de ce fruit dans un sirop au gingembre, citron vert et une quenelle de sorbet framboise forment un dessert léger et très bon. Pensez à réserver pour cette table plus que prometteuse où Jérôme en cuisine et Florence au service ne pensent qu'à vous combler.

Restaurant Jeux de Pots
20, rue des Bains 73100 Aix-les-Bains
Tél. : 04 79 54 76 84.
www.jeux-de-pots.com
Fermé le mercredi et jeudi.

