



À TABLE !

PAR PHILIPPE DE CANTENAC



DEMANDEZ L'ADDITION

- **Cadre** : sobre, mais gai et clair. Seyants sièges, tables et sol sans les tons bois. Éclairage chaleureux, serviettes en papier. Terrasse de 20 couverts.
- **Menus et cartes** : plat du jour à 13,90, 18,50, et 36 euros.
- **Spécialités du chef** : notre chef, Jérémy Chavasse-Frette possède un vrai talent. Il parvient à rendre complexe et savoureux, des plats de facture ordinairement classique. Et ceci grâce à une maîtrise des sauces, des accords et des saveurs. Plats copieux.
- **Carte des vins** : sympathique, avec des grands domaines bien choisis, à des tarifs raisonnables.
- **Café** : bon, servi avec un petit gâteau.
- **Parking** : celui de la place Saint-Bruno.

Il brille de mille feux

L'ÉCLAT DE SEL, À VOIRON

L'ouverture d'une nouvelle table est toujours un petit événement prisé par les gastronomes. Au cœur de la ville, L'Éclat de Sel remplace La Salle à Manger depuis le 6 octobre dernier. Une bien belle adresse ! Andréa et Jérémy Chavasse-Frette ont aiguisé leurs couteaux dans des établissements réputés du bord du lac Léman. Les voici aujourd'hui aux pieds de la Chartreuse, dans ce petit restaurant charmant. La déco est moderne, sobre, chaleu-

reuse. Les bois clairs et la pierre apparente lui confèrent un charme tout en douceur. Une portion de sol vitré ouvert sur la cave, met celle-ci en valeur. On piochera dans la carte pour y dénicher le menu à 36 euros qui se montre particulièrement alléchant. L'entrée, ce saumon Bömlo fumé maison, superbement présenté, mêle une jolie tranche de saumon et un condiment de pommes marinées et de poivre de Tinut. Un plat qui

commence « fjord » ! Autre suggestion, un œuf bio, parfait crémeux de lard paysan aux épices.

LA DAURADENEMANQUE PAS DE SEL. Passons au consistant : suprême de poulet fermier, cuisson basse température, sauce aux champignons des sous-bois, riz noir vénéré et légumes d'autrefois, noix d'entrecôte d'Argentine sauce béarnaise ou alors ce filet de daurade sauce champagne, petit épeautre, compotée de poireaux à la fève tonka. Ce dernier plat complet, complexe, savoureux, mêlant moult saveurs, révèle tout le talent du chef. Copieux, bien mis en valeur, il impose L'Éclat de Sel comme l'une des plus fines tables de la ville. Et les desserts ne sont pas de nature à démentir cette affirmation ! Prenez par exemple ce retour en enfance, une gourmandise d'une rare complexité, avec ses décli-

naisons de chocolat, sa crème au carambar, son petit baba au rhum... Un crémeux de chèvre à la truffe noire se propose comme alternative pour eux qui préfèrent le salé au sucré. La carte des vins maintenant : assez courte mais avec de jolis flacons comme le chablis de chez Brocard à 36,50 euros, le côté-rôtie Champin Le Seigneur de Gérin à 82 euros ou encore ce singulier mais excellent fronton « Le pouvoir des fleurs » de Lionel Osmin à 26,50 euros. Avec une telle carte et une jauge relativement petite, L'Éclat de Sel est vite plein, à midi comme le soir, aussi n'oubliez pas de réserver. ●



► **L'Éclat de Sel**, 1, rue de Venise, à Voiron. 04 76 06 35 76. Environ 18 couverts. Fermé le dimanche et le lundi.