

Un chef dans sa cuisine

C'est la dernière tendance : installer un chef dans sa cuisine pour un dîner d'exception. Le chef Christophe Saponara a été l'un des premiers en Haute-Savoie à proposer ce concept chic et gastronomique.

L'intimité chaleureuse d'un dîner à la maison accompagné d'un repas du niveau d'une étoile au Michelin. C'est le concept original du chef français Christophe Saponara, un ancien de chez Philippe Rochat, qui se met aux fourneaux dans la cuisine de ses clients pour préparer des menus raffinés et créatifs, de deux à dix convives.

Passionné de cuisine française, bien sûr, mais aussi japonaise, chinoise et italienne, Christophe Saponara joue avec les saveurs, revisitant les grands classiques ou imaginant de nouveaux plats comme ses raviolis de langoustine fourrés aux champignons, où la pâte est, en fait, remplacée par de très fines feuilles de langoustine. Une cuisine élégante, festive, qui suit les saisons et mélange les influences. «Mes origines de la Drôme se re-

trouvent dans mon utilisation de l'huile d'olive, des tomates ou encore de la lavande pour les desserts, explique Christophe Saponara, mais je suis aussi très attiré par les épices et les produits de la région, ma Haute-Savoie».



Des métissages gourmands qui s'expriment notamment dans un sushi de légumes croquants, brochette de langoustines, salade du jardin d'Arenthon et mousse de caramel de carotte; un dos de cabillau étuvé au four avec un duo de céleri et un jus à la pomme Granny Smith; un râble de lapin farci à la truffe et, pour le dessert, une gelée de fraises à l'estragon avec un sorbet bulgare.

Christophe Saponara arrive quelques heures avant le dîner pour terminer et dresser les plats sur place. Un moment souvent convivial, dans la cuisine, où l'on parle, évidemment, gastronomie, recettes et tour de main. Avant de goûter le menu du chef!



Le chef, C. Saponara