

RESTAURANT

«**Atmosphères**», au Bourget-du-Lac. Les saveurs géométriques d'un chef étonnant, Alain Perrillat-Mercerot, une étoile au Guide Michelin.

Les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie comptent 31 chefs étoilés. Rien qu'au Bourget-du-Lac, vous aurez le choix entre quatre tables renommées:

l'Auberge Lamartine, Ombremont, la Grange du Lac et Atmosphères. Sur la belle terrasse de l'Atmosphères, ouvert il y a onze ans, la vue sur le lac du Bourget est impressionnable. Un lieu au décor dépouillé et zen, idéal pour déguster la cuisine moderne et raffinée d'Alain Perrillat-Mercerot, servie par son épouse, Delphine Pontet. Formé au Capucin gourmand et au Clos des Sens, le chef propose une cuisine aussi franche que sophistiquée. Ludique, il aime les formes géométriques (sphères, carrés, rectangles), et on en retrouvera dans chacun de ses plats, des bijoux qui séduisent l'œil sans oublier le palais. Savourez l'un de ses menus, c'est un peu comme feuilleter un album des projets d'Etienne-Louis

Boullée, l'architecte visionnaire du XVIII^e siècle qui rêvait de bâtiments en forme de sphères parfaites. C'est un empilement de saveurs, un jeu de Lego gustatif auquel le visiteur,

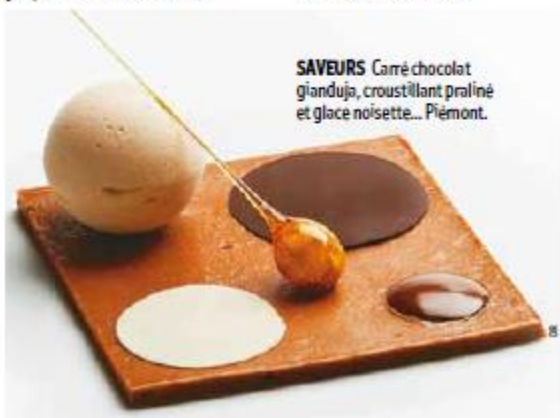
fasciné, se livre de bon cœur. On savourera un lavaret fumé du lac du Bourget et ses pommes de terre agrémentées des «herbes de Monsieur Favrin». Ou un mulet noir sauvage snacké,

servi avec céleri et pamplemousse aigre-doux. Côté vin, ne manquez pas l'Argile blanc du domaine des Ardoisières, à Cevins. C'est Delphine qui sélectionne les meilleurs vins locaux, attentive à la jeune génération de vignerons.

Bon à savoir: des clients suisses font parfois le chemin jusqu'ici à vélo, avant de se régaler et de rester pour la nuit. Quatre chambres sont louées aux clients qui désireraient rester sur place après un bon repas. ◊



www.atmospheres-hotel.com
www.bourgetdulac-tourisme.com



SAVEURS Carré chocolat gianduja, croustillant praliné et glace noisette... Piémont.