

Avec **ALIGRO**
BIENVENUE A TOUS LES GOURMANDS

Haute-Savoie

Plaisirs exquis à l'auberge de Groisy

Philippe et Silvia Noël proposent une cuisine raffinée et succulente qui n'intéresse hélas pas le Michelin. Inexplicable!

Alain Giroud Groisy

N'ayez aucun doute, vous êtes dans un restaurant gastronomique conjuguant une cuisine raffinée et des prix très abordables. Philippe Noël est un cuisinier passionné, qui a travaillé chez Joël Robuchon avant de reprendre avec son épouse Silvia cette délicieuse auberge de campagne.

Groisy est perché sur les hauteurs entre Cruseilles et Annecy (sortie de l'autoroute au péage) et le repas vaut le déplacement, on vous l'assure. Car le chef maîtrise avec brio les cuissons, les mariages et déniche des produits de belle qualité dont les prix restent raisonnables.

Gelée tiède de poule

Philippe Noël est un technicien hors pair. Il élabore des textures dignes de tables multi-étoilées. Un de ses plats signatures, la soupe de foie gras à la gelée tiède de poule, est une merveille de suavité. Le chef la propose en parallèle avec un carpaccio de foie, cru bien entendu, assaisonné de maury, vinaigre balsamique et huile de noix. Belle ambiance!



Silvia et Philippe Noël vous régaleront à Groisy. ARCHIVE CHRISTIAN MURAT

L'adresse

L'Auberge de Groisy

34, route du Chef-Lieu
Groisy (Haute-Savoie)
Tél. +33 450 68 09 54
Fermé di. soir, lundi et mardi.
Menus 25 (midi), 40, 59, 68 et 80,50 €.

A la carte (entrée, plat et dessert), compter 75 €.

Terrasse. Parking.

Accès handicapés.

Site: www.auberge-groisy.com



Poursuivons cette quête gourmande dans ce décor de charme où les tables sont soigneusement nappées et dégustons ce remarquable homard aux épices. Une chair tendre, pas du tout caoutchouteuse et une sauce si magique qu'elle devrait être servie dans une grande saucière à part.

Philippe Noël n'utilise pas de fond de crustacé, mais élabore un joyeux mélange de jus d'orange,



Homard aux épices douces. LDD

miel, gingembre, pâte de curry et soja. Ce garçon a du génie!

Évanescente mousse de brochet

Il le démontre encore en concoctant une mousse de brochet (une quenelle qui n'en a pas la forme) à la texture si évanescente qu'elle s'évapore en bouche. La meilleure jamais dégustée, nappée d'une nantua envoûtante. Encore un plat étoilé, si le guide rouge voulait bien se déplacer...

Le chef déniche encore une côte de porc ibérique superbe, une chair rosée, juteuse, croquante, associée à une purée de carotte et à un jus aux écorces d'orange.

La noix de ris de veau, elle, est longuement braisée et présentée,

sans apprêt, sur un lit de fond brun de volaille parfumé à la réglisse. Deux bouchons de polenta passés à la friture ajoutent une note croustillante à un plat qui manque d'un soupçon de moelleux.

Ces deux plats principaux sont escortés d'une purée de pommes de terre robuchonesque. Entendez que son onctuosité est due à un ajout de beurre qui la fait fondre de bonheur...

Au dessert, pas question de boudier le chou-chou, Paris-Brest revisité où la pâte à chou et le pralin s'aiment à la folie.

Post-scriptum

Carte des vins intéressante.

Note du pain 4/5.

Service adorable.



Mousse de brochet évanescente.



Juculent porc ibérique. LDD

Tribune
de Genève

article paru dans la TRIBUNE DE GENEVE
[édition du Vendredi 29 avril 2016]