

# Philippe Noël mériterait plus que jamais une étoile Michelin

**Servie par son épouse, Silvia, dans un cadre rénové et champêtre, sa cuisine est d'une élégance rare**

**Alain Giroud**

L'adresse vaut vraiment un détour. Oh! Il est plus aisé qu'auparavant grâce à l'autoroute Genève-Annecy. Suffit de sortir au premier péage, d'emprunter le giratoire et de monter en direction de Groisy. Vous trouverez l'auberge de Philippe et Silvia Noël en face de l'église.

Ce n'est pas la première fois que nous vous conseillons cette adresse qui figure depuis belle lurette dans le guide A Table! (dont la sixième édition sera disponible à fin août).

## **Pas de reconnaissance...**

Ce restaurant appartient à une catégorie en voie de disparition. Il défend la belle gastronomie en traitant avec respect et talent des produits abordables. Car Philippe Noël est un chef remarquable qui mériterait un meilleur sort dans les guides.

On songe en priorité au Michelin qui semble parfois distribuer ses étoiles à la tête du client ou au décorum de l'établissement. Alors, vous pensez, une petite auberge, cachée derrière la Salève déparerait la galerie des toques alignées dans le guide rouge...

Pourtant, Philippe et Silvia se donnent une peine folle pour convaincre. Ils ont relooké en blanc les salles pour leur offrir une meilleure clarté et ils ont acheté des sièges plus confortables et élégants.

## **Bistrot au premier étage**

Ils ont même créé un petit bistrot au premier étage pour accueillir la clientèle locale à midi avec des plats du jour aussi attrayants qu'abordables.

Ils proposent surtout une série de menus à des prix si étudiés que



Silvia et Philippe Noël dans leur Auberge de Groisy, au cadre rénové très réussi. CHRISTIAN MURAT

## **L'adresse**

### **L'Auberge de Groisy**

34, route du Chef-Lieu  
Groisy (Haute-Savoie)  
Tél. 00 33 450 68 09 54  
Menus 30, 34, 49,56 et 68 €

A la carte (entrée, plat, dessert, et une demi-bouteille de vin),  
compter 90 €  
Terrasse  
Accès handicapés  
Parking  
Site : [www.auberge-groisy.fr](http://www.auberge-groisy.fr)



le plaisir se double d'une addition minimaliste. Et le taux de l'euro renforce le phénomène. Alors attaquons le repas en rompant le pain maison entier arrivé sur la table.

Nous sommes prêts à attaquer l'œuf cuit à 63°. Le blanc est fondant, le jaune coulant. Il est présenté façon meurette, minis lardons et croûtons, oignons émin-

cés et sauce au vin rouge.

Le chef travaille le foie gras de multiples manières. Il faut donc les déguster en trilogie. D'abord la fabuleuse soupe à la gelée de poule (un classique incontournable), ensuite la terrine de foie gras et de fêra fumée, très beau mariage. Enfin, l'escalope poêlée au caramel de berse, plante alpestre aux tonalités de réglisse.

brillante et la chair nacrée. Il est souligné d'une mayonnaise chaude émulsionnée dans un thermos à gaz (*Isi* pour les intimes) et de carottes confites au miel.

Et puis, dans une petite timbale, on découvre une purée de pommes de terre robuchonnesque (selon la recette de Joël Robuchon), coulis sublissime où il y a presque autant de beurre que de rattes. Manière de nous rappeler que le chef a fait un stage chez le grand cuisinier français et qu'il n'a rien oublié!

Le carré de porcelet, rose, tendre, laqué, cuit sans aucun excès de chaleur, mériterait aussi cette purée qui se marierait divinement bien avec son jus au thym. Alors demandez-la en lieu et place des quartiers de pommes fondantes, excellentes par ailleurs.

Même les desserts vous combient de bonheur à l'Auberge de Groisy. On pense avec émotion à cette mousse chaude (merci encore *Isi*) de chocolat blanc disposée sur une gelée de café associée à un sorbet litchi ou à cette île flottante posée sur un fond de fruit de la passion recouvert d'une crème anglaise parfumée au même fruit exotique.

On l'a écrit, tout cela mérite largement une étoile Michelin, mais Silvia traite ce jugement avec humour en apportant l'assiette des mignardises: «Ici, les macarons sont servis avec le café!»

Les amateurs de crustacé préférèrent le homard en sauce safranée, très (trop?) marquée par l'estragon. Mais la cuisson est parfaite, la chair tendre.

Philippe Noël aime cuisiner à basse température. Son pavé de cabillaud est poché au degré près et sort de son bain la peau



Carré de porcelet cuit à basse température. LDD