

Jean-Pierre Jacob
Le Bateau Ivre

... productions du moment, les menus veillent l'arrivée de la pêche, les herbes justes sorties. Leur parcours empruntara ensuite à l'expérience du chef, saupoudrée d'une sensibilité intuitive. Au point que certains plats sont devenus des signatures, des amants pour gourmands qui n'hésitent pas à réclamer le « soufflé Grand Marnier ». Le dessert consomme une technicité telle qu'il apporte toujours autant de satisfaction au chef lorsqu'il juge de sa réussite. « Chaque instant est important, et peut faire échouer » reconnaît Jean-Pierre Jacob.

Mais pour soigner ses 40 couverts, le chef cultive aussi le nouveau : dans la technique, les matériels, les 35 fournisseurs locaux, artisans qualitatifs mais inventifs. Ici point de lassitude. Les voyages en Asie ou au Moyen-Orient ramènent ainsi leurs influences, des essences de fleurs insoupçonnées, des idées ensuite adaptées. L'emblématique lavaret au lait de coco est de celles-ci, pétrie de nuances. Il le discute au « cape de la dent du chat » comme le confectionnait papa Jacob ! La proposition viticole est de même dimension : surprenante, étendue et privilégiée en matière de vins de Savoie.

4 questions au Chef



Une propension culinaire venue tôt ?
J'ai toujours été subjugué par les grands restaurants. Le déclin, mon père m'amena à 15 ans dans un 2* du pays basque.

Une tradition familiale ?
Entre maman qui cuisinait bien et papa qui faisait goûter ses desserts, l'ambiance était toujours bonne dans « L'auberge savoyarde » qu'il avait fondée dans années 50, en centre village.

Innover sans cesse, difficile ?
Un plat nouveau peut exiger

PUBLI-REPORTAGE

e Bateau Ivre
les influences dans la nuance

Menus de
36€ (déjeuner),
57€ (Poète) à
145€ (Rimbaud)
en soirée

Fermeture
(jusqu'en novembre)
lundi, mardi, mercredi et jeudi midi

La fougue et la passion pour la cuisine seraient-elle innées ? Comme son père Jean avant lui, alors installé au cœur du Bourget-du-Lac, Jean-Pierre Jacob exalte les saveurs dans les assiettes du restaurant Le Bateau Ivre qu'il anime à flanc Ouest, de la rive du lac, desservi par la route du « tunnel du chat ». Le chef doublement étoilé de l'établissement, « Relais & Châteaux » restitue le bonheur d'une enfance immergée dans l'univers de la restauration et dans le « faire plaisir aux gens ». En 1968, lorsque Jean Jacob transforme une vieille grange du hameau de la Croix Verte en une table renommée baptisée du titre de la célèbre poésie de Rimbaud, son fils vogue dans la même direction, installé depuis 1995 sur le site exceptionnel de l'Hôtel Ombremont. Jean-Pierre Jacob adjoint à ses compétences gastronomiques celles de l'hôtellerie de charme. Les dix-sept chambres de la bâtisse séculaire logée au cœur d'un parc arboré avec vue plongeante sur le lac sont devenues l'étape d'appréciateurs internationaux. Les Chambériens, les Aixoïis y cotoient des hôtes arrivés du Japon, de l'Australie, de la Chine ou de Singapour, de Taïwan, du Qatar, du Mexique sinon du Danemark et de la Russie.

Une signature réclamée

Pour tous, une cuisine sincère et raffinée, ajustée dans ses compositions comme dans ses prix. Les produits de saison sont bien évidemment les rois de recettes simples, concentrées sur l'harmonie des saveurs et le goût. Guidés par les

Jean-Pierre Jacob
Le Bateau Ivre

Restaurant
Le Bateau Ivre
Hôtel Ombremont

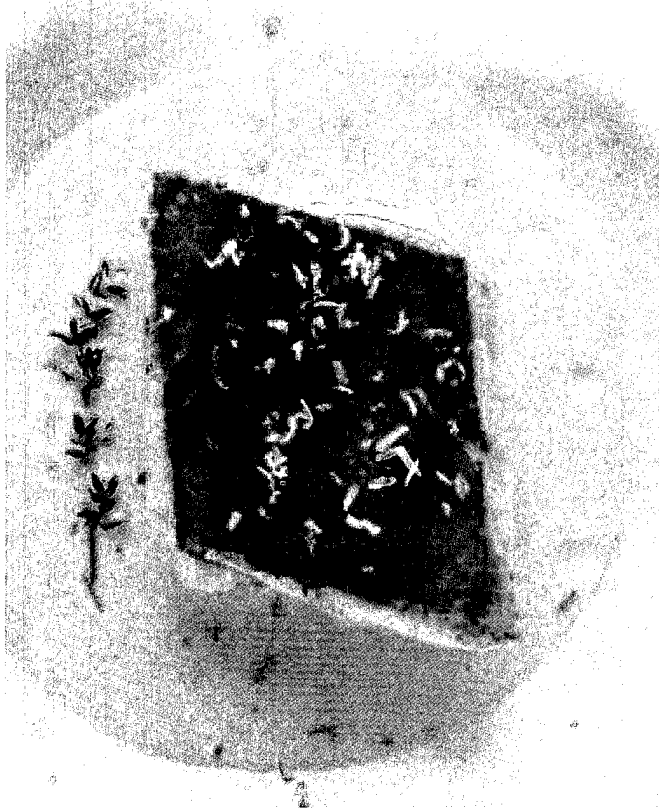
RD 1504
73370 Le Bourget-du-Lac
04 79 25 00 23
info@hotel-ombremont.com
www.hotel-ombremont.com



Petit CV :

- Enfance : reboute l'école hôtelière, prépare l'apprentissage sur le tas.
- 1968 : création du Bateau Ivre par Jean Jacob, au Bourget-du-Lac village.
- 1972 : café de Paris à Biametz, 2*.
- An. 70 : Michel Rostaing à Sassenage, 2* Auberge du Lion d'Or, 2* à Coligny, Suisse, La Réséne de Beaulieu/mer 1*, Le Moulin de Mougins 3*
- 1982 : retour aux côtés de papa Jean, l'ivern à Courchevel, l'étai au Bourget-du-Lac.
- 1984 : 1^{re} étoile au Bateau Ivre au Bourget-du-Lac.
- 1986 : 1^{re} étoile au Bateau Ivre à Courchevel.
- 1987 : 2^{de} étoile au Bateau Ivre au Bourget-du-Lac.
- 1990 : Jean Jacob se retire des affaires.
- 1995 : acquisition de l'Hôtel Ombremont, déplacement du Bateau Ivre.

Lavaret - Rattes acidulées Jus au lait de coco



Ingrédients pour 4 personnes

4 filets de lavaret - 4 fines tranches de pain au curry et fruits confits - 250g de rattes du Touquet
1 pamplemousse - 2 citrons vert - QS Ciboulette
QS Livèche - QS Aneth - QS Estragon - 20g de beurre salé - 150g de jus de coques ou palourdes - 200g de pulpe de noix de coco - 1 botte de thym - 1 c à c d'huile de cumbawa - Poivre du Népal - QS poudre d'épicea - QS poudre de bonite - QS poudre de yuzu
QS poudre de wasabi - QS poudre de cumbawa - QS poudre de curcuma

Jean-Pierre Jacob 
Le Bateau Ivre

Préparation

Porter le jus de coquillages à ébullition. Ajouter le thym et laisser infuser 24h à couvert. Passer. Ajouter la pulpe de noix de coco et faire bouillir le tout. Rectifier avec l'huile de cumbawa. Réserver.

Cuire les rattes dans une eau salée. Éplucher et tailler en cubes d'environ 1/2 cm.

Peler à vif le pamplemousse et un citron vert et prélever les segments. Les tailler ensuite à 1/2 cm de côté.

Ôter la peau des lavarets et la remplacer par la tranche de pain au curry.

Finition

Réchauffer les pommes de terre à couvert au four vapeur. Ajouter le beurre salé, les agrumes et les herbes ciselées. Rectifier l'assaisonnement avec le poivre du Népal et du sel.

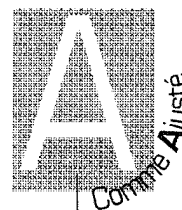
Cuire les lavarets côté pain à l'unilatéral et finir la cuisson si besoin en salamandre.

Dressage

Dans le fond de l'assiette, parsemer les épices citées. Dresser un socle de pommes de terre aux agrumes. Poser le lavaret par-dessus. Entreposer l'émulsion de chaque côté. Râper le tout d'un citron vert.

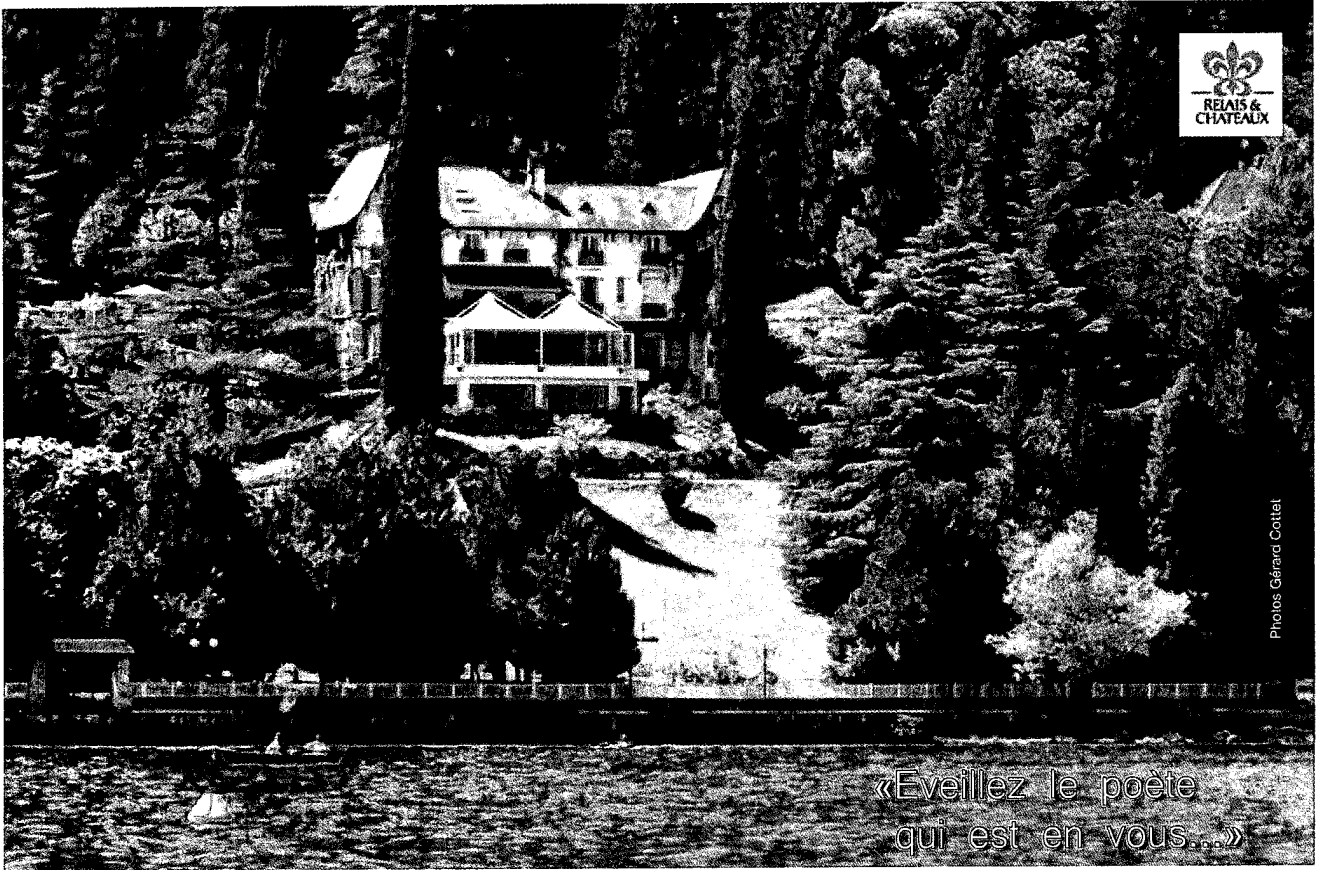
Vin conseillé : AOC Vin de Savoie Jacquère «Autrement» Jacques Maillet 2013

Pour accompagner le lavaret le sommelier a choisi une jacquère du domaine Jacques Maillet, sa fraîcheur tranchante relèvera l'acidulé des pommes de terre rattes et des agrumes, tout en faisant ressortir la douceur du lait de coco et la chair moelleuse du poisson.



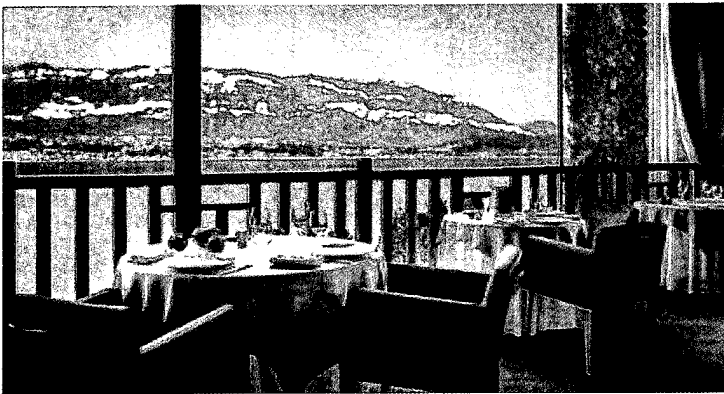


Photos Gérard Cottet

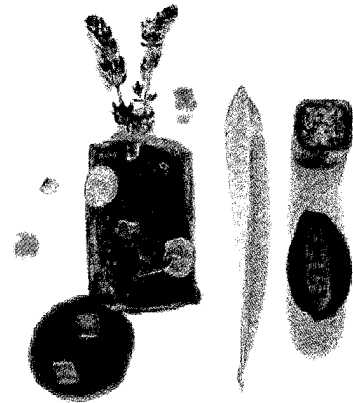


«Eveillez le poète
qui est en vous...»

Restaurant Le Bateau Ivre



Terrasse panoramique climatisée - Vue exceptionnelle sur le lac
17 Chambres & Junior Suites



Déjeuner en semaine à partir de 36 €
Dîner à partir de 57 €

Coffrets cadeaux personnalisés
A découvrir sur : www.hotel-ombremont.secretbox.fr

Jean-Pierre Jacob
Le Bateau Ivre