

À TABLE

Folies douces Les Délires gourmands

Une table inventive et raffinée : une vraie découverte.



Les Délires gourmands, 12 Rue Grande, Voiron. Tél. : 04 76 06 39 80.
Fermé le mercredi et le dimanche.

La région grenobloise se convertirait-elle à la gastronomie? Pour qui voudrait s'en convaincre, il suffit de faire un saut à Voiron et d'aller vérifier sur place, dans ce tout jeune restaurant ouvert en mars 2010, si Les Délires gourmands qu'affiche l'enseigne répondent bien à la réalité de l'assiette. Et, pour le coup, c'est une découverte: voilà, à coup sûr, l'une des meilleures tables régionales, où l'invention est au rendez-vous, avec ce grain de folie qui ose les associations inattendues et les alliances de goût surprenantes. La chose s'explique aisément lorsqu'on sait que

Jérémie Dupuis, qui ouvre là son premier établissement, a fait ses classes auprès des plus grands. Cette école de rigueur et de création que constituent les grandes tables étoilées est venue nourrir une passion de la cuisine qu'il a héritée de quatre générations de cuisiniers et notamment de son père, qui était le chef particulier d'Aristote Onassis. Il lui rend d'ailleurs hommage en inscrivant à sa carte un parmentier de canard qui reprend la recette paternelle: fond de purée de truffes garni d'un pot-au-feu de cuisses de canard rôties, surmonté de foie gras poêlé et recouvert d'une autre couche de purée de truffes avec sa chapelure.

Une cuisine qui ne s'interdit rien
Ainsi, pour commencer ce duo chaud et froid que jouent sot-l'y-laisse et foie gras présentés en millefeuille

de poire sous une crème légère aux baies de genièvre. Harmonie réussie, comme celle, pour suivre, d'un filet de féra roulé et farci aux écrevisses, accompagné d'un sabayon de légumes et d'un gâteau de pommes de terre aux champignons. Pour finir, comme on est à Voiron et que Bonnat oblige, on ne peut que fonder devant l'Intensément chocolat et la triple variation qu'il offre d'une cigarette au chocolat passion, d'une mousse chaude aux écorces d'orange et d'un parfait glacé à la menthe. Un blanc de Loire, jasnieres 2009 épouse idéalement le tout. Et l'on se dit en sortant qu'entre les gambas flambées à la chartreuse dans une sauce au chocolat blanc et la souris d'agneau confite aux épices douces, ce ne sont pas les bonnes raisons qui manquent pour revenir faire des folies... ■ J. Serroy