



# L'auberge de Portout

par Josiane Bonetti



**Portout, tout au bout du lac du Bourget, au bord du canal de Savières, l'auberge de Portout succède aux Impressionnistes.**

C'est une équipe de trois associés Perrine SCARABIN, Cédric BERNOND, Benoit MOUREY qui reprend l'affaire le 20 mai 2014. Ils n'en sont pas à leur coup d'essai puisqu'ils travaillent ensemble depuis cinq ans dans le restaurant de Cédric, en altitude, à La Norma. D'autre part, Benoit s'occupe également d'un snack au tunnel du Chat. Ils ont changé la décoration du restaurant, ont nettoyé et mis en valeur le jardin, et projettent de développer l'accès pour les plaisanciers du canal en installant un coin snack-bar au fond du jardin, tout près du canal. À l'auberge, tout le monde est bien accueilli puisqu'elle dispose d'un parking gratuit ainsi qu'un lieu pour garer motos et vélos à l'abri des « prédateurs », des anneaux pour amarrer les bateaux et des jeux de plein air pour la plus grande joie des enfants et la tranquillité des parents : balançoire, toboggan, trampoline. Le chef, Julien DESMAZURE (qui les a suivis dans l'aventure), a étudié à l'école de Saint-Jean-de-Maurienne, puis a fait son apprentissage à Grenoble à l'hôtel Alpexpo. Après quelques saisons, il devient chef à l'hôtel Radisson à Aix-les-Bains avant de rejoindre dans l'équipe patronale où il travaille depuis cinq ans avec Cédric à La Norma. Il pratique une cuisine traditionnelle simple mais fraîche : « Nous

*faisons travailler les producteurs du coin : les escargots viennent de Vions, le miel de Chindrieux, le fromage de chèvre de la ferme de Saget à Vions, le poisson de Parpillon à Bourdeau et tous les desserts sont faits par Gabin BELLISSAND, pâtissier, faisant également partie de l'équipe de cuisine de La Norma ».*

Passons à table. En entrée, la salade de Portout à 8,50 euros la petite et 14,50 euros la grande, est très agréable par ses temps chauds. Sur un lit de mélange de salade, tomate et maïs, sont posés des filets de lavaret fumé par le soin du chef, ce qui leur donne un goût plus prononcé flattant le palais, et des queues d'écrevisses. La sauce à l'aneth qui l'accompagne est également délicieuse. Les croquettes d'escargots de Chautagne en persillade et leur bouquet de salade à 8,50 euros sont excellentes, croustillantes et goûteuses dans leurs coquilles en pâte craquante. En plat, la friture de filets de perches, sauce tartare à 19 euros est très bonne et généreuse. Elle est accompagnée comme tous les plats, de gratin dauphinois et de petits légumes de saison poêlés. L'escalope de veau savoyarde (19 euros) est elle aussi, copieuse. Sur un lit de gratin dauphinois, est posée une belle escalope de veau poêlée, recouverte d'une tranche de jambon cru et de tranches de fromage gratinées. La viande est bien tendre et goûteuse. En dessert, le tiramisù aux spéculos, un désormais grand classique, est très bon et onctueux. La salade de fruits frais est toujours très appréciée et rafraîchissante après un repas riche. À l'auberge de Portout, vous pourrez samedi soir 28 juin, découvrir de 20 h à 21h, la parade des carnavaliers vénitiens de Chanaz dont c'est la quatrième parade cette année et qui viendront vous saluer pour votre plus grand plaisir dans ce lieu paisible et charmant. ■



## Demandez l'addition :

**Cadre :** superbe terrasse ombragée par des parasols avec vue sur le canal de Savières et à deux pas du lac.

**Carte et menus :** plat du jour + café 9,50 euros, 2 plats 12,50 euros, menu 15 euros, menu enfant 7,30 euros, 4 menus de 16 à 29 euros. Carte de 6,50 à 24,50 euros.

**Carte des vins :** vins de Savoie, Loire, Bourgogne, Côte du Rhône, Languedoc, Bordeaux, pays des Maures, côté de Provence de 9 pour 37,5 cl à 46 euros, 5 vins en pichet en blanc, rouge, rosé en 25, 50, 75 cl de 4 à 12 euros.

**Orientation de la cuisine :** cuisine traditionnelle.

**Restaurant à choisir pour :** son cadre exceptionnel.

**Les petits plus qui font la différence :** les jeux de plein air pour les enfants et le sourire des serveuses.

*L'Auberge de Portout*

*Portout*

*73310 Chanaz*

*Tél : 04 79 88 89 90*

*Site web : [www.aubergedeportout.fr](http://www.aubergedeportout.fr)*

*Ouvert 7/7 j jusqu'à fin septembre.*

*Fermé le lundi soir et mardi soir en juin et novembre.*

*Fermeture du 1<sup>er</sup> novembre au 3 avril.*

