

À TABLE

# Sur un plateau, L'Auberge des Trois pucelles

Sur les contreforts du Vercors, une vue surplombante et panoramique. Et une cuisine qui est à la hauteur.



Jean-Luc et Sandrine Malergue.  
L'Auberge des Trois pucelles, 1015 route du Vercors, Saint-Nizier.  
Tél. : 04 76 53 45 78. Ouvert tous les jours en saison.

**N**ul besoin de soupçonner quelque sous-entendu polisson : si l'Auberge s'intitule des Trois pucelles, c'est tout simplement que les trois demoiselles aux arêtes pointues sont bien là, juste au-dessus, montant la garde, et offrant

cette sensation de nature grandiose que renforce, lorsqu'on se retrouve dans la salle aux larges baies ou sur la terrasse que les beaux jours ramènent, une vue superbe, qui plonge sur Grenoble et qui offre un grand angle unique, de la Chartreuse à Belle-donne. À vingt minutes des embouteillages, le calme et l'air pur avec, ce qui ne gâche rien, une table qui ne dépare pas le sentiment d'authenticité. Jean-Luc Malergue, après avoir exercé derrière les fourneaux pendant plus de trente ans, tant en France qu'à l'étranger, était venu habiter là, alors qu'il dirigeait deux restaurants de chaîne à Grenoble. Au moment de vendre la maison, et voyant défiler des acheteurs qui étaient prêts à y installer une auberge, il s'est dit, à juste titre, que, finalement, si restaurant il devait y avoir, ce serait le sien et qu'il y préparerait la cuisine qu'il avait envie de faire. L'idée était bonne : en moins de deux ans, la maison s'est fait connaître et elle offre aux Grenoblois une solution parfaite pour conjuguer escapade verte et plaisir de la table.

### Entre produits de saison et de terroir

Dans une série de formules

qui font alterner carte et menus, on trouve aussi bien huitres chaudes gratinées au champagne que cuisses de grenouilles à la crème d'ail flambées à l'anis, gratinée de la mer à la sauce homardine que filet de bœuf sauce foie gras, bavarois à l'orange confite que soufflé glacé à la liqueur des pères Chartreux. Tout cela cuisiné vrai, sans en rajouter côté épices ou fanfreluches. Si le foie gras supporte le sirop de rose, c'est qu'il est de canard fumé et joliment relevé au gros sel. De même, le moelleux de veau qui suit, farci aux épinards et délicatement lardé, trouve un parfait accord avec la sauce au bleu du Vercors qui l'accompagne. Et la ronde du Fanon qui vient en dessert montre, avec sa palette de petites douceurs diverses, que le chef est aussi un pâtissier. Pour rester dans la note régionale, on peut apprécier que le gamay 2008 de Châtillon-en-Diois, de chez Didier Cornillon, belle robe rouge vive et bouche fruitée, soit servi, ce qui est rare et idéal quand on est deux, en bouteille de 50 cl. C'est la garantie qu'en sortant, on verra bien toujours trois pucelles, et non pas six.

■ J. Serroy

*Château & Spa*  
de la  
*Commanderie*  
Hôtel-Restaurant \*\*\*

43 chambres    Parking priv    Wi-Fi gratuit  
10 mn du centre-ville de Grenoble

17, avenue d'Échirolles - 38320 Eybens  
Tél. : 04 76 25 34 58  
[www.commanderie.fr](http://www.commanderie.fr)

. Restaurant gastronomique  
capacit jusqu' 190 personnes et cocktail jusqu' 100 personnes.

. Spa de 250<sup>2</sup> mammam, sauna, massages, nage contre-courant, Jacuzzi, salle de fitness