

LA TABLE Auberge des trois pucelles à Saint-Nizier À l'ombre des jeunes filles en pleurs

par Philippe de Catenac

Sandrine et
Jean-Luc
Malergue

Sous le regard des trois pucelles dominant Saint-Nizier, l'auberge éponyme ouverte le 1^{er} janvier dernier, s'appuie sur son cadre exceptionnel et la cuisine inspirée de Jean-Luc MALERGUE pour vous séduire. Selon la légende, les trois pucelles désignent trois jeunes filles trop coquettes transformées en rocher par Saint-Nizier afin d'échapper à des coquins malintentionnés. C'est aussi pour échapper à de méchants Américains qui souhaitaient transformer sa maison en un fast-food des neiges, que Jean-Luc MALERGUE décida d'en faire une auberge et d'y exercer son talent de cuisinier rodé par une longue carrière. Il fut, entre autre, chef de cuisine au sein de l'ambassade de Suisse à Paris. Avec sa femme Sandrine, ils ont donc ouvert leur belle auberge, laquelle possède une vue panoramique à couper le souffle sur la vallée, et notamment sur la chaîne de Belledonne. Décoré dans le style chalet de montagne, avec forte présence du bois, une cheminée crépitante et moult petits objets décoratifs, l'intérieur de l'auberge présente un cadre chaleureux et reposant.

Les menus débutent à 11,90 € pour atteindre un rythme de croisière intéressant à 30 €, avec une entrée, un plat et un dessert à choisir dans une carte confortablement garnie en honnêtes propositions. Parmi celles-ci, citons, en entrée, une cassolette de petits gris (des escargots régionaux, moins gros que les Bourguignons car probablement venus à pied), servis dans une assiette oblique, baignant dans une délicieuse sauce à la crème d'anis, une terrine de foie gras aux épices et sirop de rose, ou un saumon fumé.

Bien que présentant une carte basée sur les spécialités montagnardes avec notamment un régal des 3 pucelles (Mont d'or coulant, pommes vapeur et charcuterie) ou une tartiflette à 25 €, ces pucelles savent se montrer ouvertes à d'autres réjouissances, comme ce millefeuille de saumon fumé, épinards et beurre blanc (15 €), ces cuisses de grenouilles au vin jaune et aux noix, très agréable, cette cassolette de ris de veau forestier à 18 €, une blanquette de veau d'autrefois façon grand-mère à 15 €, ou encore un jarret d'agneau au miel du Vercors et romarin à 18 €. Le filet de sandre et sa sauce gibier liée au chocolat amer constitue de son côté une belle création. Tous ces plats sont présentés dans de seyantes assiettes et servis avec le sourire par Sandrine MALERGUE.

Au moment de choisir entre fromage et dessert, on pourra hésiter entre un camembert poêlé au pain d'épices et son coulis de mangue, composé de trois belles portions de fromage presque fondantes servies sur une ardoise, mêlant habilement le sucré/salé et toute une ribambelle de propositions gourmandes dont un trio de crèmes brûlées à 9 € ou un ananas rôti au miel (8 €), idéal pour clore le repas de façon très digeste.

Plus discrète, la carte des vins s'appuie sur la Bourgogne et la Savoie avec une roussette de chez Boniface à 20 €, un Chignin

Les étoiles (sur 5)

Cadre : ****(*)

Perchée à l'entrée de Saint-Nizier, un peu cachée dans un virage en épingle, cette auberge propose une salle décorée à la façon d'un chalet de montagne et une terrasse à la vue panoramique magnifique.

Accueil et service : ****

Alors que son chef de mari, Jean-Luc, s'affaire seul aux fourneaux, Sandrine MALERGUE gère le service en salle avec beaucoup de charme et de professionnalisme.

Carte et menus : ****

S'appuyant sur une carte variée, des spécialités de montagne, des créations originales et bien senties, la cuisine du chef s'adapte parfaitement au cadre ambiant.

Carte des vins : **(*)

Pas ou peu de vins au verre pour l'instant, un choix limité, cette carte a pour seule mission d'accompagner la cuisine du patron. Heureusement, les prix sont corrects.

Rapport qualité-prix : **(*)

Notre préférence ira au menu à 30 €, comploté avec mise en bouche et un choix de plats qui séduira tous les palais. Les desserts sont peut-être un peu chers.

Bergeron à 20 € et un Crozes-Hermitage de la cave de Tain pour défendre les couleurs rhodaniennes. Le manque de vin de verre étant, en partie, compensé par des prix de bouteilles très étudiés.

Bien évidemment, sans rien renier de la belle décoration intérieure, cette auberge prend une tout autre envergure, une fois installé au soleil sur la superbe terrasse, la tête dans les étoiles, sous la surveillance des trois pucelles, l'œil fixant l'horizon à perte de vue. Un petit moment d'éternité bien appréciable en cette période agitée.

L'Auberge des trois pucelles, 1015, route du Vercors 38250 Saint-Nizier-du-Moucherotte. Tel. : 04 76 53 45 78. Environ 40 couverts dans la salle et autant en terrasse. Fermé le dimanche soir et le lundi mais ouvert 7 jours sur 7 pendant les vacances scolaires. Fermeture du 1^{er} au 8 mai.



© Doremieux/Bratignis

3 AVRIL 2009

22

LES AFFICHES DE GRENOBLE ET DU DAUPHINÉ



La recette du chef de l'Auberge des trois pucelles :

Filet de sandre rôti sauce gibier lié au chocolat par Jean-Luc Malergue

RECETTE

Faire fondre le beurre, plaquer les filets de sandre sur la peau, cuire au four 15 minutes à 180 °.

Émincer les échalotes, les mettre dans une casserole avec le vin rouge et le fond de gibier.

Faire réduire de moitié.

Passer la sauce au tamis et lier avec le chocolat.

Dresser et servir.

Ingédients pour 4 personnes

- 1 kg de filets de sandre avec peau
- 200 g d'échalotes
- 3 dl de vin rouge
- 50 g de beurre
- 50 g de chocolat à 70 %
- 30 g de fond de gibier

