

TOURISME



Karine et Nicolas Majoux en leur clos.

À TABLE

Le Clos des Balmes

Une cuisine de tradition, qui ne s'interdit pas quelques escapades gastronomiques

C'est un lieu où l'esprit culinaire a longtemps soufflé. Mais Les Mésanges ont disparu en 2012 et à leur place s'élève aujourd'hui un immeuble. Heureusement, tout à côté, le long de cette rue centrale de Montbonnot qui fleure bon encore les villages de route nationale que chantait Trénet, Le Clos des Balmes est toujours là pour servir d'étape. Lorsque Karine et Nicolas Majoux, quittant leur hôtel-restaurant de l'Ardèche, vinrent s'y installer en 2013, résolus à y accueillir une large clientèle, ils décidèrent de garder la double spécialité de l'endroit : pizzas au feu de bois d'un côté, table traditionnelle de l'autre.

Une tradition qu'ils marient aux produits régionaux, comme en témoigne le menu du terroir où une marcelline à la tapenade sur sa salade à l'huile de noix côtoie un filet de truite à la grenobloise ou un suprême de pintade aux écrevisses pour un prix raisonnable (24 €) et où chacun, familles ou entreprises, en salle ou

sur la vaste terrasse ombragée, trouve facilement son compte et son bonheur.

Où la gastronomie pointe sous le traditionnel

Pour autant, le couple ne pouvait occulter sa formation dans des établissements de luxe : lui assistant de Joël Rebuchon, elle passée de chez Barrière, à Enghien-les-Bains, au Palais de la Méditerranée, à Nice. D'où la volonté de laisser affleurer une pointe de gastronomie, comme une tentation inavouée. On le sent dans une carte riche de suggestions, où l'œuf en cocotte lutée à la crème et aux pointes d'asperges vertes voisine avec

le ris de veau dans son jus réduit aux champignons. Le menu Découverte, à 30 €, le confirme, qui permet de commencer par un étonnant pressé de canard confit sur son cœur de foie gras, de suivre par des calamars en tranches, farcis à la sétoise, accompagnés de petits légumes sur un lit délicat de purée de chou-fleur, pour terminer par un aspic d'agrumes dont l'amertume offre un contraste rafraîchissant avec la douceur d'un carpaccio d'ananas. Le tout, mis en valeur par deux blancs servis au verre, loupjac juste moelleux et **tariquet** sec et fruité, vaut bien qu'on s'y arrête. **J. Serroy**

WWW .presences-grenoble.fr
Retrouvez les grands noms
qui se sont succédé à Montbonnot
rubrique Tourisme