

L'AUBERGE LAMARTINE



Août 2010

L'Auberge Lamartine : Prestige et passion au bord du lac !

Dossier de Presse

Sommaire

- . Communiqué de Presse
- . 1989 – 2009 : Les 20 ans d'une étoile
L'étoile 1989, l'étoile 2009
- . Le parcours d'un chef
- . Pierre Marin en questions
- . Un style, une cuisine, un couple
- . La petite histoire d'une grande maison
De Jean à Pierre Marin
- . 45 ans et un premier lifting
Une terrasse et un bâtiment rénovés

« L'Auberge Lamartine », RN 504, route du tunnel du chat Bourdeau 73 370 Le Bourget du Lac

Téléphone 04 79 25 01 03 Télécopie : 04 79 25 20 66 Courriel : info@lamartine-marin.com site : www.lamartine-marin.com

Crédit photos : Photos « international-photo.com » libres de droits. D'autres photos sont disponibles sur demande.



Bourdeau,
Août 2010

Communiqué de presse

1989 - 2010

Qualité et excellence à « L'Auberge Lamartine »

Pierre Marin, chef doué et discret de « L'Auberge Lamartine », à Bourdeau, a fêté l'an passé les 20 ans de son étoile au guide Michelin. Pour l'événement, la terrasse de l'établissement a fait peau neuve, invitant à la redécouverte d'un panorama époustouflant et d'une cuisine épurée.

Pierre et Marie-Christine Marin ont voulu marquer cet important anniversaire en réalisant des travaux de rénovation à « L'Auberge Lamartine » notamment des façades et de la terrasse. Cette dernière, magnifique, permet aux convives de savourer encore davantage le cadre grandiose qu'offre le restaurant sur les montagnes de Savoie et sur le lac du Bourget.

Mais « L'Auberge Lamartine » n'en finit pas de fêter des événements puisque, après avoir fêté ses 20 ans de chef étoilé, Pierre Marin fête en 2010 ses 25 ans passés derrière le piano du restaurant familial.

Formé à l'école hôtelière de Dardilly (Rhône), Pierre Marin fait ses premières armes auprès des plus grands comme Georges Michaud (Meilleur Ouvrier de France) pour la pâtisserie ou encore Pierre Orsi à Lyon.

A 22 ans, il rejoint son père à « L'Auberge Lamartine ». Deux ans plus tard, le guide Michelin honore sa cuisine en lui attribuant une étoile qu'il a su conserver jusqu'à aujourd'hui. En 1997, il reprend seul, avec son épouse, l'établissement.

En plus de 20 ans, il a su imposer son style et mûrir une cuisine qu'il qualifie de « traditionnelle, revue et modernisée, une cuisine de goût ». Il nous confie qu'au fil des années les envies ont changé mais que sa clientèle et lui-même ont évolué ensemble et dans le même sens, si bien qu'il peut compter aujourd'hui sur de nombreux fidèles.

Son étoile, il la considère comme un honneur, une récompense mais aussi et surtout comme l'obligation de continuer à bien faire et à être soi-même. « Elle constitue un formidable aiguillon qui m'oblige à relever de nouveaux défis et à innover sans cesse dans ma cuisine ».

A force de créativité, de régularité, de qualité, de challenges quotidiens, Pierre Marin a fait de « L'Auberge Lamartine » une véritable institution culinaire en Savoie et bien au-delà.



1989 – 2009 : les 20 ans d'une étoile

Le célèbre guide rouge honore la cuisine de Pierre Marin depuis 20 ans. Petit retour illustré sur les deux dates qui marquent l'histoire de « l'Auberge Lamartine ».

. En 1989, la première !

XXX **Aub. Lamartine (Marin), N : 3,5 km par N 504 ☎ 79 25 01 03, < lac, ☎, ☎ -**

fermé 1^{er} déc. au 25 janv., dim. soir et lundi sauf fériés – R 170/290
 Spéc. Feuilleté de queues d'écrevisses, Lavaret du lac, Desserts Lamartine.

. En 2009, 20 ans de distinction !

Auberge Lamartine (Pierre Marin)

3,5 km au Nord par D 1504 – ☎ 04 79 25 01 03
 – www.lamartine-marin.com – info@lamartine-marin.com
 – Fax 04 79 25 20 66
 – Fermé 20 déc.-20 janv., dim. soir et lundi sauf fériés
Rest – Menu 26 € (déj. en sem.), 42/82 € – Carte 72/91 €
Spéc. Croustillant de ris de veau et foie gras de canard aux griottes acidulées (juin à septembre). Homard breton rôti sur écrasé de pomme de terre (été). Framboises sur pain perdu à l'émulsion au safran (saison). **Vins** Apremont, Mondeuse.
 ♦ Cuisine délicate, accueil et service soignés, décor chaleureux (cheminée, cave à vins vitrée, tableaux) et terrasse face au "lac de Lamartine" : ô temps, suspends ton vol !



Le parcours sans faille d'un chef doué et discret

Pierre Marin fête en 2010, les 25 ans dans les cuisines de « l'Auberge Lamartine ».

. Les années de formation :

Pierre Marin est issu de l'Ecole Hôtelière de Dardilly (Rhône). Il s'est perfectionné en pâtisserie chez Georges Michaud (Meilleur Ouvrier de France) à Chambéry avant d'entrer au « Frantel » avec Jean Fleury (M.O.F.) à Lyon, puis au restaurant « Antonin » à Loyette (1 étoile au Michelin) et chez Pierre Orsi à Lyon (2 étoiles au Michelin).

Il effectue également des stages chez Alain Senderens (hiver 1984), au « Crillon » (hiver 1985), au « Saint-James » à Paris et chez Michel Gerrard à Eugénie les Bains (hiver 1986).

. L'arrivée à l'Auberge Lamartine :

Il a 22 ans quand, avec son épouse Marie-Christine, il vient rejoindre son père, Jean Marin, à « l'Auberge Lamartine ». Il commence à cuisiner en duo avec lui mais, c'est sur son seul mérite qu'il obtient quatre ans plus tard, l'étoile au guide MICHELIN. Nous sommes en 1989.

. La passation de témoin

C'est en 1997 que Pierre et Marie-Christine Marin reprennent, seuls, la direction de « l'Auberge Lamartine » et prennent ainsi la succession de Jean et Odette Marin.

Depuis, ils n'ont cessé de faire évoluer l'établissement en y apportant des modernisations, améliorations portant sur les cuisines, la salle, la création d'un salon – rotonde pour prendre le café ou l'apéritif, et, en 2009, la réfection des façades et de la terrasse qui offre l'une des plus belles vues sur le lac du Bourget.

. Des responsabilités et des engagements

Pierre Marin a été Président de l'Amicale des Cuisiniers de Savoie. Il est actuellement membre du GIE « Savoie, vins et gastronomie » (réunissant 5 des meilleurs chefs du département). Il est Maître Cuisinier de France depuis 2005.

. Du lac du Bourget à Beyrouth

Pierre Marin a participé à deux aventures gustatives et humaines qui l'ont beaucoup marqué et dont il parle avec respect et affection : en 2005, il a été sollicité par l'Intercontinental de Beyrouth, au Liban, pour participer à une semaine gastronomique. L'année suivante, en 2006, il est intervenu en tant que conseiller, pour l'ouverture d'un restaurant gastronomique, « la Fleur de sel », à Achrafieh, un quartier de Beyrouth.



Pierre Marin en 5 questions

. Qu'est-ce qui vous a donné envie de faire ce métier ?

Mes parents étant très occupés au restaurant, ma sœur Catherine et moi avons été élevés par notre grand-mère maternelle, une cuisinière hors pair qui préparait notamment de merveilleux plats mijotés. C'est ainsi que j'ai toujours très bien mangé et que je me suis intéressé très tôt à ce qui se passait au-dessus du fourneau. Et quand ce n'était pas chez ma grand-mère, c'était avec mes parents au restaurant. Depuis l'enfance, je baigne dans cette ambiance liée au bien-manger. Alors, comme j'étais plus attiré par un métier manuel et par la cuisine, ma voie était tracée. Mais, j'ai commencé tout de même ma formation par la pâtisserie.

. Comment le concevez-vous ?

Pas de la même manière qu'il y a 25 ans : on change en prenant de l'âge ! Avec la maturité, l'assurance est venue et, désormais, je sers davantage la cuisine que j'aime, celle qui me ressemble totalement. J'impose beaucoup plus mes choix, mes goûts alors qu'au début de ma carrière je servais surtout ce qu'attendait la clientèle. Aujourd'hui, elle me fait confiance et me suis. Et cette preuve de confiance est un très beau cadeau ! Mais, en contrepartie, bien sûr, cela suppose que l'on exerce ce métier avec d'autant plus d'exigence. La rigueur indispensable en cuisine mais également dans la gestion de l'entreprise, car un restaurant est bien une entreprise. Heureusement que ma femme, Marie-Christine, est à mes côtés. Mais, ce métier exige aussi de la régularité dans l'exécution des plats : les clients doivent retrouver, chaque jour, le meilleur du goût. Il exige, enfin, que l'on reste beaucoup en cuisine !

. Et comment qualifieriez-vous votre cuisine ?

C'est une cuisine qui privilégie l'authenticité, qui va à la nature du produit, son vrai goût même s'il n'est que partie prenante, dans un plat, d'une combinaison de saveurs. C'est une cuisine classique, allégée, traditionnelle mais revue et modernisée. C'est surtout une cuisine du goût.

. Avez-vous conscience de l'avoir fait évoluer depuis 20 ans ?

Oui et j'espère que c'est dans le bon sens ! Je disais qu'on change en prenant de l'âge. Maintenant, ma cuisine est celle de ma maturité. Elle a mûri avec moi, nous avons évolué ensemble. Et puis, l'aspiration de la clientèle a également beaucoup évolué et n'attend plus la même cuisine. J'ai envie de dire que la clientèle et moi-même avons évolué ensemble et dans le même sens. Tant mieux ! Et puis, je peux m'appuyer sur une équipe qui partage ma vision, ma rigueur et mon souci de régularité et de qualité.

. Plus de 20 ans d'étoile au guide MICHELIN. Comment ressentez-vous cette distinction ?

Je la conçois comme un honneur, une récompense, bien sûr, mais surtout, comme une obligation de continuer à bien faire et à être soi-même. J'espère la garder encore longtemps ! Des jeunes sont derrière nous et nous poussent, surtout dans notre région : c'est une formidable stimulation. Ces 20 ans d'étoile au guide MICHELIN sont une marque de confiance, une récompense pour notre régularité, notre rigueur, notre inventivité. C'est un encouragement à continuer ! Et notre clientèle (beaucoup sont des habitués qui me suivent quelquefois depuis mes débuts en cuisine !) se sent aussi très fière de cette distinction !



Un style, une cuisine, un couple

Discret par nature, adepte de la simplicité absolue, Pierre Marin se libère totalement devant son « piano » pour réaliser des plats qui sont à son image : mûres, harmonieux, sans heurts. Son credo : la recherche incessante d'alliance de goûts, de saveurs, de texture tout en priorisant le produit.

Une merveille de simplicité. D'équilibre aussi, cette dernière vertu devant beaucoup à la présence à ses côtés de Marie-Christine, son épouse.

Est-ce le fait de travailler dans un cadre grandiose, avec vue sur les montagnes de Savoie et le plus grand lac naturel de France, qui a poussé Pierre Marin, à l'opposé, à rechercher la plus grande simplicité dans sa cuisine ? Une façon, peut-être de s'effacer pour ne laisser place qu'à la vérité du produit !!!!

Un fait est certain : au fil des années, avec une maturité grandissante, le chef étoilé de « l'Auberge Lamartine » a cheminé vers une cuisine de plus en plus épurée dont la finalité est de mettre en avant le produit, en révéler et en respecter les évidences.

En Savoie, la solide réputation de « l'Auberge Lamartine » frôle l'institution : la cuisine est parfaite, la vue est exceptionnelle, l'accueil est courtois, l'ambiance est cordiale. Les Marin vous reçoivent chez eux ! Parce qu'il s'agit bien d'une affaire de couple. De famille devrait-on dire et à double titre : les parents de Pierre ont créé le restaurant et, désormais, on voit poindre une troisième génération que Marie-Christine, l'épouse de Pierre, met en avant avec attendrissement : Jean-Charles, 20 ans, (né l'année de l'attribution de la 1^{ière} étoile au guide MICHELIN), Eléonore, 19 ans, et Valentin, 16 ans, atteint par le virus de la cuisine et qui a commencé, l'an dernier, son apprentissage en pâtisserie.... Une voie choisie par son père en son temps !

Une ambiance familiale toute simple, une cuisine épurée, sans artifices, un décor grandiose qui inspire la sérénité : tout est là pour donner une impression de grand équilibre. Une merveille de simplicité et une adresse incontournable !



La petite histoire d'une grande maison Ou de Jean à Pierre Marin

L'Auberge Lamartine est non seulement une valeur sûre mais quasiment une institution en Savoie. Cette réputation a commencé à se bâtir avec Jean, le père, avant que Pierre, le fils, ne vienne asseoir cette réputation par son talent et son étoile. Un peu d'histoire !

On ne peut pas parler de l'Auberge Lamartine sans évoquer les parents, Jean et Odette. C'est au « Grand Hôtel » à Chambéry (une fameuse adresse aujourd'hui disparue) que Jean démarre son apprentissage avant de « monter » à Paris, durant 3 ans, (le temps de son service militaire, à l'époque !) pour devenir cuisiner dans un ministère. C'est là, d'ailleurs qu'il fera la rencontre du général de Gaulle qu'il servira et pour lequel il cuisinera.

Il complète sa formation au « Coq Hardy » à Bougival avant d'enchaîner au « Crillon » à Paris.

De retour au pays, au Bourget-du-Lac, il rencontre Odette, qui deviendra son épouse, chez Mme Drivet, aujourd'hui « l'Hôtel Beau-Rivage ».

En 1960, le général de Gaulle vient à Chambéry. Il se souvient parfaitement du cuisinier qui l'a régala à Paris durant son service militaire et il demande à ce que ce soit Jean Marin lui-même qui soit en charge du repas servi à la Préfecture.

De 1962 à 1964, Jean et Odette Marin commence à se bâtir une réputation en tenant « le Restaurant de la Préfecture », place Caffé à Chambéry, avant de créer, à partir de rien, « l'Auberge Lamartine », un restaurant construit à flanc de montagne, face au lac du Bourget, dans un cadre naturel unique.... Il s'élève sur les champs de blé de la mère d'Odette Marin et sachez qu'aujourd'hui encore, tous les jours, à 11 h 30, le déjeuner de cette fabuleuse grand-mère est servi par son chef étoilé de petit-fils. Et ne vous posez pas la question de qui il a hérité son exigence quant à la qualité des mets et l'harmonie des goûts ! C'est sa grand-mère qui a élevé Pierre dans cette philosophie : à 96 ans, elle est la convive d'honneur de l'établissement !

Mais revenons en octobre 1964 : « l'Auberge Lamartine » ouvre ses portes et la maison s'affirme rapidement comme une des enseignes les plus réputées de Savoie : Jean y aime cuisiner des plats mijotés, des recettes traditionnelles. « L'Auberge Lamartine » accueille, alors, les repas et les fêtes de famille, les événements heureux à marquer d'une pierre blanche... Quel Savoyard n'a pas, dans ses souvenirs, un moment heureux à « l'Auberge Lamartine » ?

En 1985, un petit peu plus de 20 ans après l'ouverture, Pierre Marin et son épouse Marie-Christine rejoignent Jean et Odette dans l'établissement. Très rapidement, Pierre reprend les cuisines et son travail rigoureux, novateur, ses créations, ses harmonies, ses recherches d'alliances sont récompensées par une étoile au guide Michelin.



Un nouveau seuil est franchi dans l'histoire de la Maison. Un autre le sera encore en 1997 quand Pierre et Marie-Christine assumeront, seuls, la direction du restaurant.

Tout au long de ses 46 ans d'histoire, le père et le fils n'ont eu de cesse d'apporter des améliorations, de faire des travaux, de rénover, d'aménager « l'Auberge Lamartine »....

... Et, c'est bien dans cette tradition d'évolution, qu'il faut re situer la nouvelle tranche de travaux qui a été conduite l'an dernier : la terrasse qui plonge sur le lac du Bourget a été agrandie, modernisée, le bâtiment a été repeint... Le tout est dynamisé, dans un esprit plus contemporain mais toujours très sobre.

Sobriété ! C'est le maître-mot d'une maison qui n'a pas besoin d'artifices. Elle veut apparaître telle qu'en elle-même, montrer son âme... Elle est bien à l'image de la cuisine de Pierre Marin !



45 ans et un premier lifting

A « L'Auberge Lamartine », Pierre et Marie-Christine Marin ont donné une nouvelle jeunesse aux façades et à la terrasse offrant une vue exceptionnelle sur le lac du Bourget, la rive opposée et les montagnes. Une ambiance contemporaine et sobre. Un mot d'ordre : se faire oublier !

Certes, depuis l'ouverture de « L'Auberge Lamartine » par les parents Marin, des améliorations avaient été apportées au bâtiment : une rotonde avait même été construite, s'ouvrant sur une terrasse latérale, et fait toujours office de salon chaleureux et confortable.

Mais, en 2009, les 20 ans d'étoile de Pierre Marin méritaient bien qu'on les marque par la rénovation du bâtiment et de la terrasse s'ouvrant sur le lac du Bourget, la rive opposée et les montagnes du Revard qui lui font face.

Ces rénovations, Jean Loup Patriarche, architecte et président du cabinet Patriarche & Co, lui ont imprégné un esprit : la transparence. Il est vrai qu'avec une telle vue et une telle plongée sur le lac, il faut s'effacer, se faire oublier, respecter et profiter du paysage. Et, pour cela, tout d'abord, ne pas se gêner les uns les autres : c'est ainsi que deux niveaux décalés de terrasses ont été conçus pour que les clients ne se masquent pas. Dire trois niveaux de vue serait plus juste car il faut y rajouter la salle intérieure du restaurant.

Ensuite, la terrasse a été prolongée en porte-à-faux sur le lac permettant ainsi de gagner une dizaine de couverts. Pour jouer la transparence, une maille en inox constitue les balustrades et le garde-corps, le verre intervenant pour les séparations des autres terrasses, toujours pour passer inaperçu tout en donnant une touche aérienne et contemporaine. Même choix pour le mobilier (en aluminium) d'une ligne très actuelle, esthétique et robuste. Les terrasses sont recouvertes par quatre parasols gris aux pieds déportés.

Des rampes lumineuses équipées de lampes « led » (pour l'économie d'énergie) et une guirlande de lumière assurent un balisage discret, visible du lac et de l'autre rive. Ce sont des abat-jours et des lampadaires très contemporains qui se chargent de l'éclairage des tables. A côté de cette ambiance très tendance, on a voulu garder l'ancienne petite terrasse latérale, plus classique, devant la Rotonde. Seul le mobilier a été « relooké » par une teinte grise pour se fondre dans le décor. Les deux terrasses cohabitent harmonieusement et sont reliées par un cheminement en pierre, une sorte de lien, de continuité entre le neuf et l'ancien.

Quant aux façades, elles ont subi une transformation discrète, avec deux teintes de gris : gris zinc pour les toitures et les encadrements de fenêtres, gris acier pour les façades. Elles contribuent ainsi à l'ambiance dépouillée. Pour la végétation, neuf grosses boules de buis viennent compléter l'esprit recherché.

Une sobriété, une volonté de se faire oublier dans un paysage exceptionnel qui contribuent largement à une sérénité propice à la dégustation de mets tout aussi exceptionnels !