

ET TOUJOURS À CHAMBÉRY

10H30 UNE RAZZIA CHEZ LES CRÉATEURS LOCAUX

Chambéry s'est dotée de nouvelles boutiques de créateurs locaux. Parmi elles, Tum et ses gravures en série limitée (67, rue Juiverie. Tél. : 04 79 69 32 27), Les Secrets d'Aloyse et ses savons bio (et beaux) réalisés sur place (70, rue de la Vieille Monnaie, Tél. : 04 79 60 44 37) ou encore Caractères et ses jolis bijoux contemporains en argent (30, rue Basse-du-Château, Tél. : 04 79 44 11 70). Le tout, à prix doux (à partir de 5 €).



Les Secrets d'Aloyse



Chambéry

13H UNE PAUSE GOURMANDE

Passé par les cuisines d'Alain Ducasse et de la Maison Lasserre, Adrien Trouilloud envoie des assiettes simples, modernes et généreuses, composées de produits de saison, frais et de qualité. Maud, en salle, accueille les clients tout sourire. À déguster : des diots secs, un œuf parfait agrémenté de potimarron et de ricotta, du fromage au lait cru, une omelette norvégienne à la Chartreuse... Mention bien à la déco cocon et à la terrasse bucolique. À partir de 20 € le plat.

Pinson. 22, place Monge, Chambéry.
Tél. : 04 79 70 96 40. restaurant-pinson.fr

15H UNE PARENTHÈSE PHILOSOPHIQUE

On chemine sur les traces de Jean-Jacques Rousseau, du côté du sentier qui lui est dédié. Au programme : 7 km, 2 h 30 de marche, 180 m de dénivelé

et de la nature à gogo. On finit par rejoindre la bucolique maison des Charmettes, où le célèbre écrivain et philosophe vécut en compagnie de Madame de Warens, « le court bonheur de sa vie ». Une demeure dont il a fait l'éloge dans « Les Confessions », et qui est vite devenue un lieu de pèlerinage littéraire. Par la suite, Stendhal, George Sand ou encore Alphonse de Lamartine ont également relaté avec émotion leur visite aux Charmettes. Gratuit.

chambéry-tourisme.com

17H30 UN GOÛTER CHOCOLATÉ

La passion du pâtissier-chocolatier Cédric Pernot ? Créer sans cesse de nouvelles recettes, et travailler les saveurs « franches ». Il vient de réinventer l'un des plus célèbres objets du patrimoine savoyard, l'Opinel, en chocolat ! Résultat : un couteau alléchant, à la coque en chocolat au lait fourrée de praline et caramel fleur de sel. On craque rien qu'en le regardant derrière la vitrine... Une délicieuse idée de cadeau ou un petit plaisir à dévorer sur la route du retour. 3,50 € pièce, 15 € le coffret de 4. ■

Au Fidèle Berger. 15, rue de Boigne, Chambéry. Tél. : 04 79 70 22 62.

PREMIÈRE ÉTOILE

La table de Sandrine Deley et du chef Florian Favario vient tout juste d'être récompensée d'une étoile Michelin. On y savoure une cuisine simple, raffinée et gourmande (coup de cœur particulier pour les desserts) dans un cadre idyllique, en pleine nature. 68 € le menu unique.

L'Auberge de Montmin. Col de la Forclaz. 1 983, route de Talloires-Montmin, Talloires-Montmin. Tél. : 04 50 63 85 40.

REDACTRICE EN CHEF DES ÉDITIONS RÉGIONALES : ERIN DOHERTY. COORDINATRICE : ANNE-MARIE FRANCHETEAU-GARDE. RÉALISATION : ETX STUDIO (RELAXNEWS). REDACTRICE EN CHEF : SYLVIE LAIDET. SECRÉTAIRE GÉNÉRALE DE LA REDACTION : CÉCILE ROUSSELET. MAQUETTISTE : MAGALI HIRN. PREMIÈRE SECRÉTAIRE DE REDACTION : SONIA GARRIGUES. RESPONSABLE PÔLE IMAGE : SANDRINE SAUMIN; ADJOINTE : STÉPHANIE DUCHÈNE, AVEC CATHY BONNEAU ET GAËLLE LABARTHE. A COLLABORÉ À CE NUMÉRO : JULIE HAINAUT. SERVICE PUB : CMI MEDIA REGIONS. TÉL. : 04 72 40 44 44.