



La Charrette, un nouveau restaurant à Sallanches

Après une première aventure dans le Berry, Olivier Desgrand reprend le restaurant La Chaumière, « institution » proche de la Place Grenette à Sallanches pour créer **La Charrette**, un lieu simple et cosy où manger une cuisine traditionnelle française et un brin créative.

Le restaurant, un lieu unique

Peu le savent, mais la bâtisse, classée aux Bâtiments de France, est un ancien hôtel et relais de diligences ! Un peu caché au pied de l'Ancienne Route de Combloux, à deux pas des quais et du centre piétonnier, le lieu a été rénové et entièrement redécoré, et aujourd'hui La Charrette est un petit restaurant à la décoration soignée.

Le nouveau propriétaire a œuvré pour créer une atmosphère « nature et montagne » chic qui se prête aisément à une pause-déjeuner ou un dîner plus intimiste : carrelage en pierre, nappes en lin, sets en fibre naturelle, bois chocolat relevé d'une touche de vert anis rappelant les verts pâturages d'été... et une ancienne cheminée rustique au centre de la salle. Ce cadre naturel et authentique se veut être un lieu de convivialité, gourmand et moderne, où se retrouver en amoureux, en famille, entre amis ou entre collègues, avec pour seule motivation l'envie de faire plaisir aux clients.

Le restaurant, d'une capacité de 40 couverts, est ouvert le midi du lundi au samedi, et le soir du mercredi au samedi.

L'assiette, une cuisine traditionnelle française et créative

La Charrette propose à la carte une cuisine de qualité, de tradition, bien réalisée, en adéquation avec la région. Et toujours le souci du bon produit.

En cuisine, le Chef Frédéric Chavanne privilégie les produits de saison, assaisonnés avec une pincée de créativité. Il veille aux justes cuissons et donne chaque jour ses « suggestions »... à découvrir quotidiennement aux côtés des Œufs en meurette à la cuillère, du Suprême de volaille, des Ris de veau aux morilles ou du Médaillon de lotte aux quatre épices... déjà cultes ! Sans oublier les pizzas et la carte de spécialités savoyardes. Pour les becs sucrés, quelques propositions : Miroir chocolat-framboise, ganache chocolat noir, Terrine meringuée aux fruits rouges ou encore Soufflé glacé au Grand Marnier...

Une carte volontairement réduite, qui évoluera au fil des saisons, assortie d'une sélection de vins pour compléter cette offre gourmande.

Une nouvelle aventure à 4 mains

Olivier et Frédéric se sont rencontrés il y a 5 ans, alors que chacun dirigeait son propre restaurant, respectivement dans le Berry et en Bourgogne. C'est leur complémentarité et leur vision commune de la restauration qui les ont réunis. Quand Olivier a trouvé ce qui allait devenir La Charrette, Frédéric avait le projet de vendre son restaurant. Aujourd'hui, ils se lancent un nouveau défi, en Haute-Savoie, dans ce restaurant qu'ils ont voulu à taille humaine, convivial et à l'écoute des attentes du client.

Après avoir dirigé son propre restaurant au pied de la colline de Sancerre pendant 3 ans, Olivier, 32 ans, autodidacte, s'est installé au Pays du Mont-Blanc et s'est essayé à plusieurs métiers de la restauration notamment chez les Sibuet à Megève ou encore aux 4 Epices à St Gervais. C'est d'ailleurs le propriétaire de ce dernier qui lui a redonné l'envie de « monter son restaurant » dans la région. Car ce qui fait battre le cœur d'Olivier, c'est de transmettre son amour pour la bonne chère et donner du plaisir aux gens !

Passionné de cuisine depuis l'adolescence, Frédéric, 35 ans, a suivi le parcours classique CAP-BEP-Bac Professionnel, avant d'obtenir une mention complémentaire en pâtisserie, qui a poussé encore un peu plus sa technicité au piano. Après une dizaine d'années d'expérience, il a eu son restaurant pendant 6 ans dans la campagne bourguignonne, LE commerce du village, faisant la part belle à une cuisine de terroir. Aujourd'hui, nouvelle région, nouveau challenge pour ce bourguignon d'origine, avec un retour à une cuisine plus moderne, accompagné d'une touche de découverte d'un patrimoine culinaire qu'il ne maîtrise pas encore. Jouer la simplicité avec goût, dans le respect du produit, tel est le plaisir du chef Frédéric Chavanne.



Menu : 28.50€ - Menu du déjeuner : 16€ - Pizzas de 8 à 13€ - Menu enfants : 7.50€

73 Ancienne Route de Combloux - 74700 Sallanches

Informations et réservations : 04.50.58.00.59 – lacharrette74@gmail.com

Suivez-nous sur Facebook : La Charrette