Revue de Presse hebdomadaire

Dans la Cuisine d'Olivier Samin, entre Truffe, Passion et Excellence !



Le Carré d'Aléthius, Restaurant étoilé, à Charmes--sur-Rhône

Publié le 04/02/2025

Depuis 15 ans, Olivier Samin sublime la gastronomie ardéchoise au Carré d'Alethius, son restaurant étoilé à Charmes-sur-Rhône. Avec une cuisine de saison, des produits locaux et une créativité sans limite, il propose une expérience culinaire unique. Découvrez son parcours, ses inspirations.

Revue de Presse hebdomadaire

Le chef étoilé Olivier Samin du Carré d'Alethius à Charmes-sur-Rhône partage son parcours, sa passion pour la cuisine et ses inspirations locales. Entre truffe, produits du terroir et créativité, il dévoile son menu spécial pour la Saint-Valentin et l'importance de la précision en cuisine.

Revue de Presse hebdomadaire

Olivier Samin, une étoile ardéchoise au service de la gastronomie locale !



Olivier Samin, Chef étoilé, dans la cuisine de son restaurant "Le Carré d'Aléthius" à Charmes-sur-Rhône © Radio France - Franck Daumas

Depuis 15 ans, Olivier Samin et son épouse, Stéphanie dirigent le Carré d'Alethius à Charmes-sur-Rhône. Ce restaurant étoilé a été le fruit d'un travail acharné après la reprise d'un établissement à l'abandon. Grâce à leur persévérance et leur passion, ils ont transformé ce lieu en une adresse incontournable, alliant

excellence culinaire et accueil chaleureux. Leur philosophie ? Une cuisine raffinée dans un cadre à taille humaine, en plein cœur de l'Ardèche.

Dans les cuisines du Carré d'Alethius, l'effervescence est permanente. Le chef, formé dans de grandes maisons étoilées, ne cesse d'expérimenter. Actuellement, la truffe est à l'honneur avec des gnocchis truffe-parmesan et une revisite des spaghetti carbonara en version "Ardéchoise", à la farine de châtaigne et à la béchamel truffée. Côté desserts, l'audace est de mise avec des associations surprenantes comme chocolat-curry-banane. La carte évolue au gré des saisons et des inspirations du chef, toujours en quête de nouvelles saveurs.

Olivier Samin met un point d'honneur à travailler avec des producteurs locaux. Pommes, légumes, viandes ou encore épices rares comme le "Galanga", il privilégie des circuits courts et des produits de qualité. Cette démarche ancre encore davantage son restaurant dans le patrimoine gastronomique régional, tout en offrant une cuisine inventive et subtile.

Pour célébrer la fête des amoureux, le chef propose un menu spécial où chaque plat est conçu pour éveiller les papilles : amuse-bouches délicats, truffe, noix de Saint-Jacques, cendre et bœuf, sans oublier un dessert signature, la "Pomme d'Amour", pensé pour être partagé. Un accord mets et vins, élaboré avec soin par la sommelière Estelle, viendra sublimer cette expérience gastronomique.

Depuis 2014, le Carré d'Alethius conserve son étoile Michelin grâce à une rigueur constante. Chaque assiette est contrôlée avant de quitter la cuisine, garantissant une expérience culinaire irréprochable. Au-delà des plats, tout est pensé dans les moindres détails, du service à l'accord mets-vins, pour offrir un moment unique aux convives.

Le Carré d'Alethius est ouvert du mardi soir au samedi soir, avec une formule déjeuner attractive. Réservations recommandées, notamment pour les événements spéciaux comme la Saint-Valentin.

Revue de Presse hebdomadaire

Source :

https://www.francebleu.fr/emissions/bienvenue-chez-vous-ici-drome-ardeche/dans-la-cuisine-d-olivier-samin-entre-truffe-passion-et-excellence-4644239