

N° 187 - MARS-AVRIL 2019

Cuisine et Vins

DE FRANCE

WWW.CUISINEETVINSDEFRANCE.COM

83
RECETTES

CUISINER LA MER
10 recettes très iodées

DÉGUST RESTOS
Vins de Provence blancs, d'en bon

ALIMENTAIRE
Les légumes aux

Le goût du printemps

Ceviche de maigre à l'avocat, poêlée de fèves aux noisettes, omelette soufflée à la brousse, selle d'agneau et croquettes d'ail, tournedos de saumon au lard fumé, île flottante aux pralines roses...

CUISINES d'esprit

Des hommes qui donnent un supplément d'âme aux lieux où ils cuisinent avec sincérité. PAR SOPHIE MENUT YOVANOVITCH

LE CINQ, à La Clusaz

Cédric l'heurtebise et Vincent Deforce font la paire dans la station des Aravis. Dans le douillet Relais & Châteaux Au cœur du village, à La Clusaz, entre les murs du sélect et confortable restaurant gastro Le Cinq, ils composent, l'un côté salé, l'autre côté sucré, une bien belle partition. Leurs recettes extrêmement créatives, graphiques et évidentes à la fois se répondent alors que l'exercice n'est pas toujours facile. Jusqu'à 28 convives peuvent s'attabler autour de 3 menus de 5 à 10 plats. Ils portent les jolis noms de Confiance, Souvenirs et Plaisir, qui résumant ce que l'on devrait éprouver autour d'une assiette. La pintade en croûte de sel, l'écrevisse et pulpe de châtaigne, les cromesquis à la moelle, la tarte aux myrtilles, meringue citron vert, la fine fleur craquante à la poire... sont autant d'instantanés de leur maîtrise.

Menus de 75 € à 155 €.

14 CVF N°187 - Mars - Avril 2019