

CINQ

LE RESTAURANT

La Clusaz - France

DOSSIER DE PRESSE



MICHELIN
2025



Sommaire

- 03** Un lieu d'exception en plein coeur de La Clusaz
- 04** La montagne dans un écrin d'exotisme
- 06** Les produits de nos régions
- 07** Le concept des cinq sens par Vincent Deforce
- 08** Les menus en 5 ou 7 escales
- 10** L'île Maurice, terre d'inspiration du chef



Un lieu d'exception en plein coeur de La Clusaz

C'est en 2010 que le Groupe PVG marque un tournant dans son histoire avec l'ouverture de l'hôtel 5 étoiles, Au Coeur du Village. Un établissement de prestige pour une offre à la hauteur de ses ambitions.

Construit dans le style d'un chalet authentique de montagne, l'hôtel Au Cœur du Village arbore fièrement ses 5 étoiles et le label « Relais & Châteaux ». Au sein de l'hôtel, le luxe est synonyme de privilège et sérénité, proximité et confidentialité. 41 suites, 19 chambres et un chalet proposent aux hôtes une décoration distinguée où le bois et les pierres des montagnes environnantes s'opposent pour réchauffer les pièces et exprimer leur côté cosy et chaleureux. Les services exclusifs sont en parfaite adéquation avec les envies et les besoins de chacun, afin que chaque séjour soit unique. Tout est mis en œuvre pour que les clients bénéficient d'un vrai moment de détente, en couple, en famille ou entre amis, dans un cadre authentique et raffiné.



La montagne dans un écrin d'exotisme

Le restaurant Le Cin5 c'est une expérience gastronomique riche dans un décor contemporain et chaleureux à La Clusaz.

L'authenticité des produits savoyards subtilement mêlée aux saveurs douces et épicées des îles tropicales de l'océan Indien, telle est la meilleure façon de décrire la cuisine du restaurant. Confidentielle, la table gastronomique offre moins de 30 couverts à l'heure du dîner, de décembre à avril.

Pour le chef Vincent Deforce, "La cuisine du Cin5 se traduit par des saveurs authentiques et savoureuses, des cuissons justes et des assaisonnements équilibrés, mêlés dans une harmonie entre tradition et modernité. J'aime les choses simples et mets en valeur les produits locaux et les trésors de nos montagnes".

Les maîtres-mots de l'assiette, ce sont des produits exotiques sourcés dans l'océan Indien, île Maurice, île de la Réunion, Madagascar, les Seychelles. Les produits locaux sont quant à eux uniquement sélectionnés dans un rayon maximum de 200km autour du restaurant, en fonction de la saisonnalité. Le chef met un point d'honneur à ce qu'ils soient issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée pour une gastronomie responsable.



“ Amoureux de l’Île Maurice, Vincent en rapporte idées, produits et épices, qu’il marie avec talent au terroir savoyard, dans des assiettes créatives et esthétiques [...] Un voyage inattendu et plein de saveurs, porté par un service de qualité. ”

Les produits de nos régions

Le trio gagnant de la gastronomie française fromage, vin et pain est lui aussi, soigneusement sourcé.

L'accord Mets et Vins se base sur une sélection de vins locaux, majoritairement de Bourgogne et de Suisse. Toujours dans une volonté de proposer une expérience qui change, Le Cin5 propose un accord original Mets et Boissons avec des cocktails de fruits et spiritueux.

Le Cin5 sert une sélection de fromages sur chariot issu des caves d'affinage de la maison Paccard à Manigod et de la ferme de la Closette. Pour une mise en valeur du produit, les fromages sont accompagnés de confitures et fruits exotiques qui rappellent la douceur des îles et se marient à la perfection aux saveurs de nos montagnes.

Le pain est on ne peut plus local puisque certains sont faits sur place ! Plus qu'un simple accompagnement, il devient un élément à part entière de l'expérience. Servi chaud, un pain différent accompagne chaque étape du menu : campagne tranché, brioche muscovado ou encore toast de pain noir aux céréales et myrtilles confites. Les papilles n'ont pas fini de voyager.



« J'aime les choses simples et mets en valeurs les produits locaux et trésors de nos montagnes »

- Vincent Deforce -



Le concept des Cin5 sens

Plongez dans l'univers des 5 sens au cœur du restaurant Le Cin5...

Dès l'arrivée dans le Jardin d'Hiver, les sens sont éveillés entre l'océan Indien et Les Aravis.

Stimuler tous les sens :

- **L'ouïe** s'active dès l'entrée dans le restaurant avec une ambiance musicale.
- **La vue** s'émerveille à la découverte des produits bruts exposés sous cloche.
- L'identité olfactive de bougies à l'essence de sapin et les senteurs qui émanent des plats titillent l'odorat.
- Du bout des doigts, le toucher permet la découverte des différentes textures.
- Le goût, bien évidemment à la dégustation des saveurs mauriciennes et de Savoie



Le concept du Cin5 c'est aussi la **confiance** qui fait partie intégrante de l'expérience. Ici, le menu est annoncé sous forme de devinettes et de présentation de produits bruts dévoilé totalement sur table... Mais pour les plus curieux, le menu peut être dévoilé à la dernière page de la carte.



Alamanda
3 escales
105€

Marlin fumé

Ananas Victoria, conflit au sel, bouillon d'estragon

Omble Chevalier

En deux façon, choux-fleurs de couleurs "Appalam", caviar lacustre

Caille façon Briani

*Pomme de terre de Saint-Ferréol au beurre de Clavel,
croustillant basmati, fraîcheur cotomili*

Plateau de fromages (supplément 15€)

Sélection des affineurs Paccard, pain aux noix de Grenoble

Balade en sous-bois

Chocolat lacté aux cèpes, sorbet foin et noisettes

Banyan
5 escales
145€

Marlin fumé

Ananas Victoria conflict au sel, bouillon d'estragon

Ourite

*Pris en gelée aux agrumes des îles, cacahuètes,
crème de ferme au safran de Savoie*

Crozet

*Juste un...farci au cochon confit de Saint-Pierre-en-Faucigny,
crème d'Abondance*

Langouste juste rôtie

Crème de Tec-Tec, chou-chevrettes croustillant

Lièvre à la royale

Laqué aux épices douces, condiment vin chaud de Savoie, chayote

Plateau de fromages (supplément 15€)

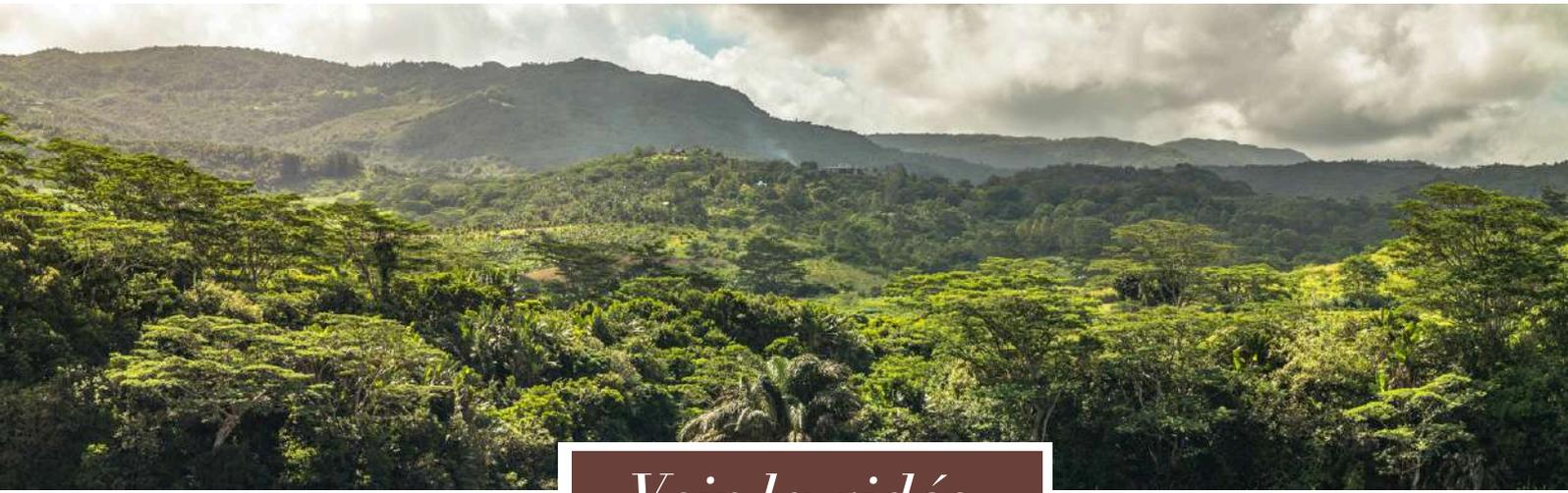
Sélection des affineurs Paccard, pain aux noix de Grenoble

Poire de Savoie

Tourbillon à la vanille Bourbon, sorbet kalamansi, neige de noisette

Cristalline signature aux 5 textures

Faiselle en espuma, goyave rose, coeur fruité à la mangue



Voir la vidéo



L'île Maurice, terre d'inspiration du chef

Découvrez Vincent Deforce en pleine immersion dans les marchés mauriciens, les salines de tamarin, les plantations de vanille et même chez les locaux pour un cours de cuisine. Une aubaine de saveurs et de savoirs pour un chef cuisinier passionné.

Après avoir travaillé 4 ans aux côtés de Stéphane Dupuy Meilleur Ouvrier de France 2004, Vincent Deforce s'envole pour l'île Maurice au Hilton Resort & Spa. Retour en France en 2011, en Bourgogne aux côtés de Laurent Peugeot en qualité de chef pâtissier. 2012 marque son arrivée à l'hôtel Au Coeur du Village et le début de son ascension jusqu'à sa place actuelle de chef de la restauration de l'hôtel Au Coeur du Village.

Vincent Deforce nous fait voyager et vivre ses amours pour l'île Maurice, terre d'origine de son épouse Joëlle et d'inspiration au quotidien.

A hand is shown pouring a dark liquid from a glass into a wooden vessel. The vessel contains a small garden of moss and pinecones. Wisps of white smoke or steam rise from the vessel, creating a dreamlike atmosphere. The background is dark, making the elements in the foreground stand out.

*“[...] en soignant
le visuel et en
stimulant par
l'originalité des
différentes
odeurs, goûts et
textures, les
cinq sens de nos
hôtes”*

- VINCENT DEFORCE -



Contact Presse

Céline GOURGAUD
+33 (0)4 50 09 34 60
presse@groupe-pvg.fr



Le Cin5 - Hôtel Au Coeur du Village
26 Montée du Château
74220 La Clusaz
+33 (0)4 50 01 50 01

