



Dominique et Solveig Hybord, du restaurant La Fleur de Sel.

La Fleur de Sel

Enfin, pour une petite commune de 674 habitants, comment ne pas s'enorgueillir d'un restaurant gastronomique, La Fleur de Sel, qui vient d'être récompensé d'un « Bib gourmand » par le célèbre guide Michelin. Cette distinction souligne l'excellent rapport qualité-prix du restaurant. Il y a une dizaine d'années, Dominique Hybord, le chef, a lui-même conçu et imaginé les lieux : « Je voulais que cette maison évoque mes souvenirs d'enfance, notamment les volumes de la ferme de mes oncles cevinois. » Le paradoxe, c'est que ce cuisinier, aux racines savoyardes solides, aime avant tout travailler les produits de la mer. Le goût lui en est venu durant les 20 ans passés dans les établissements étoilés de la capitale. « Chaque semaine, je reçois des produits frais de la mer du Nord, venant de Cherbourg. Je connais bien mon fournisseur puisque mon épouse, Solveig, est de là-bas et que mon beau-père était pé-

cheur. » Le succès de sa table, c'est un peu ce mélange terre-mer.

Dominique et Solveig innovent sans cesse : « Depuis quelques années, nous proposons un service traiteur, mais beaucoup ignorent que, sur commande, ils peuvent se procurer ici pâtisseries, foie gras ou saumons fumés, le tout fait maison. Les fêtes de fin d'année ont été l'occasion de mieux faire connaître cet aspect de notre travail. On peut aussi préparer votre apéritif dînatoire ! » Bientôt, dans un mois ou deux, l'établissement proposera du « boitage » : à la fin du repas, les clients pourront acheter confitures ou terrines et pâtés maison. Enfin, le couple envisage une activité de chambres d'hôtes et rêve de pouvoir installer sur le terrain attendant cinq kotas finlandais, petits chalets de bois, qui abriteraient chacun une chambre et une salle de bain, mais là, il faut attendre encore un peu...

• Evelyne BLANC