

## La Fleur de sel à Cevins (Savoie)



Votre prochaine sortie au restaurant de Dominique Hybord, ici en compagnie de son épouse et de ses employés, ne se révélera pas un mauvais choix. Photo Thierry GUILLOT

Vingt ans d'expérience en tant que chef de cuisine... Dominique Hybord n'est pas un débutant de la terrine de foie gras ni de la sauce au vin rouge... A Cevins depuis peu, il met en place une cuisine plutôt classique et d'un niveau très honorable. Pour le dire autrement, le restaurant a de l'espace et la cuisine ne souffre nullement d'exiguïté... A croire qu'en choisissant « Fleur de sel » comme enseigne, Dominique Hybord plaçait son restaurant sous de bons auspices. A Megève comme à Lyon, on le sait, les restaurants homonymes font triompher leurs saveurs...

En feuilletant les différents menus de Cevins, on s'arrête à des panzoti à la ricotta et aux épinards. Les panzoti, pour qui l'ignorait, sont des raviolis coupés en triangle. Une entrée plaisante même si l'usage de la ricotta nous semble trop inhibé... Le plat demeure assez vif, en tout cas, pour ne pas contrarier la fraîcheur d'un blanc de Cevins (Quartz du Domaine des Ardoisières) qui, jusqu'à ce jour, nous était resté inconnu. Justement, pour combler notre retard en la matière, nous consacrerons la semaine prochaine, un article au (su-

perbe) vignoble de Cevins entièrement recrée par Michel Grisard et son associé Brice Omont.

Tant pis si la carte des vins de « La Fleur de sel » laisse apparaître d'autres arguments. A Cevins, une commune bien nommée, il semble indispensable de boire Cevins. Après tout, quand vous visitez Saint-Estèphe ou Pauillac, vous ne recherchez pas désespérément un Apremont ou un gamay de Savoie...

Après les panzoti, un bœuf en cocotte attendri dans les légumes printaniers. Et souligné par une sauce à la mondeuse qui reste discrète. Pas question de phagocyter le goût de la viande comme des légumes. Du main-

tien, de la dignité entre autres vertus savoyardes...

Après les fromages, un dessert bien venu, en l'occurrence un gratin de fruits rouges qui ne manque pas de vivacité. Du moins n'est-il pas, comme beaucoup, saturant dès la deuxième bouchée. La fraîcheur, la malice des fruits rouges n'est pas asphyxiée par l'appareil du gratin. Cela reste digeste, tonique, agréable.

Pour le reste, on ne craindra pas un éboulement du plaisir au moment de l'addition (35 € par convive pour le repas choisi). Bref, entre Albertville et Moutiers, la sortie Cevins n'est pas un mauvais choix...

J. -F. W. ■

### Fiche signalétique

« Fleur de sel » : Les Marais. 73730 Cevins.

Tél. 04 79 37 49 98. Fax. 04 79 37 40 44.

Fermé le mardi et le mercredi. Menus à partir de 19 €.

POUR : le bon niveau de la cuisine, le plaisir de s'initier aux vins de Cevins, la correction des tarifs...

CONTRE : on n'a rien contre les chansons de Charles Aznavour mais on ne voit pas pourquoi elles viendraient tremper dans la sauce à la mondeuse... A notre humble avis, un déjeuner n'a nul besoin de musique adjacente...