GASTRONOMIE | Le restaurant de Cevins vient d'être récompensé par le Guide Michelin

La Fleur de sel retrouve son Bib gourmand

Le sourire est de rigueur au restaurant La Fleur de sel, à Cevins, où Dominique Hybord et son équipe ont reçu un Bib gourmand pour son « rapport qualité-prix » de la part du Guide Michelin. « On l'avait obtenu en 2011, puis perdu en 2012. Quand on a su qu'on l'avait récupéré, nos jeunes pleuraient ! C'est une récompense pour tout le monde », assure le chef. Pourtant, ce n'était pas gagné d'avance pour ce restaurant gastronomique installé en pleine vallée.

« Quand j'ai monté ce projet il y a dix ans, ici dans mon village natal, 99,9 % de mes proches n'y croyaient pas ». Dominique Hybord confie avoir besoin de « 12 mois sans vacances pour réaliser le tiers du chiffre d'affaires d'un restaurant de Courchevel ». D'ailleurs, en dix années, le chef glisse avoir oublié le sens du mot vacances !

Le chef Dominique Hybord et sa compagne savourent. Le restaurant La Fleur de sel, qui vient de fêter ses 10 ans, a reçu un Bib Gourmand de la part du guide Michelin.

Un tremplin pour viser les cimes

Quand il a bâti cet établissement sur un terrain qu'il possédait depuis ses 18 ans, Dominique Hybord voulait s'en servir pour ensuite ouvrir un établissement en station. Mais après dix ans, le chef ne se voit pas partir de sitôt « à moins d'une très belle offre ».

Pour le restaurateur, cette récompense à une vraie signification, elle devrait notamment lui permettre d'attirer plus de touristes.

Peu de clients albertvillois

« Très peu s'arrêtent car la majorité choisissent leur restaurant en fonction du Guide Michelin. Même chose pour les amateurs qui se dirigent grâce à l'application mobile du guide », insiste le chef. Selon ses dires, bien que situés à quinze minutes, les Albertvillois préfèrent se rendre à Chambéry où Annecy.

« Parfois des Russes ou des Anglais font une halte. L'été on a des Mauriennais qui viennent manger après s'être promenés au col de la Madeleine. On reçoit aussi des commerçants et des restaurateurs remontant en station ou qui sont fatigués de l'atmosphère de station ».

À peine récompensé, Dominique Hybord pense déjà à l'avenir. Il s'est fixé comme objectif personnel d'obtenir un jour la fameuse étoile.

« Ce serait un aboutissement, avoue le restaurateur. Pour y accéder il faudrait embaucher un sommelier, chose difficile car on ne peut pas augmenter nos tarifs afin d'engager plus de personnel ».

Jérôme DECHENE

LE CHIFFRE

25 %

C'est le bond qu'a fait le chiffre d'affaires de la Fleur de Sel en 2011 suite à l'attribution du premier Bib gourmand. Cette année, l'annonce du retour d'un BIB a permis au restaurant de réaliser le meilleur mois de janvier de son histoire.

Prime aux produits locaux

À la tête d'une brigade de huit personnes, Dominique Hybord s'appuie sur des produits locaux. Le fromage vient de la cave de Rognaix, le poisson du lac du Bourget (ou de Cherbourg), la viande et les légumes de producteurs du coin.

Pour les vins, il a un faible pour les vins de Savoie et ceux du village, « les vins fruités comme le Chignin-Bergeron ou la Roussette ont de plus en plus de reconnaissance ».

Passé par des restaurants étoilés parisiens, le restaurateur avoue avoir une préférence pour les produits de l'eau : « les huîtres, le turbot, l'omble chevalier, la perche, l'écrevisse, les poissons du lac... », qui représentent 70 % de son chiffre d'affaires.

Il explique cet engouement simplement. « Nous sommes en montagne, les gens mangent peu de poissons chez eux. On a aussi une importante clientèle féminine, friante de ces produits ».

Un projet de chambres d'hôtes

La Fleur de sel ne compte pas se reposer sur son Bib Gourmand et entend même élargir ses activités. « Faire de la pure restauration devient trop compliqué », glisse Dominique Hybord. Du coup, il aimerait ouvrir d'ici quatre ans douze "kota" finlandais, sorte de chalets en bois. « C'est une étape qui devrait aller vite. J'aimerais même en avoir quatre ou cinq de prêts dès cet été. On va vendre du sommeil », sourit le propriétaire des lieux, qui confie savoir que « des curistes de La Léchère et de Brides-les-Bains seraient très intéressés »...