La Fleur de Sel

MOÛTIERS

Sur la route des stations, une belle escale gastronomique s'impose. Dominique Hybord et toute son équipe vous proposent un voyage gustatif et gastronomique entre terre et mer, au cœur des montagnes.

Décor - ambiance

Un mur de pierres apparentes, une belle cheminée centrale, une vaisselle raffinée, des chaises en fer forgé, de jolis meubles en bois travaillé à la main... l'endroit est lumineux et aéré, propice à une délicieuse dégustation.

St Pierre grillé a la plancha sur son lit de julienne de légumes

Qualité - prix

Mention "immanquable" pour le Menu Express du midi, en semaine : 20€ entrée/plat/dessert... imbattable eu égard à la qualité gastronomique des plats. Ensuite, le Menu BIB Gourmand est à 32€ (rappelons au passage que La Fleur de Sel a reçu cette distinction du Guide Michelin en 2011, gage d'un excellent rapport qualité/prix). Le menu Déclinaison Gourmande est à 42€, enfin le menu Dégustation à 62€ offre un voyage extraordinaire au pays des saveurs.

Filet mignon de veau à l'huile de noix de macadamia, ris de veau en éclats de noisette, gnocchi farcis aux cèpes

Cuisine

Pavé de thon rouge albacore flambé au miel

Toute en finesse, la nouvelle carte du chef Dominique Hybord fait toujours la part belle aux produits frais et surtout aux poissons (Pavé de Thon Rouge albacore flambé au miel et sésame, Saint Pierre grillé à la plancha...). Les cuissons sont parfaites et les mariages de saveurs surprenants et parfois osés (douceur de wasabi, chutney de fruits exotiques...). Côté dessert, le chef pâtissier Frédéryck Royer propose de ravissantes créations de saison : Finger d'abricot, Napolitain de spéculos et son crumble aux noix, Macaron moelleux, chutney de fruits d'hiver...
La Fleur de sel est sans nul doute sur la trace de sa première étoile, à notre avis bien méritée. La passion, la créativité et l'enthousiasme du chef en sont les clés.

Vins

Le livre des vins reflète toutes les âmes viticoles pour tous les goûts et toutes les bourses. Une belle sélection de demi-bouteilles, idéales pour un repas en amoureux. Les vins de Savoie y sont aussi qualitativement représentés. A noter, la part belle donnée aux viticulteurs biodynamiques.

Foie gras de canard au naturel, pomme verte, pulpe de raisin rouge à la moutarde à l'ancienne

Coup de Coeur

Une exposition d'un artiste du cru décore les murs du restaurant, à découvrir sans tarder... sur la page suivante !

Finger d'abricot, figue, framboise, légèreté de mascarpone vanillé

An exposed stone wall, a beautiful central chimney, refined tableware, nice wooden furniture.., the right place for a gastronomic dinner. During the week, the Menu Express is at 20€ only during lunchtime, the menu BIB Gourmand at 32€, the menu Déclinaison Gourmande at 42€ and the menu Dégustation at 62€ prepared with fresh products by the chef Dominique Hybord and delicious desserts proposed by the pastry chef Frédéryck Royer.

Napolitain de spéculos et son crumble aux noix au sirop d'érable

LA FLEUR DE SEL
À Cevins (10 minutes de Moûtiers)
www.restaurant-fleurdesel.fr
+33 (0)4 79 37 49 98

ARTIST

LES SENS DES CHOSES

C'est dans les yeux de Jacky qu'on devine cet engouement pour la création. Des yeux azur et pétillants, qui laisse penser que dans la vie, il y a toujours un coin de ciel bleu...

Et le ciel justement, les paysages, la brume du matin... ce sont des sujets de prédilection pour vous ?
Oui, surtout en ce moment, il y a beaucoup de brouillards qui bougent, tout est confus. Ce que j'aime, c'est les lumières, les mouvements... Je ne sais plus quel peintre a dit « Le plus important, ce n'est pas le sujet, c'est ce qu'il y a autour ». Il faut avoir beaucoup de talent pour rendre ça... ce n'est pas mon cas ! Le peintre, vers lequel j'aimerais me rapprocher, c'est Zao Wouki, le rêve...

Ce que vous aimez dans la peinture...
C'est l'essence des choses, l'esprit de la peinture asiatique... J'aime bien donner une clé pour entrer dans mon tableau, et après je laisse naviguer... J'aime bien cette peinture où tout est suggéré, rien n'est imposé. Et puis, ce que j'aime aussi, c'est ce que vais transmettre à mon petit-fils, si je peux semer par ci par là, et créer un intérêt...

Comment vous est venue cette passion pour la peinture ?
Il y a plusieurs années, j'étais coiffeur pour dames à Courchevel pendant l'hiver. Puis je suis allé voir de l'autre côté de la montagne... en Amérique du Sud. Là, j'ai commencé à m'intéresser à la peinture, et ça ne m'a jamais quitté. Ensuite, j'ai rencontré une jolie Tarine, fin des années 50, on s'est installé à Méribel pour tenir un petit salon. Et finalement, la peinture a été la plus forte, j'ai tout lâché et commencé une vie de nomade : Paris, Thonon, Lyon... J'ai touché à un tas d'activités artistiques, comme le béton animé, la mosaïque, la sculpture, le travail du bois...

Et puis, vous avez posé pinceaux et chevalet à Cevins...
Ma femme devait se reposer un peu de ses activités débordantes, et moi, j'ai fait deux ruptures d'anévrisme... Donc, nous sommes revenus ici, dans la maison familiale qui a toujours été un point de chute lors des passages difficiles pour reprendre un peu d'oxygène. Là, j'ai repris pas mal la peinture et essayé de trouver des endroits où exposer.

Comme le restaurant La Fleur de Sel actuellement...
Oui, on peut y voir des pastels gras et des huiles. Pour moi, c'est la possibilité de montrer mes toiles, et éventuellement de vendre. Je vais aussi voir en station, si je peux trouver d'autres endroits où exposer, pour avoir un peu de reconnaissance. Et puis, je fabrique des meubles en bois aussi, des escaliers, des portes... selon les opportunités pour des particuliers. On verra bien où cela me mènera...

Propos recueillis par C.L.

The painter Jacky looks for the essence of things, the spirit of Asian paintings... He looks up to the artist Zao Wouki. A few years ago, Jacky worked as a hairdresser at Courchevel during the winter season. He tried out different artistic activities. Jacky presents his work at the restaurant La Fleur de Sel at Cevins: pastel and oil paintings. He also fabricates wooden furniture, stairs, doors...

À Cevins
Exposition visible au **restaurant La Fleur de Sel**
Pour contacter l'artiste :
Jacky Breau, 04 79 38 25 90