

Hôtel Restau *Hebdo*



MARDI 30 SEPTEMBRE 2003 - N° 138 - 3,05 EUROS CPPAP : N° 1007 T 80 033 "L'ECONOMIE ET LE MARKETING DES CHR" WWW.HOTELRESTAUHEBDO.COM

DÉFIS & SOLUTIONS...

Développement

Au Mont-Carmel en Savoie se lance dans les cours de cuisine

Sous la houlette de son chef Yves Vincent, le restaurant gastronomique savoyard, Au Mont-Carmel, situé sur les hauteurs de Chambéry, proposera des cours de cuisine aux novices dès le mois prochain. Les cours se dérouleront deux lundis par mois à 15 heures dans l'établissement. Les apprentis seront guidés par le chef durant toute la durée de l'initiation. Chaque participant réalisera une recette grâce aux conseils d'Yves Vincent. Au menu: faisan farci, Saint Jacques rôties, terrine de foie gras de canard....

Le chef savoyard Yves Vincent et Manuel Tarouco, directeur de l'hôtel ont repris les rênes du Mont-Carmel en 1991, afin de redonner à cette maison jadis réputée ses premières lettres de noblesse. Le duo n'en est pas à son coup d'essai. En 1987, ils s'étaient déjà associés pour reprendre l'Auberge du Formanoir installée sur les hauteurs de Bassens. Très rapidement, l'établissement avait acquis une solide réputation, notamment pour l'originalité des saveurs proposées. De ses expériences chez Le Père Bise et Georges Blanc, Yves Vincent conserve une passion particulière pour certains produits comme le foie gras ou encore les poissons de lacs de montagne.