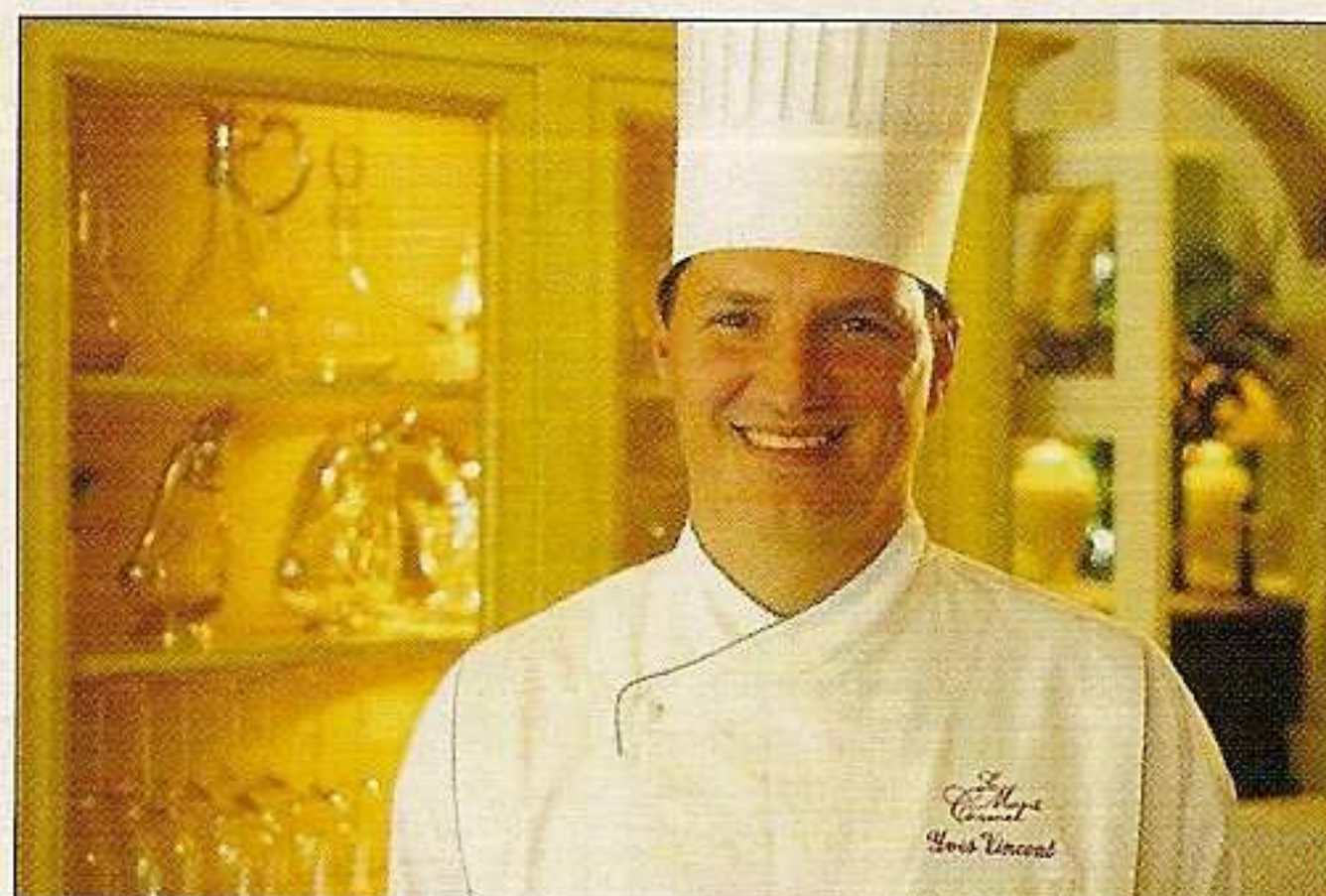


PARTENAIRES SAVOIE

Saveurs originelles au Mont-Carmel

Au siècle dernier, l'Aga Khan, Rita Hayworth, Louis Jovet, Edwige Feuillère...

fréquentèrent ce restaurant étoilé, célèbre pour sa cave aux 300 crus les plus prestigieux. Depuis 1991, Manuel Tarouco dirige le Mont-Carmel, près de Chambéry, aux côtés du chef savoyard Yves Vincent, avec le désir passionné de redonner à la maison ses premières lettres de noblesse.



Le Mont-Carmel possède le charme incopiable des demeures d'autrefois. Ce havre de paix qui abrita les Carmélites est une sculpturale bâtisse surplombant avec béatitude la cluse de Chambéry. Le restaurant naîtra en 1859, sous l'impulsion de Claude Carle, régisseur du comte Ernest de Boigne à qui il racheta la demeure. A l'orée du parc centenaire de Buisson Rond, proche des "Charmettes" chères à Rousseau, le Mont-Carmel est l'hôte privilégié d'un cadre de verdure exceptionnel. Justesse absolue des saveurs, inconditionnellement mises à nues ou intelligemment sublimes par d'audacieuses

rencontres sucrées-salées, voici révélée la farouche sincérité gastronomique d'Yves Vincent. Le Chef du Mont-Carmel, puriste par amour de sa terre natale, aime faire redécouvrir ses racines par la traduction de recettes savoyardes d'antan. Il a gardé de son passage chez le Père Bise et Georges Blanc, le tra-

vail exceptionnel du foie gras. Amoureux des terres de Savoie, attaché à ses richesses naturelles, le chef du Mont-Carmel pousse la passion jusqu'à la culture attentive de ses propres produits (pommes de terre, oignons, échalotes, herbes aromatiques...) et poursuit l'histoire gourmande du restaurant jusqu'à la pêche en lacs de montagne.

Yves Vincent a décidé d'ouvrir les portes des cuisines du Mont-Carmel à tous les passionnés de saveurs, qu'ils soient fins cordons bleus ou justes débutants. Ses cours pratiques se déroulent le premier et le troisième lundi du mois.

Des projets, Manuel Tarouco n'en manque pas ! Après la mise en place des cours de cuisine, il songe déjà à l'édition d'un bel ouvrage sur les plus émouvantes recettes du Mont-Carmel. L'occasion de pénétrer d'un peu plus près ce restaurant de charme...