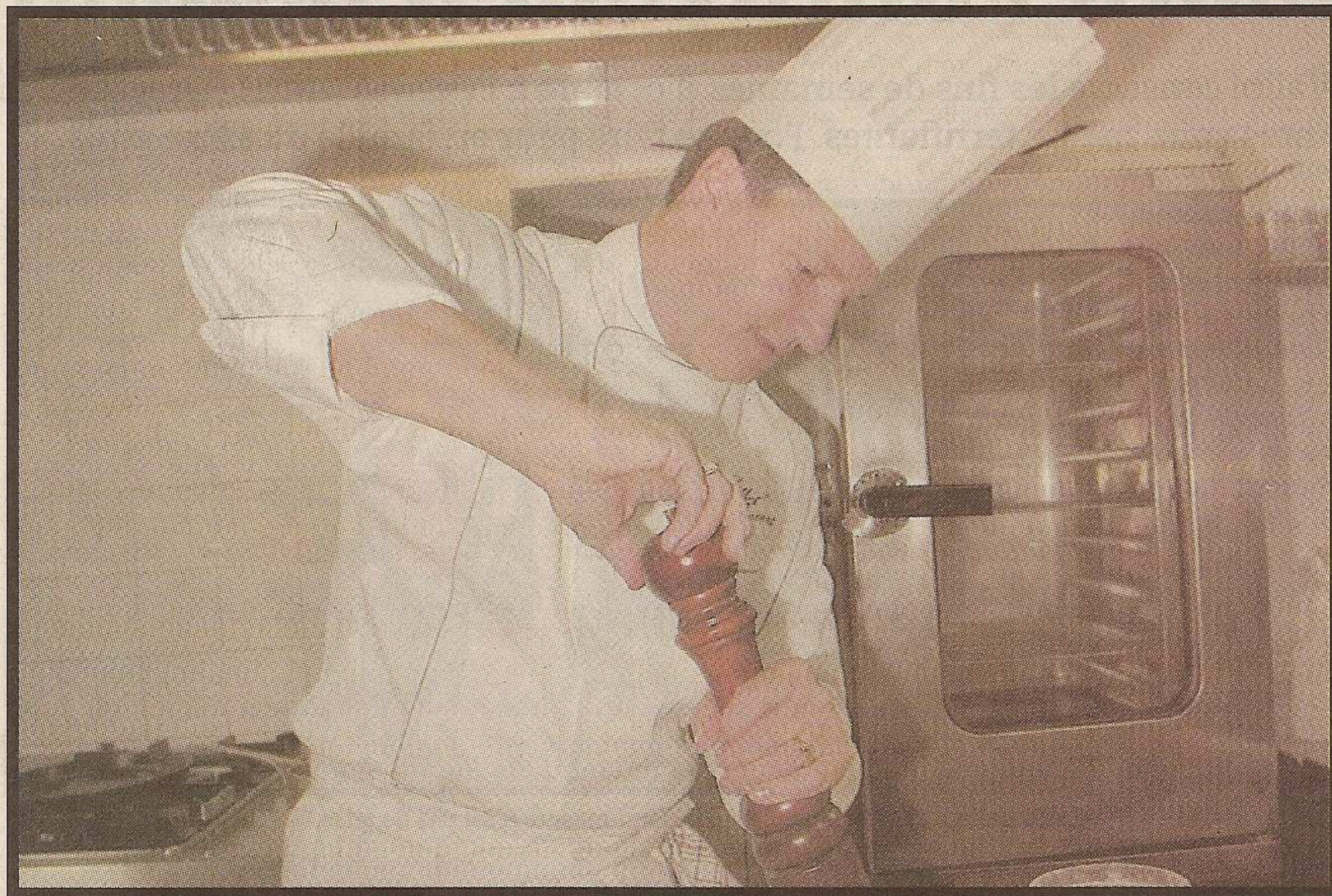


# Y. Vincent entre émotions et saveurs "carméliennes"

Successeur de Léon Audibert, avec trois "fourchettes" au Michelin, Yves Vincent préside aux destinées de la cuisine. Avec bonheur et compétence.



Yves Vincent sait se montrer inventif tout au long de l'année, suivant les saisons.

**Q**ue vous inspire le filet de sandre cuit sur la peau avec sa purée de haricots rouges au jus émulsionné à l'huile de noisette, ou encore la pièce de filet de bœuf cuite au sautoir, millefeuille de cardon et poitrine de cochon fermier ? Rien ? Quel dommage !

Il suffit d'en parler à Yves Vincent du Mont-Carmel à Barberaz, d'évoquer avec lui la préparation ne serait-ce que de ces deux plats pour mesurer l'étendue de ses connaissances et de son savoir-cuisiner. Mais par dessus tout, il ne faut pas oublier de lui parler de son pot au feu de foie gras de canard au consommé de volaille truffé. Ce serait passer à côté d'un grand moment de cuisine. Et quand en plus il en ex-

plique la préparation, on double le temps de plaisir.

Depuis 1991, Manuel Tarouco et le chef Yves Vincent sont associés dans cette aventure qu'est la restauration et l'art de la table. Après un passage de quatre ans à l'Auberge du Formanoir de Bassens, ils ont donc décidé de reprendre en main les destinées de cette maison de charme qu'est Le Mont-Carmel.

Savoyard d'origine, le chef a débuté dans la vie en aidant ses parents au travail de la terre et de la vigne. A la maison, il aimait préparer des petits plats et des tartes. Après son CAP de cuisine réussi à l'école hôtelière de Challes-les-Eaux, Yves Vincent s'est rendu en stage à l'Amandier d'Annecy, puis chez Georges Blanc à Vonnaz et au

Vert Galant à Senlis. Son passage chez Le Père Bise à Talloire lui a permis de garder le goût du travail du foie gras, un produit noble qu'il lui plaît de revisiter à sa façon, y compris en pot au feu. Amoureux des terres de Savoie et attaché à ses richesses naturelles, il pousse la passion vers la culture attentive de ses propres produits comme les pommes de terres, les oignons, les échalotes et les herbes aromatiques. Il poursuit même l'histoire gourmande jusqu'à la pêche en lacs de montagne.

Autre corde à son arc : les cours de cuisine dispensés de manière régulière sur des thèmes donnés (voir ci-dessous le calendrier). Après la réussite des cours de Jean-Michel Bouverier à L'Essentiel, c'est donc au tour du Mont-Carmel et d'Yves

Vincent d'ouvrir ses portes aux amoureux du goût et de la table.

Deux lundis par mois, à partir de 15 heures, chacun peut réaliser une recette, aidé en cela par le chef qui aura à cœur de communiquer sa passion et ses secrets. Entre le lundi 20 octobre (réalisation d'un faisan farci) et le 7 juin (ravioles de langoustines et de foie gras), les saisons vont être déclinées, variant viandes, poissons et légumes.

Cet havre de paix, qui fit le bonheur des Carmélites en son temps, fait désormais celui des gourmets, entre théorie, pratique et dégustation. Et surtout avec gourmandise.

Jean-Marc Canova