



AU COEUR DU VILLAGE HOTEL&SPA

La Clusaz

The only 5-star hotel Relais & Châteaux in and around the Aravis mountain range : Au Coeur du Village has an appropriate name: "At the heart of the village". Prestige haven, Au Coeur du Village Hotel&Spa is located in the very heart of La Clusaz, in a warm and refined ambience and contemporary style. This location at the foot of the slopes provides an immediate access to ski lifts. Luxury is part of everyday life here: a combination of serenity, contact and confidentiality. Inside, the team maintains a discrete service, a combination of attentiveness but non-intrusiveness with a passion for meeting everyone's needs. Outside is all about access to the summer and winter activities. The resort offers relaxation, culture and gastronomy; everything is available from your doorstep.

AU COEUR DU VILLAGE HOTEL&SPA ^{☆☆☆☆}

Relais & Châteaux

26 Montée du Château - F-74220 La Clusaz

Tel: +33 (0)4 50 01 50 01

info@hotel-aucoeurduvillage.fr

www.hotel-aucoeurduvillage.fr

Hotel Manager: M. Hervé Hochet



THOMAS EUDIER

Chef au "Cinq"
Restaurant gastronomique
Au Cœur du Village
Hotel&Spa*****

Thomas Eudier est un jeune chef originaire de Normandie, qui nous fait découvrir son univers et sa passion pour une cuisine gastronomique revisitée, authentique, inspirée des produits du terroir. Une cuisine généreuse et subtile dédiée à des convives gourmets aux goûts éclectiques en quête d'évasion culinaire.

Vous créez un menu du marché, une carte de saison qui rend hommage à l'excellence et à la variété des produits locaux. Vos sources d'inspiration sont diverses et variées. Comment parvenez-vous à magnifier les matières premières, et à réaliser de véritables œuvres d'art culinaires ?

Quand je travaille un produit, il y a d'abord en amont un travail sur la qualité du produit... Nous essayons d'avoir le produit à sa période optimum de dégustation. Je pense qu'il est essentiel d'avoir une pêche ou bien une asperge à pleine maturité !

Ensuite le travail se fait plus facilement, la cuisine d'aujourd'hui pour moi tend vers la simplicité, l'épure....pour cela le cuisinier se doit d'être précis dans ses cuissons, ses assaisonnements.

La clientèle du Cinq, qui vient en partie de la région mais également de l'étranger, est une clientèle exigeante, désireuse de découvrir une cuisine gastronomique contemporaine, originale, subtile et inventive. Chaque plat doit susciter la surprise, créer une émotion aussi bien esthétique que gustative. Le choix des assiettes, leur couleur, leur forme sont un élément clé dans la décoration, la présentation et la mise en valeur des produits. Quel est le secret de cette alchimie visuelle et créative ?

Pour moi, la partie visuelle du plat a une très grande importance, quand une assiette part du passé, notre travail touche à son but... Tout cela sans voler la vedette qui est le goût !

Quoi de plus gratifiant pour un cuisinier quand

le client vous dit à la fin du repas, en plus d'être très bon et goûteux, vos plats ressemblent à des « tableaux »...

Si vous affirmez ne pas avoir de plat "signature", force est de constater que vous travaillez chaque produit avec subtilité et précision, générosité et passion et que vous recherchez une perfection au travers de l'équilibre des saveurs et de l'harmonie des couleurs. Une cuisine audacieuse qui vous ressemble ?

En effet, je pense que je n'ai pas encore de plats qui me représentent réellement aujourd'hui, c'est un travail qui viendra avec le temps ! Le cuisinier s'inspire généralement des maisons dans lesquelles il a travaillé, il garde souvent les techniques qui lui sont inculquées par ses "mentors", je garde pour ma part de mon passage chez Patrick Jeffroy en Bretagne une vision très forte sur la cuisson du poisson... au Chabichou chez Mr Rochedy, une technicité

dans les plats de part son chef Stéphane Buron Meilleur Ouvrier de France. Au Royal le sens de l'organisation et le rapport avec l'humain... Voilà à mon sens ce qui se rapporte à ma cuisine.

Votre brigade est composée d'une équipe jeune, passionnée et expérimentée, avec laquelle vous travaillez dans la recherche de l'excellence. Votre Chef pâtissier, Vincent Deforce, propose une carte des desserts délicate, créative et subtile tant dans la présentation que dans l'association des saveurs et des parfums. Une carte qui forme une continuité logique dans le déroulé des menus que vous composez. Comment parvenez-vous à trouver ce subtil équilibre ?

Avec Vincent, nous échangeons beaucoup. Je goûte tout et je lui impose la même chose ! Il me donne son avis, je lui donne le mien et on compose. Il a totalement carte blanche avec

*Chaque plat doit
susciter la surprise,
créer une émotion*



moi, je lui donne toujours ma vision des choses. Nous aimons le côté vif et frais d'un dessert en fin de repas, pas d'ajout inutile de sucre, il faut un équilibre.

Le terme de "gastronomie" a tendance à être galvaudé, à perdre de sa noblesse et sa grandeur. Quelle pourrait être votre devise en matière de gastronomie ?

Mr Rochedy reprenait souvent une phrase d'un célèbre critique gastronomique qui disait "Faites simple et vous risquez de faire Bon !" Avec toutes les nouvelles techniques aujourd'hui et les produits faisant leur apparition en France, il est vrai que c'est difficile pour le cuisinier de ne pas se laisser tenté. Je pense que cette philosophie correspond à la gastronomie, vous mettez en scène des produits mais vous n'êtes pas le producteur, l'éleveur... Rendons à César ce qui lui appartient !

Parcours de Thomas Eudier

Après avoir fait ses armes en Bretagne chez Patrick Jeffroy, au Chabichou à Courchevel chez la famille Rochedy, à L'Incognito à Caen et comme Second de cuisine au Royal Barrière à Deauville auprès d'Eric Provost, Thomas Eudier a rejoint le restaurant gastronomique Le Cinq d'au Cœur du Village***** Hôtel&Spa à La Clusaz en tant que Second de cuisine en novembre 2011, aux côtés de Christophe Pacheco, Meilleur Ouvrier de France 2011. Depuis septembre 2012, il a pris la responsabilité des cuisines de cet établissement.