

La Cucùcina

Une table délicieusement perchée

Un tout nouveau restaurant agite le devant de la scène à Val-d'Isère : la Cucùcina, contraction de *Cucina* et de *Cucù*, signifiant respectivement « cuisine » et « fou » en italien, vient d'ouvrir ses portes au sein de la célèbre Folie Douce à 2 500 m d'altitude. Découverte d'un lieu par son design.

TEXTE : LESLIE GOGOIS - PHOTOS : PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA





Christophe Bachmann

L'architecte

« Avec Jérôme Gesret, nous avons eu carte blanche pour imaginer ce lieu atypique aux volumes hors normes, perché sur la montagne. Il devait être aussi époustoufflant que le cadre qui l'entoure. Le seul point de départ était de créer un écrin pour sublimer la cuisine italienne haut de gamme qui est proposée. Nous avons imaginé ce restaurant comme un atelier d'artiste italien de la Renaissance, il rend plus particulièrement hommage au génie de Léonard de Vinci.

Un lieu à la fois surprenant, accueillant et extravagant dans l'essence même de l'esprit Folie Douce. »



Denny Imbroisi

Le chef consultant

« Signer la carte d'un lieu à 2 500 m d'altitude est une aventure complètement dingue. La phase de pousse pour les pâtes à pizza ou les focaccias est, par exemple, totalement différente, la pâte sèche beaucoup plus vite. Ainsi, à Paris, je fais cuire mes pizzas 1 minute à 450 °C, tandis qu'à la Cucùcina, après de nombreux essais, j'ai choisi de les cuire 3 minutes à 250 °C. Il a aussi fallu revoir toutes les cuissons des pâtes car en altitude, l'eau bout à 90 °C et non à 100 °C, ce qui peut changer toute une recette. J'ai adoré cette mission, Luc et Corinne Reversade m'ont vraiment donné les moyens de m'exprimer. »

