



même famille).

MOUTIERS

Cinéma Le Rex
Aujourd'hui, "Gangster Squad" et "Les mondes de Ralph" à 14 h 30, "Gangster Squad" et "Skyfall" à 21 heures.

Fnath

Permanence juridique, vendredi 1^{er} mars, Maison de la justice et du droit (derrière la mairie), de 8 h 30 à 11 heures.

PEISEY-MANCROIX

Messe
Vendredi 1^{er} mars, à Notre-Dame-des-Vernettes, à 10 h 30.

SALINS-LES-THERMES

Permanence du maire
Vendredi 1^{er}, en mairie, de 18 h 30 à 19 heures.



L'hotel Saint-Martin proposait un "Dîner à quatre mains"

L'Hotel Saint-Martin, situé au pied du domaine skiable des 3 Vallées, à Saint-Martin-de-Belleville, a organisé, jeudi, sa toute première soirée gastronomique baptisée "Dîner à quatre mains".

Un événement d'exception pour cet hôtel de charme, qui a été placé, toute la semaine dernière, sous le thème "Le soleil du Sud à la montagne".

L'organisation d'une telle soirée va permettre aux propriétaires, Bertrand et Gilberte, de mettre au premier plan les qualités de leur hôtel. Celui-ci compte 27 chambres et dispose de deux salles de restaurant, où cuisine du terroir et tradition savoyarde se côtoient et sont proposées chaque jour. La saveur des produits frais et la sincérité des plats sont les mots d'ordre de la brigade de cuisine, dirigée par Laurent Grau, formé par le chef étoilé, Patrick Raingeard, du Cap Estel, accompagné de son chef pâtissier, Eric Leterre.

Bertrand et Gilberte Olive ont donc fait appel au chef Patrick Raingeard pour orchestrer leur soirée gastronomique. Ce dernier a d'ailleurs reçu une nouvelle étoile au guide Michelin, en tout début de semaine dernière.

Patrick Raingeard est venu accompagné de son neveu, le chef Roman Kernen, rendu notamment célèbre



Aux côtés de Bertrand et Gilberte Olive, propriétaires de l'Hotel Saint-Martin, les chefs Patrick Raingeard, Roman Kernen et Laurent Grau, qui ont participé au "Dîner à quatre mains", proposé sur le thème du soleil du Sud.

par sa prestation de finaliste à l'émission "Top chef" 2011.

Ce fut donc une soirée d'exception, où les chefs Patrick Raingeard, Roman Kernen et Laurent Grau ont réussi à enchainer les papilles des quarante convives. Tous furent unanimes quant à la qualité hautement gastronomique de ce dîner réalisé à quatre mains.

Gael SONOKRON

Patrick Raingeard et Roman Kernen témoignent de leur passion pour la cuisine

Patrick Raingeard explique : « Mon histoire avec l'hôtel Saint-Martin est celle d'une rencontre avec des patrons formidables. Ça m'a fait vraiment plaisir de cuisiner pour eux. Le but a été d'amener un peu de soleil de la Côte d'Azur à la montagne! La cuisine est un métier de partage et d'envie. Le fait d'avoir eu à nouveau une étoile au guide Michelin est une grande fierté. Cela récompense toutes mes années de travail. La cuisine est un métier de partage et d'envie. Je considère que l'assiette d'un

cuisinier est son reflet. Une perle simple et pour moi, transcender la simplicité est une forme d'élégance. »
Son neveu, Roman Kernen, est le chef du restaurant "Côté Cour" à Aix-en-Provence. Être associé à son oncle, le temps d'un dîner gastronomique, lui a rappelé d'anciens souvenirs quand il officiait sous ses ordres, chez la Mère Poulard, au Mont-Saint-Michel. « J'adore mon métier, et partager cette passion avec mon oncle ce soir est un honneur. Fn 2011. L'émission "Top chef" a été un véritable tourbillon où j'ai appris énormément sur mes limites. C'est une expérience très enrichissante, qui s'est passée juste avant l'ouverture de mon restaurant, et qui m'a offert un formidable tremplin pour me lancer. Je reste malgré tout conscient de la difficulté de passer du rêve d'ouvrir son propre restaurant à la réalité de la gestion quotidienne. Au début on venait dans mon restaurant pour voir Roman de "Top chef" et maintenant on vient pour ma cuisine. »