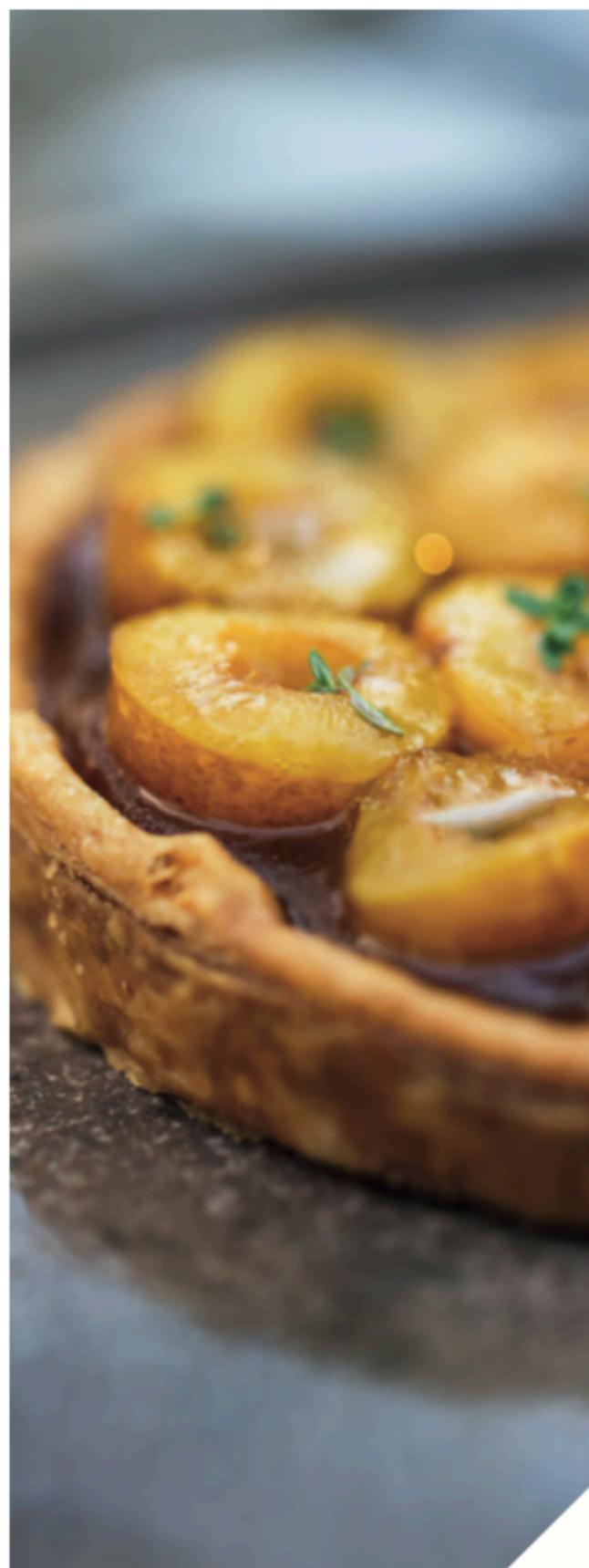
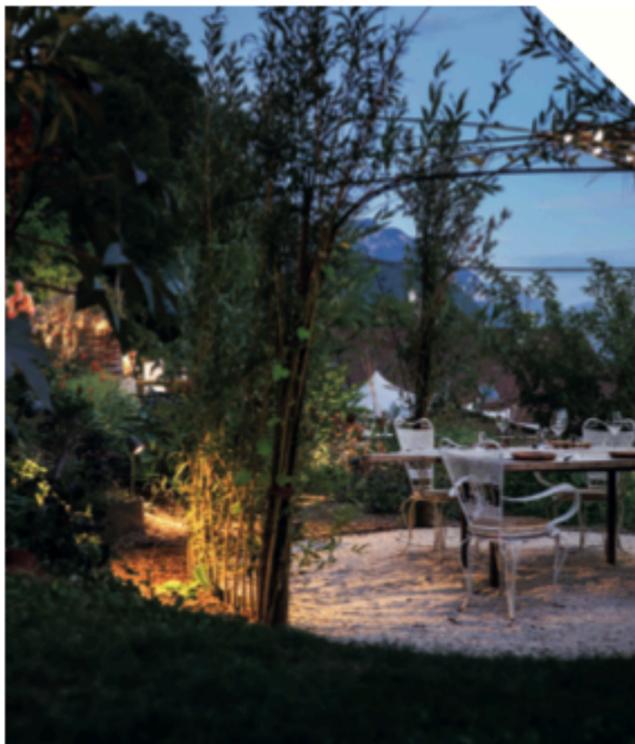


LE CORTIL : RESTAURANT ÉPHÉMÈRE

PAR EVA LAVIE

Annecy-le-Vieux, caché dans le potager du Clos des Sens, le Cortil, a depuis le 1^{er} juin, rouvert la grille qui mène au jardin. Pensé par le duo Thomas Lorival, Chef sommelier, et Franck Derouet Chef - propriétaires du 3 étoiles- le restaurant éphémère d'été nous invite à regarder plus loin, à la lumière lunaire, à l'audace et la portée du plus grand nombre. Et quelle dégustation gourmande cuisinée au feu, que cette alternative surprenante aux apéros planches et bons p'tits plats entre copains. On passe à table !



Liberté insufflée, aboutissement et volonté d'être de soi, depuis l'été 2021 Thomas et Franck proposent au Cortil, un projet dans la philosophie du Clos des sens, une partition qui leur ressemble, prolongement d'une expérience qui donne naissance à ce lieu nature, dont le nom signifie « jardin » en patois savoyard. Convivialité, jeans, baskets et sans prise de tête, ils rajoutent à leur carte, une vision d'apparence moderne, qui finalement ramène aux premiers instincts, à la convivialité spontanée des vertus nourricières. Excellence culinaire et bonne humeur validées, cette année ils remettent le couvert : « *Bienvenue au Cortil, ce lieu vivant qui sert notre philosophie culinaire au Clos des Sens depuis de nombreuses années. Cet été, au coucher du soleil, c'est une intention totale que l'on vous propose.* »

Au bon air !

Il suffit de suivre un petit chemin excentré, de descendre quelques marches au gravier crissé, pour partir à la découverte de leur gastronomie de partage et à la flamme, les yeux dans la bourrache, le nez dans l'agastache, la tête complètement ailleurs. Une cabane de bois pour cuisine et des sourires en pluie, qui peut le minimum peut le maximum, l'ambiance authentique est donnée. L'agneau révèle ses fumets, fenouil et féra grésillent, on a l'impression d'être arrivés chez des amis, question convivialité, c'est gagné ! 7 tables vibrent aux rythmes des rires qui résonnent, ici on se sent bien, au cœur du végétal essentiel, face au Massif des Bauges, l'appétit ouvert comme l'esprit. Et si le propos diffère de celui du Clos des Sens, finesse, gourmandise et cohérence irréprochable restent fidèles, et c'est dans la générosité et la simplicité totale d'un jus rhubarbe saucé au pain, d'une crème crue au raifort, ou d'une rilette truitée aux herbes, que la perfection, finalement s'écrit.

Dans la terre...

Et quel bonheur de s'asseoir autour d'une table de fer blanc légèrement piquée, celle qu'on retrouve chez sa grand-mère les soirs d'été, rafraîchi à l'ombre d'un tilleul, prêt à refaire le monde à la bougie. C'est toute cette énergie vitale qui nous porte à l'instant, un bien être saisissant tremplin des réminiscences, quand tout s'arrête et devient plaisir d'être ensemble avec un vin frais et des antipastis. Ecrevisses grillées, beignets de tomates, mortadelle de poisson, aubergine en déclinaison... Diots lacustres moutarde aux aromates, pain grillé du coin, soupe de fruits au sureau, ou abricots confits, à l'issu et quel que soit le choix, au Cortil chacun plongera sa cuillère dans l'absolu beauté tartinée, idéal pour débattre et savourer à l'infini, plaisirs simples de la vie, dans une assiette en poterie locale.

Feu sacré !

Et aux fourneaux, cette année, c'est un nouveau « chef » qui s'affaire dans les jardins. Parce qu'à chaque saison, Franck et Thomas choisissent un chef en résidence, désireux de le laisser s'exprimer à son tour, dans des recettes bruts et sauvages validées en amont. À la lune et au crépitement du feu, ainsi la main de celui qui cuisine prend tout son sens, dans la pureté du goût pioché dans les saveurs estivales et son émotion propre, arrosée d'une infusion glacée aux plantes maison, d'un Chignin ou d'un Bugey Cerdon sélectionnés pour l'occasion. Douceur d'une soirée au clair de lune, conquis par cette cuisine de partage à la flamme des feux de Fayard qui tient bien ses promesses, entre excellence et légèreté, naturelle et engagée, dictée par les récoltes du jardin, producteurs locaux, pêche du lac et artisans voisins, la beauté simple d'un instant vrai à partager.