

Laurence Salomon

Beau, bon et sain

Naturopathe de formation, Laurence Salomon s'est convertie à la cuisine bio il y a neuf ans. Dans son restaurant, à Annecy, elle accueille les habitués, mais aussi tous ceux que sa « cuisine originelle » intrigue. Des menus équilibrés, un savoir-faire teinté d'un autodidactisme rassurant et des producteurs triés sur le volet fondent sa démarche. Sans oublier le plaisir. Car la jeune femme, qui avoue « tout faire dans le cochon » et goûter à ses desserts tous les jours, est gourmande ! Pas de cuisine diététique ici, l'allégé n'a tout simplement pas sa place, tout comme ce qui est transformé, pasteurisé, raffiné ou microfiltré. « Rester proche du vivant qui est en soi et se fier à son palais », voici la leçon, éclatante de logique, qu'elle nous donne.

Nature & Saveur, place des Cordeliers, 74000 Annecy. Tél. 04 50 45 82 29 et nature-saveur.com

Le portefeuille
de saumon
rhubarbe-épinards
à l'algue douce.



Les crackers
au gomasio.



Velouté de lentilles corail
aux carottes, **en haut**,
assiette, Roos Van de
Velde, et bois, Christiane
Perrochon. Crackers
au gomasio, **ci-dessus**,
et serviette, Conran Shop.
Herbes de la cuisine
et portefeuille de saumon
rhubarbe-épinards,
à gauche, assiette, Roos
Van de Velde. Graines
de carottes germées,
ci-contre, coupelle, Roos
Van de Velde. Émulsion
persillée, **à droite**.

