

CUISINE ORIGINELLE

Lorsqu'un produit a des notes basses ou hautes,
nous avons tendance à le détourner de sa genèse.

La cuisine originelle considère et respecte
ces nuances composées de saveurs et de parfums.

Dans la cuisine originelle, les ingrédients qui composent la recette
forment un collectif, un Ecosystème culinaire autour du produit choisi.

La nature du produit vivant définit la personnalité de la recette
et son niveau gustatif.

Comprendre la mécanique du vivant,
c'est préserver sa vérité et le considérer.

Réapprendre à connaître sa vraie nature.

Accepter ce qu'il est.

Je ne prétends pas maîtriser cette prise de conscience,
mais la pratiquer dans sa sensibilité, sa construction et sa réalisation au quotidien.

Une volonté qui vit sa conviction.

Nous cuisinons pour le produit et nous nous épanouissons dans le partage.

De cette réflexion sont nés les trois mouvements suivants :

CHRISTIAN SINICROPI

MOUVEMENT

DE SAVEURS ET DE PARFUMS AUX NUANCES PRONONCÉES

La langoustine

Une mouvance de textures prononcées,
contrastée aux nuances marines originelles

Les œufs de poissons mimosa

Ronds et corsés,
un écosystème très marqué aux embruns de bord de mer

Le lapin

Une harmonie du doux et du fort
Chair rosée, chair confite, notes d'herbes et de racine,
saveurs et parfums de figuier de Barbarie
Infusion à froid de carotte

L'écho des massifs forestiers de ma région

Des énergies denses aux notes de humus, terre rouge, champignon,
herbe, musc et saveurs acidulées
Infusion à froid de lichen

Le bois et le chocolat

Bois fumé, notes de sous-bois et végétales

MOUVEMENT

DE SAVEURS ET DE PARFUMS AUX NUANCES SUBTILES

Le gamberoni et la fleur de mimosa de ma campagne

Cru, sucré et pigment de corail,
une brise pétillante de fleur de mimosa, notes d'agrumes
Une finesse gustative azurée
Infusion à froid de mimosa

Le pin maritime et la sardine

Une résonance gustative d'une biodiversité locale, végétale et marine
Infusion à froid de pomme de pin

Le rouget de Méditerranée

Chair crue aux notes minérales et rocheuses, légèrement salines,
saveurs progressives aux nuances iodées

La truite de Notre-Dame de Valcluse

Juste rosée, soupçons tourbés, fumée,
une romance à l'eau de rivière azurée
Infusion à froid d'algue

La fleur d'oranger

Notes de mimosa,
texture d'un millefeuille et d'une île flottante en crème brûlée

L'IMMERSION DES MOUVEMENTS AUX NUANCES PROGRESSIVES

Le gamberoni et la fleur de mimosa de ma campagne

Cru, sucré et pigment de corail,
une brise pétillante de fleur de mimosa, notes d'agrumes
Une finesse gustative azurée

Le pin maritime et la sardine

Une résonance gustative d'une biodiversité locale, végétale et marine

La truite de Notre-Dame de Valcluse

Juste rosée, soupçons tourbés, fumée, une romance à l'eau de rivière azurée

La langoustine

Une mouvance de textures prononcées, contrastée aux nuances marines originelles

Le thon rouge de Méditerranée

Une recette inspirée des goûts et des odeurs de la maison familiale dans le Sud de l'Italie

La bergerie

Un horizon sensoriel aux notes de parfums et saveurs axés sur l'agneau et le pâturage

L'écho des massifs forestiers de ma région

Des énergies denses aux notes de humus, terre rouge, champignon,
herbe, musc et saveurs acidulées

Le bois et le chocolat

Bois fumé, notes de sous-bois et végétales

La fleur d'oranger

Notes de mimosa, texture d'un millefeuille et d'une île flottante en crème brûlée

260[€] par personne

280[€] l'inspiration de Christian Sinicropi

LE VÉGÉTAL

Une histoire entre un artiste **Steph Cop**,
une céramiste **Catherine Sinicropi** et une cuisine originelle

L'artichaut

1^{er} mouvement

La couleur bleue pourpre de sa fleur m'a inspiré les notes suivantes :
Acidulée, sucrée, bois de chêne liège,
violette et comme pigment principal l'artichaut

Le légume vert

2^{ème} mouvement

Un concentré gourmand axé sur une perception autour du légume vert,
avec sa note de mousse de lichen

La carotte

3^{ème} mouvement

Un chant gustatif azuréen aux notes de bois fumé
Musc de pollen et ses nuances autour de la carotte

Le miel de Gourdon

4^{ème} mouvement

Parfum de thym et note d'huile d'olivier
Une sensation de fraîcheur à l'ombre de la Riviera

168[€] par personne



LA PALME D'OR
CHRISTIAN SINICROPI

73, la Croisette – 06400 Cannes
Informations et Reservations :+ 33 (0)4 92 98 74 14
lapalmedor@hotel-martinez.com



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Tous nos plats sont « faits maison ».

Prix Nets - Paiement par chèque non accepté. Merci de votre compréhension
Origines des viandes : Veau / Agneau / Pigeon : France - Bœuf : USA