

## Une carte signée Denny Imbroisi à la Cucùcina Val-d'Isère



Franck Mischer et Denny Imbroisi

A Val-d'Isère (73), le dernier établissement de La Folie Douce, La Cucùcina, a fait appel à [Denny Imbroisi](#) pour la création d'une **carte 100% italienne**. Accompagné de [Franck Mischler](#) (chef exécutif de La Folie Douce), le chef italien a misé sur une cuisine « *joyeuse, généreuse, gourmande et créative* » avec notamment comme plats un carpaccio de gamberoni relevé d'un jus de corail et d'ail noir ; une volaille en crapaudine servie avec une polenta crémeuse mosto cotto (mout cuit de raisin) et raisin ; et une profiterole à la crème vanille, coeur caramel au beurre salé et coulis de chocolat chaud.

« *Cette collaboration m'enthousiasme. Pour moi La Folie Douce est synonyme de fête, de couleur, de joie et surtout de bien manger. C'est donc avec joie que j'ai travaillé à cette carte italienne* » déclare Denny Imbroisi.





La Cucùcina affiche des intérieurs inspirés de la **Renaissance italienne** et une capacité de 40 à 45 couverts. Le décor se compose de matériaux nobles comme le marbre, la brique, le bois et la mosaïque. Une **sculpture de cheval de 4 mètres de haut** trône au centre de la salle. Pour accueillir la clientèle, une table d'hôtes en bois massif occupe les lieux. Un grand escalier donne accès à une mezzanine dominant la salle principale. L'un des atouts de La Cucùcina reste sa vue sur la face italienne du mont Blanc.

