

DOSSIER DE PRESSE | PRINTEMPS-ÉTÉ 2018

Gastronomie

*Champ libre au **végétal***



> Tendances

Talents du haut ou du bas rivalisent depuis toujours d'imagination pour allier produits du lac et de la terre. En corollaire, cet amour du terroir de Savoie Mont Blanc transmis depuis des générations pour former aujourd'hui un véritable patrimoine culinaire.

Champ libre est donné à une cuisine de terroir saine résultant de ce que la nature environnante a eu la générosité de laisser en héritage, ouvrant la voie à une cuisine végétale et naturelle sublimée par des chefs passionnés.

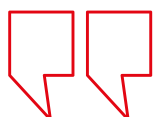
Un lait de qualité et des fromages de Savoie d'exception ouvrent les portes d'un univers culinaire immensément riche, partagé par les chefs, les agriculteurs, les producteurs, les affineurs aux savoir-faire ancestraux garants de la qualité des produits.



MARC VEYRAT - LA MAISON DES BOIS
© Richard Haughton

En décernant une 3^e étoile à Marc Veyrat, le Guide Michelin distingue à nouveau la destination qui compte 4 restaurants 3* sur les 28 en France, fait exceptionnel à l'échelle d'un territoire (hors Paris et l'Île-de-France).

• **48 étoiles brillent désormais au Michelin honorant 30 chefs et restaurants (4*** / 10** / 16*),**



Cuisiner les plantes sauvages et les produits de mon terroir a toujours défini ma cuisine en hommage à cette Savoie qui m'a construit »

Jean Sulpice

dont 3 nouveaux :

- Marc Veyrat*** - La Maison des Bois à Manigod
- Jean Sulpice** - Auberge du Père Bise à Talloires-Montmin
- Patrice Vander* - Les Fresques à Évian.

• **21 Bibs Gourmands dont 2 nouveaux :**

- La Manigette à Chambéry (chef Christophe Rochard) et 1^{er} Mets à Annecy (chef Nicolas Mouroux).

• **187 maîtres-restaurateurs :** Le Relais de la chevrette à Bernex Dent d'Oche et le Ski Roc à Valmorel distingués dernièrement.

• **Le guide Gault&Millau** a élu le chef pâtissier du restaurant de Yoann Conte 2* au Guide Michelin, Aleksandre Oliver, jeune pâtissier de l'année et Jean Sulpice, chef de l'année 2018.





JEAN SULPICE © Franck Juery



© Sushi Fumi La Clusaz

Des mets traditionnels réinventés à **L'Osrose du lac**, nouveau restaurant bistronomique au centre de Menthon-Saint-Bernard où, aux plats à l'ardoise changeant au gré des produits de saison, succède une carte des desserts originale.

La brasserie savoyarde **Chez Zeph** est le nouveau lieu de convivialité au cœur de Châtel où bois et pierre dominant. Bar, salon, petites salles sur plusieurs niveaux et terrasses cohabitent harmonieusement. À la carte, Berthoud local au fromage d'Abondance AOP.

BRASSERIE BRUNET

Sur le modèle du Café Brunet dispensant une cuisine de bistro canaille et gourmande, la nouvelle pépite annécienne du chef 2* Laurent Petit ouvrira 7 j/7, toute l'année et en continu le dimanche jusqu'à 22 h.

SUSHI SAVOYARDS

California Rolls au Beaufort, noix et myrtille, maki au chèvre de la chèvrerie des Confins et miel d'ici... autant de recettes élaborées à base des produits locaux et saveurs des Aravis à déguster sur place au Sushi Fumi de La Clusaz ou à emporter.

1 000

Pour son millénaire, L'Abbaye de Talloires s'offre les services de Christophe Le Digol ex-chef de L'Auberge du Père Bise**. Jean Reno, actionnaire amoureux des lieux, ne devrait pas rester insensible à sa cuisine inspirée des produits du lac.

ET AUSSI...

- Les Crozets bio de Valmorel à la carte du nouveau restaurant Les Clarines.
- Buddha Bowls gourmands et veggie au Colibri, café-bistro de Morzine-Avoriaz.
- La truite de Sollières du vivier du grand-père à L'Étagne, au cœur d'Aussois en Haute-Maurienne-Vanoise.
- Le Café Gourmet Joséphine, du château de Faverges, aux Sources du lac d'Annecy.



ÉLYSÉE PÂTISSERIE AGNELLET © Agnellet

L'ÉLYSÉE DANS UN GÂTEAU

Confectionné par Louis Agnellet, pâtissier annécien de 22 ans médaillé au Championnat du monde des métiers, le gâteau des 40 ans du président Macron fait de noisettes des Aravis et framboises sauvages cueillies par la mémé est en vente dans la pâtisserie familiale.

CHALET À COCOTTES

Oeufs-cocottes à la truffe, brouillés sur tranche de tomme gratinée escortent les spécialités locales sur la carte estivale de la Ferme de Joseph à Megève où les gallinacées logées dans leur nouveau chalet et vaches dans l'étable attenante fournissent la matière première. Le fruit de la traite se savoure à la boutique et au restaurant.

VOLUPTHÉ

Jessica crée ses propres mélanges de thés gourmands 100 % bio adaptés aux saisons, à siroter au nouveau salon décontracté et douillet Ataya à Annecy ou à emporter en vrac, en sachet ou avec son propre contenant.

SCUOLA DI PIZZA

Formation au métier de pizzaiolo dispensé au lac d'Aiguebelette par Laurent Raimondo, champion du monde de pizza 2017.

• Une douceur par jour à l'honneur de ce nouveau salon de thés bio de Combloux. Muffin rose framboise ou cheese-cake citron matcha, **Miss Clafoutis** ne cesse de réinventer ses pâtisseries bio maison, certaines sans gluten et sans lactose.

• Élaborée par une jeune annécienne à base de thé vert matcha, d'eaux végétales ou de source, sans additifs ni conservateurs, la boisson biologique **Mé-Mé** prête à l'emploi détoxifie et booste l'organisme des sportifs et des actifs.

• Joli mélange culturel dans ce nouveau bistrot-boutique de Combloux délectant de produits faits maison aux saveurs transalpines. Malin tout plein, **Pepe Innocenti** associe une boutique de produits régionaux savoyards, italiens et suisses à emporter.

• Formules végétariennes, 100 % bio, fait-maison et sans gluten au **Jumbo** de Thonon-les-Bains et à la **Galerie-Café des Aiguilles** de Chamonix-Mont-Blanc associant des créations artistiques.

• La salade fleurie à base de plantes et fleurs de montagne s'apprécie au **Chalet de Paccaly** à La Clusaz à travers une cuisine aromatique des saveurs des cimes.

• Destination touristique singulière, produits locaux à forte personnalité **Savoie Mont Blanc Tourisme soutient deux projets européens** consolidant les liens entre tourisme et agriculture : La Route des Vignobles Alpines, un projet Alcotra franco Italien et un projet Interreg Franco Suisse "Tourisme et consommation locale".



LES FRESQUES AU ROYAL D'ÉVIAN - PATRICE VANDER © Sebanado



TARTELETTE AUX HERBES - JEAN SULPICE
© Franck Juery

LA SAISON DU VERT

DU POTAGER À L'ASSIETTE AU CLOS DES SENS**

Issus du nouveau jardin potager de 1 000 m² cultivé en permaculture au cœur d'Annecy-le-Vieux, les aromates et légumes du chef Laurent Petit** s'offrent le tapis rouge. La présentation par la brigade de cet écosystème harmonieux et vertueux et la déambulation dans le potager agrémenté de bancs participent de l'expérience globale visant à mieux appréhender la cuisine lacustre et végétale de ce chef unique.

CHEF ÉTOILÉ À DOMICILE

Le Farçon s'invite à la maison ! Julien Machet, le Chef 1* de Courchevel La Tania, investit la cuisine des particuliers pour concocter un menu étoilé à domicile, privilégiant les circuits courts, les produits locaux et la nature environnante.



© Morilles du Lac

UN FESTIN OFFERT AUX 20 ANS

Repas gastronomique offert aux jeunes nés en 1998 et visite personnalisée de la cuisine par le chef Eric Prowalski à l'occasion des 20 ans de l'Hôtel Les Trésoms d'Annecy. Valable pour toute réservation de 2 pers. mini.

MORILLES EN ESCADRILLE

Cultivées en France depuis 2 ans, les morilles fraîches d'exception dédiées à la haute gastronomie produites par les Morilles du lac, trio pionnier de la culture de morilles bio en agroforesterie, arrivent à pleine maturité à Talloires-Montmin en avril et mai, dégageant toutes leurs saveurs forestières.

ET AUSSI...

- Cours de cuisine à L'Atelier d'Edmond de Val d'Isère dispensés par Benoît Vidal, 2 macarons au Guide Rouge.
- Atelier-démo de Pierre Troccaz, unique chef étoilé de Maurienne, à la Toussuire (4-11 août).

PHÉNOMÉNAL COURANT VÉGÉTAL

Auréolé d'une 3^e étoile au Michelin, Marc Veyrat prône une philosophie alimentaire avant tout sauvage et végétale. Sa botanique et la défense du pastoralisme in situ auront inspiré nombre de jeunes chefs parmi lesquels Jean Sulpice. Tout juste distingué de 2 macarons à L'Auberge du Père Bise de Talloires-Montmin, sa cuisine audacieuse et enracinée sublimant plantes sauvages et produits locaux exprime la synthèse de sa passion pour la nature et son terroir. À l'instar des étoilés Emmanuel Renaut, René et Maxime Meilleur, Laurent Petit, Julien Machet, Pierre Troccaz dont les territoires d'expression favoris sont la nature et le terroir local magnifiant une cuisine empreinte de modernisme et d'extrême

MADEMOISELLE COURCHEVEL

Caractérisée par ses arômes floraux et sa robe limpide et dorée, cette bière blonde brassée localement à l'eau des 3 Vallées réjouit les amatrices. L'artiste de renom David Cintrat signe l'habillage de la bouteille dans un esprit art pop-libre.

BREW PUB

Le Solerey, resto - micro brasserie artisanale des Houches promet des viandes de qualité et des mets végétariens arrosés des bières brassées sur place à l'eau des glaciers du massif du Mont-Blanc. Salle de brassage et cuves apparentes assurent l'atmosphère et la décoration.

ÉNERGÉTIQUE ARCTIC

"Santé et énergie avant tout" est la signature de ce lieu idéal à Val d'Isère pour faire le plein de vitamines. Arctic Vegan Bowl, petits déjeuners énergétiques et Clean Juices fraîchement préparés trustent le haut d'une carte synonyme de cuisine saine, naturelle et hyper vitaminée.



BOISSON BIO MÉ-MÉ © Caroline Liault

21 plantes bio d'altitude séchées et conditionnées manuellement composent l'Infusion des Aiguilles d'Arves. Dégustation, visite des cultures et du séchoir.

• **Restaurant - déco jardin 100 % bio** au cœur des Monts de Genève, Green Up joue la carte locale, saisonnière, sans gluten et sans lactose jusque dans la sélection rigoureuse des vins, uniquement naturels.

• **Le végétal domine** à la carte du nouveau refuge du lac du Lou aux Menuires. Parmi les spécialités, crozets et pommes rapées gratinés au brezain, croûte forestière...

• L'Assiette végétarienne du **Café du Jardin des Cimes** à Passy privilégie légumes et herbes aromatiques issus directement du jardin et s'apprécie en terrasse face au mont Blanc. Carte 100 % bio.

• **À la tête du Comptoir Nordique** à Chamonix-Mont-Blanc, le chef Daniele Raimondi aime brouiller les cartes. Composée de spécialités de poissons, légumes et plats traditionnels aux accents scandinaves, sa cuisine se veut plurielle, raffinée, saine et naturelle.

• **Les irrésistibles goûters bio d'Anne-So** : detox one shot, jus bêta carotène, tendance à la slow food aux Secrets des Alpes, l'adresse "so juicy" partagée par les foodistas des Saisies.



COMPTOIR NORDIQUE - CHAMONIX-MONT-BLANC © Yoan Chevojon



SOURCE DE LA SASSE © SébastienTavaresgomez

JARDIN PERCHÉ

Les 8 000 plants cultivés en permaculture sur les toits végétalisés des Galeries Lafayette du lac d'Annecy approvisionnent les chefs locaux en herbes aromatiques, tisanes, miel... So tendance, cette initiative d'agriculture urbaine crée une nouvelle source d'inspiration répondant aux attentes des jeunes chefs locaux. Ateliers d'apiculture et cours de yoga animent le seul magasin après Paris à avoir aménagé un tel jardin perché.

DIÉTÉTICIENNE ÉPICURIENNE

Passionnée de cuisine bio et digeste, Anne Claude anime un atelier de cuisine sensorielle et gourmande au cœur du Parc naturel régional du massif des Bauges, en duo avec les producteurs de plantes aromatiques et médicinales de l'Herbier de la Clappe.

CUISINE VAGABONDE

Christine se déplace à domicile dans l'Albanais pour cuisiner pour vous (service traiteur) ou avec vous (ateliers thématiques) privilégiant les produits locaux et de saison. Préparations végétariennes et adaptées aux régimes sans gluten, sans lactose, sans œufs.



CUEILLETTE PLANTES - CHALETS HÔTEL LA CROIX FRY © Jean-Marc Favre

EN IMMERSION DANS L'UNIVERS MAGIQUE DES PLANTES D'ALPAGES

La montagne recèle des trésors botaniques qui font merveille en cosmétique et cuisine santé. Isabelle Loubet-Guelpa, formée à l'herboristerie emmène à la découverte des plantes et herbes des alpages accompagnée d'un cueilleur de montagne expert. Confection d'onguents, huiles et ateliers culinaires inspirant tisanes, infusions et mets végétaux ponctuent la cueillette. Les bienfaits des plantes s'apprécient lors de massages réconfortants au Spa des Chalets-Hôtel de la Croix Fry à Manigod ou dans les recettes d'Éric Guelpa à La Table de Marie-Ange. Escale de choix pour des ateliers ouverts aussi à la clientèle extérieure à l'hôtel.

À LA SOURCE

Des alpages de Megève à 1 700 m d'altitude jaillit l'Eau de source de la Sasse mise en bouteille dans la petite unité d'embouteillage de la ferme de Dominique Méridol. Flacons au design élégant à retrouver dans les épiceries fines, chez les cavistes et sur les tables gastronomiques à l'instar des Flocons de Sel, le chef Emmanuel Renaut en étant l'ambassadeur.

ET AUSSI...

- Citronnade maison à la décoction de pissenlit, capuccino ou chai au lait de soja au Wood Bear Café à Arc 1950.
- Atelier cueillette et cuisine naturelle à l'Espace des Herb'Amies dans l'Albanais.

CHEEEEEEEEESE

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Pause vélo saine et gourmande aux Jardins du Taillefer régaland les estomacs affamés de mets végétariens et bio cultivés à la ferme de ce restaurant éphémère en bord de piste cyclable aux Sources du Lac d'Annecy. Ovation au burger végétal !

LOTÉRIE GAGNANTE

Si tout a commencé avec le Reblochon de Savoie et le Beaufort, respectivement 60 ans et 50 ans d'AOP cette année, la filière fromagère de Savoie Mont Blanc compte 8 fromages sous signe de qualité dont la Raclette de Savoie soufflant sa 1^{re} bougie d'IGP.

Les 5 AOP : Reblochon de Savoie, Beaufort, Abondance, Tome des Bauges, Chevrotin.

Les 3 IGP : Tomme de Savoie, Emmental de Savoie, Raclette de Savoie.

ALPAGES ET FROMAGES FONT BON MÉNAGE

Agriculteur et alpagiste à la Ferme-auberge d'Ariondaz, Bernard partage son savoir-faire lors de visites pédagogiques de fabrication du fromage, fruit du lait de son troupeau paissant dans les alpages de Courchevel. Dégustation gourmande en conclusion.

ET AUSSI...

- Le distributeur de Beaufort devant la gare de Bourg-Saint-Maurice.
- Les ateliers de fabrication de beurre et de Tome des Bauges AOP pour adultes et enfants à la Fromagerie du Val d'Aillon.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



FROMAGES DE SAVOIE MONT BLANC © Royer

BEAUFORT EXPÉRIENCES

À travers un programme de 50 RDV originaux, les "Beaufort Expériences" célèbrent tout au long de l'année les 50 ans de l'AOP du Prince des Gruyères. Les producteurs font découvrir toutes les particularités de leur filière épaulés de 3 Colporteurs à la faveur d'animations variées dans les alpages. Une formidable occasion de rencontrer éleveurs, alpagistes, fromagers dans une ambiance festive et gourmande !



BEAUFORT, ESPRIT D'UN ALPAGE - JEAN SULPICE © Marie-Pierre Morel

BEAU & FORT

Rencontre unique d'une Fromagerie et d'un "Resto-Lieu de vie" à Paris. Côté crèmerie, une sélection de qualité renouvelée selon les saisons par le MOF d'Annecy Pierre Gay. Côté restaurant, une carte fraîcheur autour des fromages, évoluant au fil de la journée, dans un esprit pop... génial acronyme pour Produits d'origine paysanne.