

Guide Michelin : Pluie d'étoiles au bord du Lac d'Annecy **11 étoiles brillent désormais sur le territoire**

À l'occasion de la présentation virtuelle du Guide MICHELIN 2021, le Lac d'Annecy se pare de nouvelles étoiles grâce à des chefs au travail d'exception. Deux chefs annéciens remportent leur première étoile : Eric Prowalski (La Rotonde, Les Trésoms) et Vincent Favre Felix (Restaurant Vincent Favre Felix).

La destination compte désormais 11 ETOILES au bord du lac. Ce midi, plusieurs prix spéciaux ont également été décernés à des chefs du territoire : Florian Favario de l'Auberge de Montmin à Talloires-Montmin accroche aux côtés de sa première étoile (reçue l'année passée), une « Etoile Verte » qui récompense les tables engagées pour une gastronomie durable. De plus, Max Martin, le chef pâtissier de Yoann Conte, à Veyrier-du-Lac rejoint la promotion « Passion Dessert ».



Eric Prowalski, La Rotonde Les Trésoms



Vincent Favre-Félix, Restaurant VFF

©Maude Girard/SogoCom

Eric Prowalski, Les Trésoms

Depuis l'automne 2018, un parfum de renouveau s'élève dans ses assiettes. Chef des cuisines des Trésoms (surplombant le lac) depuis le 6 juin 2011, Eric PROWALSKI a opéré un changement de cap, fruit d'un travail d'introspection et de remise en question de plusieurs mois à la recherche de ses racines et de son identité culinaire. Dans son adolescence, Eric Prowalski a connu le sport de haut niveau qui lui ont inculqué l'esprit de compétition, le sens du détail, le dépassement de soi et la capacité d'adaptation... En 2020, à 43 ans, Eric Prowalski écrit sa propre partition. Adeptes de la méditation, il atteint une forme de plénitude et de sagesse. « *J'ai la chance d'une double culture. Celle d'abord de mon histoire familiale dans le Sud-Ouest (père Basque, mère d'Arcachon où j'ai vécu l'essentiel de mon enfance). Puis celle de ma région d'adoption (Annecy en Haute-Savoie), qui m'a accueilli à bras ouverts. Chaque jour, je crée de ces doubles racines une véritable identité culinaire* ».

Vincent Favre-Félix, Restaurant Vincent Favre Felix

Enfant du pays et formé chez Marc Veyrat et à l'Auberge du Père Bise (entre autres maisons), le chef Vincent Favre Félix a passé plusieurs années dans le restaurant familial Le Chalet de la Pricaz et à l'Auberge du Lac, avant d'ouvrir son premier restaurant éponyme à Annecy en 2019. Il cherchait un lieu atypique avec des espaces verts et c'est donc un véritable « coup de cœur » qui l'a guidé jusqu'à la Cour de L'Abbaye, site unique au patrimoine millénaire au cœur d'Annecy le Vieux. Créativité, goût et audace sont les maîtres-mots de sa cuisine. Le chef définit sa cuisine par « table créative », un mélange de créativité personnelle et d'inspirations de « grands ». Après avoir ouvert il y a un an et demi et comptabilisant déjà six mois de fermeture en raison de la covid-19, il s'agissait d'un combat pour le restaurateur et son équipe.

Rappel des chefs étoilés au bord du lac d'Annecy : 5 chefs pour 9 étoiles



Laurent PETIT
Le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux
3 étoiles



Jean SULPICE
L'Auberge du Père Bise à Talloires-Montmin
2 étoiles



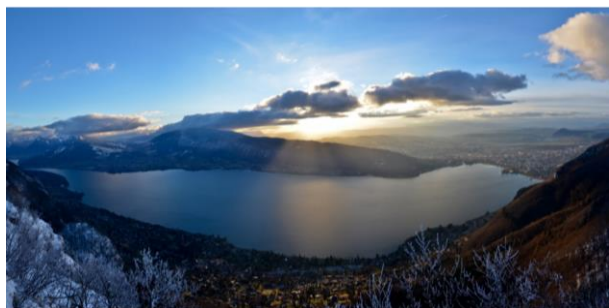
Yoann CONTE
La Maison Bleue à Veyrier-du-Lac
2 étoiles



Stéphane DATTRINO
L'Esquisse à Annecy
1 étoile



Florian FAVARIO
L'Auberge de Montmin à Talloires-Montmin
1 étoile



Contact presse : Photos sur demande

Agence Olivia Payerne pour l'Office de tourisme du Lac d'Annecy

Anais Alarent | contact@agence-op.fr | T. 06 63 35 34 64