

Une nouvelle étoile se dresse au-dessus du lac d'Annecy

Ce lundi 6 mars, le Guide Michelin a dévoilé son nouveau palmarès des restaurants récompensés pour leur gastronomie. Le chef Florian Favario et sa femme Sandrine Delay Favario – L'Auberge de Montmin – se voient ainsi décerner une deuxième étoile.

Le territoire compte désormais 12 étoiles pour 7 restaurants étoilés.



L'Auberge de Montmin : une maison rêvée depuis 15 ans

À l'été 2019, Florian Favario s'installe avec sa femme Sandrine au-dessus du lac d'Annecy, au Col de la Forclaz et obtient dès 2020 sa 1^{ère} étoile. Hier, le chef s'est vu décerner une 2^{ème} étoile par le Guide Michelin pour sa cuisine locale et généreuse.

Le couple définit son restaurant comme une maison de cuisine : "Dans un esprit de partage et de convivialité, nous vous proposons une cuisine de maison gourmande et généreuse composée à partir de produits locaux sélectionnés minutieusement, cuisinés avec goût, rigueur et passion. Une cuisine instinctive qui évolue chaque jour en fonction de ce que notre belle nature nous offre".

Entre lac et montagnes, les expériences culinaires font des abords du lac d'Annecy un territoire unique. **7 maisons étoilées** se dressent tout autour du lac où les chefs expriment leur passion, avec authenticité et émotion.

- Le Clos des sens *** à Annecy – Chef Franck Derouet et Chef Sommelier Thomas Lorival

- L'Auberge du Père Bise ** à Talloires-Montmin – Chef Jean Sulpice
- La Maison Bleue ** à Veyrier-du-Lac – Chef Yoann Conte
- L'Auberge de Montmin ** à Talloires-Montmin – Chef Florian Favario
- L'Esquisse * à Annecy – Chef Stéphane Datrino
- Restaurant Vincent Favre-Félix * à Annecy – Chef Vincent Favre-Félix
- La Rotonde des Trésoms * à Annecy – Chef Eric Prowalski

Contact presse :

Agence Olivia Payerne pour L'Office de Tourisme du Lac d'Annecy
Anaïs Laurent | contact@agence-op.fr | T. 06 63 35 34 64