



## Guide Michelin, 14 étoiles brillent désormais sur le territoire

À l'occasion de la présentation du Guide MICHELIN 2024, le Lac d'Annecy se pare de nouvelles étoiles grâce au travail d'exception de certains chefs. Cette année, le chef annécien Benoit Vidal a été récompensé par deux étoiles. Contraint de quitter Val d'Isère où il avait constitué, pendant douze ans, une belle clientèle et obtenu ses deux étoiles, le chef a repris le chemin des fourneaux. Moins de 4 mois après son arrivée sur le territoire, il décroche le Graal et se voit récupérer les deux macarons.

La destination compte désormais 14 étoiles, le lac d'Annecy est ainsi considéré comme le lac plus étoilé d'Europe.

Le guide Michelin a également récompensé les métiers de l'hospitalité : le prix du service a été attribué à Sandrine Deley Favario de L'Auberge de Montmin à Talloires-Montmin.



## MAISON BENOIT VIDAL

En reprenant l'auberge pour en faire une Maison, Benoit Vidal commence un nouveau cycle. Ce natif de Méditerranée se réapproprie son histoire, d'où en découle une quête profonde de sens. C'est en remontant le Rhône et les cours d'eau à la recherche de son oxygène, qu'il arrive comme une évidence à la source de l'Isère pour entamer cette réflexion.

Naturellement avec le temps et la maturité, il s'installe entre lac et montagnes sur les hauteurs d'Annecy-le-Vieux.

De l'orée des bois aux berges des lacs. Au pieds des Aravis et à la sortie d'Annecy sur la route de Thônes. La table de Benoît Vidal accueille les gourmets au cœur de cette maison « sur les bois ». C'est l'occasion de découvrir son expression culinaire.

**Son leitmotiv** : Donner du sens aux sens

Arpenter les sentiers et les chemins pour transformer son environnement et le mettre en valeur : sureau, berce, oseille, reine des prés, mélilot, carvi... prennent toute leur place dans cette écriture afin d'exprimer la profondeur et la complexité d'un terroir. L'alchimie entre la nature et l'homme résonne au travers des créations culinaires, qui deviennent des supports et des moyens d'expression.

### Rappel des chefs étoilés au bord du lac d'Annecy : 8 chefs pour 14 étoiles

#### Le Clos des Sens – Restaurant 3 \*\*\*

Depuis le 3 janvier 2023, Thomas Lorival, Chef Sommelier et Franck Derouet Chef, sont officiellement propriétaires et seuls aux manettes du restaurant triplement étoilé du Clos des Sens à Annecy-le-Vieux. Infusés par une transmission exceptionnelle reçue de Laurent et Martine Petit, ils s'inscrivent dans la continuité, tout en exprimant leur identité propre, plus engagée et parfaitement assumée.

Franck Lorival est un Chef aguerri, cérébral, amoureux de nature & hypersensible et Thomas Derouet est un Chef Sommelier charismatique

Terroir, territoire et humanité intrinsèque, C'est dans une démarche écoresponsable presque 100 % locavore que le Clos des Sens poursuit son œuvre, mettant en avant l'image d'une Maison dans son entièreté, du service à la sommellerie, de la cuisine à l'hôtellerie, du jardiner aux producteurs, pêcheurs, vigneron ou artisans d'Art. C'est tout un univers singulier hommage à la terre mère qui émane de cet établissement blotti au cœur d'un jardin sauvage en permaculture.

Combinés aux produits sourcés dans un rayon de 100 kilomètres à vol d'oiseau, la philosophie culinaire répond principalement aux inspirations végétales et lacustres, un garde-manger nourricier laissant place à l'authenticité et son monde du vivant sublimé.

### **L'Auberge du Père Bise / Restaurant Jean Sulpice – Restaurant 2\*\***

Jean et Magali Sulpice ont repris la légendaire Auberge du Père Bise au bord du lac d'Annecy, en 2016.

Leur goût de l'excellence a été récompensé par 2 étoiles au Guide Michelin en 2018, une consécration pour ce Chef savoyard passionné : une envie de faire plaisir qui se retrouve au cœur du restaurant gastronomique où Jean Sulpice sublime les saveurs du lac, de la montagne et de ses producteurs locaux.

Enfant des alpages et des sommets, il a toujours été un Chef amoureux de la nature et des grands espaces. Spontanée, pleine d'audace et de vivacité, sa cuisine se veut l'expression authentique d'un territoire.

### **La Table de Yoann Conte – Restaurant 2\*\***

Pour le plaisir des yeux et des papilles, la cuisine du Chef Yoann Conte est l'élément central au cœur de la salle de restaurant : un univers teinté de bois et de pierre, pour s'imprégner de l'ambiance chaleureuse des lieux. Sur les bords du lac d'Annecy, son établissement teinté de bleu joue avec les reflets des eaux.

Son parti pris : une démarche végétale. Selon Yoann Conte, « tout dépend de ce que l'on mange, de comment on le mange, de la quantité que l'on mange et d'où viennent les produits ». Il insiste ainsi sur la mise en valeur des poissons locaux provenant des lacs alpins. Le Restaurant Yoann Conte, rénové et réouvert en 2010, a décroché sa 1ère étoile en 2011 puis la 2nde en 2013.

En 2021, Max Martin, le chef pâtissier de Yoann Conte, rejoint la promotion « Passion Dessert » du Guide Michelin. Cette récompense met en valeur des pâtissiers et pâtissières de grand talent, toutes générations confondues. Pour cette 3ème promotion, le pâtissier des bords du lac fait partie d'une sélection retenue de 11 talents.

Réputé pour sa sensibilité envers les produits bruts et son attachement à la nature, Yoann Conte a façonné un lieu où la cuisine raconte des histoires. Son identité reste, cependant, la même : un lien entre la Bretagne, "sa terre natale", et la Haute-Savoie, "sa terre d'adoption".

En novembre 2023, Yoann Conte est élu Cuisinier de l'Année 2024 par Gault&Millau.

### **L'Auberge de Montmin – Restaurant 2\*\***

Après avoir fait ses armes auprès de grands restaurateurs à travers toute la France, Florian Favario ouvre son restaurant L'Auberge de Montmin au Col de la Forclaz. Depuis l'été 2019, c'est dans ce cadre bucolique au-dessus du lac d'Annecy qu'il officie avec sa femme Sandrine Deley. La récompense de la 1ère étoile arrive rapidement, dès 2020.

Ils définissent leur 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 ».

En 2016, alors qu'il était Chef exécutif du restaurant Le Céleste du Palace Lanesborough à Londres, Florian Favario s'était déjà vu remettre une première étoile.

En 2021, Florian Favario accroche aux côtés de sa première étoile, une « Etoile Verte » qui récompense les tables engagées pour une gastronomie durable.

En 2023, le Guide Michelin consacre de nouveau ce jeune Chef en lui décernant une deuxième étoile.

### **L'Esquisse – Restaurant 1\***

Le restaurant L'Esquisse offre un cadre intimiste pour une découverte en finesse et en gourmandise.

Le Chef Stéphane Dattrino a obtenu son étoile en mars 2016. Il bénéficie d'une situation idéale en plein cœur d'Annecy. Avec une quinzaine de couverts, il élabore une cuisine selon le marché du jour et les produits de saison. Il insiste sur le travail des textures et se limite à deux ou trois saveurs par plat.

### **Restaurant Vincent Favre-Félix – Restaurant 1\***

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 seulement un an et demi et comptabilisant déjà six mois de fermeture en raison de la pandémie, il s'agissait d'un combat pour le restaurateur et son équipe. La récompense de la 1ère étoile arrive rapidement, dès 2021.

### **La Rotonde des Trésoms – Restaurant 1\***

Depuis l'automne 2018, un parfum de renouveau s'élève dans ses assiettes. Chef des cuisines des Trésoms (surplombant le lac) depuis 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. La récompense de la 1ère étoile arrive peu après, avec l'édition 2021 du Guide Michelin.