



**DÎNER À 4 MAINS
VINCENT FAVRE FÉLIX & ÉDOUARD LOUBET
JEUDI 20 FÉVRIER – ANNECY**

Ce jeudi à Annecy-le-Vieux, le chef étoilé Vincent Favre Félix accueillera, au sein de son établissement, un autre chef étoilé, Édouard Loubet, pour un dîner à quatre mains. Invité par le chef annécien, son confrère a immédiatement répondu favorablement à cette proposition, visant à offrir un nouveau regard sur leur approche culinaire. Avec des personnalités et des cuisines complémentaires, leur ambition est de mettre en valeur deux territoires qui leur sont chers : la Haute-Savoie et la Provence. Seuls dix convives auront l'opportunité de participer à cet événement exclusif, qui débutera à 19h30. Le menu est proposé au tarif de 210 € par personne (hors boissons).



dîner à 4 mains
VINCENT FAVRE FÉLIX
et ÉDOUARD LOUBET
RENDEZ-VOUS LE 20/02



À propos de Vincent Favre Félix :

Natif d'Annecy, Vincent a passé ses jeunes années dans le restaurant familial du col de la Forclaz : le Chalet de la Pricaz. Sportif, il s'imagine guide en haute montagne ou rugbyman. Ce n'est pourtant pas sur les pistes mais bien en cuisine que le jeune Vincent deviendra un pilier ! Après un CFA cuisine, il débute à l'Hôtel du Commerce à Thônes, au Père Bise à Talloires (2 étoiles Michelin) puis à la chocolaterie Guy Verdier à Pau, avant de reprendre les fourneaux du restaurant familial pendant 11 ans. Et, sans s'y attendre, c'est LA rencontre : Marc Veyrat. Pendant 4 ans, le grand chef au chapeau lui inculque « son savoir-faire, sa philosophie de la cuisine ». Il lui transmet « sa passion des herbes aromatiques, de la nature, des produits simples. La plus dure et la plus belle période de ma vie », confie le chef. Un enseignement qu'il lie à sa créativité, pendant 7 ans, à L'Auberge du Lac, sur les rives du lac d'Annecy. Mais Vincent a toujours la devise inculquée par son grand-père en tête : « Il vaut mieux un petit chez soi, qu'un grand chez les autres ». C'est pourquoi, en juin 2020, le chef « nature » comme il se décrit, concrétise son rêve : être indépendant et ouvrir son propre restaurant. Il obtient sa première étoile au Restaurant Vincent Favre Félix.

À propos d'Édouard Loubet :

Amoureux de la Provence, c'est au Moulin de Lourmarin qu'Édouard Loubet acquiert sa première étoile, faisant de lui le plus jeune chef étoilé de France à 24 ans. Il obtient rapidement sa deuxième étoile trois ans plus tard. En 2007, le restaurant gastronomique et ses étoiles sont transférés à La Bastide de Capelongue, à Bonnieux. Édouard Loubet devient Grand Chef Relais & Châteaux et reçoit la consécration de Gault et Millau avec une note de 19/20, le titre de chef de l'année 2011 et sa 5ème toque en 2012. En 2021, il rachète le Grizzly, dans ses montagnes, sur le Plateau de Beauregard à la Clusaz. Il propose une cuisine nature et gourmande qui obtiendra la note de 13/20 au Gault et Millau 2024.

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

contact@agence-op.fr

Anaïs Laurent – 06 63 35 34 64