

RENCONTRE

L'âme d'un chef, le souffle des montagnes

ART DE VIVRE

Entre authenticité et épure

VERWFOODTRIP

Pérégrinations gourmandes

Tests-Produit

30ème SESSION Auberge du Bois Prin, Chamonix Mont-Blanc

ALINE MAILLET-CONTOZ Porter haut les valeurs du terroir **FABIEN RODRIGUEZ** Chef d'orchestre de haute voltige ÉRIC JACQUIER Le dernier pêcheur libre EMMANUEL RE





Gourmets de France est une publication gratuite, avec 3 numéros par an, éditée par la SAS Comevents, siège social 11 rue Lt Paul Dhalluin 19100 Brive. Dépôt légal à parution. La rédaction décline toute responsabilité pour tous les documents, quel qu'en soit le support, qui lui seraient spontanément confiés. Droits réservés, toute reproduction, même

Gourmets de France Production

partielle interdite.

11 rue Paul Dhalluin 19100 BRIVE-LA-GAILLARDE 0 555 881 992 - www.gourmets-de-france.fr

Gourmets de France Rédaction

Darwin, 87 Quai des Queyries, 33100 Bordeaux

Directrice de la publication : Françoise Malafosse Responsable de rédaction : Michel Malafosse Conseil éditorial : Juliette Crémoux - Dan Malafosse

Responsable artistique : Comevents
Rédaction : Candice Ménard

Publicité : Michel Malafosse 06 08 06 49 36 **Maquette :** Roland Soulier - Françoise Malafosse

Impression: Monterreina ISSN: 2258-8655



Crédits photos : Agence Camille Carlier, Alban Gilbert Photographie, Anne Emmanuelle Thion, Daniel Durand ou mentions stipulées.

Sommaire

6 PORTRAIT CHINOIS d'Emmanuel Renaut

7 LA BIBLIOTHÈQUE d'Emmanuel Renaut

RENCONTRE
Avec Emmanuel Renaut

18 COUP DE PROJECTEUR Eric Jacquier

20 PAUL MARCON
De l'or dans les mains

22 COUP DE GUEULE «Green Washina»

24 JEUNE TALENT Fabien Rodriguez

26 LES BONNES ADRESSES d'Emmanuel Renaut

28 VERWFOODTRIP

GOÛT DU TERROIR

Aline et Guillaume Maillet-Contoz

34 LE REBLOCHON À savourer en toutes saisons

L'AOP BEAUFORT
Un fromage d'exception haut en saveur

LA BOULANGERIE PÂTISSERIE par Dominique Anract

LA CHOCOLATERIE CONFISERIE par Thierry Lalet

LES PRODUCTEURS PÊCHEURS par David Milly

LES CHARCUTIERS TRAITEURS par Joël Mauvigney

42 LA SOMMELLERIE FRANÇAISE par Fabrice Sommier

LE JURY
Les biographies

58 AOP TAUREAU DE CAMARGUE

60 AOP BEAUFORT

62 BOYER

64 MAISON OLIVIER DANDIEU

66 LYON BISCUIT

68 REINE DE DIJON

70 SAINT JEAN ROYANS

72 SÉBALCÉ

AUBERGE DU BOIS PRIN Le sommet d'un rêve

76 L'ART DE VIVRE Selon Kristine et Emmanuel Renaut

édito



Écho des cimes. Altitude du goût.

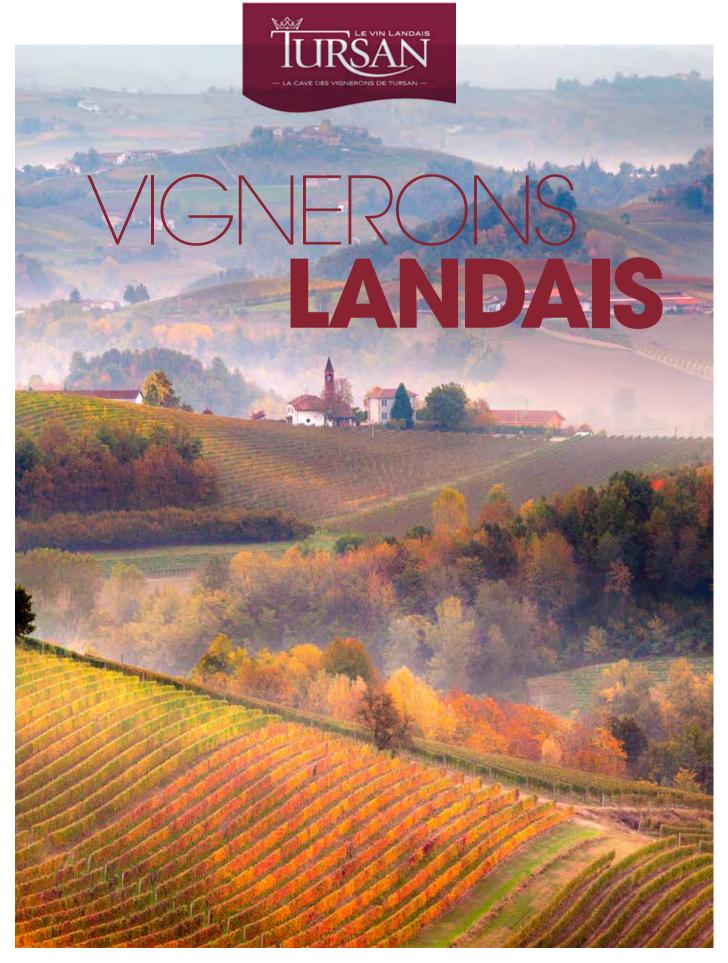
Là-haut, au cœur des sommets, Emmanuel Renaut cuisine comme il respire : avec humilité, instinct et passion. Trois étoiles au firmament de la gastronomie, il puise son inspiration dans les paysages qui l'entourent, élevant la nature au rang d'art.

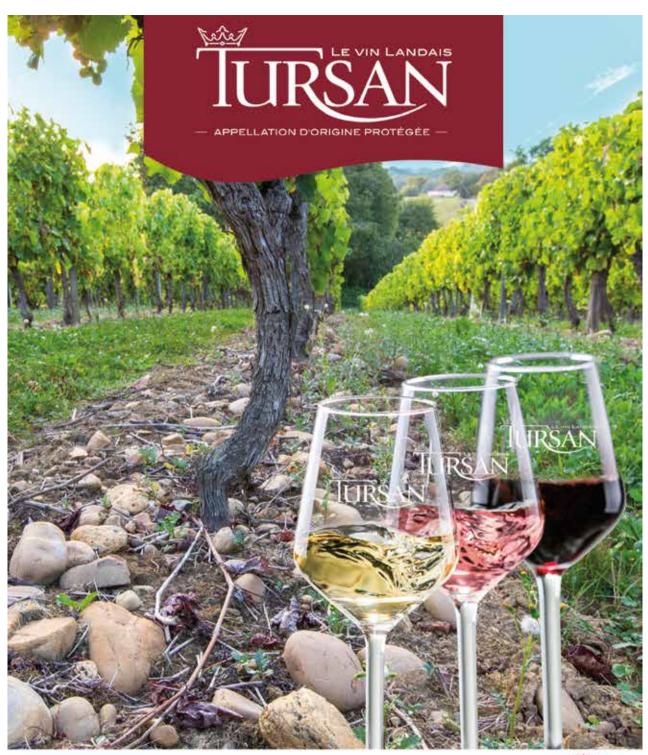
Savoyard d'adoption, il a fait de la montagne son terroir et de la saisonnalité son crédo. Ses assiettes sont des reflets du temps qui passe, du frisson d'un matin givré au velouté d'un alpage en été. Dans cette quête du goût vrai, il ne dicte pas à la nature ses envies, il l'écoute.

C'est aussi un homme de transmission, un artisan du vivant qui célèbre le lien indéfectible entre le chef, le produit et le producteur. Ici, chaque ingrédient raconte une histoire, chaque plat porte une émotion. Et si la haute gastronomie avait une odeur, ce serait celle d'un sous-bois après la pluie, d'un feu de bois qui crépite, d'un air pur qui invite à respirer plus grand.

Avec Emmanuel Renaut, la cuisine devient une expérience immersive, une échappée belle où l'on goûte autant aux saveurs qu'à l'instant présent. Un voyage sensoriel, au sommet du goût.









Né de la terre des Landes













Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural L'Europe investit dans les zones rurales

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

PORTRAIL



D'EMMANUEL RENAUT





SI VOUS ÉTIEZ UN PLAT?

La blanquette. Ma mère en faisait une extraordinaire. C'est un vrai plat de bistrot, gourmand, réconfortant et de partage.



SI VOUS ÉTIEZ UN PARFUM?

L'odeur du bois, de sous-bois et de sapin vert... qui se décline de différentes manières et évolue au gré du temps et des saisons.



SI VOUS ÉTIEZ UNE ÉMOTION?

L'émotion du goût, le plaisir de prendre et de donner.



SI VOUS ÉTIEZ UNE COULEUR?

Le rouge car c'est aussi la couleur des compagnons. C'est le feu, le sang, la vie, la puissance.



SI VOUS ÉTIEZ UN LIEU ?

La montagne. J'ai eu la chance de sillonner le monde, pour autant je suis toujours heureux de rentrer chez moi. Le pays du Mont-Blanc est hors du temps, on y est comme dans une bulle.



SI VOUS ÉTIEZ UN OBJET?

Un couteau ou **des baguettes** pour la continuité du geste de la main.



SI VOUS ÉTIEZ UNE DOUCEUR ?

Le croissant qui sort du four. Avec beaucoup de beurre et du croustillant.



SI VOUS ÉTIEZ UNE MAUVAISE HABITUDE ?

La gourmandise... Les tentations sont de partout dans notre métier.



SI VOUS ÉTIEZ UNE SAISON?

Le début de l'automne pour ses couleurs, ses parfums, ses saveurs. C'est la saison des champignons, du gibier, d'une nature riche.



SI VOUS ÉTIEZ UN SON?

Le silence... Ce n'est pas si mal comme son!

La bibliothèque

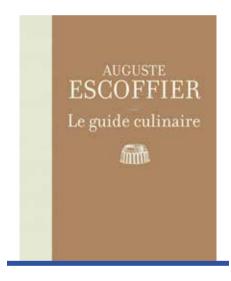
D'EMMANUEL RENAUT

Entre suspense et saveurs... Le chef Emmanuel Renaut se passionne pour les intrigues policières haletantes tout en restant fidèle à son amour des fourneaux. Une « biblio » à son image : captivante et gourmande !

Joël Dicker L'Énigme de la chambre 622









L'Énigme de la chambre 622

Joël Dicker

Une nuit de décembre, un meurtre reste sans réponse dans la chambre 622 du Palace de Verbier. Des années plus tard, un écrivain en quête de repos se retrouve happé par ce mystère jamais élucidé. Entre passion, trahisons et jeux de pouvoir, Joël Dicker nous entraîne avec la précision d'un horloger suisse dans un roman haletant et magistral. Pour la première fois, il nous plonge au cœur de sa ville natale, révélant une Suisse sombre et envoûtante. Manipulations, faux-semblants et rebondissements vertigineux rythment ce thriller diabolique.



Collection

Harlan Coben

Maître incontesté du suspense, Harlan Coben captive des millions de lecteurs avec ses intrigues haletantes, ses secrets enfouis et ses retournements de situation vertigineux. Chaque roman est un piège redoutable où la vérité se dérobe jusqu'à la dernière page. Disparitions mystérieuses, passés troubles et faux-semblants s'entrelacent dans un rythme effréné, tenant en haleine jusqu'au bout. Avec *Méfie-toi*, son dernier thriller, il frappe une nouvelle fois très fort, brouillant les pistes avec une maîtrise inégalée. Un univers addictif dont ne se lasse pas Emmanuel Renaut!



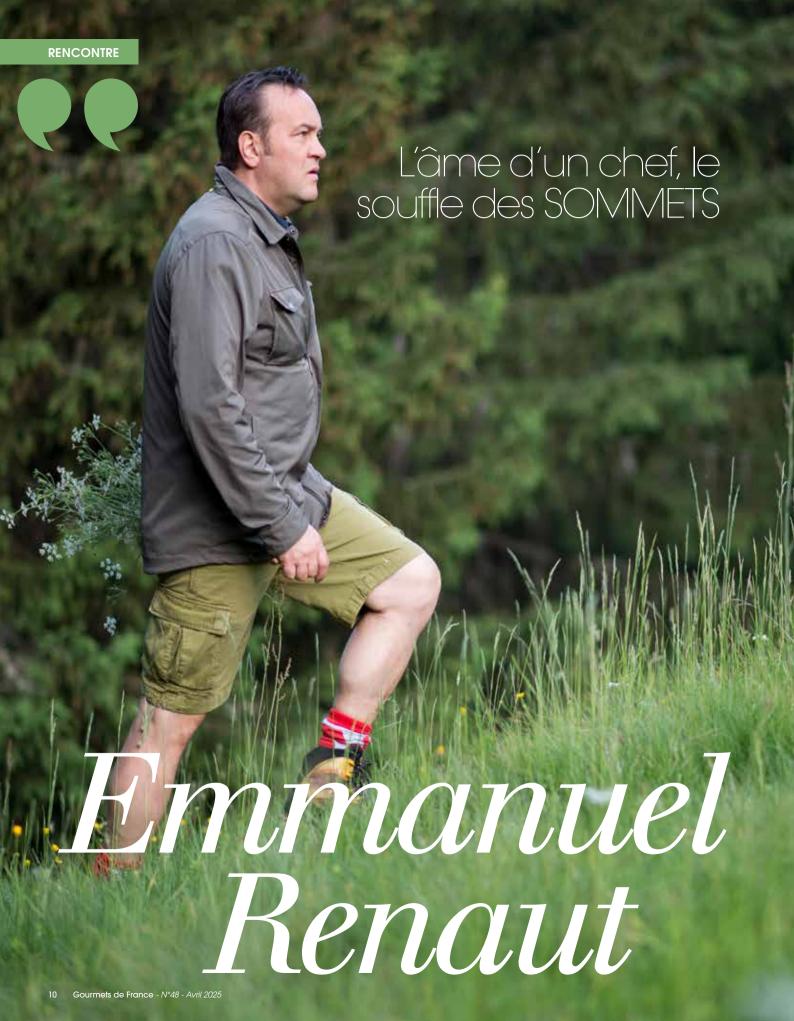
Le Guide culinaire

Auguste Escoffier

Véritable bible de la gastronomie, Le Guide Culinaire d'Auguste Escoffier a révolutionné l'art de la cuisine en posant les bases de la cuisine moderne. Dans un monde où les traditions s'alourdissaient, il a su simplifier, structurer et sublimer les saveurs avec une approche plus fluide et raffinée. Premier cuisinier officier de la Légion d'honneur, ambassadeur du savoirfaire français à travers le monde, il a inspiré des générations de chefs. Plus qu'un livre, cet ouvrage de référence traverse les époques et reste une source inépuisable de découvertes pour professionnels et passionnés.







Une philosophie née des sommets. Là-haut, en altitude, les mots bienveillance et hospitalité prennent tout leur sens. Loin de l'agitation urbaine, le chef Emmanuel Renaut a façonné un refuge où l'art culinaire devient une ode à la nature et aux hommes qui la respectent.



Comme des refuges perchés face aux cimes, les établissements Renaut « accueillent avec chaleur et sincérité ». Son épouse Kristine et lui ont construit un havre de paix où l'on célèbre les moments heureux, la convivialité et l'instant suspendu d'un repas inoubliable.

La montagne, impérieuse et indomptable, dicte ses propres lois. Elle impose à ceux qui l'aiment une humilité sans faille, une capacité d'adaptation constante et une remise en question quotidienne. Emmanuel Renaut en a fait son terrain de jeu et d'inspiration, un défi permanent qui pousse au dépassement et à l'excellence. « Cette montagne est une inépuisable

« Gardiens du savoir-recevoir à la montagne, le couple impulse une douceur d'être et de vivre qui invite à se sentir bien. » source d'inspiration. Elle oblige à la rigueur, mais elle nous apprend aussi à ralentir et à respecter ses cycles. ». C'est dans cet équilibre fragile entre la nature et la cuisine qu'il excelle, à la fois guide inspirant et créateur inspiré, maître de son art et élève perpétuel d'un terroir qui ne cesse de l'étonner.

« On y vient pour la découverte et l'on y revient pour le plaisir. ». L'âme des Maisons Emmanuel Renaut, c'est un humanisme vibrant où l'homme et la nature se rejoignent dans une cuisine aussi délicate que les fleurs alpines, aussi pure et franche que les crêtes qui défient l'horizon.

RENCONTRE

produits d'une manière différente. Son restaurant n'impose pas une carte riaide. il compose avec ce que la nature lui offre. « Je ne commande pas en fonction de ma carte, je m'adapte aux produits aue l'on me donne. ». Une approche intuitive, respectueuse, qui séduit une clientèle fidèle aui se laisse auider, sensible à cette philosophie authentique. « Les gens viennent pour une histoire, pour un message (...) Ils savent que nous sommes respectueux de notre travail, ». Cet amour de la nature, il le cultive bien au-delà de ses assiettes. «J'aime la simplicité, me balader, sentir la terre sous mes pas, respirer l'air vif, toucher les produits. ». Parisien d'origine, il ne pourrait plus envisager de vivre ailleurs qu'en montagne, là où l'horizon est une promesse de liberté et où chaque instant rappelle que l'homme est avant tout un hôte de la nature. « Je suis un amoureux de la montagne depuis toujours. Pour rien au monde je ne la quitterais. »

ARTISAN AU SERVICE DU VIVANT

Pour Emmanuel Renaut, cuisiner, c'est avant tout entretenir un lien sincère et indéfectible avec les producteurs et la terre. « Le plus important pour moi c'est le lien que j'entretiens avec mes fournisseurs et producteurs. J'ai une grande fidélité pour les personnes avec lesquelles je travaille. ». Plus qu'une simple transaction commerciale, il voit ces relations comme des amitiés tissées au fil du temps, dans le respect mutuel et l'amour du travail bien fait.

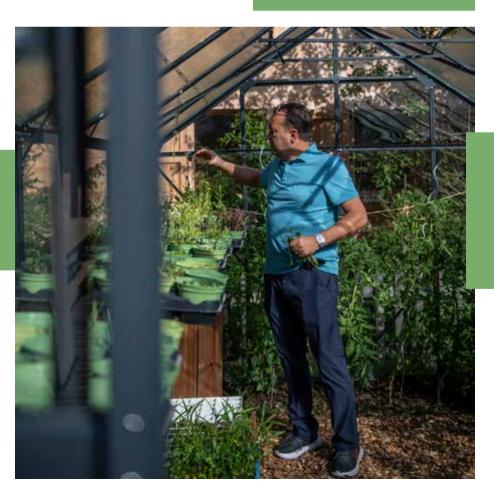
« Ma carte évolue en fonction des produits que je peux avoir et que l'on me donne.»

UN ANCRAGE PROFOND À LA NATURE

Chez Emmanuel, la cuisine est un écho au paysage, une ode aux saisons qui sculptent la montagne et dictent son inspiration. Son ancrage à la nature est viscéral, indissociable de son art culinaire.

« Ma signature, c'est le reflet des saisons au jour le jour »

Ici, rien n'est figé, tout évolue au rythme du temps et des éléments. En hiver, ses plats réconfortent, enveloppent de chaleur comme un feu de cheminée après une journée en altitude. L'été, ils se parent de fraîcheur et de légèreté, variant au gré des récoltes et de la météo. Un jour de pluie ne raconte pas la même histoire qu'un grand ciel bleu, alors il ajuste, transforme, sublime les mêmes



Chaque ingrédient qu'il sélectionne est le fruit d'un choix réfléchi et d'un engagement éthique.

Il n'hésite d'ailleurs pas, à prendre des animaux entiers, utilisant l'ensemble des morceaux dans ses différentes préparations. Une partition qu'il mène de bout en bout, ponctuée de choix du cœur mais tout à la fois bien pensés. Il ne fige jamais son menu, mais s'adapte aux produits que la nature et ses partenaires lui offrent.

Puisant inlassablement dans la quintessence de son terroir et de ses produits, le chef n'en oublie pas pour autant son ambition du goût vrai, n'hésitant pas à sélectionner les meilleurs producteurs de l'hexagone. « Nous avons un sourcing d'agneau à côté de Sisteron, des truffes et des asperges qui viennent de Provence, des volailles de Bresse. ». Le respect du produit et du geste juste guide toujours chacun de ses choix. « J'aime travailler des produits méconnus ou oubliés. Certains sont plus difficiles à appréhender, mais ils offrent une vraie richesse gustative. »

FAIRE SENS

Ce qui anime ce chef, ce n'est pas seulement le goût des bons produits, mais la volonté de rester fidèle à ses racines et à sa vision. « Je suis assez égoïste, je fais ce qui me plaît ». En ouvrant son propre établissement, Emmanuel a voulu créer un espace qui lui ressemble, un lieu où il peut cuisiner sans compromis, avec sincérité et passion.

« Je ne suis pas très mode, je suis plutôt oldfashioned [...] J'aime prendre le contre-pied »

Aux prémices, il proposait des poissons de mer indétrônables comme le bar ou le rouget, mais au fil du temps, il a choisi de prendre un chemin plus personnel en mettant à l'honneur des poissons de lac, comme la perche, le gardon, l'omble chevalier ou encore les écrevisses. Des produits peu courants, mais en parfaite harmonie avec son désir de singularité. Au début, les clients étaient hésitants, mais avec le temps, ils lui ont fait confiance et se sont laissés surprendre, découvrant avec émerveillement cette nouvelle palette de saveurs.







Ce qui nourrit réellement sa passion, ce sont ces clients qui reviennent, année après année. « 80% de mes clients sont des habitués ». Ces fidèles ne viennent pas seulement pour satisfaire leur appétit, mais parce qu'ils viennent chercher une expérience culinaire qui les touche profondément, un moment suspendu qu'ils souhaitent revivre. Certains n'hésitent pas à parcourir des kilomètres pour retrouver cette émotion particulière. Pour le chef, le plus grand compliment réside dans cette confiance. Il prend le temps de connaître ses clients, de leur offrir des plats personnalisés, selon leurs envies et souvenirs. « On leur demande s'ils veulent changer tout le menu ou s'ils préfèrent revivre des plats qu'ils ont aimés la dernière fois ».

Dans cette cuisine, chaque plat devient une œuvre unique, façonnée avec soin et amour. Son fameux « cèpe en croûte » incarne cette recherche constante de perfection et d'émotion partagée. Certains clients, tellement attachés à ce plat, demandent à être prévenus dès que la saison des cèpes commence pour ne pas en manquer une bouchée. Ce lien fort entre le chef et ses clients, fondé sur la confiance mutuelle, est un privilège rare dans un monde où l'individualité et l'émotion se font parfois oublier. « C'est parfois compliqué, cela demande une flexibilité et une réactivité constantes, mais c'est aussi ce qui fait toute la beauté de ce métier ». Et c'est bien là le véritable luxe : rester soi-même, offrir une cuisine qui parle au cœur et voir ses clients revenir, encore et encore, le sourire aux lèvres.

> « Plus on avance dans le métier, plus on épure, plus on va à l'essentiel. »

UN STYLE CULINAIRE EN QUÊTE D'AUTHENTICITÉ

Le chef revendique une cuisine instinctive, ancrée dans la tradition mais résolument tournée vers l'essentiel. Un retour aux fondamentaux, à l'émotion pure d'un produit magnifié par la main du chef.

À l'ère de la standardisation, où les mêmes plats s'invitent aux quatre coins du monde et où les techniques ultra-maîtrisées perdent de leur essence, il défend une approche où le cuisinier reste maître de son art : le geste avant tout, la précision, l'instant. Pour lui, la cuisine ne se mesure pas toujours à la sonde ni ne se scelle sous vide. Elle vit, elle respire, elle exige une attention de chaque instant. De celle où l'on arrose, où l'on surveille, où l'on goûte. Un art du feu et du toucher, indissociable de l'âme du cuisinier. Et cette vision artisanale se retrouve dans chacun de ses plats signature, comme les pommes soufflées qu'il conserve toute l'année à la carte, « un clin d'œil à la tradition française, un défi où seule la main de l'homme fait la différence. ».

Car pour Renaut, la cuisine est un métier de maîtrise et de répétition. « De nos jours, les jeunes ont plus de connaissances que nous, mais ils ont un peu perdu la multiplication du geste. ». Comme un athlète, le cuisinier doit s'entraîner sans relâche, retrouver ses automatismes avant chaque service.

Son ennemi? La routine. « C'est d'ailleurs pourquoi, je n'aime pas les menus figés, photocopiés. ». Chaque plat doit vibrer d'émotion, d'instantanéité. C'est là que réside l'excellence, dans cette quête perpétuelle du geste juste.

L'HUMAIN AVANT TOUT

La cuisine d'Emmanuel Renaut est avant tout une histoire d'hommes, de passion et de transmission. Profondément humaniste, il considère son métier comme un travail d'équipe, où chaque









Cela ne s'arrête jamais.

Si on arrête de rêver [...] on est mort. »

collaborateur a un rôle essentiel à jouer. Il ne choisit pas seulement ses équipes pour leur talent, mais aussi pour leur engagement. «J'ai la chance d'avoir des collaborateurs de longue date. Parfois, on n'a même plus besoin de se parler pour se comprendre. ». Ce qui l'anime au quotidien, ce n'est pas seulement la création culinaire, mais aussi le partage et l'énergie qui se dégagent de sa brigade. « Ce que j'aime dans mon métier, c'est mon équipe extraordinaire et voir des jeunes passionnés s'épanouir. » Il sait que la cuisine est un art exigeant, mais il est convaincu que

c'est l'émulation collective qui permet d'atteindre l'excellence.

... ET LA TRANSMISSION

Emmanuel se voit avant tout comme un passeur. « L'important, c'est d'avoir eu des modèles et de devenir soi-même un modèle. C'est là, la plus belle réussite de notre métier. ». Dès le plus jeune âge, il admire Paul Bocuse et Joël Robuchon, deux géants qui façonnent la cuisine moderne. Robuchon, compagnon du Tour de France - tout comme lui - et Meilleur Ouvrier de France, a un

« Je pense que la passion de la cuisine, c'est avant tout de belles rencontres, des personnes inspirantes qui transmettent leur savoir, leur passion. ».

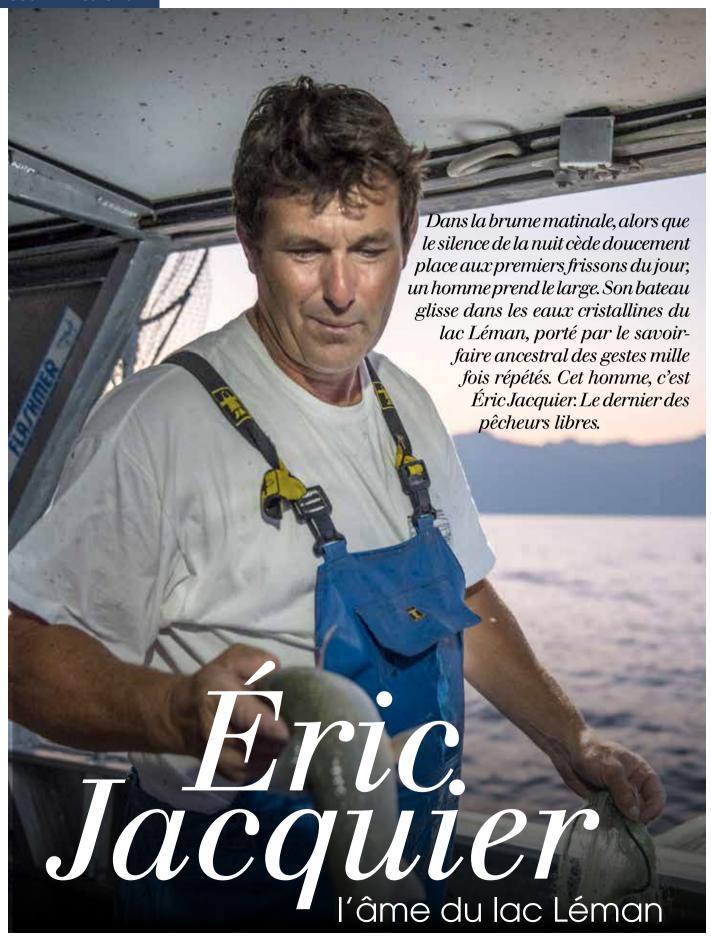
parcours exceptionnel qui marque particulièrement son esprit. Mais c'est véritablement à Paris qu'il découvre sa vocation, en côtoyant des chefs passionnés comme Éric Frechon, Christian Constant, Yves Camdeborde et Jean-François Piège. « À cette époque-là, c'était un véritable bouillon de talents. ».

Aujourd'hui, il prend à cœur de rendre ce qu'il a reçu. Pour lui, la transmission est l'âme même de la gastronomie. Il est fier de voir de jeunes talents s'épanouir et poursuivre cette passion avec la même exigence et le même amour du métier. « C'est beau de voir qu'il y a des jeunes qui continuent parce que vous avez été, à un moment, un modèle pour eux. »

Son plus grand accomplissement n'est pas seulement d'avoir trois étoiles au Guide Michelin, mais de parvenir à inspirer une nouvelle génération de cuisiniers.

Un rêve en perpétuel mouvement... Pour le chef Renaut, la cuisine est un voyage sans fin, un rêve qui se renouvelle chaque jour. « On fait des projets tout le temps...Cela ne s'arrête jamais. Si on arrête de rêver, d'avoir des objectifs on est mort. ». continue d'explorer de nouvelles pistes, toujours en quête d'authenticité. Son attachement à la nature reste sa boussole, une proximité avec le vivant sensibilité et de respect. Ici, dans le silence des sommets enneigés ou au cœur des prairies alpines, il a trouvé son refuge puisant l'énergie et l'inspiration pour continuer à écrire son histoire, une histoire où chaque plat est une émotion à partager.





« Je ne vais pas au travail, je pars à la pêche »

Éric est un passeur d'histoires, un artisan du goût, un visionnaire enraciné dans son terroir, amoureux du vivant. Dans son regard brille une véritable dévotion pour son lac et son métier. Car pour lui, préserver la nature et valoriser le terroir, c'est la seule manière de continuer à vivre de cette passion héritée.

UN HÉRITAGE POUR VOCATION

Descendant d'une lignée de pêcheurs qui jette ses filets sur le Léman depuis près de cinq siècles, Éric a grandi au rythme du lac. À Lugrin, sur la barque de son grand-père, il a appris les gestes ancestraux, à une époque où l'on maniait encore les rames et où chaque prise comptait. Mais plutôt que de voir disparaître ce savoir-faire précieux, il a choisi de le faire évoluer. Il quitte un temps ses rives natales, se formant à l'ébénisterie à Strasbourg, puis au design à Paris. Un détour par les grandes villes qui lui offre un regard neuf, sans pour autant atténuer

l'appel du Léman. De retour sur ses terres, il met son expérience au service d'une renaissance de la pêche locale, insufflant modernité et respect des traditions.

RIEN QUE DU GÉNIE

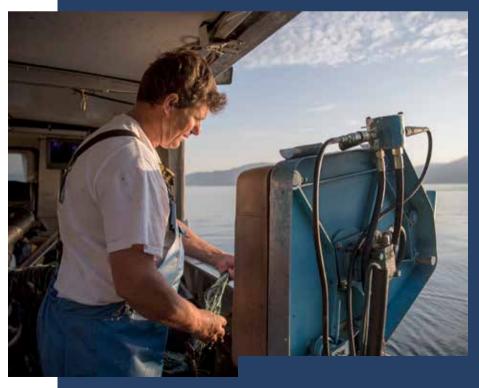
Éric est un inventeur né, habile de ses mains, ingénieux par l'esprit. En cela, il conçoit des solutions pour rendre le labeur du pécheur moins pénible mais surtout plus efficace. Après 19 années à poser ses filets à la main, il met au point un vire-filet automatique, qui s'ensuit par l'élaboration d'une machine à assembler les filets. Une petite révolution bienvenue qui balaye d'un coup de main la douleur des gestes répétés et permet un gain de temps précieux. Défenseur du vivant. Éric cherche inlassablement le moyen d'être moins prégnant sur la nature. Pendant des années, son bateau est éauipé d'un moteur hybride, pour autant son ambition est de passer sur du 100% électrique.

UNE JOURNÉE AU RYTHME DU LAC

Son aventure commence dès trois heures du matin bien avant l'aube. Au fil de l'eau, à bord de « L'Espiègle », il capture feras, truites, ombles chevalier, ablettes, lottes, tanches, brèmes, brochets, silures, gardons, perches et écrevisses. Une palette de poissons que seuls les initiés savent attraper avec la diversité des techniques qu'il maîtrise: filets droits, de fonds ou dérivants, trémails, lignes ou encore nasses et casiers. Mais au-delà de la pêche, c'est la liberté qui l'anime au quotidien. « C'est l'un des derniers métiers libres... On va où on veut, on gère notre temps comme on veut. Et surtout, on est dans un endroit fabuleux.»

« Le Léman est un paradis sur Terre. »

La passion d'Éric va bien au-delà de la simple pêche. Dans son atelier, chaque prise du jour est magnifiée sans intermédiaire - écaillage, vidage, filetage, fumage ou encore congélation - , prenant directement la route de tables exigeantes, dont celle de son ami, le chef Emmanuel Renaut. Et cerise sur le gâteau, il concocte également des terrines savoureuses, pensées pour révéler tout le caractère du lac.







Paul Marcon

De l'or dans les mains, les racines au cœur

Une humilité et une sincérité qui désarçonnent. Une technicité qui impose le respect. Paul Marcon est un challenger né qui se nourrit d'adrénaline. Sa dernière victoire au Bocuse d'Or vient récompenser des années de travail acharné et de passion. Mais loin de s'arrêter à ce sacre, le jeune chef initie un retour aux sources inspiré dans la maison familiale, où il compte bien y apposer sa propre partition.

Revenir à Saint-Bonnet-le-Froid sonne comme une évidence. Dans cette terre imprégnée de nature et de savoir-faire, Paul trouve un cadre idéal pour exprimer son talent. Sous l'œil bienveillant de son frère et son père, il prend progressivement ses maraues, insufflant sa propre vision. Une cuisine entre rigueur et liberté... Paul Marcon est un perfectionniste. Ici, la technique est essentielle, mais elle ne doit pas étouffer la simplicité. S'il a brûlé les planches des concours avec des créations millimétrées, il veut aujourd'hui mettre sa riaueur au service d'une cuisine ancrée dans son terroir. Ainsi au fil des saisons, les produits locaux sont sublimés : morilles, cèpes et autres merveilles des sous-bois, herbes sauvages cueillies en pleine nature, légumes du jardin familial... Et même si les plats signature restent à la carte, dans chaque menu l'ingrédient est pensé, travaillé et mis en valeur dans une approche toujours renouvelée. Il v a là une histoire de terroir à raconter!

UNE VISION ANCRÉE DANS L'HUMAIN ET LA NATURE

Au-delà de l'exigence, le jeune chef est porté par la volonté d'apporter une certaine touche de légèreté. Paul est de cette nouvelle génération, qui garde la discipline de bout en bout sans ne jamais oublier la notion de plaisir. Une atmosphère bon enfant qui n'est autre que le ciment de la cohésion. Un état d'esprit qui crée un environnement propice à l'excellence sans rigidité inutile.

« On ne prend pas les choses à la légère, mais on les prend avec un peu de légèreté. » Si Paul Marcon a gravité dans l'univers des concours où la rigueur est reine, il reste avant tout un homme de valeurs. Il dénonce les excès d'un milieu parfois trop starifié et prône la bienveillance et la transmission. Une philosophie qu'il applique au quotidien, inspiré par la nature qui l'entoure.

Car pour ce chef, tout commence par l'observation. Une course en forêt, une cueillette improvisée, une odeur qui éveille un souvenir... De ces instants naissent les idées qui nourrissent son travail. Créer, c'est parfois repartir de zéro, s'accorder du temps, laisser la nature souffler ses inspirations.

DÉPASSEMENT DE SOI

S'il a toujours aimé la compétition, c'est aujourd'hui un autre défi qu'il est prêt à relever : inscrire sa propre signature culinaire tout en perpétuant l'héritage familial.

« Revenir, c'est facile. Assurer et faire perdurer, c'est là que le vrai travail commence. »

Paul veut être un chef de son époque, tourné vers l'avenir, en quête permanente d'évolution. Pour lui, le secret de la réussite c'est avant tout « croire en ses rêves et surtout se donner les moyens de ses ambitions ». Une philosophie qu'il applique à la lettre et qui promet encore de belles années à la cuisine des maisons Marcon.

Le Bocuse d'Or était un rêve, mais l'histoire, elle, ne fait que commencer.







«Green. Washing»

Emmanuel Renaut monte au créneau

Le chef étoilé Emmanuel Renaut, reconnu pour son respect des produits de saison et de terroir, ne mâche pas ses mots lorsqu'il est question du phénomène du greenwashing dans le monde de la gastronomie. Une dérive que le chef dénonce comme un artifice marketing plus qu'un véritable engagement. Dans un monde où l'écologie est devenue une tendance incontournable, le secteur de la gastronomie n'échappe pas à la pression du greenwashing. Les labels bio, sans plastique ou zéro déchet fleurissent partout et de nombreux établissements se vantent de leur engagement écologique pour attirer une clientèle de plus en plus soucieuse de l'environnement. Mais derrière ces slogans séduisants se cache parfois une réalité bien différente!

UN PHÉNOMÈNE DE FACADE

Pour certains, le greenwashing peut parfois sembler être une vraie escroquerie, un marketing qui consiste à vendre des produits ou des pratiques comme écologiques, alors qu'il n'en est rien. C'est une manière de se donner bonne conscience tout en ne changeant rien en profondeur.

On le sait, le chef est un fervent défenseur d'une cuisine responsable, fondée sur l'utilisation de produits locaux, de saison ou encore issus de méthodes agricoles respectueuses du vivant. De nos jours, de nombreux établissements n'hésitent pas à arborer des labels écoresponsables, sans pour autant modifier leur mode de production ou leur chaîne d'approvisionnement. Nul doute qu'il soit facile d'afficher un label bio, mais qu'en est-il des pratiques en cuisine, des produits d'origine, des conditions de travail des producteurs... Tout cela n'est pas toujours pris en compte.

Le chef pointe également du doigt une dérive bien spécifique au secteur de la restauration : le marketing «sans plastique » ou «zéro déchet ». Là encore, si l'initiative de réduire la consommation de plastique et d'opter pour des produits réutilisables est louable, les faux-semblants eux sont légion.

PHYPOCRISIE DES LABELS ET CERTIFICATIONS

Si le greenwashing touche plusieurs secteurs, il semble particulièrement prégnant dans la gastronomie, où les labels écologiques sont nombreux et parfois mal utilisés. Une sorte de « course aux labels » pour faire bien sur le papier, qui ne sert qu'à vendre une image plutôt qu'à engager une véritable démarche responsable. Un avis partagé par de nombreux artisans et producteurs qui se battent au quotidien pour offrir des produits respectueux tout en n'ayant pas les moyens de s'acheter des certifications coûteuses.

Un label ne fait nas tout !

Voilà un appel à la sincérité et à la transparence qui résonne comme un cri du cœur dans un secteur de plus en plus confronté à l'enjeu écologique.





« C'est une manière de se donner bonne conscience tout en ne changeant rien en profondeur. » Dans l'écrin feutré du Flocons de Sel***, Fabien Rodriguez orchestre le ballet du service avec une élégance naturelle et une bienveillance rare. À seulement 29 ans, ce jeune directeur de salle incarne un savoir-recevoir réinventé, où l'excellence étoilée se conjugue à l'humain. Immersion dans les coulisses d'un art où chaque détail a le pouvoir de sublimer l'instant.

Rabien Rodriguez

JEUNE TALENT

AUX PRÉMICES. Le destin de Fabien Rodriauez semblait tracé loin des tables étoilées, grandissant avec le rêve de fouler un jour les parquets en basketteur de haut niveau. Mais un professeur inspirant au lycée du Gué à Tresmes allume en lui une autre flamme, celle du service, de l'art de recevoir. Dès lors, il continue son apprentissage et gravit les échelons avec la fougue des passionnés, d'abord au Laurent à Paris, puis aux côtés de Thierry Marx au Mandarin Oriental, où il affine son savoir-faire sous l'œil aiguisé de David Biraud. Mais c'est l'appel des sommets qui le guide... En 2017, il pose ses valises à Megève pour rejoindre Emmanuel Renaut au Flocons de Sel. Une parenthèse chez Guy Savoy plus tard, il revient définitivement au pied des montagnes, trouvant dans ce décor d'exception le cadre parfait pour exprimer son talent. Aujourd'hui, il incarne un service où l'élégance se mêle à la chaleur humaine, formant avec le chef le duo qu'il admirait tant, et faisant de chaque repas une expérience inoubliable.

l'art du juste équilibre. « Faire comme si on était à leur place ». Car recevoir est avant tout une affaire de cœur, un savoir-être qui ne s'enseigne pas, mais se propage comme un souffle.

Portée par la passion débordante d'Emmanuel Renaut, l'équipe évolue dans un cadre où l'excellence se mue à la simplicité décomplexée. « Le chef est un mentor. Il nous happe par son énergie, et cela insuffle l'art de recevoir. Il a ce juste milieu entre modernité et innovation, tout en aardant des traditions bien ancrées.»

Une alchimie qui repose sur une équipe soudée, où le plaisir de travailler ensemble rayonne jusqu'aux tables.
« Je prône le bon vivre ensemble. Il faut qu'il y ait une belle osmose, et que cela se ressente en salle. » Une harmonie qui fait du Flocons de Sel bien plus qu'un restaurant: une maison où l'on se sent bien, un cocon où la gentillesse et la générosité sont une évidence.



« Au Flocons de Sel, le sur-mesure est le postulat de toute expérience. Le service ne s'impose jamais, mais se façonne à chaque instant avec justesse et sensibilité. »

CHALEUR HUMAINE

Au Flocons de Sel, chaque service est une partition unique, jouée avec instinct et sincérité. Pour Fabien, pas de cérémonial figé, mais une écoute subtile, presque intuitive. Faire plaisir et s'adapter en permanence, jauger entre présence et distance, adopter le bon rythme, impulser un ballet élégamment orchestré mais jamais maniéré... Tout repose sur

« Ce qui nous anime, c'est avant tout le plaisir d'accueillir avec bienveillance, à l'image de la cuisine du chef et de Madame Renaut.

Nous ne sommes que les passeurs de l'amour qu'ils insufflent à leur maison et à chacun de leurs hôtes. »



LES BONNES ADRESSES

ADRESSES ADRES

D'EMMANUEL RENAUT



Hameau Albert 1er*

7/

L'établissement Hameau Albert 1er à Chamonix allie à merveille l'authenticité montagnarde et l'excellence gastronomique. Son restaurant, étoilé Michelin, dirigé par le talentueux Damien Leveau, propose une cuisine inventive qui réveille les sens, dans un cadre sublimé par la majesté des Alpes. Ce lieu historique, empreint d'une forte tradition familiale, est animé par Perrine, la cinquième génération des Carrier, qui transmet avec passion l'esprit montagnard.



38 Rte du Bouchet, Chamonix 04 50 53 05 09



Bon Pain Bon Vin

74

Bon Pain Bon Vin bouscule les codes du bistrot traditionnel avec une cuisine sincère, du pain artisanal qui chante sous la dent et des vins de caractère choisis avec audace. Ici, pas de chichis, juste du goût, du vrai... On célèbre le bon produit sans fioritures! Des assiettes généreuses qui respirent le terroir, des flacons bien choisis et une ambiance vivante qui donne envie de refaire le monde jusqu'à tard. Un spot pour ceux qui aiment bien manger, trinquer, partager, savourer sans compromis.



17 Rue Filaterie, Annecy 04 50 45 25 62



Le Grizzly Beauregard**

14

Non loin de Manigod, Le Grizzly d'Édouard Loubet est bien plus qu'un restaurant : c'est une expérience brute, intense, taillée pour les amoureux de cuisine vivante. Le feu crépite, les produits parlent d'eux-mêmes et chaque plat raconte la montagne avec justesse et instinct. Entre saveurs sauvages, cuissons au bois et accords subtils, on redécouvre l'authenticité dans l'assiette, portée par le talent d'un chef doublement étoilé.



Plateau de Beauregard, La Clusaz 04 50 23 79 44

EN BON ÉPICURIEN, EMMANUEL RENAUT NOUS LIVRE SES ADRESSES COUPS DE CŒUR, POUR BIEN MANGER, BIEN BOIRE, BIEN VIVRE... L'ART DE LA SIMPLICITÉ ET DU DÉCOMPLEXÉ REHAUSSÉ PAR L'EXCELLENCE DU GOÛT ET DE L'ÉMOTION EN UNE BOUCHÉE. QUE DEMANDER DE PLUS ?



Signature

À Combloux, Signature s'impose comme une table où l'exigence rencontre l'audace. L'ancien de brigade du chef Emmanuel Renaut, Florent Meyer, use de son talent avec finesse, délivrant une partition à l'identité forte, entre héritage savoyard et modernité assumée. Pas de superflu, juste du goût, de la précision et une vraie personnalité culinaire. Dans un décor élégant et intime, l'expérience se savoure autant avec les yeux qu'avec le palais.



04 50 93 11 81

L'Auberge des Églantiers

Voilà un véritable havre de gourmandise, où la cuisine de Kévin Bieber, ancien second d'Emmanuel Renaut, se distingue par sa créativité et son authenticité. Ce talentueux chef, passionné par les beaux produits. propose une cuisine généreuse et raffinée, mettant en valeur les saveurs de la montagne. Dans un cadre chaleureux et accueillant, l'Auberge invite à un voyage culinaire empreint de convivialité et de générosité.



170 Rue du Mont Blanc, Flumet 04 57 35 03 70



Hôtel des Horlogers

SUISSE

Escapade en Suisse... L'Hôtel des Horlogers est une adresse où l'élégance se frotte à un cadre moderne et raffiné. Sous la direction du Chef Emmanuel Renaut, la carte révèle une cuisine qui allie créativité et respect des produits locaux. Avec une approche raffinée et technique, Renaut propose des plats inventifs qui racontent l'histoire du terroir tout en offrant des saveurs inédites. L'ambiance de l'hôtel est idéale pour savourer une expérience à la hauteur de la beauté de la région.



Rte de France 8, Le Chenit, Suisse +41 21 845 08 45

VERY FOOD TRIP

by Emmanuel Renaut



VERY FOOD TRAP

by Emmanuel Renaut

D'ici ou d'ailleurs, le chef amoureux de nature nous livre sa vision d'une excursion aux saveurs détonantes au cœur de la Savoie et bien au-delà. Des pérégrinations gourmandes mais aussi humaines à la rencontre de ceux qui l'inspirent au quotidien. Une chose est sure la maxime « les paysages façonnent les saveurs » n'aura jamais sonné aussi juste!

TOUR D'HORIZON AUTOUR DE MEGÈVE

Si l'on devait se lancer dans une aventure savoureuse 100% terroir, le chef Emmanuel Renaut n'hésiterait pas une seconde sur les étapes de ce périple. Une histoire d'hommes et de femmes, une balade gourmande au fil de l'eau, des alpages et des mains qui se serrent, où chaque adresse est une escale du cœur.

On débuterait ce voyage par une halte au bord du lac Léman, chez son pêcheur Éric Jacquier. Là, sur les rives, les deux amis partageraient une fricassée de perches... Un moment suspendu, une gourmandise simple mais terriblement précieuse!

Nous prendrions ensuite la direction de la boucherie à l'ancienne de Victorien Baffert, où le tablier blanc du maître des lieux se teinte d'authenticité. « Ce lieu est un tableau vivant du goût ». Puis, nous mettrions le cap sur la Bresse pour une immersion au cœur des élevages Miéral.

Pure magie, que de voir ces volailles qui s'ébattent en toute liberté, profitant de l'air pur et des prairies. Finalement, nous ferions un dernier arrêt, chez sa voisine Aline Maillet qui perpétue avec talent la tradition fromagère : de l'Abondance en été, du Reblochon en hiver « tout simplement extraordinaires ». Un concentré d'alpages, une caresse pour l'âme à chaque bouchée.

GOÛT D'AILLEURS

Emmanuel Renaut porte un attachement particulier à la Grèce, et plus précisément à l'île de Santorin, où il signe depuis sept ans la carte du restaurant Lauda, situé dans le village d'Oia. Un coup de cœur professionnel, une vraie histoire d'hommes et de femmes passionnés qui se conte dans l'amour du terroir et des beaux produits. Le chef y décline une carte proche de ses valeurs, ancrée dans ce territoire unique, plaçant l'humain su centre de sa partition. Il se rapproche

des producteurs et des pêcheurs et découvre dès lors une richesse incroyable: poissons issus de la pêche du jour, tomates séchées pleines de soleil, câpres récoltées et préparées sur place au printemps, sans oublier les figues de barbarie, souvent négligées mais ô combien savoureuses. Selon lui, la meilleure période pour s'imprégner pleinement de la Grèce et de ses saveurs est incontestablement la période de Pâques.

« [...] le chef Emmanuel Renaut n'hésiterait pas une seconde sur les étapes de ce périple. »

S'il devait choisir une autre destination fact-trip, ce serait sans hésitation le Japon. Voilà trente ans qu'il s'y rend, fasciné « par la culture du produit, du beau, du bon et du raffiné ». Une cuisine qui brille par sa quête absolue de perfection, témoignant d'un artisanat d'une exigence rare et millénaire... La précision du geste, l'harmonie des saveurs, un esthétisme époustouflant! C'est d'ailleurs dans ce pays que l'on découvre les premiers menus dégustation, alors encore inconnus en France. Il avoue avoir été tenté, il y a quinzé ans, d'ouvrir un restaurant dans les montagnes japonaises, preuve de son attachement à cette gastronomie d'exception.



FOOD TRIP



À Megève, la cuisine de montagne n'est pas qu'un plaisir, c'est un art de vivre... Le village alpin célèbre avec passion et transmission les saveurs des bons produits locaux, entre héritage, savoir-faire d'excellence et créativité audacieuse!

SAVOUREZ LES BEAUX JOURS

Sous un doux soleil d'altitude, Megève dévoile une autre facette de sa cuisine : fraîche, gourmande et conviviale. Sur les terrasses ensoleillées, les discussions s'animent, les verres tintent et les fourchettes s'agitent dans une ambiance aussi chaleureuse que les iournées estivales.

Le village invite les gourmets ou simples épicuriens à venir savourer un festin, à travers une cuisine généreuse, sublimée parla passion des chefs et des producteurs. Ici, chaque bouchée raconte une histoire, celle d'un territoire, d'un savoirfaire et d'un art de vivre unique en montagne.

Le marché des producteurs locaux et les épiceries du village régorgent de trésors du terroir : fromages affinés aux saveurs intenses, charcuteries artisanales, miels dorés, herbes de montagne et légumes gorgés de soleil... Une sélection des plus goûteuses productions locales, à découvrir et à partager.

UNE GRANDE BOUFFÉE D'AIR FRAIS

À Megève, l'aventure en plein air prend une toute autre dimension pour les amoureux de grands espaces! Les amateurs de randonnée trouvent ici un véritable paradis, que ce soit en autonomie ou accompagnés d'un guide. À vélo de route, en VTT ou sur une trottinette électrique, d'autres partent à l'assaut des sommets pour une dose d'adrénaline et de liberté. Et pour une expérience encore plus inoubliable, certains prolongent la magie avec un repas convivial sous un tipi ou une yourte, au cœur de la nature.

TOQUICIMES : LE RENDEZ-VOUS DE L'AUTOMNE!

Le festival incontournable de la cuisine de montagne, fait son grand retour à Megève du 17 au 19 octobre 2025 pour une 8ème édition qui s'aphonce plus gourmande que jamais!

,« Célébrer, partager et réinventer la cuisine de montagne. »

Né en 2018 de la volonté de Megève et du chef triplement étoilé Emmanuel Renaut, cet événement unique célèbre la richesse et l'authenticité de la cuisine montagnarde dans une ambiance festive et conviviale.

FOOD TRAP



Pendant trois jours, le village le plus gourmand des Alpes devient le théâtre de rencontres et de découvertes culinaires. Chefs étoilés, artisans, producteurs locaux et passionnés se réunissent autour d'un programme riche en émotions : démonstrations, dégustations, concours, masterclass, challenges de chefs, marché gourmand, librairie culinaire et conférences... Tout est réuni pour éveiller vos papilles et partager des moments d'exception.

« Toquicimes met en lumière tous les acteurs de la gastronomie et leur savoir-faire. » Gratuit et ouvert à tous, Toquicimes est une véritable célébration du goût et du terroir, où transmission et créativité sont à l'honneur. Que vous soyez professionnel, amateur ou simple curieux, plongez dans l'univers savoureux de la cuisine de montagne et laissez-vous surprendre par cette expérience unique!



MEGÈVE TOURISME

70 rue Monseigneur Conseil 74210 Megève

Tél: +33(0)4 50 21 27 28

WWW.MEGEVE-TOURISME.FR







Perchés entre Megève et l'alpage de Chevan, Aline et Guillaume Maillet-Contoz ne se contentent pas de produire du fromage, ils insufflent à chaque meule l'authenticité et la passion d'un terroir exceptionnel.

ANCRÉ DANS LES MONTAGNES

Entre la ferme et les alpages verdoyants, la famille vit au rythme des saisons, perpétuant un mode de vie où l'harmonie avec la nature est essentielle. L'hiver, elle s'installe à Megève, dans leur ferme, où elle prend soin de ses vaches et produisent du reblochon fermier. Mais dès le retour des beaux jours, c'est un déménagement grandeur nature : toute la famille et le troupeau montent en transhumance vers les alpages de Praz-sur-Arly. Cet événement festif marque le début d'une période intense où les vaches - de races Tarine, Abondance et Montbéliarde - paissent à 1600 m d'altitude en toute liberté. se nourrissant d'une herbe fraîche et parfumée qui donne au lait une qualité incomparable. « Nos vaches profitent de l'herbe des alpages pour avoir un lait de qualité et un confort de vie inégalable ».

UN TOUR DE MAIN PRÉCIS

Née au cœur d'une famille de producteurs de reblochon, Aline maîtrise chaque geste de fabrication avec une précision d'orfèvre. Parmi eux, le décaillage est une étape clé « C'est là que tout se transforme. ».

« Chaque fromage est une alchimie délicate où le temps, la matière première et la précision du geste façonnent le goût de l'authentique. »

Son reblochon, crémeux à souhait, est le fruit d'un savoir-faire minutieux. Le lait caillé est brassé lentement et délicatement, veillant à former des grains de la taille d'un maïs. « On ne chauffe pas le lait, on le garde à la température du pis, autour de 33 degrés, pour préserver toute sa richesse. » Un ouvrage d'équilibre, d'autant qu'il ne faut pas moins de 4 litres de lait pour obtenir un seul reblochon.

L'Abondance, quant à lui, demande une patience maîtrisée. Son décaillage est plus fin, ramenant le caillé à la taille d'un grain de riz, avant un brassage et une chauffe à 48 degrés pendant 45 minutes. Là encore, la transformation se joue dans le détail : il faut 60 litres de lait pour donner naissance à une seule meule. Un fromage qui se mérite et dont l'affinage dure entre 6 et 8 mois Pour moi c'est là qu'il est le meilleur. Il faut le laisser patienter en cave pour qu'il révèle toute sa subtilité. »

PORTER HAUT LES VALEURS DU TERROIR

Pour Aline, son engagement dépasse la simple fabrication fromagère. « Pour moi, c'est important, on fait partie d'un territoire avec de vraies valeurs. Et je porte ces valeurs ainsi que cette AOP». Chaque fromage est une invitation à découvrir l'authenticité de son travail, dans le respect des traditions et de la nature. Et cette exigence couronnée de passion n'a pas échappé au chef étoilé Emmanuel Renaut, qui prend plaisir à sublimer le reblochon fermier d'Aline dans ses partitions. Une reconnaissance qui honore cette agricultrice engagée, fière de transmettre, à travers chaque bouchée, l'âme de sa montagne.

GAEC LES ALPAGISTES

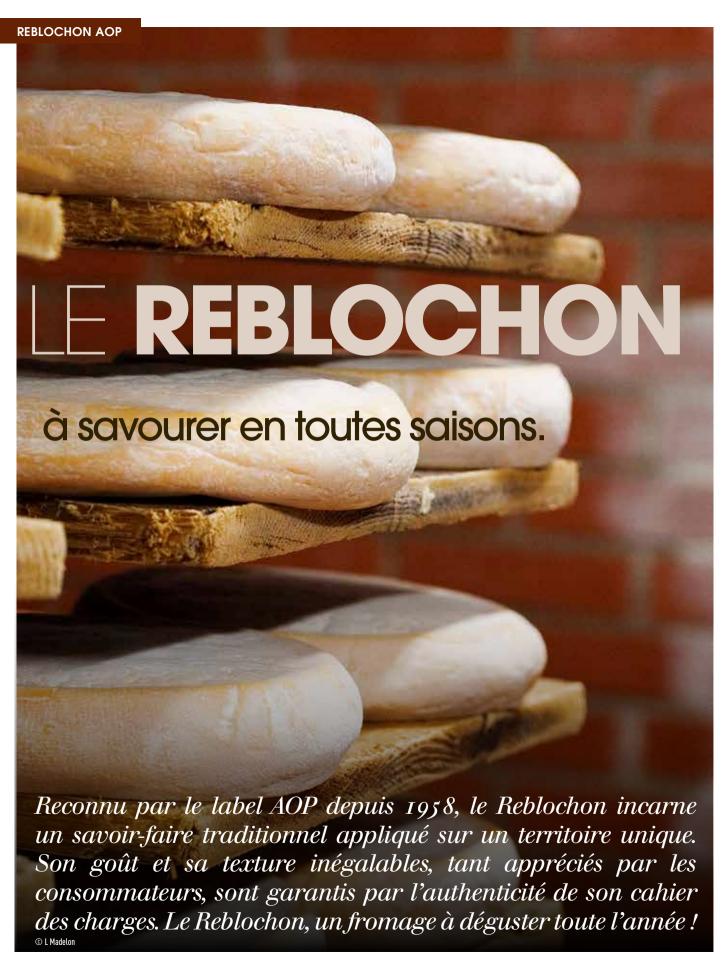
1683 route de lady les granges

74120 Megève

+33 (0)4 50 21 59 97

+33 (0)6 32 66 81 15

Reblochon fermier, Abondance... ces trésors prennent vie en un tour de main diligent avant de rejoindre la table d'innombrables gourmets et les assiettes raffinées du chef Emmanuel Renaut.



UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE

La passion du fromage rapproche des femmes et des hommes tous unis pour la production du Reblochon.

Aujourd'hui, 114 producteurs sont engagés à transformer sur place, en Reblochon fermier, le lait de leur troupeau après chacune des deux traites quotidiennes. Une discipline appliquée chaque jour de l'année!

Le symbole que le Reblochon a réussi à transmettre au fil des années est aussi appliqué par les 15 ateliers fromagers au service de quelques 446 producteurs laitiers. Tous liés pour produire quotidiennement un fromage de qualité à partir d'un lait cru d'exception! L'attention portée par les 12 affineurs en cave durant 15 jours minimum, sera l'aboutissement d'un travail collectif essentiel à la fabrication du Reblochon.

REFLET DU TERRITOIRE ET DES TRADITIONS

Le Reblochon est fortement ancré à son territoire. Avec une zone de production étendue dans la majeure partie de la Haute-Savoie ainsi que dans le Val d'Arly en Savoie, le Reblochon est né au cœur des massifs montagnards. Avec seulement 3 races autorisées pour sa production (Abondance, Montbéliarde, Tarine), le Reblochon est le symbole d'une exigence exemplaire. Fromage au lait cru, le Reblochon conserve les bienfaits du pâturage des vaches au cœur des alpages. L'alimentation naturelle permet également d'entretenir les beaux paysages et la biodiversité locale.

En gagnant les sommets de la mi-mai à octobre, les vaches libèrent les prairies des vallées afin d'y faire le foin qui sera nécessaire à l'alimentation du troupeau en hiver.

LE REBLOCHON, L'HIVER C'EST BON, L'ÉTÉ C'EST RE-BON!

Sortons de la tartiflette, le Reblochon change d'horizon!

Avec une production réalisée 365 jours par an, le Reblochon se déguste en toutes saisons. Incontournable des plateaux de fromages, le Reblochon se montre encore plus aromatique et savoureux en été. Le Reblochon s'apprécie en toutes occasions, sorti idéalement du réfrigérateur 2 heures avant de le déguster afin de retrouver son onctuosité et toutes ses saveurs. Plaisir gourmand tout en restant modeste côté calories: le Reblochon est un fromage onctueux avec seulement 27% de matières grasses; on aurait tort de s'en priver! Pour sublimer son goût unique, des abricots frais, de la confiture de myrtille, du cumin, un vin blanc de Savoie ou encore une bière ambrée* sauront parfaitement s'accorder au Reblochon. Sans oublier les 1001 idées culinaires avec des légumes de chaque saison que vous pourrez revisiter (salade, tartine ou autre velouté). Le Reblochon est une vraie source d'inspiration!

*à consommer avec modération







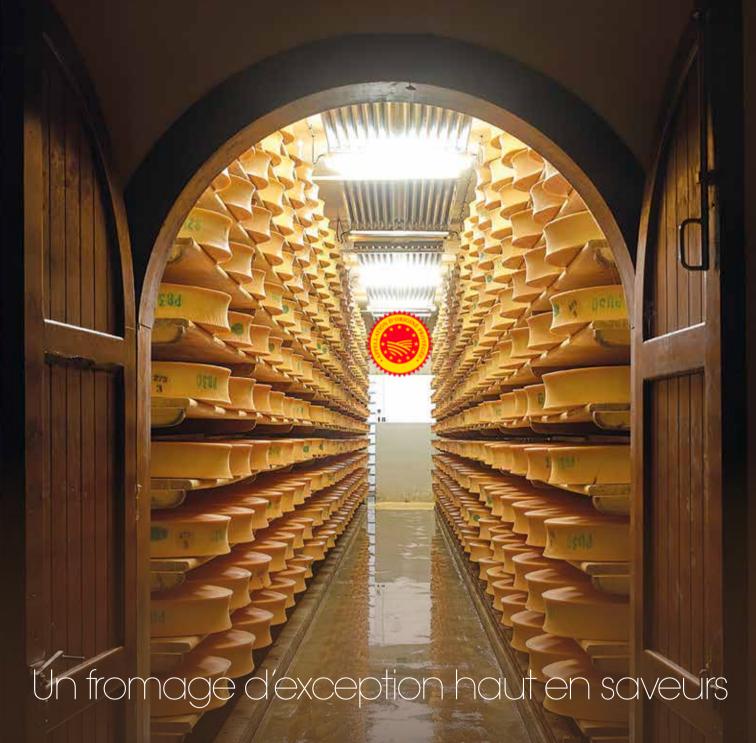


SYNDICAT INTERPROFESSIONNEL DU REBLOCHON

Maison du Reblochon 28 rue Louis Haase BP55 - 74230 THÔNES

WWW.REBLOCHON.FR

L'AOP BEAUFORT



Le Beaufort captive dès la première bouchée... Chaque meule raconte l'histoire d'un terroir alpin préservé et de mains passionnées qui, depuis des générations, façonnent dans les hautes montagnes de Savoie ce trésor fromager au goût inimitable.

Au cœur des alpages de Savoie, entre 1500 et 2500 mètres d'altitude, le Beaufort naît d'un tour de main ancestral, porté par des femmes et des hommes passionnés. Tout commence avec les vaches Tarines et Abondances qui se nourrissent d'une flore alpine riche, offrant un lait cru et entier transformé avec précision. Emprésuré à 33°C (présure naturelle préparée selon les méthodes traditionnelles), décaillé, chauffé à 54°C, brassé, moulé dans son cercle de bois emblématique lui conférant son talon concave, puis pressé et salé, il entame un affinage lent en cave. Chaque meule de 40 ka en moyenne est retournée, frottée et soignée pour révéler des arômes subtils. De l'éleveur à l'affineur, toute une filière engagée perpétue cette tradition unique, garantissant un fromage d'exception, ancré dans son temps.

À CHACUN SON BEAUFORT

Derrière son goût inimitable, le Beaufort se décline en trois expressions. En hiver, lorsque les troupeaux restent en vallée et se nourrissent de foin, il dévoile une pâte claire et une douceur réconfortante. À l'arrivée des beaux jours, les vaches retrouvent la liberté des pâturages, ce qui instille au Beaufort été, un goût fruité et une pâte dorée. Enfin, il y a le plus confidentiel, qui est le Beaufort Chalet d'Alpage. Produit à plus de 1500 mètres d'altitude, selon les méthodes traditionnelles en chalet d'alpage (avec le lait chaud de la traite matin et soir), il est l'essence même du terroir alpin qui captive par ses arômes intenses et persistants.

UN ENGAGEMENT DURABLE

Pour répondre aux enjeux sociétaux, économiques et environnementaux, l'Union des Producteurs de Beaufort a créé Savoie Lactée en 2015. Son objectif? Relocaliser la transformation du petit lait issu de la fabrication du fromage sur son territoire. La filière le valorise en poudre de protéines destinée à la nutrition humaine et infantile, mais également en beurre de baratte et sérac. Cette démarche éco-responsable s'inscrit dans une logique de développement durable, garantissant non seulement la pérennité de l'agriculture de montagne, mais aussi une production plus vertueuse et respectueuse de l'environnement.







Un cahier des charges exigeant

Près de 1000 emplois pour 335 exploitations laitières et ateliers de transformation dont 7 coopératives laitières à gestion directe travaillent chaque année à la fabrication du Beaufort, dans le respect strict de son AOP obtenue en 1968. Son territoire, limité aux hautes vallées savoyardes (Beaufortain, Tarentaise, Maurienne et une partie du Val d'Arly), offre aux Tarines et Abondances une alimentation naturelle qui façonne un lait d'exception, limitant à une production

maximale de 5000 kg par vache et par an. Chaque détail compte : levains naturels soignés, toile de lin, cercle de bois, autant de traditions préservées. Une plaque de caséine assure sa traçabilité, tandis qu'un affinage minimum de 5 mois lui confère toute sa richesse aromatique.



SYNDICAT DE DÉFENSE DU FROMAGE BEAUFORT

228 chemin de Californie - ZA de la Plaine de Conflans, 73200 Albertville www.fromage-beaufort.com



BOULANGERIE PATISSERIE







Un bon pain, c'est une histoire de savoirfaire, d'ingrédients et de techniques maîtrisées. Entre l'authenticité du fait maison et l'exigence de la baguette tradition... Plongez au cœur du fournil pour percer les secrets du pain de qualité!

POURQUOI PARLE-T-ON DE BAGUETTE TRADITION ?

«Lorsque l'on va sur de la tradition on est assuré d'avoir une farine sans améliorants. D'après la loi de 93, on n'y trouve rien d'autre que de la farine, de l'eau, du sel, de la levure et/ou du levain. Lorsque l'on ouvre en deux un pain tradition, c'est là où on va vraiment voir la qualité. Si on aperçoit une mie un peu crème, cela veut dire qu'elle a été pétrie lentement et pas longtemps. Ensuite, il y a l'hydratation, si on voit que les alvéoles brillent un peu, la baguette se conservera mieux, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur. Et enfin, les alvéoles irrégulières sont le signe d'une très belle fermentation naturelle et d'un façonnage à la main. Pour ce qui est de la baguette normale, il en va de même, à l'exception près que l'on peut parfois y ajouter des améliorants et avoir un pétrissage un peu plus rapide. »

COMMENT RECONNAÎTRE UN PAIN ARTISANAL DE QUALITÉ ?

« Première chose, il faut savoir que par rapport à la loi de 98, lorsque vous vous rendez dans une boulangerie où le mot « boulangerie » apparaît en façade, la maison est obligée de pétrir, façonner et cuire le pain sur place. C'est donc du 100% fait maison! Ensuite, c'est important de regarder le produit en tant que tel, son aspect. Une belle baguette en général est bien dorée avec un coup de lame qui ressort bien. Le pain doit également être cuit dans un four à sole qui va venir caraméliser le fond et rendre le dessus légèrement croustillant. De fait le pain n'a pas le même goût en dessous, dessus et à l'intérieur à l'inverse d'un pain cuit dans un four rotatif. »

CHACOLATERIE ONESERIE



PRÉSIDENT DE LA CONFÉDÉRATION DES CHOCOLATIERS & CONFISEURS DE FRANCE

Un bon chocolat, c'est avant tout une guestion d'ingrédients et d'équilibre. De la masse cacao aux éventuels additifs, comment décrypter une tablette et comprendre ce que cachent les pourcentages affichés... On vous en dit plus !

UN CHOCOLAT DE QUALITÉ, QUELLE EST LA LISTE DES INGRÉDIENTS?

« À l'origine le chocolat, c'est la transformation de la fève de cacao en une pâte dans laquelle on rajoute du sucre. En ingrédient principal, il y a ce qu'on appelle la « masse cacao », que l'on obtient en broyant la fève, et qui est composée de beurre de cacao (matière grasse) et de poudre de cacao (matière sèche). À noter que le chocolat noir ne peut pas être en dessous de 54 % de masse cacao. Ensuite, il y a du sucre en proportion plus ou moins importante, dépendamment de la « masse cacao ». À cela, il peut être ajouté un peu de beurre de cacao, la seule autre matière grasse, entre guillemets, qui est autorisée et légale. Enfin, on peut retrouver éventuellement de la lécithine (soja, tournesol) à 0,01%. Mais certains chocolats n'en n'ont pas parce qu'ils en contiennent naturellement. Cette dernière sert de liant pour stabiliser le chocolat, nécessaire si l'on vient le travailler après. »

COMMENT COMPRENDRE LES POURCENTAGES DE CACAO INDIQUÉS SUR UNE TABLETTE ?

« Quand on parle d'un chocolat noir à 70% de cacao, ce pourcentage est en fait la « masse cacao » mise en œuvre. Le reste ce n'est pour l'essentiel que du sucre. Il faut garder en tête que moins il y aura de masse cacao, plus le chocolat sera sucré (et inversement). Pour autant, ce n'est pas le pourcentage de cacao qui fait la qualité d'un chocolat. À partir de 65 % de cacao, un chocolat noir peut-être très bon, même si on a 35% de sucre. Vous pouvez aujourd'hui avoir des chocolats à 65 % de cacao qui ont un profil aromatique plus intéressant que des chocolats à 70% ou à 75%. Tout est une question de aoûts. »



PAR DAVID MILLY

PRESDUCTEURS PÊCHEURS

DIRECTEUR DE L'ORGANISATION DES PRODUCTEURS DES PÊCHEURS D'AQUITAINE



Choisir un bon poisson, relève parfois d'un parcours du combattant.... Comment être sûr de sa qualité et de sa fraîcheur? On vous donne l'astuce!

3 CONSEILS POUR CHOISIR UN POISSON DE QUALITÉ.

« La qualité d'un produit alimentaire, tel qu'un poisson, peut être définie comme l'ensemble de ses caractéristiques : sa qualité nutritionnelle, ses caractéristiques organoleptiques (goût, texture...) et d'autres propriétés telles que l'origine, la méthode de production, la présence d'un label qui sont autant de paramètres susceptibles d'orienter le choix du consommateur et de répondre à ses attentes. Toutefois, trois points d'attention majeurs permettront en toute circonstance de réaliser un bon choix. Tout d'abord le niveau de fraîcheur qui doit être suffisant pour la réussite de toute recette. Ensuite l'origine, qui doit être locale ou régionale de préférence. Et enfin, un étiquetage clair comprenant toutes les mentions obligatoires sur le produit, à savoir la dénomination commerciale, le nom scientifique, la méthode de production (pêche ou élevage), la catégorie d'engin de pêche et la zone de capture. »

POISSON FRAIS? LES SIGNES QUI NE TROMPENT PAS.

«L'analyse organoleptique, c'est-à-dire faisant appel aux sens humains (vue, odorat, toucher), permet, avec un peu d'habitude d'évaluer le niveau de fraîcheur d'un poisson: un corps brillant recouvert d'un mucus transparent, une odeur d'algues, un ceil clair bombé et vif, une chair ferme et rebondie gardant de l'élasticité à la pression du doigt, des branchies rouges et humides. Bien entendu il y a des exceptions et quelques pièges.... Par exemple certains poissons sont saignés par le pêcheur pour améliorer leur conservation et leur saveur: leurs branchies seront rose pâle! Les raies et requins dégagent naturellement une odeur légèrement ammoniaquée même lorsqu'ils sont encore frais. Aussi, des poissons ayant perdu une partie de leurs écailles lors de leur capture par le pêcheur auront perdu aussi de leur brillance mais leur chair peut tout à fait être d'un bon niveau de fraîcheur.»

PAR JOËL MAUVIGNEY

ESHARCUTIERS TRAITEURS



PRÉSIDENT DE LA CONFÉDÉRATION NATIONALE DES CHARCUTIERS TRAITEURS

QUELS CONSEILS POUR CHOISIR UNE CHARCUTERIE ARTISANALE DE QUALITÉ ?

« Le premier serait déjà de regarder la boutique mais aussi l'étal et ses produits. Il est important qu'à l'œil il y ait une cohérence, une harmonie. Un charcutier glace ses produits. Il faut éviter tout ce qui semble un peu humide ou encore trop luisant. Le deuxième conseil, serrait de se renseigner directement auprès du boucher-charcutier, à savoir s'il élabore ses produits, s'il est affilié à la confédération ou s'il a le label QUALICHEF.



Choisir une charcuterie artisanale, c'est avant tout repérer l'authenticité et le savoir-faire derrière chaque produit. De l'aspect visuel en passant par la texture et la couleur, voici les clés pour faire le juste choix!

Hormis l'Alsace et la Lorraine qui ont l'entité d'être bouchers-charcutiers et fabricants de charcuteries, dans le reste de l'hexagone, 80% des bouchers sont des revendeurs de charcuteries industrielles. Un artisan charcutier qui se respecte, va acheter local dans un rayon proche en sélectionnant des produits de qualité.



Il va respecter minutieusement chaque étape de fabrication, comme le hachage, la cuisson, la température à cœur, tout en gardant une certaine vigilance vis-à-vis de la sécurité sanitaire.»

COMMENT REPÉRER UNE TERRINE
DE QUALITÉ ?« À la coupe, la terrine
notamment de campagne ou de
grand-mère doit être un peu brunâtre
avec de gros grains, des morceaux
généreux. Autour de ces marquants,
il faut qu'il y ait une farce avec de la
tenue. L'ensemble doit être onctueux. »

UN BON SAUCISSON SEC?

« Il doit avoir une jolie couleur brunâtre, pas trop rouge avec une bonne proportion de gras et de maigre (3/4 de maigre pour 1/4 de gras). Plus il est sec, meilleurs seront les arômes!»

UN BON JAMBON BLANC?

« À première vue, la couleur doit être **rose** pâle, avec une apparence un peu sèche (et non humide). »

PAR FABRICE SOMMIER

SAMELERE FRANÇASE

PRÉSIDENT DE L'UNION DE LA SOMMELLERIE FRANÇAISE



Un vin de qualité, c'est l'équilibre parfait entre terroir, main de l'homme et cépage. Mais comment flairer le bon du mauvais cru? Tips et bonnes pratiques... C'est par ici!

QUELS SONT LES CRITÈRES POUR RECONNAÎTRE UN VIN DE QUALITÉ ?

« Le facteur le plus important dans la qualité d'un vin est le terroir. Mais qu'est-ce que le terroir? C'est l'addition d'un vigneron avec un cépage dans un territoire précis. Le travail de la vigne et le style de production adopté par l'homme est ici fondamental. Le reste n'est qu'une histoire de goûts! »

COMMENT REPÉRER LES DÉFAUTS DANS UN VIN ?

« L'oxydation est l'un des défauts les plus courants. Elle survient lorsque le vin entre en contact avec l'air, entraînant une altération de ses caractéristiques organoleptiques. Un vin oxydé aura souvent une couleur brunâtre ou orangée, plutôt que le rouge ou le blanc éclatant auquel vous vous attendez. Au nez, vous pourriez détecter des arômes de noix rances ou de fruits secs. En bouche, le vin aura une texture plus plate et des saveurs fades. D'autre part, le goût de bouchon est le cauchemar des professionnels du vin. La cause en est souvent TCA (trichloroanisole), un composé chimique parfois présent dans les bouchons en liège. Le goût de bouchon se manifeste par des arômes de moisi, de carton mouillé ou de vieille cave mal aérée. Enfin, ce que l'on nomme la madérisation offre au vin une couleur désagréable, des arômes de noix rances, de caramel brûlé. Le vin aura une texture plate et des saveurs oxydées, rappelant parfois le vinaigre... Souvent proche de l'oxydation!»

COMMENT CONSERVER SON VIN À LA MAISON POUR PRÉSERVER SES ARÔMES ?

« La complexité de la conservation semble être toujours au cœur du sujet. Mais une bonne cave naturelle ou artificielle sont sans conteste les deux meilleures solutions. »





BOCAUX STÉRILISABLES:

Pour une longue conservation. Fabriqués en France et assemblés dans le Gers. Sécurité grâce au flip de contrôle



Produits disponibles sur www.le-pratique.fr de bricolage et jardineries.

PALAIS EXPERTS POUR UN JURY REMARQUABLE

Écho des cimes. Altitude du goût.

Quand l'excellence culinaire rencontre les sommets... Sous l'égide du chef triplement étoilé Emmanuel Renaut, nous avons posé nos valises à l'auberge du Bois Prin à Chamonix, pour une session de Tests Produits hors du commun. Dans ce décor grandiose, un jury d'exception – composé de grands chefs, Meilleurs Ouvriers de France, sommeliers et experts en cenologie – a évalué à l'aveugle une sélection de produits du terroir. Des pépites inattendues aux incontournables raffinés, chaque saveur a été scrutée, chaque nuance savourée. On vous en dit plus!





CHRISTOPHE ARIBERT

Chef de la Maison Aribert**

සු සු

Un lieu à son image, niché au cœur du parc d'Uriage...

é au pied des montagnes, Christophe Aribert en a hérité la force et l'authenticité. Descendant d'une lignée de maraîchers, boulangers et hôteliers, il grandit au cœur de la nature, bercé par le goût des bons produits et l'amour du terroir. Sportif et passionné, il relève très tôt un premier défi... Embrasser la carrière de cuisinier. Formé à l'école hôtelière de Grenoble, il fait ses armes au Beau Rivage à Condrieu puis deux ans plus tard au restaurant Les Terrasses à Uriage avant de rejoindre les cuisines parisiennes prestigieuses de La Tour d'Argent et de l'Hôtel Crillon. Sa rencontre avec Pierre Gagnaire est une révélation, dès lors il ne veut plus seulement exécuter, il veut créer. En 1997, il

rentre chez lui, en Isère et reprend ses quartiers au restaurant Les Terrasses dont il prendra les commandes en 2004. En 2019, il concrétise un rêve : créer sa propre Maison. Un lieu à son image, niché au cœur du parc d'Uriage, où cuisine et nature dialoguent en parfaite harmonie. L'engagement du chef pour une gastronomie durable est récompensé en 2020 par une étoile verte Michelin. Mais Aribert ne s'arrête pas là! En 2022, il ouvre Bouillon A à Grenoble, une table populaire et accessible qui réinvente les classiques français avec des produits bio et locaux. Fidèle à ses valeurs, il continue de tracer sa route, entre excellence et engagement, avec la montagne comme boussole.



2000 : Première étoile

2002 : Deuxième étoile

2019 : Ouverture de la Maison Aribert2020 : Étoile Verte au Guide Michelin2022 : Ouverture de Bouillon A à Grenoble

MICHAËL ARNOULT

Chef Les Morainières**





Son talent s'exprime dans une cuisine limpide, sincère, à son image...

'étoile sincère de Jongieux. Originaire du Val-de-Loire, Michaël Arnoult a très tôt su qu'il serait cuisinier. Après un BTH à Montargis, il enchaîne les expériences, du Procope à Paris à La Romantica, avant de s'envoler pour l'Angleterre. Là, au sein de la brigade de l'Oakley Court Hotel, il perfectionne son art et devient chef saucier. De retour en France, il intègre La Châtaigneraie, institution étoilée près de Nantes, qui sera son « école des bases » de la cuisine traditionnelle. Mais l'appel de la créativité le pousse vers Megève. Au Flocons de Sel, il se forme aux côtés d'Emmanuel Renaut, gravit les échelons et devient très vite son second. En 2005, avec son épouse Ingrid, il succombe au charme des Morainières, une auberge nichée à Jongieux. Le défi est

immense... Transformer un restaurant traditionnel en table gastronomique. Avec une bonne dose de passion et un travail acharné, le pari est relevé. En 2007, la première étoile Michelin brille sur la maison. Puis s'ensuit la seconde en 2012 qui consacre leur engagement. Fidèle à son terroir, Michaël sublime les produits du Massif des Bauges. Il n'est d'ailleurs pas rare de le croiser dans les prés alentours, cueillant fines herbes et morilles. Son talent s'exprime dans une cuisine limpide, sincère, à son image. En 2020, La Maison des Morainières voit le jour, qui grâce à ses 6 chambres délicieusement pensées, vient prolonger l'expérience et offre à ses convives une parenthèse bienvenue dans cet univers d'exception.



2000 : Débuts au Flocons de Sel

2005 : Achat des Morainières

2007 : Première étoile

2012 : Deuxième étoile

2019 : Rachat des chambres d'hôtes



CATHERINE & JEAN-LUC

BOTTI

Premier couple de MOF Primeurs



Ce couple visionnaire, lié par l'amour du métier révolutionne le secteur ...

ans la cité des Ducs, en plein cœur de Chambéry, l'histoire de Jean-Luc et Catherine Botti s'écrit avec passion depuis 1987. Ce couple visionnaire, lié par l'amour du métier révolutionne le secteur en ouvrant leur commerce Val'Fruits. Dès 1992, Catherine innove en proposant des corbeilles de fruits sculptés, des jus frais et des plateaux prêts à déguster. Un concept novateur qui séduit jusqu'aux Jeux Olympiques, leur offrant un rayonnement inespéré au-delà des frontières savoyardes. Toujours en quête d'évolution, ils agrandissent leur commerce, allant même jusqu'à abattre les murs pour unifier leur vision et, en 2011, fondent Botti Fruits aux halles de Chambéry. Leur duo est complémentaire, Catherine sublime le produit, Jean-Luc

en révèle l'authenticité. Deux univers, une même quête d'excellence, qui leur vaut d'être sacrés Meilleurs Ouvriers de France (Catherine en 2015, Jean-Luc en 2019). Une première pour un couple dans cette catégorie ! Finalement en 2022, ils transmettent leur entreprise pour se consacrer à une nouvelle mission : la formation. Pionniers dans la reconnaissance du métier de primeur, ils façonnent l'avenir au Campus de Groisy, créant un programme inédit pour transmettre leur savoir-faire. Toujours actifs, ils continuent de partager leur expertise à travers divers salons, événements... Une aventure sans fin, guidée par la passion et l'envie d'insuffler de nouvelles vocations.



1987-2015 : Ouverture de Val'Fruits à Chambery

2011 : Création de l'enseigne Botti Fruits aux Halles de Chambéry

2015 : Titre de Meilleur Ouvrier de France pour Catherine

2019 : Titre de Meilleur Ouvrier de France pour Jean-Luc

2023: Ouverture du C.A.P. Primeur au Campus de Groisy

CONTE

Chef La Table de Yoann Conte** à la Maison Bleue

83 83



Son talent s'affine, sa sensibilité s'affirme...

Toann Conte, c'est l'histoire d'un chef passionné au cœur grand ouvert, nourri par les vents bretons, les saveurs lorraines et les sommets alpins. Originaire de Brest, il grandit entre la Lorraine et la Haute-Savoie, où sa famille s'installe à Chamonix. Là, entre montagnes et traditions, naît son goût pour la cuisine. Diplômé de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, il se perfectionne auprès des plus grands : Marc Veyrat, Didier Oudill, Laurent Petit, Pierre Carrier, Thierry Marx ... Son talent s'affine, sa sensibilité s'affirme. Après des expériences en France et aux États-Unis, il revient en Haute-Savoie et reprend en 2010 la Maison de

Marc Veyrat à Veyrier-du-Lac. Très vite, il impose son style : une cuisine vivante, audacieuse et profondément ancrée dans son terroir. Une première étoile Michelin en 2011, une deuxième en 2013, Relais & Châteaux en 2014, cinq toques au Gault & Millau en 2021... Les distinctions s'enchaînent, mais l'essentiel est ailleurs, dans l'émotion qu'il transmet, dans le lien qu'il tisse avec la nature et ses producteurs. À chaque plat, il raconte une histoire, un souvenir, une saison. Entre lac et montagnes, Yoann Conte signe une cuisine sincère, généreuse, à son image.



2010 : Reprend la Maison de Marc Veyrat à Veyrierdu-Lac et la renomme « La Maison Bleue »

2011 : Première étoile

2013 : Deuxième étoile

2020 : Étoile Verte au Guide Michelin

2023 : Cuisinier de l'année 2024 par Gault & Millau



CABORIT

MOF Fromagère



L'envie de partager, de transmettre l'anime au quotidien...

epuis l'enfance, Laëtitia Gaborit « baigne dans la crème ». Fille d'un ouvrier laitier en Vendée, elle découvre très tôt l'univers des producteurs et se prend d'amour pour ses rencontres en coulisses, le partage et les histoires qui se content. Dès lors, sa passion pour le fromage ne la quitte plus. Elle s'oriente vers un BTS technique puis un BTS technico-commercial en produits laitiers avant d'entrer dans la vie active à 21 ans. D'abord responsable d'un rayon en grande distribution, elle devient commerciale puis vendeuse dans une fromagerie à Anglet. Mais elle veut aller plus loin et se lance un défi : décrocher le titre de Meilleur Ouvrier de France fromager. Pari réussi! Engagée chez Bachelet à

Pau, elle touche à tout allant de la fabrication à la vente, en passant par la gestion, l'export et l'animation. Quatre années riches et formidable! Curieuse et infatigable, elle décide en 2011 de créer son entreprise de conseil et formation. En grande passionnée, elle transmet son savoir en France et à l'international, tout en continuant à travailler ponctuellement en boutique. En 2012, elle devient consultante pour Metro, puis en 2021, elle lance sa propre sélection de fromages premium pour l'enseigne. L'envie de partager, de transmettre l'anime au quotidien...Laëtitia est de celles qui fédèrent, inspirent portant comme un gant son rôle d'ambassadrice du fromage français!



2004: Rencontre avec Mr Bachelet

2007 : Titre de Meilleure Ouvrière de France

2011 : Création de son entreprise

2012 : Début de collaboration avec METRO

2021 : Lancement de sa gamme premium de fro-

mages en collaboration avec METRO

GAULTIER

Sommelier et restaurateur



David est un véritable « bon-vivant », un passeur de goûts... et d'émotions !

e vin et la convivialité pour mantra! Fils de restaurateurs, David Gaultier grandit bercé par la passion du goût et des belles bouteilles. Devenu sommelier après une formation à Albert Bayet à Tours, il affine son expertise à l'Hôtel La Sivolière de Courchevel pendant dix ans avant de rejoindre la prestigieuse maison Veuve Clicquot et Krug. Mais David est un homme de défis... En 2001, il crée sa propre agence commerciale, Vin sur Vin, puis ouvre en 2010 une cave éponyme en plein cœur de Chamonix où se côtoient grands crus, petits domaines et une exceptionnelle collection de Vieilles Chartreuses. Entrepreneur infatigable, il ne cesse d'élargir son univers. En 2010, il inaugure un entrepôt à Passy

pour offrir un service encore plus pointu à sa clientèle, avant de casser les codes avec Ô Garde-Manger, un bar à vin et restaurant à l'ambiance chaleureuse et décontractée. En 2021, il célèbre le terroir savoyard avec Malabar Princess, où la fondue, la raclette et la croûte du Berger sont reines. Deux ans plus tard, il poursuit son hommage aux racines avec Jeanie, inspiré par la cuisine généreuse de sa mère et de sa grand-mère et en 2024, il s'implante à Jard-sur-Mer avec Léona, une adresse dédiée à la gourmandise et au partage. Nul doute, David est un véritable « bon-vivant », un passeur de goûts et d'émotions!



1999 : Sommelier à la Maison Veuve Clicquot & Krug

2001 : Création de l'agence commerciale Vin sur Vin

2010: Ouverture La Cave Vin sur Vin

2011 : Ouverture Ô Garde-Manger

2021: Ouverture Malabar Princess

2024 : Ouverture Jeanie

2025 : Ouverture Léona



ÉDOUARD LOUBET

Chef du restaurant Le Grizzly

La nature, l'instinct et la mémoire des saveurs...

ans le grand livre de la gastronomie, Édouard Loubet est une plume singulière, un chef qui compose avec la nature, l'instinct et la mémoire des saveurs. Originaire de Val Thorens, il grandit au rythme des saisons et des sommets enneigés, loin d'imaginer que la cuisine deviendrait son terrain d'expression. Pourtant, le destin a ses détours... Un passage au centre de Saint-Alban-Leysse, un titre de meilleur apprenti de Savoie, et surtout des rencontres décisives. Alain Chapel et Marc Veyrat deviennent ses mentors, forgeant son palais et son âme de cuisinier. Ce dernier, son « père spirituel », l'initie à l'univers végétal, à la magie des herbes sauvages, une révélation qui le guidera

toute sa vie. En 1992, épaulé par sa mère, il se lance dans l'aventure du Moulin de Lourmarin, en plein cœur du Luberon. Le talent paye et en 1999, il devient le plus jeune chef doublement étoilé de France. La Bastide de Capelongue voit le jour, puis le Domaine de Capelongue, temple de son art culinaire. Gault et Millau le sacre même « Cuisinier de l'année » en 2011. En 2020, il tourne la page du Luberon pour retrouver ses racines alpines. Il pose ses couteaux à La Clusaz, au restaurant Le Grizzly, dominant les cimes, face au Mont Blanc. Là, il réinvente l'esprit montagnard avec la même passion, poursuivant son chemin, libre, inspiré et toujours en harmonie avec la nature.



1992 : Reprise du Moulin de Lourmarin

1996 : 1ère étoile Michelin1999 : 2ème étoile Michelin

2011 : Cuisinier de l'année au Gault et Millau

2021 : Reprise du restaurant Le Grizzly

EVANS-MIALET

Sommelier et restaurateur



Son parcours est à son image : dynamique et inspirant. Elle a tant de choses à écrire !

Pétillante, audacieuse et passionnée, Tess Evans-Mialet fait souffler un vent de fraîcheur sur la pâtisserie française. Son parcours est à son image: dynamique et inspirant. Issue d'une famille d'épicuriens, elle se dirige très tôt vers les métiers de bouche, comme une évidence. Après un bac techno en hôtellerie-restauration, elle intègre l'école Ferrandi à Paris, tout en se forgeant une expérience de terrain au Bristol. Travailleuse acharnée, elle obtient également un CAP cuisine ainsi qu'un CAP pâtisserie en candidat libre, tout en se formant pendant deux ans aux côtés de Claire Damon, chez Des Gâteaux et du Pain. La suite s'écrit dans des maisons prestigieuses, à l'instar du

Meurice avec Cédric Grolet, puis du restaurant Contraste en 2019, où l'énergie d'une équipe jeune la pousse à se dépasser. Finalement, elle gravit une nouvelle marche au Clarence, aux côtés de Christophe Pelé, avant de céder à son amour de la montagne. Cap sur Megève, à l'Alpaga, où elle jongle avec brio entre la table gastronomique, le room service, un tea time innovant et une offre à emporter. Ce challenge relevé haut la main lui vaut en 2023 le trophée Jeune Espoir de la Pâtisserie Auvergne-Rhône-Alpes remis par Gault&Millau. Finalement après un passage au Clos des Sens*** à Annecy, Tess voit se profiler de nouveaux projets. La suite... reste encore à écrire!



2016 : Arrivée chez Des Gâteaux et du Pain

2017 : Meurice avec Cédric Grolet

2020 : Prix Lebey du Meilleur dessert chocolat

2023 : Trophée Jeune Espoir de la Pâtisserie Auvergne-Rhône-Alpes



JEAN-CHRISTOPHE

MICHELET

Double Champion du monde des confituriers





Alchimiste des saveurs...

'alchimiste des saveurs... Petit-fils d'agriculteur, Jean-Christophe Michelet a grandi au rythme des saisons, bercé par les saveurs authentiques du terroir. Pourtant, avant de trouver sa véritable vocation, il a parcouru le monde pendant quinze ans dans l'import-export. C'est un simple événement, dans le village de sa mère, qui a tout changé : des fruits destinés au gaspillage qu'il décide de transformer en gelées et en sirops. Un geste simple, animé par le respect du produit, qui va sceller son destin. Autodidacte passionné, il fonde Maison Michelet et réinvente la confiture avec une créativité audacieuse et un savoir-faire artisanal. Son talent est finalement reconnu en 2019 lorsqu'il remporte le titre de

Double Champion du Monde des Confituriers. Lors de ce grand jour, il s'impose avec « Le Péché des Anges », une confiture d'exception qui marque un tournant dans l'histoire de cette douceur. Devenu maître confiturier, Chevalier de l'Ordre National du Mérite, disciple d'Escoffier, membre de l'Académie Culinaire de France et de l'Académie Nationale de Cuisine, il élève la confiture au rang d'art. Chaque pot est une symphonie de saveurs, une rencontre entre tradition et innovation. Avec lui, la confiture n'est plus un simple plaisir sucré : elle devient une expérience, une émotion, une signature.



2019 : Sacré Double Champion du monde des

2019 à 2023 : Confiturier de l'année par l'Organisation Mondiale de la Gastronomie pendant 5 années consécutives 2019 : Membre de l'Académie Culinaire de France

2020 : Disciple d'Escoffier

2024 : Chevalier de l'ordre national du Mérite

2025 : Membre de l'Académie Nationale de Cuisine

LUDOVIC

Chef sommelier au Flocons de Sel***



Un goût pour l'excellence et l'émotion que procure un grand vin...

e regard dans la coupe, l'âme en Savoie... Originaire du Val-d'Oise, Ludovic Namur n'était pas prédestiné à la sommellerie. Pas d'héritage viticole, pas de souvenirs d'enfance au milieu des vignes. Et pourtant... Très vite, il se découvre un goût pour l'excellence et l'émotion que procure un grand vin. Lors de ses stages, du Crillon au Méridien Paris en passant par le Pavillon Henri IV et une escale à Liverpool, il se forge une conviction : sa place est là, entre les bouteilles et les instants de partage. Sa formation en sommellerie le mène aux portes du Bristol, puis à l'Atelier de Joël Robuchon. Mais c'est en alternant saisons d'hiver à Val d'Isère et étés sous le soleil des Seychelles et de Porquerolles qu'il affine

son art. Pourtant, un appel plus fort résonne en lui, celui des montagnes. En 2010, il pose ses valises au Flocons de Sel à Megève en tant que sommelier. Un an plus tard, il devient chef sommelier. Son moteur ? Le plaisir de faire plaisir, faire découvrir, surprendre, raconter des histoires. Avec le chef Emmanuel Renaut, il explore le vignoble savoyard, déniche des pépites bien avant que la tendance ne s'en empare. Chaque année, il renouvelle la carte, met en lumière des vignerons audacieux, des crus confidentiels, créant une expérience unique pour les amateurs éclairés et les curieux. Avec passion et humilité, Ludovic Namur sublime le vignoble savoyard et enchante ceux qui lui font confiance.



2005 : Débuts dans l'univers de la sommellerie

2010 : Arrivée au Flocons de Sel***

2017 : Sommelier de l'année par « Le Chef »



RENOU

MOF Pâtissier



Porté par une vision pure et sincère de la pâtisserie...

hristophe Renou a toujours su que son avenir s'écrirait en sucre et en chocolat. L'angevin grandit avec une fascination pour le col bleu-blanc-rouge. Un rêve d'enfant devenu réalité en 2015, au prix d'un travail acharné et d'une créativité sans limite. Son aventure débute en 1997 chez Stéphane Bourdillat, à Angers, où il découvre l'exigence du métier et l'audace qui caractérisent les grands artisans. De Saint-Georges-sur-Loire à Plérin-sur-Mer, il affine son art, avant de s'envoler pour la Suisse, chez Lucien Moutarlier à Chexbres. Là-bas, son talent s'affirme. Il devient très vite chef pâtissier et mène l'équipe suisse à la 5½ place de la Coupe du Monde de la Pâtisserie en 2007. Deux ans plus

tard, une nouvelle étape s'ouvre à lui et il rejoint l'École du Grand Chocolat Valrhona, à Tain-l'Hermitage. Chef pâtissier, il partage son savoir-faire, insuffle son audace et décroche en 2010 le 1 er Prix du Concours Charles Proust. Mais Christophe ne se contente pas de repousser ses propres limites, il veut transmettre et inspirer. En 2017, il réalise un autre rêve en fondant, aux côtés de son épouse, la pâtisserie-chocolaterie Renou Genève ; puis ouvre dans la foulée son école de pâtisserie à Carouge. Au fil du temps, son univers grandit et ses boutiques fleurissent à Genève, Carouge et Veyrier, portées par une vision pure et sincère de la pâtisserie.



2007 : 5ème place de la Coupe du Monde de la Pâtisserie à Lyon

2010 : Remporte le 1er Prix au Concours Charles Proust

2015 : Titre de Meilleur Ouvrier de France

2017 : Ouverture de la pâtisserie-chocolaterie Renou Genève

Reliou Gelieve

2018 : Ouverture de l'école de pâtisserie à Carouge

HENRI

VALLOTON

Œnologue et vigneron



La vigne coule comme un héritage précieux...

ans l'ADN d'Henri Valloton, la vigne coule comme un héritage précieux. Petit-fils d'Oswald, qui posa les premières pierres du domaine en 1930 à Fully, Henri reprend le flambeau en 1989. Passionné et visionnaire, il ne tarde pas à s'imposer comme un artisan du vin qui maîtrise chaque étape du processus, du cep à la bouteille. Diplômé en œnologie en 1982, il franchit une étape décisive en 2000 en rachetant l'intégralité du domaine familial. Son terrain de jeu s'étend sur plus de 7 hectares entre la Combe d'Enfer, Planche Billon, les Claives et les Follaterres, des terroirs emblématiques de Fully. Mais ce qui le fait vibrer avant tout,

c'est la création... Sélection parcellaire, vinification d'orfèvre, respect du raisin, il magnifie chaque millésime avec une approche instinctive et sans artifice, bien avant que le bio ne devienne un label officiel en 2021. En 2022, à 60 ans, il décide de transmettre son domaine à la famille Schüler, tout en restant fidèle à ses racines. Toujours présent dans le vignoble, il continue de veiller sur ses terres et accompagne la transition en formant la nouvelle génération. Car pour Henri Valloton, le vin n'a jamais été qu'un métier. C'est une quête, un art, un engagement de chaque instant.



1989 : Reprise du domaine Henri Valloton

2000 : Rachat des parts du domaine familial

2019 : Conversion en bio

2022 : Vente du domaine



NADINE

VINCENT

Cheffe pour les Maisons Emmanuel Renaut

Nadine veille sur chaque détail, orchestre les cuisines et insuffle sa rigueur et sa passion...

n grande passionnée, Nadine Vincent tutoie les sommets, toujours portée par l'amour du goût et l'exigence du beau. Bras droit du chef triplement étoilé Emmanuel Renaut, Nadine a toujours su que son destin serait tracé dans la chaleur des cuisines. Très vite, l'apprentissage devient son terrain de jeu : CAP, BEP, brevet professionnel... Chaque étape la façonne, chaque expérience l'élève. D'Angers à Megève, elle forge son art, passant des rives de la Loire aux cimes alpines. Ainsi, elle officie dans les cuisines de La Toque blanche, de la Taverne du Mont d'Arbois et du Château de Noirieux avant de retourner à Megève qui deviendra dès lors son refuge et son tremplin. En 2004, elle

rejoint le Flocons de Sel comme demi-cheffe de partie. Seule femme dans la brigade, elle trace sa route avec humilité et détermination. Elle apprend vite, touche à tout, dompte la pression et s'imprègne de l'exigence du lieu. Deux ans plus tard, Emmanuel Renaut la choisit comme bras droit. Un choix du cœur et de l'instinct... Nadine sait écouter, comprendre, anticiper. Leur complicité devient une évidence. Puis vient la consécration. En 2012, le Flocons de Sel décrochent une troisième étoile, récompensant le travail d'orfèvre de toute une brigade. Aujourd'hui encore, Nadine veille sur chaque détail, orchestre les cuisines et insuffle sa rigueur et sa passion.



1998 : Apprentissage à La Toque Blanche

2002 : Taverne du Mont d'Arbois

2003 : Château de Noirieux

2004 : Flocons de Sel***

2006: Second du Chef Emmanuel Renaut

AOP TAUREAU DE CAMARGUE MÉDAILLON DE TAUREAU



Nadine Vincent : Cheffe Maisons E. Renaut
Michaël Arnoult : Chef Les Morainières**
Tess Evans Mialet : Cheffe pâtissière
Yoann Conte : Chef**
Catherine Botti : MOF Primeurs

Jean-Luc Botti : MOF Primeurs

Jean-Christophe Michelet : Champion du monde des confituriers

Emmanuel Renaut : Chef ***

David Gaultier : Sommelier et restaurateur

Christophe Renou : MOF Pâtissier

Laëtitia Gaborit : MOF Fromagère
Ludovic Namur : Chef sommelier
Christophe Aribert : Chef Maison Aribert**
Édouard Loubet : Chef Le Grizzly
Henri Valloton : Œnologue et vigneron







L'AVIS DU JURY:

Cette viande de Taureau AOP se distingue par son caractère noble et sa tendreté surprenante. Ici, c'est toute la force d'un terroir qui s'exprime avec subtilité : une viande délicate, fondante, à la saveur sauvage et équilibrée. Une découverte authentique, à la fois rustique et raffinée, qui a conquis les chefs par son naturel, sa finesse et sa vraie personnalité. Un produit à redécouvrir... et à célébrer!

Emmanuel Renaut : Ce n'est pas une viande dont on a l'habitude de manger. En tout cas, le produit est très bon. Il y a du gras, de la tendreté, pas trop puissante. Tout est dans la finesse.

Yoann Conte : Très beau produit. On sent qu'il y a un beau respect du produit. Une viande de qualité à remettre au goût du jour.

Michaël Arnoult: Joli produit, tendre avec du goût. Agréablement surpris.

David Gaultier : Une viande sans défaut, délicate, tendre et goûteuse qui plaira au plus grand nombre. La texture est formidable !

Christophe Renou : Je trouve ça hyper tendre. Très agréable. Un très bon équilibre du goût, légèrement persillée. Cette viande est extraordinaire.

Jean Luc Botti : J'ai été doublement bluffé. Tendre à souhait et un goût subtil. J'ai beaucoup aimé!

Henri Valloton : Une belle découverte ! La viande est magnifique, fondante à souhait.

Edouard Loubet: Une très bonne viande. Une qualité parfaite!

L'IDÉE RECETTE

de NADINE VINCENT

MÉDAILLON DE TAUREAU



2 pers. 🕴

INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

2 médaillons de taureau

200g poitrine fumée

Champignons: girolles, pieds de mouton, pleurotes

1 gousse d'ail

1 feuille de laurier

2 branches Persil plat

20g beurre

150 ml sauce mondeuse (sauce vin rouge)

Tailler en tranche fine la poitrine fumée Poser les tranches légèrement superposées sur un papier sulfurisé Poser les 2 médaillons coller l'un à l'autre puis les rouler dans les tranches de lard

Ficeler puis envelopper dans du film alimentaire.

Cuire 30 min à 64°C en vapeur ou en couscoussière

Pendant la cuisson, préparer les champignons, tailler en dés puis poêler au beurre avec l'ail et le laurier.

Assaisonner.

Hacher légèrement le persil plat.

Ajouter aux champignons

Finir la viande : défilmer le taureau

Passer à la poêle pour bien colorer la poitrine uniformément puis tailler en deux.

Disposer dans l'assiette la tranche de taureau, la poêlée de champignons, mettre un tour de moulin à poivre sur la viande puis verser la sauce mondeuse.







Mas du Pont de Rousty - 6895 RD 570 - 13200 ARLES

Tél: 06 99 96 49 40 - Mail: info@aoptaureaudecamargue.com - WWW.AOPTAUREAUDECAMARGUE.COM

FROMAGE BEAUFORT AOP BEAUFORT



Nadine Vincent : Cheffe Maisons E. Renaut
Michaël Arnoult : Chef Les Morainières**
Tess Evans Mialet : Cheffe pâtissière
Yoann Conte : Chef**
Catherine Botti : MOF Primeurs

Jean-Luc Botti : MOF Primeurs

Jean-Christophe Michelet : Champion du monde des confituriers

Emmanuel Renaut : Chef ***

David Gaultier : Sommelier et restaurateur

Christophe Renou : MOF Pâtissier

Laëtitia Gaborit : MOF Fromagère
Ludovic Namur : Chef sommelier
Christophe Aribert : Chef Maison Aribert**
Édouard Loubet : Chef Le Grizzly
Henri Valloton : Œnologue et vigneron







RETROUVEZ L'AVIS DU JURY EN INTEGRALITE SUR : www.gourmets-de-france.fr

L'AVIS DU JURY:

Le Beaufort charme par sa douceur et sa finesse. Fruit du lait de Tarines et d'Abondances, deux vaches emblématiques de Savoie, il révèle une texture fondante et un goût floral délicatement affiné. Entre fraîcheur, moelleux et notes discrètes de noisette ou de bergamote, il s'apprécie aussi bien sur un plateau qu'en cuisine. Un fromage jeune, noble, prêt à séduire tous les palais, même les plus jeunes!

Emmanuel Renaut : Un fromage qui est bon avec un profil assez subtil et doux ! Je le verrais plus dans des préparations culinaires.

David Gaultier : Un jeune Beaufort qui plaira au plus grand nombre. Il se prêtera bien à diverses préparations.

Laetitia Gaborit : Il rentre dans les caractéristiques attendues. Un beaufort pas trop typé qui est prêt à être dégusté. Idéal pour les publics qui aiment les fromages pas trop forts avec une texture souple. Et pourquoi pas l'utiliser en préparation.

Jean Luc Botti: J'apprécie l'arôme, son côté fleuri, sa jolie texture. C'est un « jeune vieux » que j'ai beaucoup aimé.

Henri Valloton : Un beaufort au caractère discret et moelleux. Un bel aspect visuel et un goût subtil.

Edouard Loubet: Il est à point pour être mangé. C'est un bon fromage!

Michaël Arnoult : Un beaufort subtil. Le goût est là. Plutôt à travailler en cuisine.

L'IDÉE RECETTE

de EMMANUEL RENAUT

QUICHE AU BEAUFORT





INGRÉDIENTS & PRÉPARATION :

Pour la pâte brisée :

250 g de farine

1 jaune d'œuf

125g de beurre

Eau

1 pincée de sel

Disposer la farine en fontaine sur le plan de travail, ajouter le beurre ramolli coupé en morceaux, puis ajouter le sel.

Sabler du bout des doigts, refaire une fontaine et ajouter le jaune d'œuf.

Mélanger doucement avec les doigts en ajoutant un peu d'eau.

Au fur et à mesure du mélange, ajouter la totalité de la farine jusqu'à obtenir une boule.

Fraiser avec la paume de la main légèrement la pâte et laisser reposer 15 minutes.

Pour l'appareil à quiche :

250 g de lait

200 g de crème

2 œufs entier

2 jaunes d'œufs

150 g de beaufort

1/4 de reblochon

Faire chauffer le lait avec le beaufort et le reblochon, mixer le tout quand le fromage a fondu

Puis ajouter les œufs, la crème

Et assaisonner

Passer au chinois puis verser dans le moule

Mettre au four à 200 C° pendant 15 min Puis baisser à 180 C° pendant une vingtaine de minutes









SYNDICAT DE DÉFENSE DU FROMAGE BEAUFORT

228 CHEMIN DE CALIFORNIE 73200 ALBERTVILLE

Tél.: 04 79 31 22 57 - Mail: info@fromage-beaufort.com - WWW.FROMAGE-BEAUFORT.COM

BOYERANANAS VICTORIA



Nadine Vincent : Cheffe Maisons E. Renaut
Michaël Arnoult : Chef Les Morainières**
Tess Evans Mialet : Cheffe pâtissière
Yoann Conte : Chef**
Catherine Botti : MOF Primeurs

Jean-Luc Botti : MOF Primeurs

Jean-Christophe Michelet : Champion du monde des confituriers

Emmanuel Renaut : Chef ***

David Gaultier : Sommelier et restaurateur

Christophe Renou : MOF Pâtissier

Laëtitia Gaborit : MOF Fromagère
Ludovic Namur : Chef sommelier
Christophe Aribert : Chef Maison Aribert**
Édouard Loubet : Chef Le Grizzly
Henri Valloton : Œnologue et vigneron

PHILIBON





L'AVIS DU JURY:

Un parfum de voyage, une explosion en bouche. Cet ananas venant tout droit de l'île de la Réunion est une pépite sucrée qui n'a laissé personne indifférent. Cultivé à flanc de volcan, ce baby ananas au cœur fondant, juteux et parfumé, séduit par son équilibre parfait entre acidité et douceur. Vanille, coco, agrumes... ses arômes riches et tropicaux font l'unanimité. Un fruit rare, festif, généreux à savourer sans fioritures, juste pour le plaisir.

Emmanuel Renaut : Moi qui suis tourné vers les circuits-courts, j'ai très rarement l'occasion d'en manger et quand j'en mange d'aussi bons comme celui-là, cela me fait voyager. C'est un vrai plaisir !

Yoann Conte : Très bon ananas. Un produit d'exception qui se suffit à luimême, festif, gourmand. Il n'y a pas besoin d'apparat.

Michaël Arnoult: Un très beau produit. Parfait.

Tess Evans Mialet : Un super équilibre entre l'acidité et le sucre. Le cœur est très tendre. On le voit, on a envie de plonger dedans. Il tient ses promesses.

Christophe Aribert : Un ananas exceptionnel. Sa texture, sa sucrosité, tout est parfait!

Laetitia Gaborit : J'ai adoré cet ananas. Très parfumé avec une belle complexité aromatique, vanille, noix de coco. Bien juteux, porté sur la fraîcheur. Je le verrais bien accompagné d'un fromage d'ailleurs.

Catherine Botti : Un magnifique aspect visuel avec une belle couleur et un plumet bien vert. Bien ferme, savoureux et sucré.

L'IDÉE RECETTE

de CHRISTOPHE RENOU

MERVEILLEUSEMENT ANANAS- COCO



2 pers.

MERINGUE CRAQUANTE:

125 g Blanc d'œufs 125 g Sucre semoule 125 g Sucre glace Q.S noix de coco

Mettre les blancs d'œufs dans une cuve de batteur.

Fouetter à vitesse 5 pour faire monter les blancs d'œufs.

Ajouter le sucre semoule progressivement (petite quantité au départ)

Quand les blancs sont fermes, incorporer la totalité du sucre glace à l'aide d'une Maryse.

Pocher 18g de meringue (douille de 15mm de diam) sur chaque demi-sphère en silicone.

Cuire au four ventilé à 100°C pendant 2h.

MARMELADE ANANAS

480 g ANANAS cubes 20 g Fruit de la passion 7 g Maizena 24 g Rhum

3 g Vanille gousse 1 zeste de citron vert

Découper des cubes d'ananas. Diluer la maizena dans le jus de citron Faire suer les cubes d'ananas dans une casserole ; Ajouter le mélange maizena/ jus de citron et la vanille. Retirer du feu lorsque le tout frémit.

Une fois le mélange refroidi, ajouter le rhum.

GANACHE MONTEE RHUM-VANILLE

250 g crème 35% 125 g Mascarpone 20 q Miel toute fleurs ½ gousse de vanille

Mélanger ensemble la crème, mascarpone, le miel et la gousse de vanille

Puis à l'aide d'un batteur muni d'un fouet, monter le mélange en chantilly, et réaliser le pochage sur la meringue.







BOYER SA

100 RUE FRANCOIS CHARMEUX ZI BORDE ROUGE 82200 MOISSAC

Tél.: 05 63 04 15 64 - Mail: philibon-moissac@wanadoo.fr - WWW.PHILIBON.COM

MAISON OLIVIER DANDIEU POULARDE AU LAIT ALLIANCE DU TERROIR ET DU RAFFINEMENT



Nadine Vincent : Cheffe Maisons E. Renaut
Michaël Arnoult : Chef Les Morainières**
Tess Evans Mialet : Cheffe pâtissière
Yoann Conte : Chef**
Catherine Botti : MOF Primeurs

Jean-Luc Botti : MOF Primeurs

Jean-Christophe Michelet : Champion du monde des confituriers

Emmanuel Renaut : Chef ***

David Gaultier : Sommelier et restaurateur

Christophe Renou : MOF Pâtissier

Laëtitia Gaborit : MOF Fromagère
Ludovic Namur : Chef sommelier
Christophe Aribert : Chef Maison Aribert**
Édouard Loubet : Chef Le Grizzly
Henri Valloton : Œnologue et vigneron



Depuis 1956 artisan gastronome du terroir landais











L'AVIS DU JURY:

Élevée avec patience, passion et savoir-faire, cette poularde révèle tout l'art d'une volaille d'exception. Chaque bouchée raconte l'histoire d'un élevage à taille humaine, d'une attention portée au moindre détail. Résultat : une texture juteuse, un gras savoureux... Et un véritable coup de cœur pour les chefs, conquis par cette volaille au caractère bien trempé!

Emmanuel Renaut : Belle poularde avec une certaine fermeté. J'ai beaucoup apprécié le goût et la texture. Une volaille bien nourrie ! À conseiller.

Yoann Conte : Très très bien élevée ! Un gros coup de cœur. Il y a du moelleux, du juteux, une peau bien grasse qui a la cuisson devient croustillante, avec des aromatiques gourmandes. C'est ce qu'on attend d'une poularde. Tout est bon.

Michaël Arnoult : On voit que c'est un très joli produit. À la dégustation rien à redire.

Tess Evans Mialet : Une peau bien croustillante. Une poularde avec un peu de fermeté... On sent qu'elle a bien couru. En termes de goût et de texture c'est vraiment bon. Une volaille de qualité.

David Gaultier : Mon gros coup de cœur ! Un produit abouti, une viande bien élevée, avec de la couleur, du goût. Un joli moelleux et du grain. Cette poularde a une vraie personnalité.

Edouard Loubet: Tout simplement parfait!

L'IDÉE RECETTE

de MICHAËL ARNOULT

POITRINE CUITE À LA FICELLE, CUISSES CONFITES EN DAUPHINOISE ET AIL DES OURS

6 pers.

INGRÉDIENTS

Poularde entière

2 carottes

1 oignon

Bouquet garni

1 kg de pommes de terre Agria

1 poignée d'ail des ours.

1 branche de thym

Habiller la poularde. Mettre de côté la poitrine et les cuisses.

Avec la carcasse, préparer un bouillon de volaille en y ajoutant la garniture aromatique (carottes, oignon, bouquet garni).

CUISSES CONFITES EN DAUPHINOISE

Braiser les cuisses, mouiller à l'aide du bouillon de volaille et laisser cuire à feu doux, à couvert durant 2 heures.

Une fois les cuisses cuites, récupérer la chair, hacher grossièrement. Ajouter les

carottes de cuisson taillées en brunoise, puis le jus réduit à glace, assaisonner. Mettre de côté.

Tailler les pommes de terre en fines lamelles. Les cuire dans un lait infusé à l'ail des ours et thym. Éqoutter.

Monter des couches successives de pommes de terre, de la préparation des cuisses et d'ail des ours. Conserver au frais. Une fois froid, tailler en quartier. Réchauffer à la vapeur et glacer avec le jus de volaille.

POITRINE CUITE À LA FICELLE

Mettre à cuire la poitrine de la poularde dans le bouillon de volaille à 58°C pendant 1 h.

Prendre la poitrine, la rôtir, la tailler. Dresser en accompagnant de la glace de volaille et d'un petit peu d'ail des ours.







380, CHEMIN DE MELET - 40700 HAGETMAU - LANDES

Tél: 05 58 79 28 00 - Mail: contact@maisondandieu.com - WWW.MAISONDANDIEU.FR

LYON BISCUIT CROQUILLE



Nadine Vincent : Cheffe Maisons E. Renaut
Michaël Arnoult : Chef Les Morainières**
Tess Evans Mialet : Cheffe pâtissière
Yoann Conte : Chef**
Catherine Botti : MOF Primeurs

Jean-Luc Botti : MOF Primeurs

Jean-Christophe Michelet : Champion du monde des confituriers

Emmanuel Renaut : Chef ***

David Gaultier : Sommelier et restaurateur

Christophe Renou : MOF Pâtissier

Laëtitia Gaborit : MOF Fromagère
Ludovic Namur : Chef sommelier
Christophe Aribert : Chef Maison Aribert**
Édouard Loubet : Chef Le Grizzly
Henri Valloton : Œnologue et vigneron







L'AVIS DU JURY:

Avec leur allure de gaufrette chic et leur croustillant inégalé, les Croquilles signées Lyon Biscuit font sensation dans les cuisines les plus créatives! Subtiles, pratiques, toujours prêtes à être garnies, elles révèlent aussi bien les préparations sucrées que salées. De leur texture légère à leur goût raffiné, elles laissent libre cours à l'imagination des chefs, séduits par leur finesse et leur tenue parfaite.

Emmanuel Renaut : Un produit intéressant que l'on peut agrémenter selon son inspiration. Un super croquant !

Yoann Conte : Un produit super intéressant, parfait pour être garni. Le côté plat est super pratique pour le dressage. J'aime bien ce produit.

Christophe Aribert : Un très bon produit, au goût délicat, qui rappelle un peu le cornet de glace. Idéal pour le garnir et le farcir.

Laetitia Gaborit : Très bien. Avec sa finesse, elle met en valeur ce qu'elle renferme. Le croustillant est réussi également. Elle tient bien avec différentes préparations.

Jean Luc Botti : Assez surprenant, une Croquille qui se met au service des produits, qui vient sublimer diverses préparations. Un croustillant très agréable.

Edouard Loubet : Un produit parfait, croustillant, joli avec de la tenue. Des Croquilles qui restent toujours croquantes. Ça ne s'humidifie pas, ça ne pompe pas le gras. Parfait pour être utilisé.





L'IDÉE RECETTE

de CHRISTOPHE ARIBERT

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE, MORILLES ET LIVÈCHE

- 10 Croquilles comestibles
- 2 belles pommes de terre
- 50 g Crème épaisse
- 1 cuillère de beurre
- ½ échalotte

- 4 pièces Morilles
- 1 feuille de laurier
- 1 gousse d'ail
- sel, poivre
- 6 feuilles de livèche

Eplucher, couper en morceaux les PDT et mettre à cuire. Pendant la cuisson, blanchir les morilles (mettre les morilles dans de l'eau froide, porter à ébullition puis égoutter) Ciseler l'échalotte, la faire suer, ajouter l'ail le laurier puis les

Assaisonner, laisser cuire quelques minutes.

Couper les morilles en petits morceaux.

Emincer la livèche très fine.

Une fois la PDT cuites, égoutter puis écraser à la fourchette. Ajouter la crème épaisse, les morilles, la moitié de la livèche émincée.

Assaisonner sel, poivre puis remplir les Croquilles.

Disposer dans une assiette creuse avec un peu de sapin ou d'herbes et parsemer avec le reste de la livèche.

L'IDÉE RECETTE

de TESS EVANS MIALET MIGNARDISE FRAISE **ET PERSIL**



FRAISE MARINÉE

PM Fraises françaises de plein champs (petits calibres) Équeuter les fraises (réserver les queues) et ajouter 5% de sucre blond. Laisser mariner 4h à température ambiante. Ensuite dans un récipient filmé, les pocher dans leur propre jus à 50°c environ une dizaine de minutes. Refroidir et conserver dans leur jus au frais.

CRÉMEUX PERSIL

132 g Oeufs entier de ferme 3 g Gelatine feuille 106 g Jaunes d'oeufs

82 g Jus citron

82 g Sucre blond 150 g Beurre de persil maison

Cuire en casserole les œufs, les jaunes, le sucre et la moitié du jus de citron. Cuire jusqu'à épaississement. Débarrasser et ajouter la gélatine préalablement réhydrater et égouttée. Laisser refroidir et à 40°c ajouter le beurre coupé en cube et le reste de jus de citron. Laisser prendre au frais puis mettre en poche avec une douille cannelée.

PICKLES DE QUEUE DE PERSIL

150 g Eau (préalablement infusée avec les queues de fraises)

50 g Eau

PM Queues de de persil coupée en petits biseaux

100 g Vinaigre

Porter tous les liquides à ébullition et une fois tiédis, verser sur les queues de persil taillées. Laisser maturer 48h minimum.



195 A IMPASSE DE L'INDUSTRIE 26260 CLERIEUX

REINE DE DIJON MOUTARDE DE BOURGOGNE IGP MOUTARDE A L'ANCIENNE



Nadine Vincent : Cheffe Maisons E. Renaut Michaël Arnoult: Chef Les Morainières** Tess Evans Mialet: Cheffe pâtissière Yoann Conte : Chef** Catherine Botti: MOF Primeurs

Jean-Luc Botti : MOF Primeurs Jean-Christophe Michelet: Champion du monde des confituriers Emmanuel Renaut : Chef *** David Gaultier: Sommelier et restaurateur Christophe Renou : MOF Pâtissier

Laëtitia Gaborit : MOF Fromagère Ludovic Namur : Chef sommelier Christophe Aribert: Chef Maison Aribert** Édouard Loubet : Chef Le Grizzly Henri Valloton: Œnologue et vigneron







MOUTARDE DE BOURGOGNE



MOUTARDE À **L'ANCIENNE**





L'AVIS DU JURY :

Entre puissance aromatique et authenticité, ces deux moutardes de Bourgogne réveillent les palais de nos membres du jury! La version classique, onctueuse et piquante à souhait, enrobe le palais d'une intensité maîtrisée, tandis que l'ancienne, croquante et rustique, joue la carte de la gourmandise authentique. Deux expressions d'un même terroir, pour sublimer chaque bouchée avec justesse et panache!

Emmanuel Renaut : C'est un joli produit qui plaît à l'unanimité. Superbe!

Michaël Arnoult: Un très joli produit. La classique est puissante avec une belle texture. Celle à l'ancienne est très bonne également avec un bon croquant du grain et une texture intéressante.

David Gaultier : J'ai beaucoup aimé la texture de la classique. Elle nappe bien le palais, elle est agréable, bien structurée avec de la longueur. Pareil pour celle à l'ancienne. C'est bien fait!

Christophe Renou: J'ai bien aimé. Cela fait plaisir car c'est un produit IGP. On sent le savoir-faire et le sourcing. Sur la classique il y a un joli piquant. De beaux produits!

Laetitia Gaborit: Une moutarde qui a du peps et c'est d'ailleurs ce que l'on recherche. Celle à l'ancienne présente également une belle puissance.

Edouard Loubet : J'ai beaucoup aimé les deux. La classique a un beau piquant. Celle à l'ancienne présente un grain bien croquant.

L'IDÉE RECETTE

de YOANN CONTE

GNOCCHIS AU COULIS DE LIVÈCHE, QUENELLE DE CHANTILLY À LA MOUTARDE

GNOCCHIS

500 g de pommes 250 g de farine de terre Sel

1 jaune d'œuf Zeste de 2 citrons

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante pendant 25 à 30 minutes. Les peler et écraser en purée, puis laisser refroidir. Sur un plan de travail fariné, former un puits avec la purée. Ajouter le jaune d'œuf, le sel, le zeste de citron et une partie de la farine. Mélanger en incorporant la farine restante. Diviser la boule et rouler chaque partie en forme de saucisson. Couper des morceaux. Presser chaque boule sur le dos d'une fourchette pour former les gnocchis. Faire bouillir de l'eau salée et plonger les gnocchis environ 2 à 3 minutes. Dans une poêle, faire fondre une noisette de beurre et faire dorer les gnocchis.

MAYONNAISE

1 jaune d'œuf d'Huile de pépin de 1 cuillère à soupe raisin de moutarde Sel et poivre

3 cuillères à soupe

Dans un bol, mélanger le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre. Fouetter tout en versant lentement l'huile de pépin de raisin jusqu'à ce que la mayonnaise épaississe.

COULIS DE LIVÈCHE

125 g de pousses 100 g d'huile de d'épinards pépin de raisin 200 g de livèche Huile d'olive

Faire revenir les pousses d'épinards avec de l'huile d'olive. Dans un blender, mixer les pousses d'épinards avec la livèche. Incorporer l'huile de pépin de raisin pour monter la sauce. Ajouter la mayonnaise préparée et bien mélanger.

CHANTILLY

Crème de Bresse Moutarde de Bourgogne IGP Moutarde à l'ancienne

Fouetter la crème de Bresse pendant environ 10 minutes jusqu'à obtenir une texture onctueuse. Incorporer la moutarde fine puis la moutarde à l'ancienne.







REINE DE DIJON

1 RUE DES COMBETS 21410 FLEUREY SUR OUCHE - BOURGOGNE FRANCHE COMTÉ, CÔTE-D'OR

SAINT JEAN ROYANS RAVIOLE DU DAUPHINE IGP LABEL ROUGE



Nadine Vincent : Cheffe Maisons E. Renaut
Michaël Arnoult : Chef Les Morainières**
Tess Evans Mialet : Cheffe pâtissière
Yoann Conte : Chef**
Catherine Botti : MOF Primeurs

Jean-Luc Botti : MOF Primeurs

Jean-Christophe Michelet : Champion du monde des confituriers

Emmanuel Renaut : Chef ***

David Gaultier : Sommelier et restaurateur

Christophe Renou : MOF Pâtissier

Laëtitia Gaborit : MOF Fromagère
Ludovic Namur : Chef sommelier
Christophe Aribert : Chef Maison Aribert**
Édouard Loubet : Chef Le Grizzly
Henri Valloton : Œnologue et vigneron











L'AVIS DU JURY:

Raffinement et authenticité... Les Ravioles du Dauphiné Label Rouge et IGP enchantent les papilles avec élégance ! Un subtil duo de Comté AOP et de persil, lové dans une pâte fine à la farine de blé tendre, qui révèle tout le savoir-faire d'un terroir. À chaque bouchée, une explosion de goût, une texture fondante, une tenue parfaite. Plébiscitées à l'unanimité par les chefs, ces ravioles sont un véritable trésor du patrimoine culinaire français.

Emmanuel Renaut : Un produit maîtrisé qui tient toutes ses promesses. Rien à redire !

Yoann Conte : Un vrai savoir-faire ! Un très joli produit avec une très belle histoire. C'est délicat, c'est bon... On ne se force pas.

Christophe Aribert : Une recette ancestrale. Un vrai effort est fait sur la qualité de la pâte et des ingrédients. Le goût est là. C'est vraiment parfait!

Laetitia Gaborit : Une très belle tenue. On sent bien le persil. Bravo à la famille.

Henri Valloton : Une farce bien équilibrée. Un persillé parfaitement dosé. La tenue est aussi superbe. Un beau produit et surtout une belle découverte.

Ludovic Namur : Très bien. On sent bien l'arôme du persil et du comté. Le visuel est très sympa. La raviole est fine et agréable. Cela se mange sans faim... Que demander de plus.







HISTOIRE DE LA MARQUE

L'histoire de Saint Jean, c'est celle de l'heureuse convergence entre deux hommes : Emile Truchet, ayant eu l'ingénieuse idée de mécaniser la fabrication des ravioles et le petit-fils d'une ravioleuse, détenteur de la recette originelle de la véritable raviole.

Emile Truchet s'intéresse à la mécanisation de la fabrication de ses ravioles non seulement pour produire plus vite, mais surtout pour laminer la pâte le plus finement possible. C'est ainsi qu'en 1935, il invente sa propre machine: la raviolatrice.

Mais pour séduire le plus grand nombre, encore fallait-il posséder l'inimitable recette de la véritable raviole! C'est à ce moment qu'intervient le détenteur de la recette originelle. Il est né à Saint-Jean-en-Royans, dans une famille de paysans dont la mère et la grand-mère étaient ravioleuses : les femmes expertes dans l'art de confectionner les ravioles. Possédant son propre commerce de détail et amoureux de la raviole, il souhaite en proposer dans son magasin. Lui revient alors en mémoire la fameuse raviolatrice d'Emile Truchet, rencontré quelques années plus tôt. Après plusieurs essais et réglages minutieux, il lance ses premières fabrications : les ravioles Saint Jean Royans sont nées!

SAINT JEAN ROYANS

Villa Soleilla 2021

Gérard Bertrand

44 AVENUE DES ALLOBROGES, 26100 ROMANS-SUR-ISÈRE

Tél: 04 75 05 83 80 - Mail: contact@royans-pro.fr - Instagram: royans_pro - WWW.ROYANS-PRO.FR

SÉBALCÉ PURE PÂTE DE NOISETTE DU PIÉMONT IGP



Nadine Vincent : Cheffe Maisons E. Renaut
Michaël Arnoult : Chef Les Morainières**
Tess Evans Mialet : Cheffe pâtissière
Yoann Conte : Chef**
Catherine Botti : MOF Primeurs

Jean-Luc Botti : MOF Primeurs

Jean-Christophe Michelet : Champion du monde des confituriers

Emmanuel Renaut : Chef ***

David Gaultier : Sommelier et restaurateur

Christophe Renou : MOF Pâtissier

Laëtitia Gaborit : MOF Fromagère
Ludovic Namur : Chef sommelier
Christophe Aribert : Chef Maison Aribert**
Édouard Loubet : Chef Le Grizzly
Henri Valloton : Œnologue et vigneron









L'AVIS DU JURY:

Puissante, racée, intensément gourmande, la pure pâte de noisette Sébalcé révèle tout le caractère de la Tonda Gentile Trilobata, joyau des collines du Piémont. IGP, 100 % noisette, sa texture lisse, sa torréfaction poussée et son intensité aromatique interpellent les membres du jury. Une très bonne base pour des créations pâtissières, glacières ou salées qui osent l'amertume et la profondeur.

Yoann Conte : Une bonne pâte de noisette que l'on peut aisément travailler en pâtisserie ou agrémenter. J'ai aimé le côté lisse, la belle structure et mouture. Des arômes avec une torréfaction agréable. On pourrait d'ailleurs la travailler sur une sauce gibier, une gardianne de taureau. Avec des jus et des sauces cela pourrait donner un élément de liaison intéressant.

Catherine Botti : On sent bien le goût de la noisette. De la puissance et de l'amertume.

Nadine Vincent : Une très belle texture. Cela sent bon. Le goût de la noisette et de la torréfaction sont bien présents.

Edouard Loubet : Une très bonne base de produit. Une pâte de noisette gourmande, parfaite pour travailler sur différentes recettes. C'est très beau et bon.

Michaël Arnoult : Une amertume prononcée qui ne me dérange pas. Le produit travaillé dans une préparation fera ressortir ce côté noisette, grillé et torréfié. J'ai apprécié ce produit.









HISTOIRE DE LA MARQUE

Le dessert est souvent ce petit plaisir auquel on succombe, éveillant des émotions et créant des souvenirs précieux.

En associant exigence et précision, Sébalcé sélectionne avec soin toutes ses matières premières pour en extraire l'essence des plus belles palettes d'arômes et de textures.

Depuis 1966, Sébalcé accompagne les pâtissiers (artisans et restaurateurs), métier de savoir-faire et de passion, pour leur apporter sérénité, inspiration et leur permettre ainsi de décupler leur créativité au service du gourmand et du beau.

SÉBALCÉ (UNE MARQUE CONDIFA)

28-30 RUE LA FAYETTE 67023 STRASBOURG CEDEX STRASBOURG

Mail: contact@contact.fr - Instagram: @sebalce.france - WWW.CONDIFA.FR



AUBERGE DU BOIS PRIN

Les sommets d'un rêve

Il y a des duos qui relèvent de l'évidence. À la ville comme à la scène, Marie Ancel et Quentin Veyrat avancent main dans la main, portés par une passion sincère et une humilité désarmante. Elle, tout droit venue de Guérande, transpose toute la délicatesse d'un art de recevoir. Lui, enraciné en Haute-Savoie, incarne la montagne, ses saveurs franches et la mémoire d'une famille renommée de restaurateurs.

Ensemble, ils tissent une expérience sensible et précise, dans le sillage d'Emmanuel Renaut. Avec douceur, technicité et justesse, ils donnent un nouveau souffle à cette maison perchée sur Chamonix, en y apposant leur cœur, leur exigence et cette sincérité rare qui touche d'emblée.

L'appel du cœur. Marie Ancel a d'abord choisi la voie sucrée avant de se tourner très vite vers le contact humain, ce lien fugace et précieux qu'elle tisse avec les convives. Elle part à Londres affûter son sens du service, avant de se forger un solide parcours entre Guérande, Val d'Isère (Barmes de l'Ours), le Golfe de Saint-Tropez (Kube hôtel, Le Girelier, Lily of The Valley) et le Lavandou. De commis de rang à maître d'hôtel, elle gravit chaque échelon avec la même grâce, rigueur et sincérité.

La cuisine comme héritage. Chez Quentin Veyrat, la passion se transmet de génération en génération suivant les traces de son grand-père qui a bâti l'hôtel-restaurant du col de la Croix Fry à Manigod. Le jeune haut-savoyard, lui, choisit de se frotter à l'excellence des brigades étoilées pour se façonner : le Père Bise à Talloires, le Flocons de Sel aux côtés d'Emmanuel Renaut, Saint-Tropez auprès d'Arnaud Donckele, Val d'Isère, Saint-Rémy, le Canada d'ouest en est...

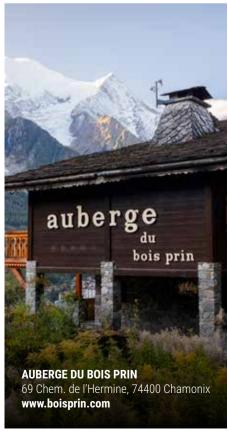
Une trajectoire brûlante, à la hauteur de son énergie et de son exigence.

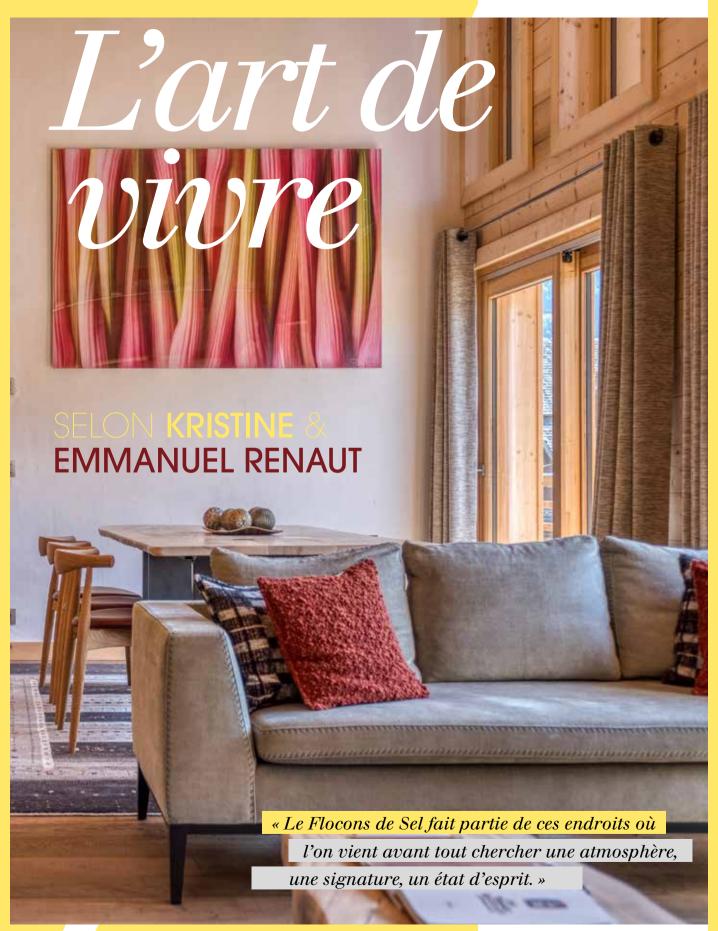
> « À Chamonix, entre cimes et silences, ils dessinent à deux une expérience entière, sensible, enracinée. Une histoire d'amour, de goût et de montagne. »

UNE EXPÉRIENCE AU CŒUR DE LA MONTAGNE

Face au Mont-Blanc, chaque plat raconte une histoire et chaque regard échangé porte la promesse d'un moment partagé. Ici, tout est conçu pour que l'on se sente bien, dans un cadre familial et décomplexé où chaleur et simplicité règnent. Marie et Quentin ont créé un lieu qui démystifie les codes de la haute gastronomie avec cette volonté profonde de la rendre plus humaine. La partition de Quentin, savoureuse et tranchée, se veut lisible, sincère et gourmande. Il se joue habilement des goûts, faisant notamment un gros travail autour du vinaigre et de l'acidité, de l'entrée au dessert. Les produits sont locaux et proviennent même de leur propre jardin. Côté salle, Marie incarne pleinement son art... Un service empreint de légèreté et d'une douce attention aux autres. Elle s'adapte à chacun, avec cette touche de bienveillance qui fait de chaque repas un moment unique.







ART DE VINRE



Prôner le peu, pour le mieux! On aime Megève pour son charme intemporel, cette alchimie subtile entre tradition et raffinement, où les ruelles pavées murmurent l'histoire d'un village alpin devenu l'un des symboles de l'élégance à la française. C'est dans ce décor d'exception que le couple Renaut a choisi, il y a quinze ans, de poser ses valises et de réinventer un art de vivre à leur image. Entre authenticité et épure, ils cultivent un luxe discret, celui du mieux plutôt que du trop, où chaque détail raconte une histoire et où la simplicité devient la plus précieuse des signatures.

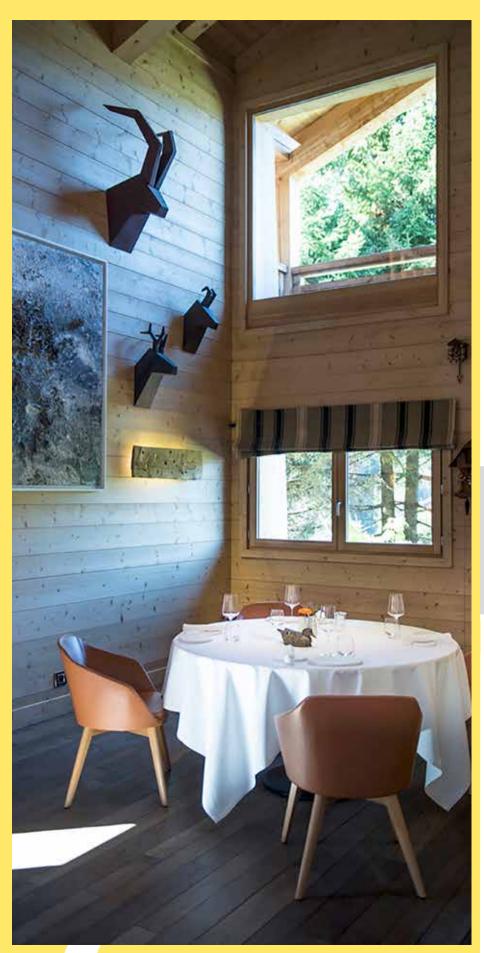
UN REFUGE PRÉSERVÉ, ENTRE LUXE ET NATURE

Il existe des lieux qui échappent aux tendances, des adresses qui, loin de la frénésie du monde, cultivent une élégance intemporelle. Le Flocons de Sel fait partie de ces endroits où l'on vient avant tout chercher une atmosphère, une signature, un état d'esprit. Ici, pas de démonstration tapageuse, pas d'ostentation. Juste une harmonie parfaite entre la nature, l'architecture et l'art de recevoir.

C'est à l'écart du cœur du village que le couple a choisi d'installer sa maison, dans un cadre préservé où l'espace et le silence permettent de savourer pleinement l'instant. « Nous voulions un hôtel ouvert sur la nature, loin de la fluctuation, avec des jardins et des terrasses ». Dès l'arrivée, la sensation de bien-être est immédiate : l'architecture, avec ses larges ouvertures, laisse entrer la lumière et donne aux lieux une impression d'espace, tandis que la montagne, majestueuse, semble s'inviter à l'intérieur.

UNE MAISON À LEUR IMAGE

Plus qu'un hôtel et un restaurant, les établissements du chef sont de véritables lieux de vie, conçus comme des cocons où chaque détail a été pensé pour offrir une expérience intime et authentique. « Nous sommes des maîtres de maison ». Ici, tout est à taille humaine. Pas de grand hall impersonnel ni d'atmosphère figée : la maison évolue avec son temps et vit au gré des saisons et de ceux qui la font vibrer. La décoration, signée Kristine Renaut, traduit cette volonté d'offrir un luxe sincère, fait de matériaux nobles et d'artisanat local.



ART DE VINRE

Parquet en chêne, pierres de montagne de la Vallée d'Aoste, murs à la chaux, bois de sapin et de mélèze patiné par le temps... Chaque élément a été soigneusement choisi pour apporter chaleur et authenticité. « Nous avons privilégié les jolis volumes, un esprit aéré, ouvert, tout en restant dans quelque chose d'intemporel ». La palette de couleurs joue sur les tonalités naturelles : le bois apporte sa chaleur, le blanc ajoute une touche d'épure et de légèreté.

Loin des clichés « montagnard », la maison évite l'accumulation de bibelots et d'objets décoratifs trop marqués. Quelques clins d'œil bien dosés rappellent l'environnement alpin, sans jamais tomber dans l'excès. Le mobilier, à la fois élégant et fonctionnel, a été sélectionné avec soin, mêlant pièces de créateurs et objets chinés au fil du temps. Car ici, les lieux évoluent, s'agrémentent de nouveaux

« On veut que ce qu'il y a à l'intérieur ressemble à ce que l'on retrouve dehors... À la fois brut et délicat »

détails selon les saisons et les coups de cœur.

UNE TABLE OÙ LA SIMPLICITÉ DEVIENT UN ART

Le restaurant Flocons de Sel*** prolonge cette quête d'authenticité et d'excellence. Emmanuel Renaut, compose une cuisine à son image, profondément enracinée dans son territoire. Et pour mettre en valeur ses créations, chaque détail compte, à commencer par l'art de la table. Les nappes blanches en coton, tissées par une manufacture des Vosges, apportent une touche d'élégance sobre et intemporelle. Sur les tables, on retrouve des Opinel,

ART DE VINRE

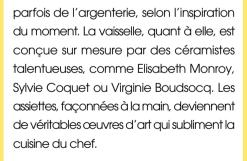


chaleureux, sincère, dirons-nous même familial.

L'ART DE RECEVOIR

Si les maisons d'Emmanuel Renaut séduisent autant, c'est aussi parce aue ce sont des lieux où l'on vient chercher plus au'un simple séiour ou un repas d'exception. On y vient pour vivre une expérience, pour créer des souvenirs qui resteront gravés dans le temps. « Nos clients viennent chercher l'authenticité, et c'est pour ça qu'ils sont fidèles ». Certains reviennent année après année, parfois pour retrouver des sensations d'enfance. parfois pour transmettre à leurs propres enfants les souvenirs qu'ils ont eux-mêmes construits ici. Les petites attentions sont légion... En témoigne, les infusions maison ou boissons rafraîchissantes qui sont proposées à l'arrivée des convives lors de leurs séjours. Après une journée de ski ou une promenade en montagne, deux tartes aux fruits attendent les clients dans le grand salon, comme une invitation à prolonger le plaisir dans un esprit de convivialité. Amoureux depuis toujours de la montagne, le chef partage même, avec les invités qui le souhaitent, une balade en forêt pour la cueillette des champignons ou encore pour explorer les multiples trésors du terroir.

Cette fidélité se retrouve aussi dans les équipes, dont la longévité garantit une continuité précieuse dans l'accueil et le service. On est ici dans une maison où chaque geste a du sens, où chaque attention est pensée pour que chacun se sente comme chez lui. Dans ce refuge alpin, l'art de recevoir prend tout son sens. On y vient pour une émotion, une parenthèse suspendue hors du temps. Un moment d'exception, que l'on a envie de vivre et de revivre.



Mais plus encore que le décor, c'est l'atmosphère qui fait la singularité du Flocons de Sel. Ici, l'hospitalité est pensée comme une évidence, loin des codes parfois rigides de la haute gastronomie. « Il faut que ce soit naturel. Il faut s'éloigner des codes surfaits et rester soi-même dans la simplicité ». L'accueil est



























ARTDEVINE

À LA NUIT TOMBÉE

Chez Kristine et Emmanuel Renaut. L'art de vivre en hébergement se décline dans 11 chambres et suites à l'élégance épurée, pensées comme des refuges chaleureux et lumineux. Ils ont choisi chaque objet, chaque agencement, créant des pièces où l'on se sent « comme à la maison ».

Le Chalet & les suites des Allobroges invitent à une parenthèse hors du temps, où le confort et l'élégance se conjuguent dans un esprit chalet-chic. Entièrement rénové fin 2021, ce chalet de trois étages, séduit par son atmosphère feutrée et son décor pensé dans les moindres détails. Ici, les matières nobles dominent : bois patiné, pierre naturelle, textiles douillets, créant une ambiance douce et réconfortante. Dans le vaste salon exposé plein sud, de généreux canapés, des coussins moelleux et de grands plaids invitent à des soirées

prolongées au coin du poêle à bois, tandis que les larges fenêtres ouvrent sur les cimes enneigées. Les quatre suites, toutes indépendantes et dotées de leur propre salle de bain et dressing, sont de véritables havres de paix, où les tons naturels et les lumières tamisées apportent une touche d'intimité et de sérénité. Le cœur du chalet, c'est aussi sa cuisine équipée par Emmanuel Renaut: un espace concu pour partager des moments gourmands en famille ou entre amis, avec des équipements haut de gamme et un superbe fourneau qui ne demande qu'à voir mijoter de délicieux repas.

Le chalet « Grenand », situé non loin, est un véritable cocon où luxe discret et convivialité se rencontrent. Avec ses quatre chambres, son salon chaleureux et sa cuisine équipée, il invite à une escapade intime et raffinée, entre confort moderne et charme montagnard.

lci, chaque détail reflète un art de vivre authentique: la chaleur du bois et des tissus, une décoration épurée où chaque objet trouve naturellement sa place. Depuis le balcon et la terrasse privative, la vue s'ouvre sur les montagnes et la vallée, baignant l'espace de lumière.

L'appartement du village, au coeur de Megève est quant à lui, un veritable camp de base pour les amoureux de la montagne. Pensé pour les familles et les épicuriens, ce duplex chaleureux de 75 m² sur trois niveaux, marie élégance alpine et confort. Le bois clair très chaleureux, les touches décoratives inspirées de la tradition savoyarde, le moelleux des matières donnent aux lieux une atmosphère très « cocooning ». Au dernier étage, la pièce de vie baignée de lumière, avec poêle à bois et grande table conviviale, s'ouvre sur un balcon donnant le pouls du village!





15 - AURILLAC

6 Place du Square

17 - VAUX SUR MER - ROYAN

C. Cial Val Lumière

19 - BRIVE

13, rue de l'hôtel de ville

19 - USSEL

38 et 40, av. Carnot

24 - BOULAZAC ISLE MANOIRE - PÉRIGUEUX

ZA du Ponteix

31 - Rouffiac-Tolosan - TOULOUSE

RD 888 - Route Albi - C. Cial Leclerc

33 - ARCACHON

Ilot Barkhanes, rue Jéhenne

33 - ST MEDARD EN JALLES

C. Cial Leclerc

40 - SAINT-PAUL-LÈS-DAX

Centre Commercial Grand Mail Adour Océane

46 - CAHORS

89, Bd Gambetta

47 - BOÉ - AGEN

Parc Cial O'Green

64 - PAU LESCAR C.Cial Carrefour

64 - URRUGNE - ST JEAN DE LUZ

C. Cial Leclerc

79 - BESSINES - NIORT

Zone de la Mude Av. de la Rochelle

82 - MONTAUBAN

Le Square d'Aussonne - 485 route du Nord

86 - POITIERS

ZC Auchan Sud Route de la Saulaie

87 - LIMOGES

Familly Village









On a tant à ... partager





ART DE VIVRE





PRODUITS



вох



ART DE VIVRE

HAPPY B

MAGAZINE

BONNES ADRESSES

MAGAZINE



CADEAUX D'AFFAIRES











ÉDITIONS COLLECTORS

































TESTS PRODUITS













