

Les chefs étoilés vont bichonner les soignants

Jusqu'à mi-avril, à tour de rôle, les chefs étoilés du tour du lac vont préparer un menu complet pour les soignants. Avec leurs producteurs et depuis leur cuisine, ils vont préparer 60 repas.

Ils sont comme ça les chefs étoilés autour du lac d'Annecy. Spontanés et indépendants. Ils se connaissent bien pour avoir été les maîtres d'apprentissage ou élèves prometteurs les uns des autres. Et il est déjà arrivé qu'ils opèrent ensemble au profit d'une cause. Il a suffi alors d'un coup de fil et en moins de temps que pour le dire, ils ont réussi à organiser une opération en direction du service réanimation d'Annecy et de Cluses. « Eux sont dans le "coup de feu" quand nous, nous ne le sommes plus, il nous est alors apparu naturel d'agir », explique Laurent Petit, trois étoiles au Michelin.

60 menus complets livrés ce jeudi

Jusqu'à mi-avril, à tour de rôle, un chef cuisine avec son propre circuit de producteurs, son jardin, réalise un menu complet et livre 60 repas.

Ont été mis dans la boucle, d'un bout à l'autre du lac, Laurent Petit à Annecy-le-Vieux, Stéphane Dattrino à Annecy, Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, Jean Sulpice à Talloires-Montmin et Florian Favario à Montmin. Première livraison, aujourd'hui, jeudi 2 avril.



Yoann Conte, deux étoiles.
Archives photo Le DL/Greg YETCHMENIZA



Laurent Petit, trois étoiles.
Archives photo Le DL/K.B.



Jean Sulpice, deux étoiles.
Archives photo Le DL/G.B.



Stéphane Dattrino, une étoile.
Archives photo Le DL/K.B.



Florian Favario, nouvelle étoile. Archives photo DR

H2V03 - 74

09 7440107-7480
08 3300010-3480
M
N