



SAVEURS D'ICI Voyager

Annecy

Une terre d'étoilés

Sur les rives de son lac aux eaux turquoise, la ville de Haute-Savoie est devenue une destination gastronomique incontournable, avec pas moins de sept chefs distingués par le Guide Rouge, même si la vraie star reste ici le terroir.

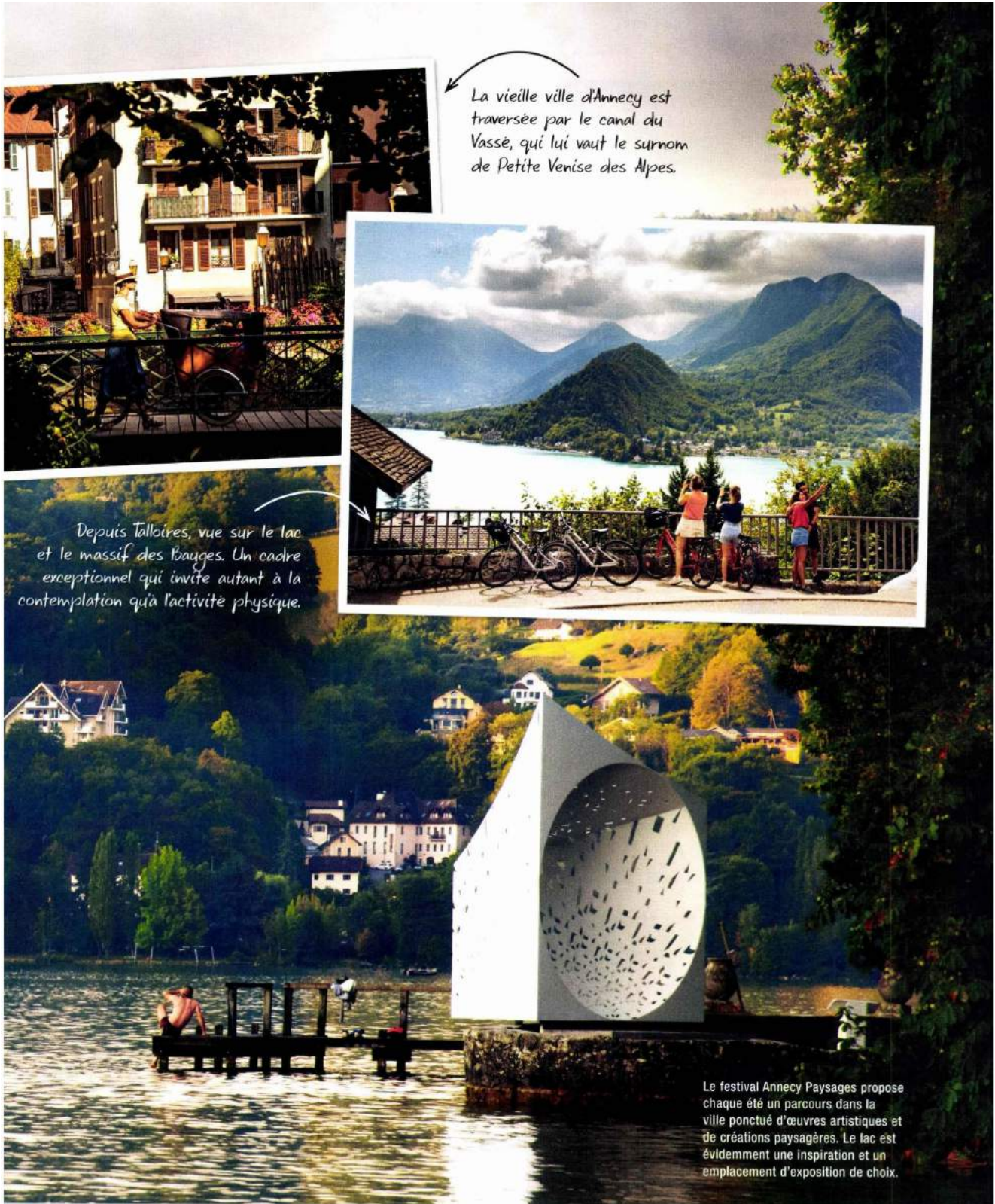
Texte **Patricia Marini.** Photos **Marie-José Jarry.**



Quinze kilomètres de long et à peine plus de trois de large. Encerclé par les massifs montagneux qui se reflètent dans ses eaux turquoise, le lac d'Annecy offre un paysage de carte postale. Mais c'est aussi une destination gastronomique réputée. Ses savoir-faire et son patrimoine culinaires, bien loin des seules spécialités montagnardes auxquelles on a longtemps cantonné la Savoie, ne datent pas d'hier. De la Renaissance jusqu'à son annexion par la France en 1860, on a en effet cultivé dans le duché de Savoie un certain art de vivre. Maître Chicart, le cuisinier du duc de Savoie, Amédée VIII, au début du xv^e siècle, évoquait déjà dans son manuel, *Du fait en cuisine*, soufflés, civets de gibier, bouillons parfumés au safran ou encore sabayons.

Pas vraiment étonnant, donc, que l'on dénombre sur quelques kilomètres carrés pas moins de sept chefs étoilés. Chacun d'entre eux a su tirer le meilleur de ce territoire tout en préservant son identité. Et pour cause, ces hommes ont en commun « le caractère montagnard de gens qui n'ont peur de rien », résume Laurent Petit, du Clos des Sens, auréolé de trois macarons Michelin depuis 2015. Né d'un père charcutier en Haute-Marne, dont il a mis du temps à comprendre l'héritage, ce svelte quinquagénaire au discours franc se revendique comme « un aubergiste, un fils de commerçant au bon sens paysan ». Dans son restaurant posé sur la colline d'Annecy-le-Vieux, une « maison planquée où l'on ne vient pas pour être vu », il a ancré sa cuisine autour des poissons fins – féra, truite, omble chevalier, lavaret – qui font la richesse des trois lacs savoyards – d'Annecy, du Bourget et le Léman –, tout en s'enthousiasmant pour les infinies possibilités du végétal. Au point d'en faire l'élément central d'une assiette où ■■■





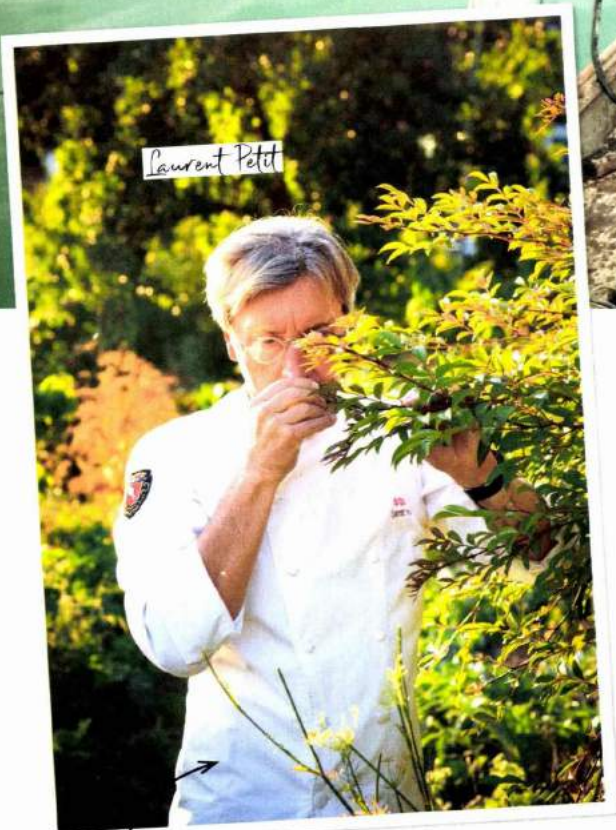
SAVEURS D'ICI Voyager



Le chef Jean Sulpice aime aller à la rencontre de ses fournisseurs pour les voir travailler, y compris dès l'aurore ! Ici avec Florent Capretti, l'un des deux derniers pêcheurs professionnels du lac.

Florent Capretti

Jean Sulpice



Laurent Petit

Laurent Petit s'approvisionne dans son foisonnant jardin en permaculture, que l'on devine à peine depuis la terrasse du restaurant.



La fêra, un des trésors argentés qui se cachent dans les lacs savoyards.

■ ■ ■ il transforme la betterave en star et donne au lavaret un second rôle. « J'aime le côté multifacette d'un produit. Je le scanne et le triture pour voir jusqu'ou il me mène. » L'envolée de champignons est une délicate sculpture artistiquement disposée à la pince et au cœur corsé, quand les racines d'endive séchées, torréfiées, granitées et transformées en crémeux sont enfermées dans une aérienne coque de meringue désucriée. Une attirance pour le végétal qui va de pair avec la croissance de son potager en terrasse, où il cueille herbes aromatiques, légumes et petits fruits. Le chef, qui pousse même la démarche jusqu'à suggérer des accords avec des kombucha, infusions ou toniques à base de levain de gingembre, repousse les limites en faisant oublier la structure classique d'un menu. Avant lui, dès les années 1980, Marc Veyrat avait aussi œuvré à réveiller un répertoire culinaire alors endormi. Ses cuisines

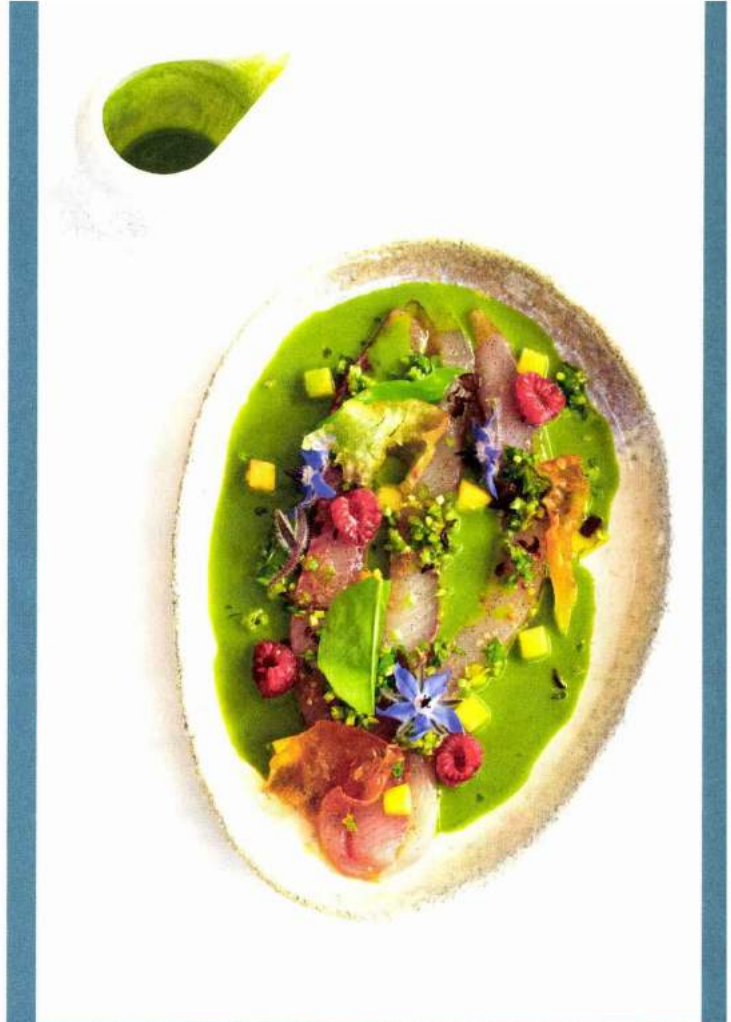
RIEN DE TEL QUE CETTE VILLE OUVERTE SUR LE LAC ET LES MONTAGNES POUR CHANGER DE PERSPECTIVE !

ont accueilli bon nombre de chefs qui écrivent aujourd'hui un nouveau chapitre de cette histoire, sur les rives d'un lac creusé il y a 18000 ans par la fonte des glaciers. À commencer par Jean Sulpice, natif d'Aix-les-Bains, qui fut le second de « l'homme au chapeau » à La Ferme de mon Père, à Megève, avant de s'installer à Val Thorens, à 2300 mètres d'altitude, où il est devenu l'un des plus jeunes étoilés de France. Il a repris en 2017 une institution, L'Auberge du Père Bise, implantée depuis 1903 dans la baie de Talloires, dont la ravissante anse a été immortalisée par le peintre Cézanne en 1896. Un an tout juste après son arrivée, il y décroche ses deux macarons et dirige désormais, avec son épouse Magali, une entreprise de 115 salariés, dont une brigade d'une quarantaine de cuisiniers et de pâtisseries. Sa cuisine subtilement équilibrée fait la synthèse de ses deux univers : le lac, où il aime naviguer, et la montagne, qu'il arpente à vélo.

Une nature prodigue

Rien de plus normal pour ce Savoyard, qui a la réputation de peu dormir, que de vous inviter à 6 h du matin, à rencontrer Florent Capretti, le pêcheur historique de la famille Bise, quand celui-ci relève ses filets sur les eaux limpides. Il est l'un des deux derniers encore en activité, et les chefs s'arrachent le fruit de son travail. Jean Sulpice a ses habitudes dans la grotte des Contrebandiers, où il arrête sa petite embarcation pour y ramasser quelques tiges de polypode commun, au goût de réglisse, dont il agrémentera un brochet confit au beurre de citron. S'il trouve son inspiration dans le milieu naturel ou au gré de ses rencontres avec les producteurs, il ne néglige pas la tradition pour autant. Il a ainsi revisité le pormonier (saucisse de porc, généralement au chou) avec des escargots et une multitude d'herbes sauvages. Quant à son fameux flan au lait infusé à la vanille et au safran, il s'est souvenu de la tarte à la crème de son enfance pour l'élaborer.

C'est chez Sylvain et Marie Leroux, de l'association Ceux qui sèment, que nous avons rendez-vous avec le chef Éric Prowalski, récompensé en 2021 par une première étoile. Depuis mai 2020, le couple s'attache à prouver qu'on ■■■



FÉRA, OSEILLE, VANILLE

Pour 1-2 personnes
Préparation : 15 min

■ 1 filet de féra ■ 1 grosse poignée d'oseille ■ 1/2 citron confit au sel ■ 3 c. à soupe d'huile d'olive ■ 1 gousse de vanille ■ 50 g de fruits de saison et de fleurs comestibles et sans pesticides ■ 1 c. à soupe de jus de citron ■ 1 pincée de piment d'Espelette ■ 1 pincée de sel de Guérande

Ustensile : 1 pinceau de cuisine

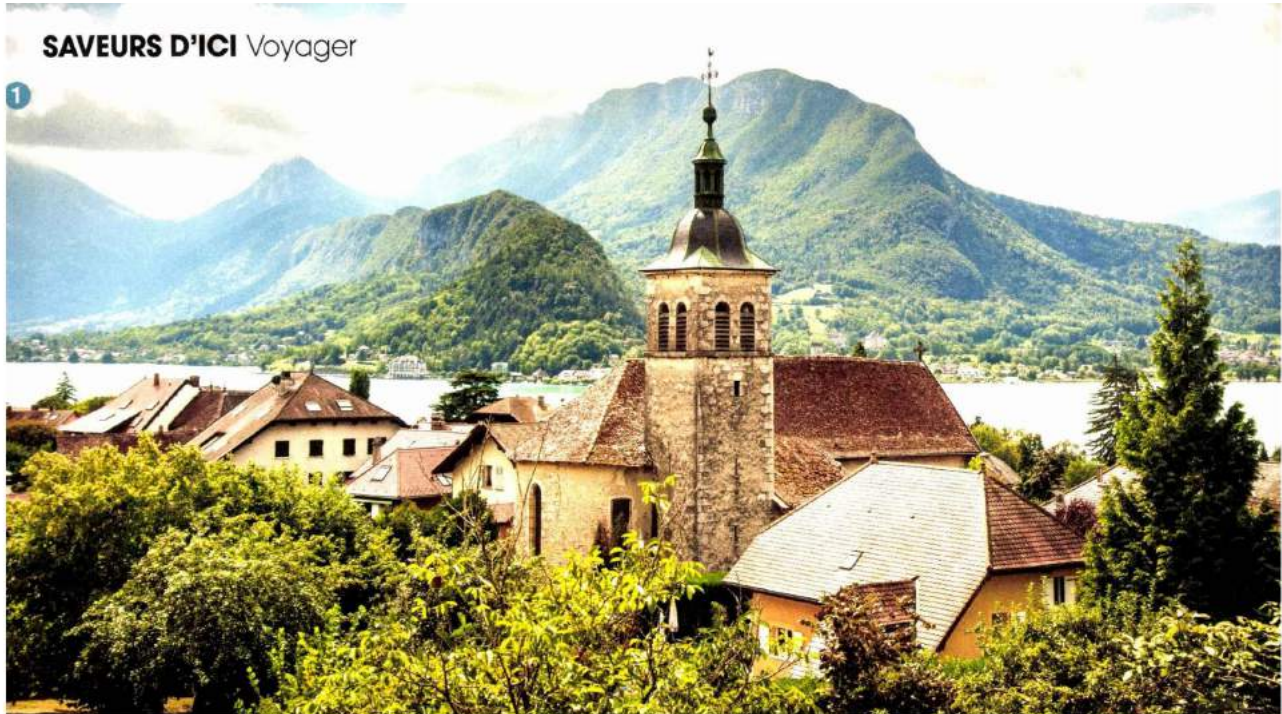
1. Taillez le filet de féra en fines lanières dans le sens de la longueur, de la tête vers la queue. Disposez les lanières dans une assiette. Mélangez l'huile d'olive avec les graines de la gousse de vanille, le sel et le piment.

2. Prélevez quelques feuilles et tiges d'oseille pour la finition. Ciselez le reste. Mélangez l'oseille ciselée avec le demi-citron confit coupé en petits morceaux. Parsemez-en le poisson. Ajoutez des petits morceaux de fruits et des fleurs comestibles de saison (bourrache, par exemple), quelques feuilles d'oseille, quelques tiges d'oseille et des morceaux de la gousse de vanille finement coupée.

3. Servez aussitôt.

Notre conseil vin
Un chignin-bergeron

Une recette de Jean Sulpice, de L'Auberge du Père Bise, à Talloires-Montmin.



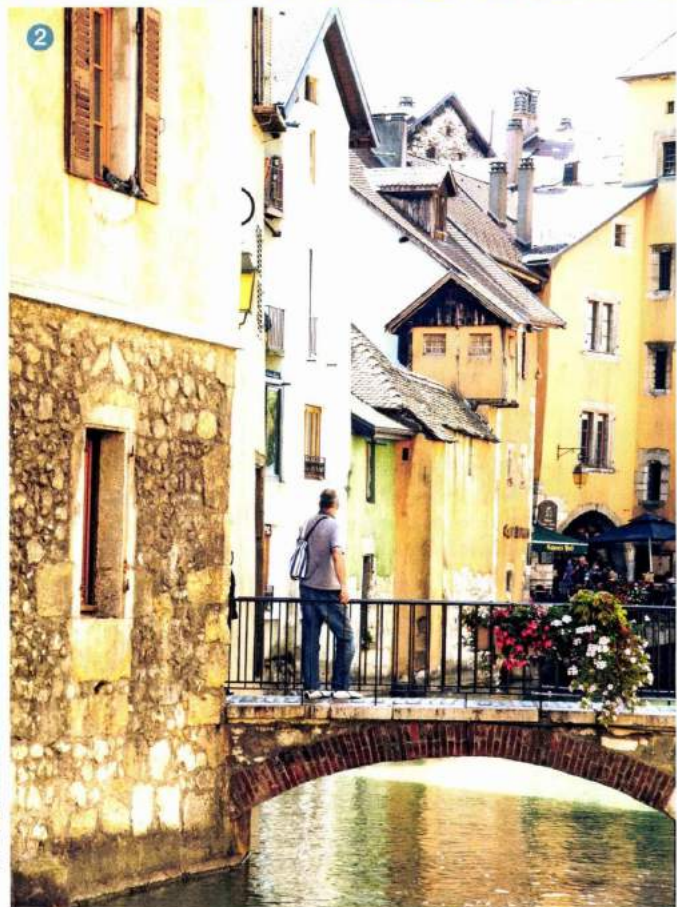
SAVEURS D'ICI Voyager

1

1. Bordant la rive sud-est, Talloires est l'un des villages les plus anciens autour du lac. Les moines exploitaient la terre notamment avec des vignes, et l'on peut y voir encore d'anciennes maisons vigneronnes. **2. La vieille ville d'Annecy,** avec ses ponts et placettes caractéristiques, tout comme ses constructions en pierre coiffées de tuiles en écailles de poisson. **3. Un sublime paysage** aux lumières changeantes, dont on ne se lasse pas. Au fond, la Tournette, dans le massif des Bornes, est la plus haute montagne visible depuis la ville.



3



2



TOUS LES SENS EN ÉVEIL, ON PREND ICI CONSCIENCE D'ÊTRE DANS UN ENVIRONNEMENT PRÉCIEUX ET UNIQUE

■■■ peut cultiver des légumes en pleine ville. Une alternative intéressante dans « une région contrainte par les montagnes, où la culture maraîchère est compliquée », qui permet de fournir en légumes environ 80 familles du quartier. Pas de semences hybrides, mais des variétés endémiques, comme le haricot crochet d'Annecy, et près de 70 sortes de tomates actuellement en test, pour sélectionner celles qui s'adaptent le mieux.

Le chef de La Rotonde des Trésoms, hôtel-restaurant situé sur les hauteurs d'Annecy, fait régulièrement son marché dans ce jardin d'abondance. Ce jour-là, il vient chercher de la tagète, pour apporter une touche florale à son ris de veau braisé, et des idées pour son menu végétal. Lui aussi a profondément bouleversé son registre : on commence le repas par un kéfir, et il a banni certains produits, comme le homard, et réduit les quantités de viande et de poisson. Ce qui ne l'empêche pas de mitonner des plats gourmands à souhait dans un esprit terre et mer, en souvenir de ses ori-

gines arcachonnaises, avec en plat signature un pigeon égayé par un tartare d'huîtres et une mousseline de petits pois.

Émulation entre chefs

Si ces tables ne sont pas accessibles à toutes les bourses, les chefs étoilés cherchent à démocratiser leur démarche. Laurent Petit s'est par exemple associé avec Nicolas Guignard, formé par Yves Camdeborde, pour proposer, à la Brasserie Brunet, des plats canaille : bouillabaisse lacustre, demi-tête de cochon grillée, pâté en croûte et pièces de viande rôties. Jean Sulpice a, lui, radicalement modifié cette année le décor et la carte du 1903, le bistrot adossé à L'Auberge du Père Bise, avec des plats bourgeois enracinés dans le terroir. Au menu, gratin de queues d'écrevisses, féra en croustillant d'algue ou selle d'agneau et jus à la reine-des-prés. Quant au doublement étoilé Yoann Conte, qui occupe l'ancienne Maison Bleue de Marc Veyrat, il a accolé à son restaurant gastronomique une seconde table, Le Roc, qui bénéficie du même point de ■■■



1 SAVEURS D'ICI Voyager

1



2

1. À l'entrée du canal du Vassé, le pont des Amours permet de relier le Pâquier ou Champ de Mars aux jardins de l'Europe, une très agréable promenade. **2. La charcuterie Pauvert**, une institution annécienne reprise et relancée par la famille Fouanon, à commencer par André, qui a transmis son savoir-faire à ses fils et à de nombreux MOF.

Philippe Rigollot

Après un parcours d'exception et de nombreuses récompenses, Philippe Rigollot, pâtissier, a choisi de s'installer à Annecy.

■ ■ ■ vue sur le lac. Mieux, cette galaxie d'étoilés entraîne dans son sillage une jeune génération qui joue une partition plus abordable, avec le même goût des belles matières premières. Pas moins de six tables de qualité ont vu le jour en cinq ans autour de la tranquille place des Cordeliers. Parmi lesquelles, Racines. Dans leur restaurant de poche, de 16 couverts, les trentenaires Éva Filippini, en salle, et John Guillot, aux fourneaux, changent leur menu aux influences méditerranéennes tous les mois: pas plus de trois entrées, deux plats, deux desserts et une suggestion du jour. De l'ultra-frais, car il leur est impossible de stocker quoi que ce soit dans leur minuscule cuisine.

Des MOF et un champion du monde

La Petite Venise des Alpes a aussi attiré des artisans d'exception. Le Parisien André Fouanon, Meilleur Ouvrier de France, a repris, il y a 33 ans, l'emblématique maison Pauvert, char-



cuterie depuis 1894. Ses deux fils, Adrien et Cyril, sont dorénavant à la tête d'un laboratoire de 1000 m² et d'une équipe d'une vingtaine de personnes. « Pas de colorants, de conservateurs ou d'additifs, nous faisons tout nous-mêmes, y compris les fonds de volaille. Nous travaillons à l'ancienne, mais d'une manière moderne », souligne le jeune retraité. Également natif de la région parisienne, Philippe Rigollot, installé en 2010, cumule les titres de MOF et de Champion du Monde de Pâtisserie (2005). Si ses créations suivent les saisons, les Pavés d'Anancy, une gourmandise à base de praliné, gianduja et crêpe dentelle, dont la forme rappelle les pavés des ruelles, s'avèrent, eux, intemporels. De son côté, Mickael Risper, formé chez Hermé, Ducasse et Guy Martin, a créé en 2011 Pan & Gatô, qui est devenu une référence aussi bien pour ses douze variétés de pain que ses pâtisseries et viennoiseries. Il privilégie les fruits de saison et travaille avec une farine sans adjuvant, du beurre de Bresse, du lait et des œufs bio de ferme. Tous partagent cette envie d'aller toujours plus loin dans la quête de l'excellence. Pour autant, « s'il y a de la place pour tous, il ne faut pas s'endormir, car la clientèle est friande de nouveautés », observe le MOF Philippe Rigollot. Comme en compétition, le plus dur est en effet de rester au niveau. ❖

FLAN PÂTISSIER AU SAFRAN DE SAVOIE

Pour 4-6 personnes
Préparation : 20 min
Repos : 5 h Cuisson : 1 h

Pour la pâte brisée : 125 g de farine + un peu pour étaler
 ■ 90 g de beurre + un peu pour le moule ■ 2,5 g de sucre semoule ■ 2 g de sel ■ 25 g de lait ■ 10 g de jaune d'œuf

Pour la crème : 325 g de lait ■ 325 g de crème liquide à 35 % ■ 115 g de sucre semoule ■ 41,5 g de poudre à crème ■ 0,15 g de safran de Savoie en poudre ■ 1/2 gousse de vanille

Ustensiles : 1 moule de 18 cm de diamètre ■ Film alimentaire pour cuisson

- 1. Préparez la pâte brisée.** Sablez la farine et le beurre. Ajoutez le sucre et le sel. Terminez en versant le lait, puis le jaune d'œuf, mélangez brièvement. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 h.
- 2. Au bout de ce temps,** sur le plan de travail fariné, étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur.

Foncez-en un moule beurré de 18 cm de diamètre. Mettez au congélateur 2 h.

3. Une fois que la pâte brisée est congelée, préparez la crème. Versez le lait et la crème liquide dans une casserole, ajoutez le safran, les graines de la gousse de vanille fendue et grattée ainsi que le sucre mélangé à la poudre à crème. Donnez ensuite une légère ébullition.

4. Versez la préparation chaude sur la pâte congelée. Filmmez au contact. Réservez au réfrigérateur jusqu'à total refroidissement.

5. Faites cuire dans le four préchauffé à 160 °C, pendant 1 h (four ventilé, ventilation 3).

6. Laissez refroidir le flan avant de le déguster.

Notre conseil vin *Un gaillac doux*

Une recette de Jean Sulpice, de L'Auberge du Père Bise, à Talloires-Montmin.



SAVEURS D'ICI Carnet de route

Les hôtels

♥ Le Mouton Bleu (5)

Après deux ans de travaux, la trentenaire Justine Timsit a ouvert en juillet 2021 cet hôtel de 15 chambres. Elle a voulu lui donner l'atmosphère d'une maison d'hôtes chic, décontractée et accueillante, et c'est réussi ! De spacieuses chambres claires et cosy, équipées de terrasse ou balcon, un agréable jardin-piscine et une plage privée. À partir de 185 € la chambre double avec vue sur le lac, petit déjeuner 20 €, brunch le week-end, séjours thématiques hors saison.

241, route du Port, 74290 Talloires-Montmin.
Tél. : 0450639314. www.hotelmoutonbleu.com

L'Abbaye de Talloires

Un séjour dans cette ancienne abbaye bénédictine fait voyager plusieurs siècles en arrière. Transformée en hôtel dès 1862, le premier sur le lac, elle doit son succès aux nombreuses traces de son riche passé, dont la chambre dite du Prieur (la très demandée chambre 31), classée pour son plafond à la française, son plancher d'origine et ses fresques murales. Chambres doubles de 136 à 476 € selon la saison, petit déjeuner 25 €.

2, chemin des Moines, 74290 Talloires-Montmin.
Tél. : 0450607733. www.abbaye-talloires.com

Boutik Hôtel

Idéalement situé à l'entrée de la vieille ville, cet hôtel particulier abrite 12 chambres de caractère. Avec pour chacune un décor différent, dont les accessoires sont commercialisés dans le concept store. Le petit déjeuner se prend à l'arrière, dans un ravissant jardinet, où l'on peut également venir siroter un thé ou déguster une pâtisserie. À partir de 150 € la chambre double, petit déjeuner 18 €.

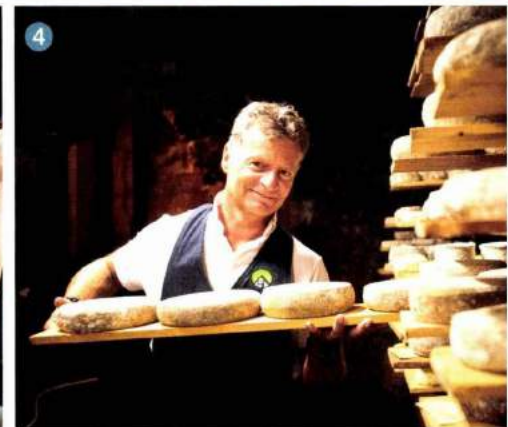
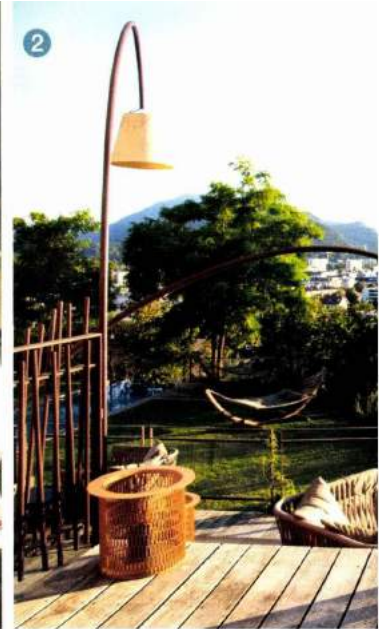
Rue de la Providence, 74000 Anancy.
Tél. : 0450440440. www.leboutikhotel.com

Se renseigner

www.lac-anncy.com
www.savoie-mont-blanc.com

Circuler sur le lac

La compagnie de bateaux Water Taxi offre un moyen de transport alternatif à la voiture pour rejoindre les rives du lac et ses restaurants. Avec différentes formules telles que balades commentées sur mesure ou soirées apéro. De mars à novembre. Transfert de 90 à 120 € jusqu'à 4 passagers. Tour du lac d'une heure : 195 € pour 4 passagers.
www.water-taxi.fr



Les tables

Le Clos des Sens et Le Cortil (2)

Laurent Petit se revendique comme l'un des trois étoilés les moins chers de France, ce qui ne l'empêche pas de faire vivre à ses convives une expérience unique (de 148 € le menu « Pour voir » servi au déjeuner, hors week-end et hors vacances d'été, à 238 € le menu en 9 saveurs, hors boisson). Au Cortil, restaurant éphémère, on partage autour de grandes tables en bois brut, au cœur du jardin foisonnant, des plats cuits exclusivement au feu de bois. Du 2 juin au 3 septembre, les jours de beau temps : plats de 18 à 45 €.

13, rue Jean-Mermoz, 74940 Anancy-le-Vieux.
Tél. : 0450230790. www.closdessens.com

Brasserie Brunet

Laurent Petit (voir ci-dessus) s'est associé à Nicolas Guignard pour ce restaurant accessible, plutôt axé sur la viande. Menus de 25 € à 38 €.
10, rue de la Poste, 74000 Anancy.
Tél. : 0450512210 www.brasseriebrunet.com

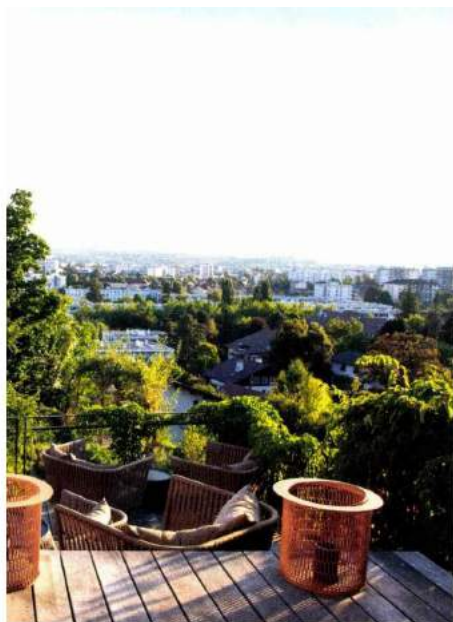
♥ L'Auberge du Père Bise et Le 1903 (1)

Jean Sulpice a trouvé là un écrin à la hauteur de son talent, avec d'une part le restaurant gastronomique auréolé de deux étoiles (6 étapes 235 €, 8 étapes 275 €) et d'autre part Le 1903, rouvert en mars dans un nouveau cadre pour rendre hommage à l'histoire du lieu et aux origines du chef (2 plats 58 €, 3 plat 69 €). L'ensemble de l'établissement, qui compte aussi une vingtaine de chambres, est une ode à la gourmandise, depuis le petit déjeuner, jusqu'au panier pique-nique du Marius Bar, en passant par la boutique.

303, route du Port, 74290 Talloires-Montmin.
Tél. : 0450607201. www.perebise.com

Auberge de Montmin

Au col de la Forclaz, Florian Favario (une étoile) ne craint pas de pousser le produit dans ses retranchements. Cet acharné du travail, soucieux des moindres détails, aime les challenges : il fait tout lui-même, du pain au levain aux salaisons. Le menu unique (140 €) est une succes-



& AUSSI

Charcuterie Pauvert

Volailles en provenance de la Bresse voisine, légumes du bassin genevois, cochon de la région, poissons des lacs... Cette adresse emblématique tenue par les fils Fouanon offre une grande variété de charcuterie maison et de plats traiteur, aux côtés de quelques spécialités savoyardes à base de crozets ou de polenta.

4, rue Grenette, 74000 Annecy.

Tél. : 04 50 45 01 56.

www.traiteur-annecy.com

Pâtisserie Rigollot

Champion du Monde de Pâtisserie en 2005 et Meilleur Ouvrier de France, Philippe Rigollot est à la tête de deux adresses au cœur de la vieille ville, dont un salon de thé où l'on peut déguster son dessert signature : la tarte Smith (crème d'amande, marmelade de pomme et mousse vanille).

1, place Georges-Volland, 74000 Annecy.

Tél. : 04 50 45 01 56.

www.philipperigollot.com

Ceux qui sèment

Sylvain et Marie Leroux font pousser des légumes sur 2 600 m² en pleine ville, qu'ils vendent en direct, sur place, le samedi matin. Ils mènent aussi des actions de pédagogie auprès des enfants et des adultes et animent des ateliers culinaires pour reconnecter les urbains à la terre.

49, avenue des Barattes, 74000 Annecy. Tél. : 07 71 56 41 69

Pan & Gatô (8)

La boulangerie-pâtisserie de Mickaël Risper ne désemplit pas. Elle est réputée aussi bien pour la diversité de ses pains que pour ses savoureuses pâtisseries et viennoiseries élaborées avec des matières premières locales respectant la saisonnalité. L'une des meilleures adresses pour l'incontournable gâteau de Savoie.

Quartier d'Albigny, côté Est, 6, rue du Pré-Avril, 74940 Annecy-le-Vieux. Tél. : 04 50 23 25 03.

La Crèmerie du Lac (4)

Dernier affineur en centre-ville, le maître fromager Alain Michel dispose d'une cave d'exception de 25 m de long et 15 m de large, sous le château, pour entreposer un incroyable choix de fromages, dont la moitié provient de fermes locales. Il fournit et entretient la cave d'affinage du Clos des Sens, riche, à elle seule, de quelque 140 préférences.

3, rue du Lac, 74000 Annecy.

Tél. : 04 50 45 19 31.

www.alainmichel-fromager.com

sion de plats aux goûts francs, servis en même temps à tous les convives. L'Auberge a également été récompensée par une « étoile verte » pour son engagement écologique.

1983, route de Talloires-Montmin, 74210 Talloires-Montmin. Tél. : 04 50 63 85 40.

♥ La Rotonde des Trésoms (3)

Si l'on prend le temps le soir de savourer la cuisine d'Éric Prowalski (de 69 à 139 €) qui conjugue produits de la terre et de la mer, il est aussi possible de s'en faire une idée le midi, en semaine, avec un menu autour d'un plat à 49 €, servi en moins de 45 min.

15, boulevard de la Corniche, 74000 Annecy. Tél. : 04 50 51 43 84. www.lestresoms.com

Vincent Favre-Félix (7)

Après avoir longtemps tenu le restaurant traditionnel familial, Vincent Favre-Félix a inauguré en juin 2019 son « gastronomique décomplexé », récompensé deux ans plus tard par une étoile. Dans un décor brut, où dominent le bois et la pierre, ouvert sur un jardin orné de sculp-

tures, ses associations insolites et audacieuses font mouche (menus 79 et 130 € midi et soir). Cet été, il sera en outre aux manettes de nouveaux espaces restauration accolés au magasin des Galeries Lafayette, en face du lac, dont un bistronomique avec terrasse et une formule brunch le week-end.

15, chemin de l'Abbaye, 74940 Annecy.

Tél. : 04 50 01 08 88.

www.restaurant-vff.com

♥ Racines (6)

Ouverte en 2019 par un jeune couple passionné désireux de faire découvrir une cuisine enrichie par leurs voyages, cette table sincère ne prétend pas rivaliser avec les étoilés. Il n'en demeure pas moins que le menu préparé chaque jour avec des produits frais affiche un très honorable rapport qualité-prix. Avec une salle intime de 16 couverts et une agréable terrasse. 29 € deux plats, 35 € trois plats.

8, passage des Bains, place des Cordeliers, 74000 Annecy. Tél. : 04 50 09 12 43.

www.racines-annecy.fr