



HAUTE GASTRONOMIE

PAR
Allison Van Rassel

Haute altitude se conjugue avec haute gastronomie, car dans la région qui entoure le point culminant des Alpes, le mont Blanc, 110 restaurants sont étoilés au Guide Michelin — dont 17 distingués de deux étoiles et sept couronnés de trois étoiles. Grâce à la richesse et à la diversité du terroir alpin, la gastronomie semble toucher les étoiles, comme raconte Allison Van Rassel.



Des sommets alpins aux plaines fertiles en passant par les vallées viticoles, la région d'Auvergne-Rhône-Alpes bénéficie d'une richesse gastronomique unique : fromages emblématiques (beaufort, reblochon, cantal), vins prestigieux (côtes du Rhône, bourgogne), viandes renommées (charolais, agneau de l'Allier) ainsi que fruits et légumes de saison. Tous ces produits sont très prisés par les chefs.

Cette abondance s'accompagne d'un savoir-faire culinaire transmis de génération en génération. Entre recettes traditionnelles et innovations audacieuses, les chefs locaux cultivent un art gastronomique qui séduit autant par son authenticité que par sa créativité.

« Je crois que la région a su conserver son patrimoine culinaire historique à travers le maraîchage, la production artisanale et la pêche », souligne Franck Derouet, chef du restaurant Clos des Sens, perché dans les hauteurs d'Annecy.

L'établissement détient trois étoiles au Guide Michelin ainsi qu'une étoile verte récompensant son innovation durable. Pour lui, il existe une véritable fierté du terroir dans la région, une volonté de préserver des méthodes de production qui mettent en valeur des ingrédients authentiques.

« À Annecy, il y a une véritable convergence des maisons étoilées, où personne ne cherche à éclipser les autres », ajoute Thomas Lorival, associé et sommelier chez Clos des Sens. « C'est là la vraie valeur du Michelin — une table avec sa propre identité culinaire, sa propre interprétation d'un terroir. »

UN DYNAMISME PROPICIE À L'EXCELLENCE

Cette gastronomie identitaire représente un atout touristique majeur pour la région, qui regorge de sites emblématiques tels que le mont Blanc, les gorges de l'Ardèche, le parc national de la Vanoise et la ville de Lyon, inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.



Chaque année, l'Auvergne-Rhône-Alpes attire des millions de visiteurs en quête d'expériences inoubliables, y compris sur le plan gastronomique. Comme le souligne Thomas Lorival, « plus on est nombreux à être reconnus pour notre gastronomie, plus elle s'illumine et affirme son identité ».

L'économie régionale, dynamique et diversifiée, contribue également à cet essor. Berceau du géant Michelin, basé non loin à Clermont-Ferrand, la région bénéficie d'un tissu d'entreprises performant dans les secteurs de l'industrie, des services et du tourisme.

Par ailleurs, ses pôles de recherche et d'innovation — tels que Lyonbiopôle (biotechnologies et santé) et Minalogic (microélectronique et nanotechnologies) — renforcent son attractivité.

CONSTANTE ÉVOLUTION

Les initiatives locales en faveur de la gastronomie jouent un rôle essentiel. Parmi les plus récentes figure le Centre national d'excellence de la gastronomie et ses filières (CNEG), soutenu par l'État et les collectivités locales. Ce dispositif accompagne les professionnels du secteur en structurant les filières de la gastronomie et en formant les futurs talents et compétiteurs de la gastronomie française. Le CNEG s'appuie sur un réseau d'établissements de renom, dont l'Institut Paul Bocuse, l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie et l'Université de Lyon.

La ville de Lyon, véritable capitale de la gastronomie, abrite également la Cité Internationale de la Gastronomie. Ce

**POUR ASSURER UNE HARMONIE
PARFAITE AVEC SA CUISINE,
LE CLOS DES SENS A BÂTI SA CARTE
DES VINS SUR LE CERCLE ALPIN.
TOUS LES GRANDS VIGNOBLES
DES ALPES, DE LA SAVOIE AU TARENTIN
EN PASSANT PAR LA SUISSE
S'Y TROUVENT.
UN BIJOU!**

lieu emblématique propose expositions, ateliers et dégustations pour promouvoir la culture culinaire française et mettre en lumière les produits et terroirs de la région. La valorisation des produits locaux se concrétise notamment par la marque « MA RÉGION, SES TERROIRS », qui permet aux consommateurs d'identifier facilement les produits issus de l'agriculture et de l'artisanat régional.

En Auvergne-Rhône-Alpes, la gastronomie puise sa force dans son patrimoine tout en se tournant résolument vers l'avenir. Portée par une génération de chefs étoilés, elle se renouvelle sans cesse, repoussant les limites de la créativité culinaire avec une approche ancrée dans l'humain et le respect des produits. Cette synergie entre artisans du goût, producteurs et restaurateurs suscite une effervescence constante, où tradition et innovation s'entrelacent pour façonner une cuisine vivante et audacieuse. C'est cette dynamique qui continue de faire rayonner la région sous les projecteurs du Guide Michelin.