

LE FLOCON DE SEL :
VÉRITABLE FESTIVAL
DE TRUFFES POUR UNE
ÉTAPE GASTRONOMIQUE
MÉGEVANNE DEVENUE
INCONTOURNABLE.
CI-DESSOUS :
LES ÉTUIS D'EXCEPTION
DE PATRICK FALLON,
SELLIER CRÉATEUR ET AMI
D'EMMANUEL RENAUT.



enfin son fief savoyard. Le début d'une nouvelle histoire puisqu'il y a deux ans, Jocelyne et Jean-Louis Sibuet ont investi dans le vieux Lyon avec *La Cour des Loges* et, ils ont pour projet l'ouverture d'une nouvelle adresse dominant la baie de Pampelonne cet été : *La Villa Marie*.

EMMANUEL RENAUT, DANS LA COUR DES GRANDS

Si Megève est réputée pour sa gastronomie, voici une table qui n'a pas fini de faire parler d'elle. En effet, difficile d'ignorer *Le Flocon de Sel*. Cela fait cinq ans qu'Emmanuel Renaut a trouvé ses marques au cœur du village. Ici, il a pu réunir sa passion de la cuisine et celle de la montagne. Si bien qu'à trente-trois ans, il a reçu sa première étoile et s'est vu nommé "Jeune chef de l'année" par le guide *Pudlowski*. Il faut reconnaître qu'entre le *Crillon*, Londres ou encore Marc Veyrat, le jeune Picard, affiche un C.V. à faire pâlir. Un parcours sans fautes qui lui a permis de peaufiner sa technique et d'atteindre une maturité incontestable. Il faut dire qu'il ne manque pas de personnalité le chef ! Entre tradition et modernité, le *Flocon de Sel* s'impose donc comme une étape gastronomique qui donne la part belle aux produits régionaux. Comment résister à sa brioche truffée accompagnée de son bouillon de poule aux

truffes d'hiver, aux noisettes et aux châtaignes ou à son ris de veau aux champignons sauvages et sa sauce à l'érable ? D'autant plus qu'en matière de présentation, tout comme pour ses desserts, il sait se faire très inventif, et que la cave, à elle seule, mérite le détour. À moins que ce ne soit Lorraine Maheo, la charmante sommelière... Grand collectionneur de chartreuses, il possède d'ailleurs une petite cave attenante au restaurant. Outre des crus de renom et des alcools fins, on peut y dénicher de somptueux étuis à cigares. Notre jeune chef est également amateur de havanes qu'il se plaît à marier à une Chartreuse de 1920. Mais difficile pour un homme pressé de s'adonner à une telle passion. Pour autant, il vous fera découvrir les étuis de son ami Patrick Fallon, sellier créateur. Une gamme d'exception fabriquée tout près d'Annecy et un concept inédit : ces étuis réalisés sans coutures avec des cuirs précieux préservent parfaitement vos cigares jusqu'à sept jours. Chaque étui, conçu en alligator, autruche ou galuchat, est doublé de buffle et finement ajusté. Pour en revenir à notre chef, il vient d'ouvrir une deuxième adresse, *Le Puck*, avec une terrasse sublime et une cuisine qui mise sur plus de simplicité. Un concept très différent et beaucoup plus festif car dans le même lieu sont réunis un restaurant mais également une discothèque et un bar : *Le Palo Alto* avec Yves Cauquil, comme "pilote" chevronné. Un espace contemporain où l'ardoise, le bois et le cuir règnent en maître et qui s'affiche fièrement comme l'une des adresses les plus branchées du village.

