

Au fil d'une histoire...

## Vincent Favre-Félix, la toque chic et choc

**L'homme est à l'image de sa cuisine : audacieux, étonnant, contrasté ... un gros caractère, terriblement authentique. Vincent Favre-Félix détonne dans le paysage gastronomique autant qu'il étonne.**

Il faut reconnaître que derrière ses pianos, le chef joue la gamme de tous les paradoxes : ses mains de bucheron se font délicates et légères un couteau à la main et quand le rugueux rugbyman sort de la mêlée, c'est pour exprimer une sensibilité à fleur de peau. L'écorché vise les étoiles - et plutôt bien d'ailleurs -, perce le cœur des gourmands, provoque en duel l'émotion et finit par passer un marché avec elle : ils expérimenteront ensemble la gastronomie et ne se mettront aucune limite, c'est promis.

### Dans sa toque...

Le chef fraîchement étoilé dans son restaurant annecien de la Cour de l'Abbaye, en a encore plein sa toque. Comme d'ouvrir, pas un, mais 3 nouveaux établissements au cœur d'Annecy dans le bouillonnant complexe des Nouvelles Galeries tout juste sorti de terre, tout de verre. *“Dès que j'ai vu les travaux des Galeries prendre forme, j'ai été emballé. A mes yeux, c'est THE projet des 25 prochaines années sur Annecy. Et même si je venais de m'installer dans l'Abbaye d'Annecy-le-Vieux, que je voulais mettre toute mon énergie à décrocher mon étoile, un projet de cette envergure, je ne pouvais pas passer à côté ! L'opportunité était trop séduisante. Alors, oui, elle se serait présentée dans 3 ou 5 ans, ça m'aurait probablement arrangé, mais il fallait monter dans le train, là, ou le regarder passer.”*

C'était quelques semaines avant le premier confinement. Dans cette période incertaine, certains chefs ont choisi de sauter du train et de se concentrer légitimement sur leur Maison, Vincent Favre-Félix, rêves en tête, a gardé le cap, même si le pari était risqué. Il sait pouvoir compter sur une équipe d'exception à l'Abbaye, *“et j'ai tellement appris des épreuves passées. Je suis prêt.”*

### Giulia, Pierre et Vincent sont dans un resto...

La Maison Favre-Félix, dans le pôle « restauration » des Nouvelles Galeries, s'articulera autour de 3 espaces.

**Le premier, « Giulia »,** du prénom de la fille du Chef, proposera un comptoir de plats à emporter, ultra connecté, *« numérisé comme jamais ça n'a été fait dans la région »,* s'enthousiasme Eric Bouland, directeur d'exploitation de la Maison Vincent Favre-Félix. *“Vous pourrez commander sur place ou au bureau, à la maison, depuis votre smartphone, venir chercher votre repas sans attente ou même, si*

*vous voulez déjeuner sur le Pâquier aux beaux jours, récupérer votre plat directement au bord du lac, grâce à un vélo cargo gourmand qui vous donnera rendez-vous sur place, afin que votre pause déjeuner soit optimisée au maximum. Chez Julia, on trouvera donc des gammes spécifiques de plats-maison et de pâtisseries à emporter, certaines sans gluten, des desserts insolites confectionnés tous sur place, et face à vous, par notre chef pâtissier, ainsi qu'une large offre de boissons et de vraies glaces à l'italienne.”*

Juste derrière, c'est **« l'Atelier de Pierre »**, du nom du père de Vincent Favre-Félix. Un atelier pour créer et expérimenter, imaginé comme une cantine gourmande de 85 couverts où seront revisités des plats de street food notamment, mais pas seulement... Ainsi, vous trouverez un hot dog réinterprété autour d'un diot de Savoie confit servi avec une chantilly au génépi dans un pain maison. Une gamme de recettes légères et fraîches pour l'été vient d'être imaginée afin de régaler une clientèle féminine ravie de rabibochoer summer body et gourmandise. Des bocaux de recettes phares du chef, comme sa blanquette à la vanille, seront proposés à la rentrée...

Là aussi, l'espace sera connecté : vous passerez commande directement sur l'appli depuis votre table et serez averti dès que votre plat quittera la cuisine. Il vous attendra alors sur l'ilot central, prêt à être savouré ou dévoré, selon le timing accordé.

A l'Atelier de Pierre, c'est une approche singulière et gouteuse de la gastronomie rapide qui est façonnée. *“J'ai un petit budget, je dois manger vite à midi : pourquoi je mangerai mal ? Ici, vous mangerez bon, rapide et pas cher. Et vous serez surpris !”,* garantit Eric.

Un sol en béton ciré, une hauteur sous plafond à laisser s'évader les pensées, l'espace est baigné de lumière, tout en baies vitrées arrondies. Les suspensions très déco apportent cette ambiance chaleureuse propice aux retrouvailles et victuailles de fin de journée. Bénéficiant d'une fibre ultra performante tirée des Papeteries Image Factory, L'Atelier de Pierre peut même se transformer en espace co-working en journée. D'autant qu'en dehors des repas, l'atelier se fera salon de thé avec des gourmandises faites minute par le chef pâtissier, à savourer avec ou sans ordinateur... mais toujours du bonheur !

Enfin, à l'étage, **« le Bistrot de Vincent »** du nom de... Vincent ! Un bistronomique d'étoilé, avec 3 entrées, 3 plats, 3 desserts, une cuisine pointue, précise, de très grande qualité gustative. On y retrouvera les plats-signature du chef, comme l'œuf beaufort arabica, servis à la cuillère, en clin d'œil à la table au

macaron de l'Abbaye. Chaque jour, on pourra déguster toutes les associations de saveurs qui ont fait la réputation du maître des lieux. Quant à la cave à vins, elle sera alimentée par le sommelier Bruno Bozer, dont la réputation n'est plus à faire sur la place annécienne. La cuisine vitrée permettra d'observer la brigade en action depuis le comptoir la longeant, pour les gourmets solitaires, ou l'impressionnante table d'hôtes en bois aux contours irréguliers qui a fait tout l'esprit convivial du Gastronomique et qui vient désormais veiller au grain au Bistrot. Une cuisine impressionnante conçue pour répondre aux exigences d'un étoilé. Le chef ne devrait pas être dépaysé !

La décoration, plus intimiste, sera évolutive. Ici, une niche surplombant le grand escalier accueillera bientôt une cave à vin en cristal suspendue, une merveille ! Là, un mur s'habillera, pourquoi pas, d'une fresque d'artiste... Les surprises devront être permanentes et savamment dosées.

45 places en salle et autant sur la grande terrasse exposée sud, surplombant l'entrée des Nouvelles Galeries, qui permettra même, dès l'automne, de savourer la cuisine du Chef avec vue sur le lac, quand les arbres se seront déplumés ! En attendant, plantes et bambous apportent la touche de nature et d'intimité propices à passer un moment gourmand hors du temps.

“Tous nos fournisseurs, quel que soit l'espace, sont ceux que nous avons sourcés pour notre restaurant étoilé, des agriculteurs et artisans régionaux pour l'essentiel”, gage de l'exigence du Chef pour tous ses établissements.

### Vivement dimanche !

Le dimanche, alors qu'en ville, on cherche de trop rares bonnes tables, prises d'assaut, L'Atelier de Pierre proposera un brunch généreux et gourmand de produits des meilleurs paysans de la région, tandis qu'à l'étage, au Bistrot de Vincent, on se délectera d'œufs bénédictine et autres mets savamment travaillés, en sirotant une coupe de champagne, de quoi finir le week-end en beauté...

D'autant que le dimanche soir ne sera pas en reste ! L'équipe planche déjà sur une offre hivernale couplée avec les stations des Aravis, histoire de jouer les prolongations par un dinerconvivialderetourdespistes, quand tout ou presque est fermé en ville... *“L'idée est d'être toujours en mutation, en réflexion, proposer, tester de nouvelles expériences, surprendre, évoluer sans cesse...”* C'est que l'offre doit être à la hauteur des attentes des gourmets et gourmands, comme des collaborateurs...

# Bistrot Vincent

Suivez le fil

**Au cœur des Galeries, découvrez la cuisine élégante et raffinée, audacieuse et savoureuse du BISTROT DE VINCENT.**

En backstage, les cuisiniers inspirés, tels des couturiers de la fashion week, imaginent les plats de demain - des créations sur mesure et sans contrefaçon -, revisitent les intemporels iconiques pour mieux vous surprendre, la marque stylée du chef VINCENT FAVRE FELIX, avec toujours les Savoie pour muses.

Les produits de terroir les plus nobles, les plus authentiques, ayant passé tous les castings, finissent sur le podium, au son des pianos crépitants, prêts à être sublimes.

En top modèles, ils rejoindront nos indémodables, les plats Signature du chef étoilé.

Ici, au centre du temple de la mode, dans un cadre chic, on fait dans la dentelle, on joue sur du velours, pour vous proposer, au fil des saisons, une savoureuse cuisine cousue main dans un défilé d'assiettes esthétiques tirées à 4 épingles.

Le Bistrot de Vincent, à l'image de la maison VFF, c'est une cuisine griffée à l'émotion, pour tous les inconditionnels du goût.

Découvrez notre collection printemps-été 2022, à croquer !

**Show devant !**

## Nos Entrées

- Tartare de truite du Jura  
Chantilly Génépi, zeste de citrons verts, pickles d'oignons rouges au cidre et jeunes pousses 19
- L'Oeuf parfait  
Tartiflette et mouillettes de focaccia maison 14
- Carpaccio de betterave  
Billes de melon et pastèque, tzatziki maison, Tourond, concombre et menthe citron 13

## Nos Plats

- Ombre Chevalier sur peau  
Légumes fânes, pommes rattes et jus d'écrevisse à la Mondeuse 29
- Faux filet roulé à la sauge et ail noir  
Polenta poêlée, trio de tomates confites au four et jus corsé 28
- Filet de veau en deux cuissons  
Purée de pomme de terre gourmande, giroles poêlées et son jus 27
- Le YOK  
Tagliatelle de riz, légumes de saison et sa marinade (soja, menthe hypnose, sauge et basilic thaï) 24

## Nos Fromages

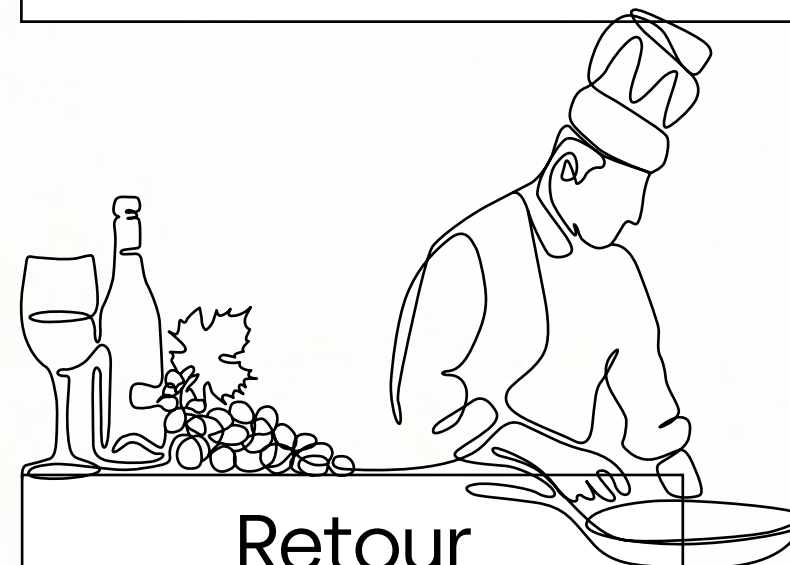
- Assiette de fromages affinés et condiments 14
- Faisselle travaillée, fruits frais et condiments 8

## Nos Desserts

- Fraise/Rhubarbe, yaourt à la Grec et Cardamone  
Tuile rhubarbe, biscuit croustillant, brunoise fraise/rhubarbe/cardamone, sorbet rhubarbe, syphon yaourt grec/cardamone et coulis de fraise 14
- Chocolat et baies de genévrier  
Croustillant chocolat praliné feuillantine, ganache baie de genièvre, crumble chocolat, sauce chocolat genièvre, glace chocolat et crème anglaise au genévrier 12
- Cacahuète, miel et hydromel  
Biscuit cacahuète, ganache hydromel, sorbet miel, crémeux cacahuète et cacahuète caramalisées 12

## Les Suggestions du Chef

Au fil des semaines  
le chef et sa brigade vous proposeront leurs suggestions gourmandes ...



## Retour du Marché

{ Tous les samedis }

Notre chef fait le marché sur la place Sommeiller, juste derrière nous. Ce menu est le résultat de son shopping matinal.

- Consultez les équipes en salle -

## Menu Affaire

Tous les jours, nous vous proposerons un menu élaboré autour des inspirations du chef et de sa brigade.

Entrée + Plat + Dessert 29€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 25€

## Comme les grands

(jusqu'à 12 ans)

Laissez vos enfants éveiller leurs papilles gustatives en mangeant les mêmes plats que Papa et Maman. On leur propose des plats gouteux aux prix ajustés (moitié) et aux proportions adaptées (moitié) dans un menu original avec des recettes originales qui plaisent aux petits gourmets.

## Le Brunch du Dimanche

Sous forme de Buffet hors boissons alcoolisées

45€

- Prix nets en euros -