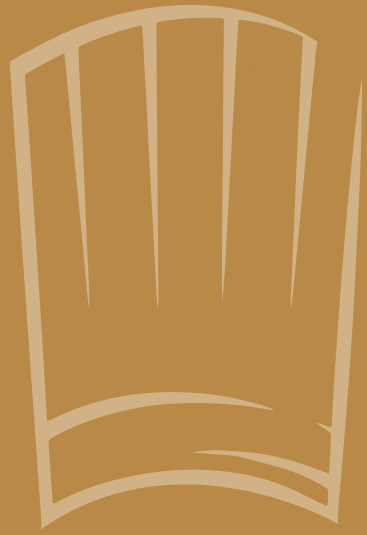


*à la table*  
*des*  
***Chefs***



ANNEMASSE  
TOURISME  
HAUTE-SAVOIE



à la table  
des  
**Chefs**

## ÉDITO

---

*” Apprendre à cuisiner,  
c'est d'abord se souvenir,  
on ne réinvente pas la cuisine,  
on la retrouve”*

Roger Vergé, cuisinier français (1930-2015)

Enthousiasme national et international, le tourisme culinaire ne cesse aujourd'hui de se développer. Annemasse Tourisme l'a compris il y a déjà fort longtemps, en valorisant la gastronomie dans son cadre d'exception, entre lac et montagnes.

Au cœur du Grand Genève, la Région d'Annemasse cultive et valorise au quotidien une identité culinaire forte, et représente la quintessence gourmande des terroirs limitrophes.

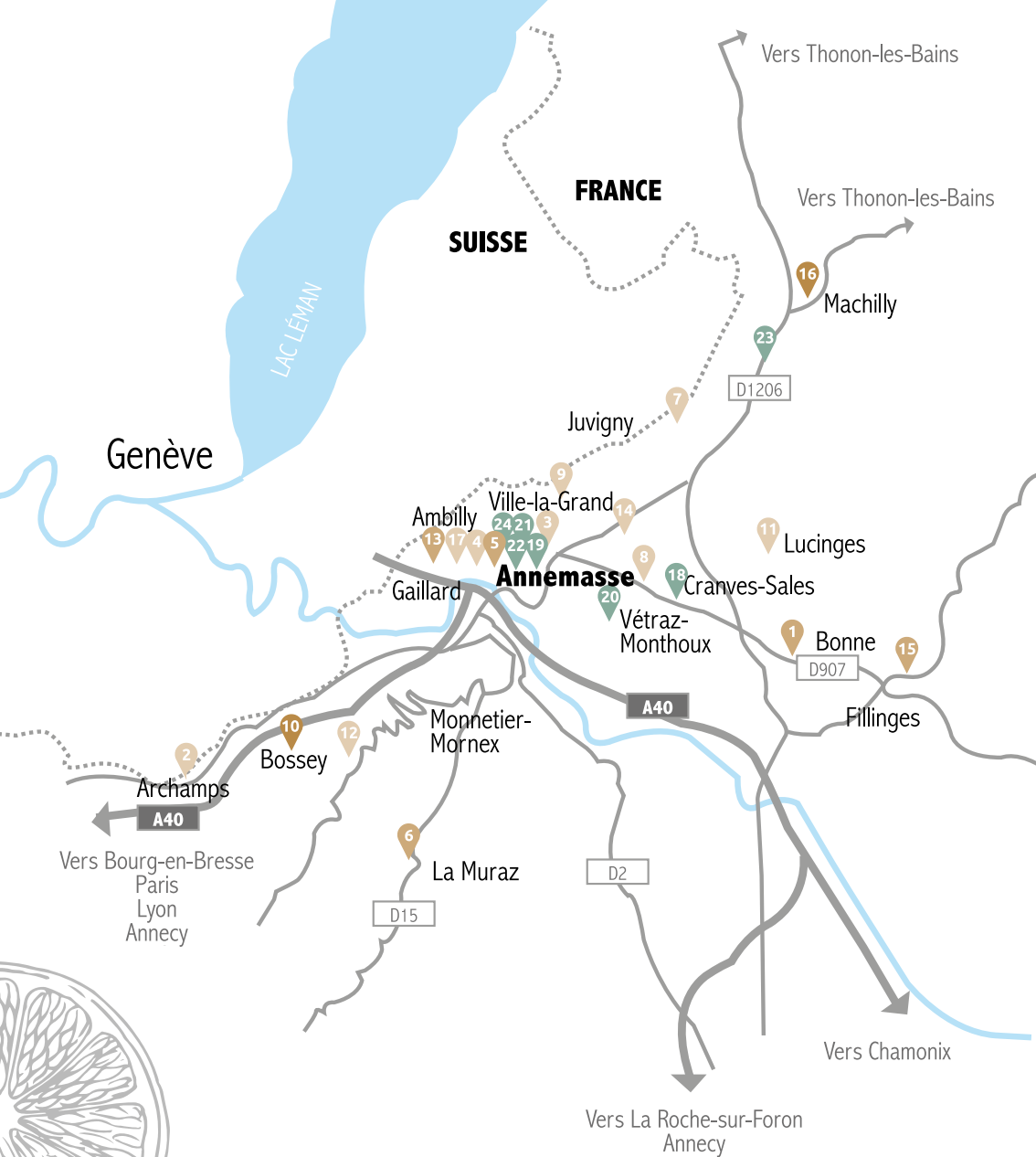
Couronné de plusieurs tables étoilées, notre territoire est bien plus qu'une étape gourmande. Il est désormais un repère, une référence, pour tous les gastronomes avisés et les curieux épicuriens.

La richesse de notre patrimoine culinaire est certes composée d'un environnement géographique et historique. Mais avant toute chose, ce sont les hommes et les femmes qui chaque jour œuvrent pour mettre en valeur notre terroir à qui nous avons voulu rendre hommage dans cette 3<sup>ème</sup> édition de « À la table des Chefs ». 17 Cuisiniers et 7 Artisans et Producteurs réunis dans cette bible pour gourmets !

Découvrez derrière chaque plat, chaque produit immortalisé, leurs parcours, leurs talents, leurs visions. Une immersion dans leur personnalité aidant à comprendre leur métier et leur art.

Notre gastronomie racontée à travers ses adresses incontournables. Un guide indispensable qui nous confirme que tant qu'il y aura des hommes et des femmes passionnés en cuisine et dans les métiers de bouche, notre plaisir sera garanti !

Savoreusement,  
*Annemasse Tourisme*



LÉGENDE DES PICTOGRAMMES

- Repère géographique
- Guides / Publications
- Distinctions / Titres
- Macaron Michelin
- Qualité tourisme
- Places en salle
- Places en terrasse
- Accès à personne à mobilité réduite
- Hôtel
- Terrasse et jardin
- Evénements spéciaux (mariages, réceptions, banquets)
- Classe affaire (salle de réunion, salon privatif)
- Cours de cuisine

# SOMMAIRE

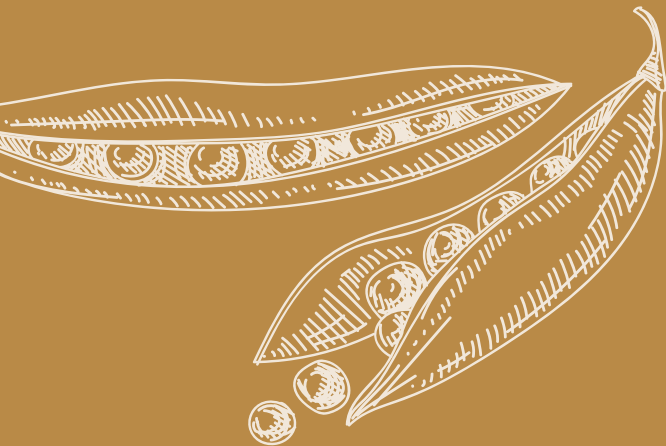
*Trouvez votre prochaine escapade gourmande !*

## Les Tables

1	<b>BAUD HÔTEL-RESTAURANT</b>	Christophe Morel		p.8
2	<b>B COM BRASSERIE</b>	F. Leclerc - J.-M. Le Bian		p.12
3	<b>GREEN UP</b>	Benoît Déronzier		p.14
4	<b>L'ALSACIENNE</b>	Gérald Henrion		p.16
5	<b>L'AMARYLLIS</b>	Larbi Lacheb		p.18
6	<b>L'ANGELICK</b>	Yannick Janin		p.22
7	<b>L'AUBERGE DES GROULINES</b>	Fernan Deuss Frandi		p.26
8	<b>L'AUBERGE DE MAISON ROUGE</b>	Marie-Laure Dédeire		p.28
9	<b>LE CHRISTINA</b>	Bruno Ligeard		p.30
10	<b>LA FERME DE L'HOSPITAL</b>	J.-J. Noguier - J. Bureau		p.32
11	<b>LE MANWYSS</b>	Martin Wyss		p.36
12	<b>L'OBSERVATOIRE</b>	Jean-Pierre Tanous		p.38
13	<b>LA PAGERIE</b>	Michel Verdu		p.40
14	<b>LES PAPILLES</b>	Maurice Meyrier		p.44
15	<b>LE PRÉ D'ANTOINE</b>	Bernard Binaud		p.46
16	<b>LE REFUGE DES GOURMETS</b>	J.-M. & Hubert Chanove		p.50
17	<b>LE TEMPS DE VIVRE</b>	Carlo Crucil		p.54

## Les Artisans et Producteurs

18	<b>CHOCOLATERIE MAURICE</b>		p.58
19	<b>FROMAGERIE MICHELARD</b>		p.58
20	<b>LA FERME DE CORLY</b>		p.59
21	<b>SYMPHONIE DES DOUCEURS</b>		p.59
22	<b>LES VINS DUVERNAY</b>		p.60
23	<b>LES PANIERS DE MAGGY</b>		p.60
24	<b>PÂTISSERIE-CHOCOLATERIE LESAGE</b>		p.61



# Les Tables



1

181, avenue du Léman  
74380 Bonne  
T. 04 50 39 20 15  
www.hotel-baud.com

Menu de 28 € à 95 €  
Carte 33 €

Midi : 12h à 14h  
Soir : 19h à 21h30  
Fermé dimanche soir

Michelin  
Bottin Gourmand  
Champerard  
Gault & Millau

Maitres restaurateurs



## BAUD HÔTEL-RESTAURANT

Christophe Morel

Si un seul mot devait résumer et décrire la cuisine du Chef Christophe Morel, ce serait sûrement « délicatesse ». Dans ses goûts, ses assaisonnements, ses dressages, ses cuissons, ses gestes, ses regards, il prolonge son histoire, nous raconte son enfance. Celle d'un garçon timide, discret, qui apprend la cuisine aux côtés de ses grands-mères dans la Vallée de l'Arve. De cet entourage féminin, il a gardé une posture élégante et une fragilité à chaque envoi d'assiette.

Perfectionniste, il se nourrit d'expériences à Londres, Lyon et Chamonix après une formation à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains. Mais c'est en 2004 qu'il gagnera ses galons au sein de l'Hôtel-Restaurant Baud comme Chef des cuisines, après avoir maîtrisé tous les postes, du commis au pâtissier en passant par Chef saucier, ce qui lui vaut aujourd'hui le respect de sa brigade.

8

à la table des Chefs

*« Ce foulard marque mon passage chez les scouts, à 15 ans, où je commence à cuisiner pour mes camarades. Bien plus qu'un acte généreux, c'est une révélation : en faire mon métier ! »*

Il porte sur son visage le doute des grands Chefs et une remise en question qui l'obsède, pour atteindre la grâce. Chaque met, chaque plat est un prolongement de lui-même. Son âme mise à nue dans chaque dressage, comme cette dariole de chanterelles grises, cet écrasé de chèvre des Moises au chorizo et ses tuiles aux pistaches torréfiées, ou ce foie gras incontournable de la maison.



## BAUD HÔTEL-RESTAURANT

Christophe Morel



Réservé, il utilise la cuisine comme moyen d'expression comme peut le faire un danseur à chaque chorégraphie. Le rythme alors s'emballé à chaque coup de feu, le cœur se soulève et l'innocence fait place à la créativité, féconde, inattendue, remarquable. Des associations osées sucré-salé comme ce saumon fumé maison au bois de hêtre et son minestrone pomme-kiwi, des sauces riches, au beurre, ou aigre-douces, des préparations ludiques autour des fruits et légumes, Christophe Morel s'amuse, se libère dès qu'il porte sa toque jusqu'à faire entièrement glaces, confitures et pain blanc, aux céréales ou aux fruits secs.

Dans ce cadre mesuré, chaleureux, aux murs capitonnés, avec vue sur le jardin et la Ménoge, confortablement installé dans les fauteuils de cuir grenat devant votre table nappée, vous découvrez que son humilité cache en fait une grande générosité, jusque dans les desserts, tel le moelleux au chocolat cœur de poire, émulsion caramel à la fleur de sel. Avec abnégation, Christophe Morel cuisine et « rien ne lui fait plus plaisir que de vous faire plaisir ».



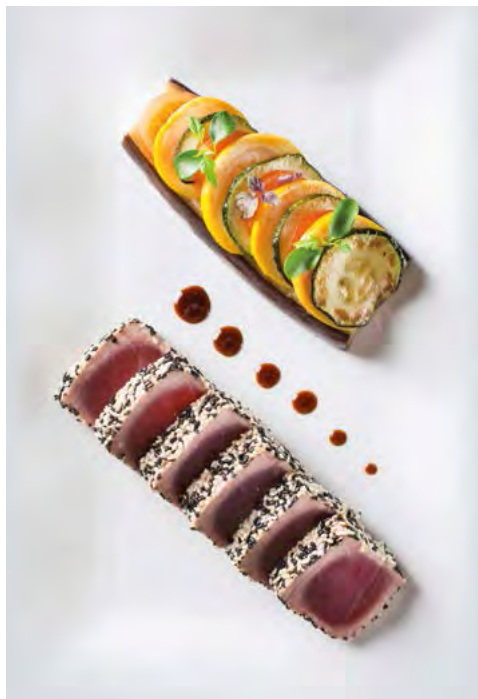
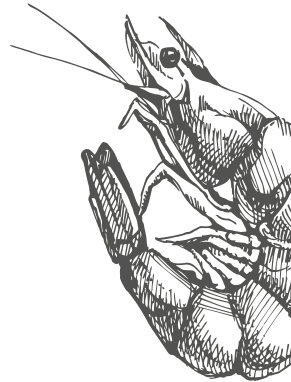
## B COM BRASSERIE

Franck Leclerc - Jean-Marc Le Bian

Dans cet ancien bâtiment de style industriel entièrement rénové, design, aérien, où se mêlent le cuir, le métal, dans des tons chauds, taupe et marron glacé, éclairé par une suspension de boules lumineuses géantes, le spectacle se passe dans les cuisines ouvertes.

Accueillis chaleureusement par Jean-Marc Le Bian, ancien maître d'hôtel particulier du président d'un grand groupe hôtelier, on se sent comme en famille. Son complice en cuisine, le Chef Franck Leclerc, a exercé au sein de prestigieuses maisons étoilées telles que la Pyramide à Vienne, le Sofitel de Genève, et surtout chez Monsieur Paul Bocuse, dont la photo trône à l'entrée du restaurant. Avec sa brigade, que l'on voit s'affairer depuis sa table, il tient les promesses d'une carte où les recettes de grands-mères restent généreuses avec une touche de modernité.

La pomme au four prend des airs de tatin, le filet de bœuf en tartare est coupé au couteau, le tataki est mariné au soja, les légumes de saison sont cuits au wok et les viandes saisies à la plancha. Visible depuis la salle, la cave vitrée descend le Rhône, de la Suisse à Arles, avec quelques crus d'exception. Enfin, les enfants ne sont pas laissés pour compte, avec un espace dédié : mini-cuisine pour imiter le Chef et écran plasma. Ici, chaque jour, ces deux compères vous servent le goût de la vie, tout simplement.



2

300, route de Collonges  
74160 Archamps  
T. 04 50 31 23 23  
www.bcombrasserie.com

Menu de 18,50 € à 21 €  
Carte de 9 € à 33 €

Midi et soir

Maîtres cuisiniers de France

180 150



*Franck : « Passionné depuis tout petit par les sports de glisse aquatiques, l'équilibre sur la planche c'est un peu comme travailler l'harmonie d'un plat. »*

*Jean-Marc : « Je joue en compétition au tennis de table. C'est un sport qui nécessite de la réactivité, comme dans notre métier de service. »*



3

1, rue Fernand David  
74100 Annemasse  
T. 04 56 35 67 70

Menu de 17,90 €  
à 30,90 €

Midi/Soir : 12h à 21h30  
Fermé dimanche et lundi

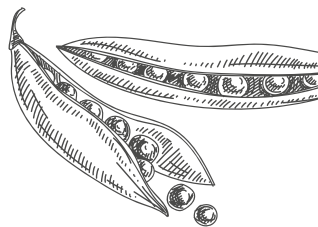
35 20

## GREEN UP

Benoît Déronzier

Pour Benoît Déronzier, le Chef de ce restaurant 100% bio, la cuisine est une forme d'expression. Réservé, il distille dans chacune de ses préparations de la bienveillance, et raconte avant tout des histoires de produits. Totalement locavore, ce fils de boulanger, haut-savoyard, est revenu aux sources après avoir cuisiné en Australie et en Suisse. À travers ses expériences, il découvre le « sans gluten », le « sans lactose », le respect des saisons, et choisit d'en faire sa règle de vie et de cuisine. Une orientation vers le bio et les producteurs locaux afin d'affirmer des goûts vrais.

De nature calme, posé, le jeune Chef nous emmène dans son jardin-restaurant, au cœur d'Annemasse, qu'il a lui-même décoré. Mur végétalisé, vitres teintées, tissu effet bois, le design se mélange à la verdure. Jusque dans la carte des vins, 100% naturels, il nous invite à découvrir la saveur des éléments. Des plats de terroir, de mères, généreux, comme ce crumble de pommes sucré par les fruits ou ce filet de bœuf, polenta crémeuse, courge rôtie miel et romarin, pleurote à l'ail. Des souvenirs d'enfance qui ont du goût.



14

à la table des Chefs



« Ancien joueur de rugby,  
j'aime l'esprit de transmission  
et de partage, valeurs que  
je retrouve en cuisinant. »



## L'ALSACIENNE

Gérald Henrion

Esprit terroir pour Gérald Henrion, ce Maître Restaurateur, au parcours jalonné de grandes maisons telles que Michel Rostang, exprime, depuis 1992, au sein de son bistrot gourmand une cuisine instinctive en lien direct avec les producteurs locaux. Grenouilles, andouillettes ou tartares de tourteau, la saisonnalité s'impose, évidente, dans un cadre moderne entièrement refait, où le bois contemporain en salle contraste à l'étage avec le velours d'un boudoir de cirque.

Une escale en plein centre-ville, entre océan et montagne dans les assiettes. La choucroute de la mer, généreuse spécialité de la maison, succède aux nems craquants et fondants de reblochon. Un raz-de-marée sur les huîtres Marennes d'Oléron ou le plateau de fruits de mer, en arrivage quotidien, s'impose pour les amateurs, bercés par les flots blancs ou rouges de la cave visible à l'entrée. Prenez le large. Dépaysement culinaire garanti !



Colorer

4

16, place de l'Hôtel de Ville  
74100 Annemasse  
T. 04 50 92 13 11  
[www.alsacienne.fr](http://www.alsacienne.fr)

Menu de 28 € à 30 €  
Carte de 15,50 € à 35 €

Midi : 12h à 14h  
Soir : 19h à 22h  
Fermé dimanche soir

Champerard  
Gault & Millau  
Eurotoque

Maîtres Restaurateurs

120 80

« Ancien champion de France universitaire de descente en 1975, j'ai conservé le goût des challenges en cuisine. »



5

5, rue Marc Courriard  
74100 Annemasse  
T. 04 50 87 17 27  
[www.restaurant-lamaryllis.com](http://www.restaurant-lamaryllis.com)

Menu de 17,50 € à 63 €  
Carte de 17,50 € à 34 €

Midi : 12h à 14h  
Soir : 19h30 à 21h  
Fermé dimanche,  
lundi soir et samedi midi

Michelin

20

## L'AMARYLLIS

Larbi Lacheb

À travers le nom de cet établissement raffiné et son cadre, mélange de rose fushia et gris taupe, on soupçonne une femme en cuisine. Il n'en est rien ! En hommage à la fleur préférée de son épouse, le Chef Larbi Lacheb officie, néanmoins, avec élégance et fraîcheur une cuisine de femme.

Originaire de Djerba, ce cuisinier généreux et discret dresse avec attention et délicatesse chacune de ses assiettes. Une silhouette aux lignes épurées, aériennes, actuelles où les bases classiques culinaires sont dépouillées du superflu et sublimes avec grâce. Une technicité et une émotion qui lui valurent de participer au Prix Culinaire International Taittinger et d'arriver en demi-finale des MOF.

Puisant son inspiration chez Alain Ducasse, lors de son expérience en 3 fourchettes Michelin en Italie ou dans différents palaces de Suisse, il confectionne des plats sur mesure. Soucieux du détail, jusque dans les assaisonnements où se mêlent quelquefois les épices, clin d'oeil à sa Tunisie natale.

18

à la table des Chefs



« Cette statuette offerte par un ami restaurateur me représente bien. Félin, élégant, vif comme mon travail en cuisine. »

Perfectionniste, le Chef et sa brigade proposent une cuisine légère, colorée, où le légume n'a pas le second rôle et suit les saisons. Asperge blanche, artichaut, fenouil au printemps ; potimarron, navet boule d'or et champignons à l'automne. Même des petits pois en petits points s'invitent sur les murs blancs du restaurant !

Sur chaque table, nappée, s'exprime douceur et harmonie. Camaïeu de rose à travers l'orchidée en pot mêlée aux verres à pied, éclairage doux, luminaire colossal et léger tel une capeline de fils suspendue, couverts démesurés épinglés au mur framboise... le défilé de plats peut commencer !



## L'AMARYLLIS

Larbi Lacheb



Langoustine snackée royale d'asperges vertes et blanches, pot-au-feu de poissons de lac, boeuf simmental, financier à la pistache et sa Piña Colada au litchi. Quant aux nectars qui s'associent aux mets, une carte de 20 références de vins français évolue régulièrement.

Bistronomique au déjeuner et gastronomique le soir, chaque confection du Chef reste de la haute-couture où savoir-faire et savoir-vivre se mélangent. Un art de recevoir, attentionné du cadre à l'assiette.



## L'ANGELICK

Yannick Janin

Au cœur du petit village de La Muraz, dans une courbe, face à l'église, se dresse un bâtiment d'architecture moderne, à l'ossature métallique noire mat sur laquelle le nom du restaurant s'inscrit en lettres dorées. Le temps dans le vieux bourg semble suspendu jusqu'aux portes de ce restaurant, derrière lesquelles le mouvement est perpétuel. Un ballet virevoltant de casseroles et d'assiettes certes, mais un avant-gardisme épuré de la salle dès l'entrée franchie. Un espace blanc et gris galet, à la lumière satinée, entre fauteuils de velours et murs matelassés, où les lignes contrastent avec les pois, où les formes de style « comic strip » jouent les diabolins dans ce cadre géométrique. Un univers graphique que l'on retrouve totalement dans les assiettes du Chef.


# Foisonner



6

160, centre village  
74560 La Muraz  
T. 04 50 94 51 97  
www.angelick.com

 Menu de 45 € à 110 €

 Midi : jusqu'à 13h30  
Soir : jusqu'à 21h30  
Fermé dimanche soir,  
lundi soir et mardi soir

 Bottin Gourmand  
Gault & Millau  
Michelin  
Champéard

 Charte Qualité Haute-Savoie  
Membre de Générations  
cuisines et cultures  
Collège culinaire de France  
Maîtres restaurateurs



45



« Cette bible de la cuisine me vient de mon père. Petit, je feuilletais ces pages sans imaginer que j'en ferai mon métier. »

Né dans les cuisines de l'établissement familial, rien ne prédestinait pourtant Yannick Janin à en faire son métier. Certes, il suit un parcours classique à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, s'éloigne en Allemagne, au sein d'un établissement étoilé, afin de se former à d'autres goûts, exerce à Genève, puis au golf d'Esery comme chef pâtissier, mais secrètement aspire à partir aux USA. Un rêve américain qu'il ne réalisera pas, choisissant un destin plus audacieux : reprendre le restaurant de ses parents. Un véritable challenge pour ce jeune Chef qui prend le risque de tout changer. Il affine la carte, définit un positionnement différent, et ose sa propre cuisine.

Créatif, il invente sans influence, en s'appuyant sur les bases solides de la gastronomie. Le beurre blanc se parfume alors au yuzu, le filet de bœuf est disposé en strates linéaires, le carré végétal de légumes de printemps prend des allures de pâtisserie, colorée et élégante.



## L'ANGELICK

Yannick Janin



Ce Chef au regard malicieux associe tradition et progressisme dans ses plats, comme dans ses dressages ludiques et réfléchis. En phase avec sa région mais curieux, il entreprend d'extraire un produit de son contexte initial, d'esquiver les zones de confort et de cuisiner autrement. Il se définit, d'ailleurs, lui-même, comme un artisan, constamment mobile et éphémère dans ses œuvres. Une remise en question quotidienne, une invention permanente, une folie cartésienne et décalée inspirée par les saisons et les produits, où chaque saveur a sa juste place.

Être restaurateur ne s'apprend pas. C'est un métier en devenir, comme l'exerce avec talent et passion Yannick Janin, à chaque service, chaque assiette, chaque émotion, chaque réflexion.





7

235, route des Groulines  
74100 Juvigny  
T. 04 50 37 03 96  
www.auberge-des-groulines.fr

Menu de 28 € à 65 €  
Carte 25 €

Midi : 12h à 13h30  
Soir : 19h à 21h  
Fermé dimanche soir,  
lundi et mardi

Michelin

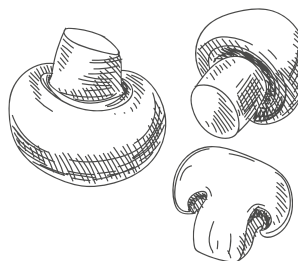
50 12

## L'AUBERGE DES GROULINES

Fernan Deuss Frandi

On peut définir le Chef Fernan Deuss Frandi, habitant de la région depuis 1985, comme un globe-trotter cuisinier. Né à Londres, d'origine italo-allemande, ayant séjourné à Rome, travaillé en Suisse, en Argentine, en Belgique, etc., ce polyglotte a choisi de poser sa mallette de couteaux à côté du lac Léman, non loin de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains où il a fait ses armes. Cette diversité de culture définit sa cuisine.

Curieux, insatiable, ce Chef « caméléon » s'inspire des produits que ses petits producteurs, à 80% locaux, lui apportent chaque matin. Une cuisine à l'instinct, débordante de générosité, insaisissable, mais aux goûts affirmés. Raviolis aux orties, brochet du lac Léman, poivre long au moulin, ballotine de gambas et sa crème au citron, joues de bœuf à l'ancienne au thym et poivre de Madagascar : des plats hétéroclites qui s'appuient néanmoins sur les bases culinaires solides de son cursus à l'école de la gastronomie française Ritz Escoffier. Un peu comme la salle du restaurant où se mélangent tableaux impressionnistes, tampons de soieries lyonnaises, chaises en bois et luminaires de designer, de style industriel. Chef atypique, Fernan Deuss Frandi nous concocte un véritable « Melting Pot » culinaire.



« Cette réplique du « Marcheur » de Giacometti est un clin d'œil à ma nature voyageuse et représente mon obsession à toujours aller de l'avant. »

26

à la table des Chefs

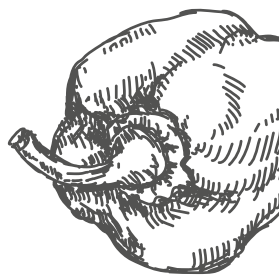
## L'AUBERGE DE MAISON ROUGE

Marie-Laure Dédeire

Restaurant, hôtel, épicerie fine et cave, l'art du bien vivre est à l'honneur dans cette auberge. Dans la salle, des jambons suspendus de la vallée des Aldudes dans les Pyrénées rivalisent avec les tresses de piments d'Espelette. Les meubles de brocante contrastent avec des objets plus avant-gardistes dans un esprit galerie d'art. Partout le taureau est roi ! Tête accrochée au mur, tableaux, l'ambiance est torride et gourmande.

Dans l'assiette, la Chef Marie-Laure Dédeire, Maître Restaurateur, est franche et généreuse. Une cuisine bourgeoise, familiale, maîtrisée par son passage à l'école hôtelière de Thonon-les-Bains.


En reprenant cette ancienne ferme il y a 18 ans, elle annonce la couleur : rouge ! On la voit de loin et on vient de loin pour l'entrecôte Angus Aberdeen d'Écosse et le vrai cassoulet. On s'enflamme pour les rognons à l'armagnac ou les crêpes Suzette flambées en salle. Quant aux fameux foie gras, vous pénétrez dans leur temple ! Servis confits, fumés, pochés, truffés, poêlés, en terrine ou en sauce, on ne s'en lasse pas. Chevalier de l'ordre des vins de Cahors, cette passionnée des flacons du Sud-Ouest déverse sa joie de vivre, et affiche un caractère sincère, bien trempé dans l'armagnac de chez Darroze.



8

119, route de Tarnings  
Plat de Borly  
74100 Vétraz-Monthoux  
T. 04 50 36 78 55  
[www.auberge-maison-rouge.com](http://www.auberge-maison-rouge.com)

 Carte de 20 € à 45 €

 Midi : 12h à 13h30  
Soir : 19h30 à 21h30  
Fermé samedi midi,  
dimanche et lundi soir

 Bottin Gourmand

 Maîtres restaurateurs  
Tables et auberges de France  
Chef Restaurateur

 50  30   



« Cette oie, exposée dans le restaurant, m'a été offerte par mes deux meilleurs amis. Clin d'œil aux produits du Sud-Ouest, elle me représente de par son look et son caractère. »



9

20, rue des Esserts  
74100 Ville-la-Grand  
T. 04 50 38 69 45  
www.lechristina.com

Menu de 19 € à 48 €  
Carte de 15 € à 36 €

Midi : jusqu'à 14h  
Soir : jusqu'à 22h  
Fermé dimanche et lundi



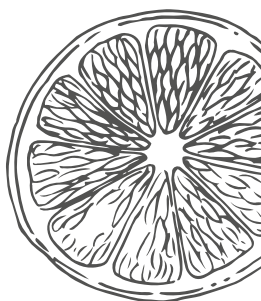
## LE CHRISTINA

Bruno Ligeard

Ambiance « Out of Africa » au sein de ce safari-lodge où se mélangent les parfums enivrants de la savane et le style raffiné d'un pub anglais. Fauteuils coco ou zébrés, lumière ocre tamisée sur les tableaux d'animaux, l'esprit « jungle » vous plonge dans le monde sauvage. Chaque objet, figurine, tableau est un souvenir des nombreuses expéditions en Inde, en Afrique et en Asie de Bruno Ligeard et de son épouse. Immersion torride sur l'immense terrasse et jusque dans l'assiette avec une cuisine traditionnelle aux notes exotiques, aux soupçons d'épices, reflets de leurs découvertes culinaires de nomades.

Des mises en bouche aux mignardises tout est « fait-maison », avec altruisme et écoute des clients-explorateurs. Les noix de Saint-Jacques et son risotto à la fondue de poireau sauce au chorizo précèdent les ris de veau que Jérôme, sommelier passionné, accompagne d'un choix de vins avisé. Enfin, la trilogie de chocolats, douceur d'une carte riche et variée, finit de nous faire évader.

Constamment en mouvement, à imaginer le prochain voyage culinaire, cet ancien cuisinier picto-charentais de la Marine a pourtant amarré près du lac Léman et épousé la Haute-Savoie pour régaler nos désirs d'échappées.



30

à la table des Chefs



« Matelot maître d'hôtel sur un patrouilleur de la marine nationale, j'ai porté le « bachit ». Du service militaire au service des assiettes, il n'y avait qu'un pied... marin ! »



## LA FERME DE L'HOSPITAL

Jean-Jacques Noguier - Jérôme Bureau

Niché au pied du Salève, ce restaurant est une institution. Historiquement ferme de l'hôpital de Genève, cette ancienne bâtisse impressionnante scintille au guide Michelin avec une étoile depuis plus de 15 ans. Un record de longévité dû non seulement à la qualité de la table mais également au caractère généreux du Chef Jean-Jacques Noguier. Une bonté du sud, plus précisément d'Orange d'où il est originaire.

Après son apprentissage culinaire classique, ce Chef nomade exercera de la Côte d'Azur à la Nouvelle Calédonie, avant de racheter ce domaine qui n'a de médical aujourd'hui que les bienfaits qu'il propose dans l'assiette. Un parcours jalonné de titres mérités : Maître Restaurateur, Maître Cuisinier de France, Toque blanche lyonnaise, etc.


# Dresser



10

Rue de la Mollard  
74160 Bossey  
T. 04 50 43 61 43  
[www.ferme-hospital.com](http://www.ferme-hospital.com)

 Menu de 58 € à 90 €

 Midi : 12h à 13h30  
Soir : 19h30 à 21h30  
Fermé dimanche et lundi

 Bottin Gourmand  
Champerard  
Gault & Millau  
Michelin – 1 étoile 2016

 Restaurateurs de France  
Maîtres restaurateurs  
Association des maîtres  
cuisiniers de France  
Les toques blanches lyonnaises



Jean-Jacques Noguier : « Cette pierre de nickel vient de Nouvelle-Calédonie, où j'ai habité, et où mon fils vit toujours. »

Jérôme Bureau : « Cette sculpture qui décore le restaurant représente le milieu agricole dans lequel j'ai grandi. »

Bienveillant, Jean-Jacques Noguier est un Chef de brigade et d'entreprise, constamment en mouvement, curieux d'autres pays, d'autres cultures, d'autres cuisines. Lors de ses voyages, il confie les fourneaux à son second Jérôme Bureau, clone du maître-queue. Une analogie dans les techniques, les cuissons, les goûts. Un fils spirituel dans l'art de valoriser les produits, dans l'amour de cuisiner les poissons du lac, de réduire les sauces, tel ce pigeon rôti, cuisses en croûte de pistaches, jus parfumé à la gentiane.

Graphique et ludique, chaque assiette est un tableau, coloré, moderne, savoureux mélange du local et des accents gastronomiques de la Méditerranée. Des plats évolutifs avec un souci permanent du détail dans le dressage, et une hygiène en cuisine irréprochable. Un restaurant à l'image du Chef, serviable et méticuleux.



## LA FERME DE L'HOSPITAL

Jean-Jacques Noguier - Jérôme Bureau



Une synergie totale entre la cuisine et l'espace, avec trois salles où le dépaysement opère. Ambiance champêtre au nappage sable, assiettes bleu colvert, et murs bouton d'or recouverts de tableaux d'artistes dans la première pièce. Esprit plus masculin et moderne à droite, où les fauteuils de cuir rivalisent avec des damiers de feutre carmin et brique, et les sculptures métalliques. Enfin une dernière salle, au fond, mix entre le bois et le verre, entre le chalet haut-savoyard et la véranda du Midi.

Quant à l'entrée de cet endroit mythique, elle symbolise à elle seule la personnalité de ce Chef attachant. Les photos des amis cuisiniers tels que Monsieur Paul et des « people » du show business, aux côtés du Chef, trônent sur l'imposante cheminée, reflet de la simplicité et de la gentillesse de cet homme, naturellement hospitalier.





11

67, place de l'Église  
74380 Lucinges  
T. 04 50 43 36 20  
www.manwyss.com

Menu de 15 € à 49 €  
Carte de 7 € à 28 €

Midi : 12h à 13h15  
Soir : 19h30 à 21h  
Fermé dimanche soir  
et lundi et hors saison  
mardi soir



## MANWYSS

Martin Wyss

Sur les hauteurs de Lucinges, l'ascension met en appétit. Le Chef Martin Wyss, féru de cyclisme, a la cuisine dans les gènes et en a sous la pédale ! Suisse-allemand et petit-fils de cuisinier, il a exercé dans les palaces de Lausanne et de Genève.

Son tour de France culinaire s'étend au monde. Inspiration méditerranéenne, exotique ou traditionnelle, il modernise les classiques. Le vitello tonnato est revisité, les ris de veau sont poêlés à l'ail des ours, la joue de porc est macérée au moût de raisin de Mondeuse, le minestrone de fruits frais est accompagné d'un espuma noix de coco. Discrètement, le Chef cherche de nouveaux assaisonnements, mijote ses sauces, façonne ses vinaigrettes, et travaille l'acidité de ses plats. Grand amateur de vins, il propose à la carte ou au verre une large sélection de vins de la vallée du Rhône, de Savoie, de la vallée d'Aoste et du Valais.

Inutile d'être un sportif affamé pour apprécier cette table généreuse, dressée dans la salle cosy, pierres sèches sur les murs et tentures gris fumé, caché derrière le paravent de bambous, ou pour apprécier la fraîcheur de la terrasse en été.

Mijoter  
à la table des Chefs



« Je suis passionné de vélo.  
Cette borne est un petit souvenir  
de mes 6 ascensions dans la même journée  
du Mont Ventoux en 2010. »

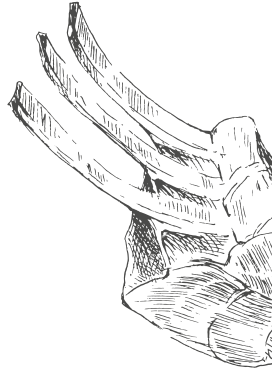
## L'OBSERVATOIRE

Jean-Pierre Tanous

A 1250 mètres d'altitude, entre lac Léman et Mont Blanc, au sein d'un bâtiment atypique, se dresse un ancien observatoire des années 50, reconverti en restaurant.

Le Chef Jean-Pierre Tanous a choisi de faire de la cuisine son métier après un parcours dans le management hôtelier de luxe. Directeur de la restauration d'un 5 étoiles, ayant exercé aux USA, il décide sur un coup de tête de poser ses valises en découvrant ce 360° sur toute la chaîne des Alpes. Cuisinier « Rock n'Roll », il applique néanmoins les codes du luxe et du bon goût. À force de travail, il a fait de son palais un atout pour marquer les goûts au sein d'une cuisine du cœur, une cuisine des amis. Une casquette en guise de toque, portant tablier de cuir et tatouages, ce Chef au look inattendu, très attaché à ses producteurs, nous surprend surtout dans son approche des sauces, son travail sur les infusions, le fumage ou la maturation des viandes. Comme pour le burger incontournable de la maison, il réserve ses viandes jusqu'à 6 mois afin d'affirmer leur persillé. Enfin, passionné de whisky, il passe chaque soir derrière son bar, digne d'un musée des spiritueux, pour créer des cocktails ou vous préparer la citronnade de la maison.

Confortablement installé dans les canapés de velours chinés de style vintage, admirez les vieilles affiches de pub et la collection d'horloges en formica offerte par Marion, binôme et compagne du Chef, et profitez de ce temps où le plat mijote, le produit mûrit, la cuisine s'exprime.



12

8200, route des Trois Lacs  
74560 Monnetier-Mornex  
T. 04 50 39 60 57  
[www.lobservatoire.fr](http://www.lobservatoire.fr)

Menu de 25 € à 40 €  
Carte de 6 € à 25 €

Midi/Soir: 11h à 22h  
Le soir du mercredi au  
samedi sur réservation  
Fermé dimanche soir,  
lundi soir et mardi journée

150 80



« Je fais régulièrement de la moto.  
J'aime cet espace de liberté, d'évasion,  
qui contribue à la création de mes futurs plats. »



13

12, rue de la Libération  
74240 Gaillard  
T. 04 50 38 34 00  
[www.restaurant-lapagerie.com](http://www.restaurant-lapagerie.com)

Menu de 34 € à 98 €

Midi : 12h à 13h30  
Soir : 19h30 à 21h30  
Fermé dimanche, lundi  
et mardi midi

Gault & Millau  
Michelin  
Eurotoque

Restaurateurs de France  
Maîtres restaurateurs

35 10

## LA PAGERIE

Michel Verdu

Dans ce restaurant vrai, les matières brutes se mélangent. Patchwork de planches de bois aux murs, banquettes pleines de fraîcheur à l'imprimé fruits by Christian Lacroix, incrustation de gouttes de métal sur les tables en hêtre, l'expression du terroir se fait tout en finesse et élégance. Une naturalité que l'on retrouve dans la personnalité de ce Chef, sincère.

Originaire de Perpignan, ce déserteur des bancs de l'école, décide de faire ses classes hôtelières en épiant sa grand-mère de Catalogne aux fourneaux. Un choix judicieux puisqu'il excelle alors en cuisine au sein de maisons étoilées telles que le Chapon fin ou le Président Wilson, jalons de son chemin de compagnonnage.

# Torréfier

40

à la table des Chefs

*« J'ai conservé ces dessins et lettres de mes filles, Manon et Emma, alors enfants. Elles sont ma force, mon énergie en cuisine et dans la vie. »*



A Gaillard depuis 2009, il applique ce précepte de cuisine simplifiée à chaque création de plat. Il laisse la matière s'exprimer, jusqu'aux assiettes vierges tournées par un potier local. Constamment en recherche, il se renouvelle, dicté par l'origine des produits qu'il sublime : la terre. Ainsi, c'est le sol, le climat, les éléments qui imposent la carte, qui suggèrent ce que l'on mange. Aucun menu, aucun nom de plat. Ici, c'est le meilleur qui est proposé dans l'assiette. Un légume fraîchement cueilli, forcément de saison, un fruit arrivé à maturité, juteux et gorgé de sucre, la quintessence de dame Nature pleine de poésie dans chaque met.

Des plats délicats, nus, simples, comme l'asperge et poireau fumés, lardo di Colonnata nonchalant, crème fouettée citron, ou le foie gras aux pommes, tombées directement de l'arbre dans votre assiette.



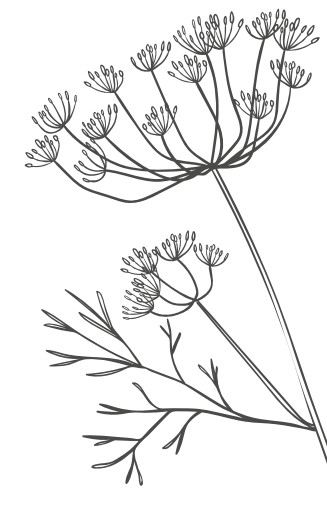
## LA PAGERIE

Michel Verdu



Le Chef est un homme franc, éternellement insatisfait, qui puise dans ses ressources illimitées pour rendre hommage à ce que lui offre la nature, et respecter ses richesses qui se tarissent. Un homme par nature, brut, juste, innocent pour qui tout n'est qu'histoire d'amour avec les clients, sa brigade, les producteurs, les pêcheurs, les vignerons, la terre.

Un sentiment que l'on ressent totalement lorsque l'on porte à ses lèvres une cuillère du dessert ananas, fleur de lait pistache et crème glacée verveine.



## LES PAPILLES

Maurice Meyrier

Si, en passant à côté de l'aérodrome d'Annemasse, vous apercevez un avion rose posé à proximité de colossaux pots couleur framboise, c'est que vous avez atterri au bon endroit !


Dans cet espace contemporain beige taupe et bonbon, aux grandes baies vitrées, baigné de lumière, où les tableaux de vaches esprit campagne contrastent avec les globes lumineux des seventies, la gourmandise s'étend jusqu'à la couleur des chaises. Le Chef Maurice Meyrier, originaire des bords du lac, mitonne avec sa brigade pour des individuels ou des groupes jusqu'à 150 personnes.


Via sa formation à l'école hôtelière de Nice et son parcours au sein d'établissements Relais & Châteaux, puis à Genève, ce cuisinier modeste propose une cuisine du marché, adaptée, copieuse et abordable. Il plébiscite en priorité les achats de proximité comme les produits laitiers de la Maison Rey. Amoureux de sa terre, il cuisine les ressources de la nature, avec sincérité. Au menu, un large choix autour du terroir haut-savoyard avec les rillettes de féra du lac, les rissoles au reblochon et viande séchée du Chablais sur lit de roquette fraîcheur ou encore les fondues suisses ou moitié-moitié, arrosées d'une belle sélection de vins de Savoie.



14

Route de Thonon  
ZA des Grands Bois  
74100 Annemasse  
T. 04 50 37 60 73  
[www.les-papilles.com](http://www.les-papilles.com)

 Menu de 16,50 €  
Carte de 9 € à 29,50 €

 Midi : jusqu'à 14h  
Soir : jusqu'à 23h  
Fermé dimanche

 Maîtres cuisiniers de France



« Cette scie me vient de mon grand-père maternel. Elle est liée à ma passion pour les forêts, où je me ressource. J'aime transformer le bois en meuble, en escalier, comme on transforme un produit en plat. »



15

15, route de Chez Radelet  
Pont de Fillinges  
74250 Fillinges  
T. 04 50 36 45 06  
www.lepredantoine.com

Menu de 24,50 € à 63 €  
Carte de 40 € à 80 €

Midi : 12h à 13h30  
Soir : 19h30 à 21h  
Fermé dimanche soir, lundi  
toute la journée et mardi midi

Bottin Gourmand  
Gault & Millau  
Michelin  
Eurotoque

Maitres restaurateurs



## LE PRÉ D'ANTOINE

Bernard Binaud

Empruntée à Pierre Perret, la phrase inscrite à l'entrée du restaurant résume bien l'esprit de cette maison et du Chef : « Pour bien cuisiner, il faut de bons ingrédients, un palais, du cœur et des amis ». C'est ce que l'on ressent lorsque l'on pénètre dans cet établissement gastronomique au Pont de Fillinges, point de départ vers la Vallée Verte.

Depuis 25 ans, le bonheur est en effet dans le « Pré d'Antoine », dénommé ainsi en hommage au grand-père.

Pour le Chef Bernard Binaud, fils de paysan, du champ à l'assiette il n'y avait qu'un pas, qu'il franchit lorsqu'il rencontre son épouse, fille d'hôteliers, après un cursus au sein de belles maisons telles que Maxim's à Paris, Paul Bocuse à Collonges ou le Beau Rivage à Genève. Un parcours telle une boucle : de la terre à la cuisine puis au pré !

# Ciseler

46

à la table des Chefs

« Passionné de photographie,  
cet art m'inspire chaque jour dans le dressage  
de mes assiettes et la mise en scène de mes plats. »



Un lieu de sérénité gourmande imaginé comme un nuage au-dessus des verts pâturages. Bulles de cristal de Murano comme des gouttes d'eau suspendues au-dessus des tables, canapés capitonnés de cuir blanc immaculé, fauteuils couleur pistache et banquettes en alcôve pour les dîners en amoureux, la flânerie dans l'herbe a des nuances café-crème et marron glacé qui invitent à l'apaisement.

Dans les mets, préparés avec sincérité, le Chef traduit ses ressentis. Entier de par ses origines de terroir, il s'inspire de ses rencontres, de ses échanges avec d'autres Chefs, de ses découvertes de produits pour figer une émotion dans chaque plat, comme on prendrait une photo.



## LE PRÉ D'ANTOINE

Bernard Binaud



Son goût pour le partage s'exprime jusque dans l'envie de faire apprécier un légume, un fruit, une viande ou un poisson, au départ mal-aimé. Un clin d'œil certainement à ce chou vert de l'enfance qu'il détestait petit et qu'il vénère aujourd'hui.

Déclencher des souvenirs à chaque bouchée avec une queue de langoustine grillée, pointe de wasabi et jardin de betteraves, ou un filet de veau basse température sauce soubise et raviolis de légumes, c'est l'inclination que s'est fixée Bernard Binaud au quotidien. Une cuisine à l'instinct, esthétique, qui vient du cœur. Celui d'un Chef droit et authentique.



# LE REFUGE DES GOURMETS

Jean-Marie & Hubert Chanove

Une symphonie gastronomique se joue ici.

Une partition à quatre mains entre deux hommes, deux générations. Une transmission de passion entre le père et le fils, Chefs d'orchestre d'une brigade rythmée et mélodieuse. Une complicité qui s'exprime dans la cuisine, savant mélange de l'expérience de Jean-Marie et du regard neuf d'Hubert, marqué par son passage au sein des établissements de Jean Sulpice, Arnaud Donckele ou Michel Troigros. Une recette qui fonctionne, récompensée d'une étoile. Pas besoin de mots, juste des regards pour composer un concerto de plats et tableaux colorés, structurés, à chaque service.


Avant-gardiste et réfléchi, Hubert Chanove réinterprète les bases traditionnelles maîtrisées et sublimes par son père. Il respecte le terroir, celui de ses origines, et commence par comprendre le produit avant de le travailler. S'il honore l'héritage paternel, le jeune Chef ose le changement dans la continuité.



16

90, route des Framboises  
74140 Machilly  
T. 04 50 43 53 87  
[www.refugedesgourmets.com](http://www.refugedesgourmets.com)

 Menu de 45 € à 98 €  
Carte de 32 € à 52 €

 Midi : jusqu'à 13h30  
Soir : jusqu'à 21h  
Fermé dimanche soir,  
lundi et mardi midi

 Bottin Gourmand  
Champerard  
Gault & Millau  
Michelin – 1 étoile 2016  
Eurotoque



Jean-Marie : « D'une famille de chasseurs, j'ai conservé la besace et le plaisir de cuisiner le gibier de saison. »

Hubert : « Né à Machilly, pays de la framboise, j'utilise ce panier, symbole de cueillette, qui m'accompagne dans ma collecte des herbes sauvages. »

Dans la salle chaleureuse, de style art nouveau, sous le plafond de vitraux, les boiseries et moulures en acajou fusionnent avec les marqueteries, reproductions de l'exposition universelle de Paris. En cuisine, les artistes du piano se font l'écho des maîtres d'œuvre capables de transcender matières brutes et nobles. Dans cette ambiance feutrée et rassurante, préparez-vous à être délicieusement surpris...

Un jeu entre terre et lac dans les assiettes avec des contrastes de couleurs naturelles, où légèreté et finesse des associations vous ébranlent en douceur ; telles ces asperges vertes laquées autour de la morille, qui surgissent au cœur des jeunes pousses, de l'oxalis et du shiso pourpre. Sous vos yeux, la symphonie devient pastorale ! De même, dans leurs menus thématiques, truffes, poissons du Léman ou framboises sont sublimés à l'infini, dans une déclinaison de plats toute en harmonie...



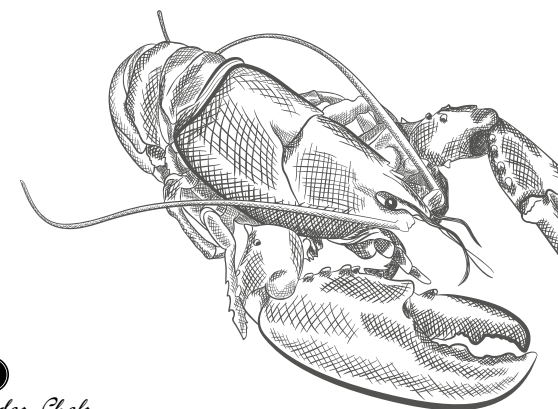
## LE REFUGE DES GOURMETS

Jean-Marie & Hubert Chanove



Réservé, Hubert a trouvé son moyen d'expression via ses créations culinaires. Son amour du végétal, symbole de ses cueillettes d'herbes chaque semaine, offre élégance et subtilité aux valeurs sûres et goûts solides de Jean-Marie.

Au-delà de la rigueur qui transparait dans l'ordre de dégustation, la pureté se révèle. Complice, l'association généreuse de ces deux Chefs émeut.





17

47, chemin des Belosses  
74100 Ambilly  
T. 04 50 92 36 06  
www.letempsdevivre.fr

Menu de 20 € à 48 €  
Carte de 23 € à 46 €

Midi : 12h à 13h30  
Soir : 19h30 à 21h15  
Fermé samedi midi,  
dimanche et lundi

Bottin Gourmand  
Champerard  
Eurotoque

Restaurateurs de France  
Tables et auberges de France



## LE TEMPS DE VIVRE

Carlo Crucil

Des œuvres d'art exposées sur les murs violets, couleur des rêveurs par excellence, des bouquets d'anémones sur les tables, plongez dans un autre temps.

Depuis 31 ans, la cuisine de Carlo Crucil est un poème. Des vers gourmands aux accents italiens pour vous séduire. Le Chef ne nous raconte pas une histoire de produits. Il cuisine pour nous nourrir de toutes les richesses de ses origines. Il nous comble avec son mythique effeuillé de filet de bœuf, mignon de veau et foie gras. Il nous enchante avec son tiramisu glacé ou son semifreddo au chocolat. Il nous envoûte avec ses petits pains faits maison ou son granité d'herbes digestives et son verre de grappa. Même les végétariens sont choyés avec un menu spécifique. Chaque plat est influencé par le charme de « la botte », et l'unique moyen de se délivrer de ces tentations est d'y céder !

Pour compléter ce jeu de séduction, Sylvie, attentionnée alter ego du Chef en salle, saura vous proposer des vins de petits récoltants transalpins. Quand enfin le charriot de desserts vous effleure, vous savourez La Dolce Vita, cet instant où l'on prend le temps de jouir de chaque met.

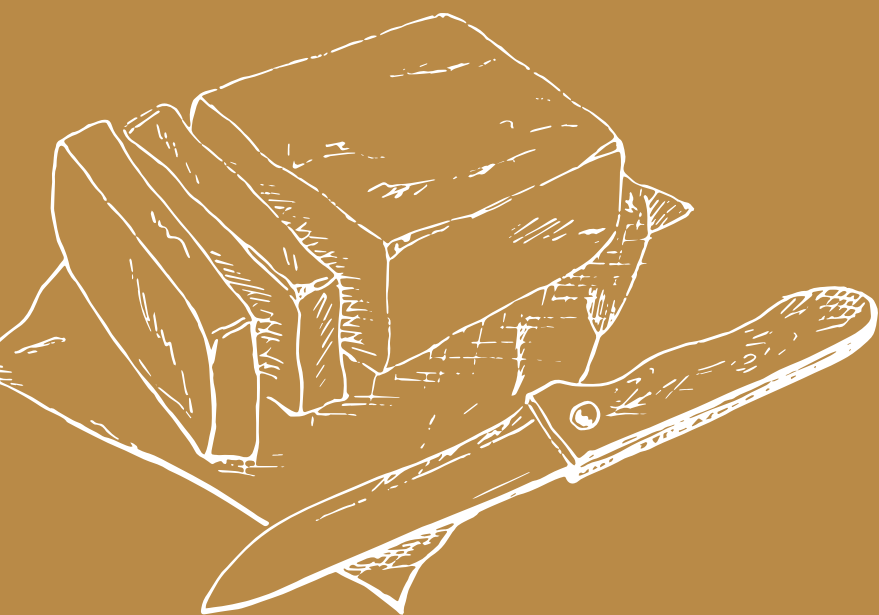


54

à la table des Chefs



« J'aime caresser le bois. La matière, le parfum, le toucher sont des sensations qui se rapprochent des émotions véhiculées par la cuisine. »



# *Les Artisans et Producteurs*



## CHOCOLATERIE MAURICE

Lionel Maurice

Pâtissier-chocolatier de formation, Lionel Maurice, après avoir parcouru les 5 continents, choisit sa terre d'origine, Cranves-Sales, pour installer son atelier, palais de délicatesse et d'onctuosité.

Il crée des gammes originales de bonbons de chocolat fondants, de truffes veloutées et de fruits secs enrobés. Confectionnant également des pièces à partir de grands crus de chocolat 65%, provenant du Venezuela ou de Bolivie, ce « chocolat addict » voue une véritable passion à cette matière noble. Tout au long de l'année, il fabrique ses propres moules à la main, afin d'innover et de proposer des formes uniques. Hérisson de cacao, canard chocolaté, il invente au gré de son imagination ou selon les envies des clients. À Pâques ou à Noël, sa chocolaterie devient l'arche de Noé !

Sa spécialité : le chocolat cassé en plaque, noir, blanc ou lait, garni d'amandes, de noisettes, de figues, etc. qui se partage à coup de maillet en bois ! N'hésitez plus pour décompresser. Cassez quelques plaques de chocolat, et savourez... Activité anti-stress assurée !

18 977, route de la Bergue  
74380 Cranves-Sales  
T. 04 50 95 70 59  
www.lionelmauricechocolatier.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h30



58

à la table des Chefs

## FROMAGERIE MICHELARD

Gérald Michelard

Dans cette boutique au style savoyard, à côté de l'ancienne halle, au centre d'Annemasse, il fleurit le bon fromage. Depuis 2008, Gérald Michelard a troqué son uniforme de sous-officier de l'armée pour le tablier de fromager-affineur dans ce grenier dédié à l'avant-dessert depuis plus de 20 ans.

Pour nos chieuses papilles, il a sélectionné directement auprès des producteurs plus de 150 fromages différents, ainsi que quelques produits de crèmerie, charcuterie, miellerie et biscuiterie. Pâte molle, croûte fleurie, persillé, lait de vache, chèvre ou brebis, un bouquet de saveurs et d'arômes sur un plateau ! Pénétrez en forêt en savourant un saint-marcellin crémeux aux cèpes, humez durant les fêtes l'odeur boisée du brie truffé, croquez les grains de sel d'un vieux comté 42 mois d'affinage, et évadez-vous à travers un choix atypique de fromages d'Italie, d'Angleterre ou d'Espagne.

Inutile de graver les alpages ou de sillonner les pâturages pour découvrir l'identité culturelle et le précieux patrimoine de la France. Il suffit de transhumer à la Fromagerie Michelard.

19 10, rue Charles Dupraz  
74100 Annemasse  
T. 04 50 38 17 87  
www.fromagerie-michelard.com

Ouvert du mardi au jeudi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h, le vendredi et samedi 8h00-13h00 et 14h00-19h00



## LA SYMPHONIE DES DOUCEURS

Arnaud Vuattoux

Déjà de par son nom, cette pâtisserie, une des plus anciennes d'Annemasse, tient une promesse séduisante.

Arnaud Vuattoux, ayant exercé au Fidèle Berger à Annecy, offre du luxe version chocolat. De la pièce individuelle au gâteau d'anniversaire, de baptême ou de mariage, cet artisan pâtissier-chocolatier travaille les grands crus de chocolat Valrhona tels que caraïbes ou jivara.

Longueur en bouche, finesse, subtilité, chaque cuillère ou bonbon de chocolat est une musique qui vous berce, comme le gâteau emblématique de la maison, « le concorde ».

Recette créée par Lenôtre pour le Président Giscard d'Estaing en clin d'œil à l'avion supersonique, cet entremet composé de meringues françaises croquantes, intercalées avec une mousse légère de chocolat, est un décollage immédiat vers la gourmandise.

Enfin, prolongez le vol vers la gourmandise en prenant des cours de pâtisserie pour adultes et enfants avec le Chef Arnaud Vuattoux et réalisez votre propre gâteau pour atterrir en douceur !

21 8, rue des Voirons  
74100 Annemasse  
T. 04 50 92 53 22  
www.lasymphoniedesdouceurs.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h et dimanche de 8h30 à 12h

## LA FERME DE CORLY

Famille Roguet

Le bonheur est dans le pré, et dans les petits pots de la famille Roguet présente depuis 5 générations à Vétraz-Monthoux.

Cette exploitation agricole de 90 vaches laitières fabrique des yaourts et des produits laitiers d'appellation fermière uniquement à partir du lait de son propre cheptel. Une maîtrise de A à Z de la recette. Yaourt onctueux aux fruits tels que mandarine, banane, framboise, fraise, myrtille ou à la noisette, à l'aloë vera, au muesli... mais également fromage blanc et tomme blanche à déguster avec des pommes de terre vapeur, sel et poivre. Le blanc vous enveloppe.

Totalement sans conservateur, la production est destinée au consommateur final via un réseau de crèmeries fromageries spécialisées mais également dans certaines grandes surfaces, dans toute la Haute-Savoie et même d'autres régions françaises. N'attendez plus pour découvrir ces douceurs lactées à portée de cuillère.

20 4, route de Corly  
74100 Vétraz-Monthoux  
T. 04 50 37 32 15  
www.fermedecorly.fr

Ouvert lundi de 16h à 18h et samedi de 10h à 12h  
Fermetures les jours fériés.  
Fermeture annuelle en août



59

à la table des Chefs



## LES VINS DUVERNAY

Rénald Duvernay

Poussez la porte des caves et enivrez-vous des précieuses recommandations de Rénald Duvernay. Depuis 1994 à Annemasse, puis à Bonne, les deux établissements Duvernay renferment des bouteilles aux puissances aromatiques intenses, des trésors délicats, des flacons et cépages rares.

Ici plus de 2500 références de vins et 500 spiritueux, du petit propriétaire viticole jusqu'au grand vigneron, rien n'échappe à la sélection affinée de Rénald, maître sommelier des lieux. Des vins de Savoie dignement représentés, une inclination pour les appellations de Suisse ou d'Italie, des champagnes éclatants, des whiskies d'Écosse ou du Japon, une collection impressionnante de rhums, des vins du continent australien, ou du monde, le choix est varié. Pour ainsi dire tombé dans un tonneau étant petit, cet « enfant du vin » organise également des soirées dégustations ou des salons thématiques, et conçoit même des caves personnalisées en fonction des goûts de chaque amateur de vin. Référence auprès des restaurants et bars à vins dans toute la Haute-Savoie, les caves Duvernay sont une source intarissable de conseils que l'on boit aveuglément.

Et si le vin se bonifie en vieillissant, c'est une certitude pour les Vins Duvernay avec une passion intacte qui se transmet aujourd'hui à la 5<sup>ème</sup> génération.

22

12, rue Charles Dupraz  
74100 Annemasse  
et PA de la Menoge  
249, Route de Montagnon  
74380 Bonne  
T. 04 50 92 20 20  
www.vinsduvernay.com

Ouvert lundi de 14h30  
à 19h15, du mardi au  
vendredi de 9h à 12h30  
et de 14h30 à 19h15,  
samedi de 9h à 12h30  
et de 14h à 19h15



## LES PANIERS DE MAGGY

Magali Maille

À 40 ans, Magali Maille a choisi d'étendre ses propres aspirations aux locavores de l'agglomération. Trait d'union entre les producteurs et les consommateurs, elle propose aux particuliers, via son site internet, ou aux restaurateurs qui lui font confiance, une sélection juste de fruits et légumes. Des paniers en or pour les épicuriens du goût, qui regorgent de pépites végétales, herbacées et sucrées.

Respectant la saisonnalité des produits, elle se soucie de la provenance et de la maturité de chaque fruit et légume et plébiscite les maraîchers pour leur qualité. Inutile de chercher des ananas ou des bananes, cette Jeanne d'Arc primeur défend le local et le bio avant tout ! De cette philosophie de vie et d'envie, découle son adage : « plus c'est Pré, plus c'est frais ». Une marque de fabrique qu'elle applique également à des produits d'épicerie, de charcuterie ou laitiers.

Sain, bon et pratique, on commande ses produits du marché en 1 clic que l'on peut récupérer en point relais de proximité. Un service efficace qui joint l'utile à l'agréable où le panier peut se transformer en corbeille cadeau pour les particuliers mais également les entreprises.

23

445, route de Draillant  
74140 Saint Cergues  
T. 06 14 01 70 81  
www.lespaniersdemaggy.com

Commande du  
vendredi jusqu'au  
lundi 23h pour une  
livraison la semaine



## PÂTISSERIE CHOCOLATERIE LESAGE

Sébastien Lesage

Nul besoin d'être sage lorsque l'on pénètre au sein des deux boutiques de Sébastien Lesage à Annemasse et à Genève. En rose et noir, ces édifices de la gourmandise sont une ode aux gâteaux, aux chocolats, aux confiseries et aux glaces. Réserve et discret, Sébastien Lesage s'exprime à travers ses créations et laisse libre cours à son imagination insatiable, colorée, aux formes sensuelles, qui se dévore en une bouchée. Entremets, tartes, macarons, glaces, ces gâteries évoluent au fil des saisons, avec des parfums innovants comme l'incontournable macarément® bon au caramel de framboise relevé d'une pointe de fleur de sel. Même si le symbole de la pâtisserie depuis 2001 reste le « 3 chocolats », ce pâtissier généreux court après les œuvres surprenantes et revisite les classiques. Ainsi le paris-brest devient « Annemasse-Dallas » avec des noix de pécan du Texas. Ancien Chef pâtissier au sein de grandes maisons telles que la confiserie Cartier en Suisse, cet artisan a le souci du goût et de l'excellence. Ambassadeur pour Cacao Barry, il confectionne ses chocolats, comme l'Emelza 72% de cacao réalisé à partir de fèves de Madagascar, Tanzanie et Sao Tomé. Apothéose de fin de repas ou péché mignon en journée, la pâtisserie-chocolaterie Lesage est l'instant où être déraisonnable est totalement pardonné.

24

9, rue Fernand David  
74100 Annemasse  
T. 04 50 92 11 38  
et Route de Florissant  
CH-1206 Genève  
T. +41 22 347 30 36  
www.patisserie-lesage.com

Ouvert du mardi au  
vendredi de 8h30 à 12h30 et  
de 14h à 19h, samedi de 8h30 à 19h  
et dimanche de 8h30 à 12h30  
(pour la boutique de Genève,  
voir le site internet)









**ANNEMASSE**  
**TOURISME**  
HAUTE-SAVOIE

Office de Tourisme Catégorie 1  
Place de la Gare - 74100 Annemasse  
+33 (0)4 50 95 07 10

[annemasse-tourisme.com](http://annemasse-tourisme.com)

