

Gastronomie...

...by Rhône-Alpes



2010 : une pluie d'étoiles en Rhône-Alpes

Rhône-Alpes peut se targuer d'être, après les régions Paris/Ile de France et Provence Alpes Côte d'Azur, la troisième région étoilée de France. Pas moins de 66 chefs sont reconnus et récompensés par le fameux guide rouge Michelin.

Quatre chefs tiennent le haut du pavé avec 3 étoiles, la récompense suprême : Paul Bocuse à Lyon, Georges Blanc dans la Bresse, Michel Troisgros à Roanne et la grande fierté de la région : Anne-Sophie Pic à Valence, la seule femme de France à arborer 3 étoiles !

A ce palmarès, viennent s'ajouter vingt chefs 2 étoiles et quarante-deux chefs 1 étoile qui font de Rhône-Alpes une grande région gastronomique !



Quatre restaurants «3 étoiles »

Georges Blanc à Vonnas (Ain)

Place du Marché, 01540 Vonnas

Tél : 04 74 50 90 90 – www.georgesblanc.com

Au cœur de la Bresse gourmande, Georges Blanc met à l'honneur l'unique volaille d'appellation d'origine contrôlée : le poulet de Bresse.

Anne-Sophie Pic à Valence (Drôme)

255 avenue Victor Hugo, 26000 Valence

Tél : 04 75 44 15 32 – www.pic-valence.fr

Anne-Sophie Pic est entrée dans la cour des grands cuisiniers !

Le fameux guide gastronomique rouge Michelin a annoncé en 2007 la consécration d'Anne Sophie Pic à la Maison Pic à Valence (Drôme). Elle est ainsi la seule femme de France à trois étoiles, parmi les trois autres chefs masculins rhônalpins distingués au même titre. Avec trois étoiles, la cuisinière de la maison Pic devient ainsi la quatrième femme de France à obtenir la distinction suprême. Eugénie Brazier (Lyon) et Marie Bourgeois en 1933, puis Marguerite Bise (Annecy) en 1951 l'ont précédée.

Troisgros à Roanne (Loire)

Place Jean Troisgros, 42300 Roanne.

Tél : 04 77 71 66 97 – www.troisgros.fr

3 générations qui s'inscrivent dans l'histoire de la cuisine française. La maison Troisgros fondée en 1930 a fêté en 1998, trente années consécutives de 3 étoiles Michelin. Michel Troisgros s'inspire aujourd'hui de la cuisine japonaise pour proposer une cuisine inventive et rigoureuse.

Paul Bocuse à Lyon (Rhône)

Auberge du Pont de Collonges, 40 quai de la Plage, 69660 Collonges-au-mont-d'or

Tél : 04 72 42 90 90 – www.bocuse.fr

Le passage obligé de tous les gourmands dans la capitale mondiale de la gastronomie. Une des plus grandes tables du monde avec des fameuses spécialités comme la soupe aux truffes noires VGE créée pour l'Élysée en 1975.



Vingt restaurants « 2 étoiles »

Dans l'Ain :

Restaurant Alain Chapel à Mionnay (Ain)

Route du Bourg, 01390 Mionnay

Tél : 04 78 91 82 02 - <http://alainchapel.monsite.wanadoo.fr/>

Dans la Dombes aux mille étangs, la maison Chapel est dirigée aujourd'hui par Suzanne Chapel et le chef Philippe Jousse qui perpétue avec fidélité ce qui a fait la notoriété de cette grande table gastronomique.

Dans la Drôme :

Restaurant les Cèdres à Granges-les-Beaumont (Drôme)

Le Village, 26600 Granges-les-Beaumont

Tél : 04 75 71 50 67 - www.restaurantlescedres.fr

Deux frères Jacques et Jean-Paul Bertrand unis par la même passion : celle du bien recevoir. Jacques en cuisine, Jean-Paul en salle. Alliance des mets, des légumes, des herbes aromatiques et des fruits de la Drôme.

Dans l'Isère :

Les Terrasses du Grand Hôtel à Uriage-les-Bains (Isère)

Place Déesse Hygie, 38410 Uriage-les-Bains

Tél : 04 76 89 10 80 - www.grand-hotel-uriage.com

Christophe Arribert a pris les rênes des fourneaux du restaurant "Les Terrasses" à Uriage-les-Bains. Jean-Luc Petitrenaud venu tourner une émission "carte postale gourmande" aux Terrasses dit de la cuisine de Christophe qu'elle est "gaie, inventive, colorée, et basée sur les produits qui font le renom de notre région".



La Pyramide à Vienne (Isère)

14 boulevard Fernand Point, 38200 Vienne

Tél : 04 74 53 01 96 – www.lapyramide.com

La Pyramide est en fait le témoignage du cirque romain de Vienne qui accueillait des spectacles et des courses de chars. Le chef Patrick Henriroux a travaillé de nombreuses années aux côtés de Fernand Point.

Dans la Loire :

Le Neuvième Art à Saint-Just-Saint-Rambert (Loire)

Place du 19 mars 1962, 42170 Saint-Just-Saint-Rambert

Tél : 04 77 55 87 15 – www.leneuviemeart.com

En 2008, Christophe Roure, chef talentueux, décroche ses 2 étoiles ! Sa cuisine est créative, sans être expérimentale et s'inspire des produits locaux, telle la bière ambrée de Saint Rambert ou la pomme du Pilat pour sublimer les goûts et les textures. Le restaurant est installé dans l'ancienne gare.

Dans le Rhône :

Le Pavillon de la Rotonde à Charbonnières les Bains (Rhône)

3, Avenue du Casino 69260 Charbonnières-les-Bains

Tél : 04 78 87 79 79 – www.pavillon-rotonde.com

La cuisine de Philippe Gauvreau est réfléchi, très bien tournée. Elle repose sur une technique maîtrisée et des produits du terroir lyonnais sélectionnés avec la plus grande attention.

Guy Lassausaie à Chasselay (Rhône)

1 rue Bellecize, 69380 Chasselay

Tél : 04 78 47 62 59 – www.guy-lassausaie.com

Fier héritier de quatre générations de cuisinières, Guy Lassausaie s'est fait une place de choix dans le paysage des grandes tables lyonnaises. Autrefois fréquenté par Edouard Herriot, son restaurant situé à 15 mn de Lyon ne désemplit pas et propose une cuisine classique et raffinée. Ses spécialités sont : la dodine de foie gras de canard aux pommes et Sauternes, le Saint-Pierre cuit au thym et sa purée de topinambour et jus à l'encre de seiche, le pigeon cuit au foin en cocotte lutée et ses pommes grenailles.



La mère Brazier à Lyon (Rhône)

12 rue Royale 69001 Lyon

Tél. 04 78 23 17 20 – www.lamerebrazier.fr

Septembre 2008, Mathieu Viannay revisite la maison d'Eugénie Brazier (la fameuse Mère Brazier, véritable institution lyonnaise à la renommée internationale) en donnant une seconde vie à ce restaurant situé toujours au 12 rue Royale. La richesse et la qualité de cette grande cuisine de tradition proposée par ce chef reconnu et créatif (meilleur ouvrier de France en 2004) contribuent au rayonnement culinaire de Lyon. Le chef a habilement donné une seconde jeunesse aux classiques de la maison. Comme les fonds d'artichaut au foie gras qu'il présente sous une forme plus épurée ou bien la fameuse volaille de Bresse demi-deuil cuite en cocotte avec des tranches de truffe glissées sous la peau.

L'Auberge de l'Île à Lyon (Rhône)

Place Notre Dame, L'Île Barbe, 69009 Lyon

Tél : 04 78 83 99 49 – www.aubergedelile.com

Sur l'île Barbe encerclée par la Saône, le chef Jean-Christophe Ansenay-Alex vous propose des recettes originales, une cuisine épurée et créative.

Nicolas le Bec à Lyon (Rhône)

14 rue Grolée, 69002 Lyon

Tel. 04 78 42 15 00 – www.nicolaslebec.com

Chef renommé lyonnais, Nicolas le Bec allie les saveurs pour créer une cuisine inventive haut de gamme. Selon l'inspiration et les produits du marché, la carte change chaque mois. Il obtient sa première étoile Michelin pour son propre restaurant en 2004, deux mois après son ouverture. Le cadre contemporain et chaleureux associe la matière – pierre, bois massif et peaux – à la table pour le plus grand plaisir et la sérénité de ses convives.



En Savoie :

Le Bateau Ivre au Bourget du Lac (Savoie)

RN 504, 73370 Le Bourget-du-Lac

Tél : 04 79 25 00 23 – www.hotel-ombremont.com

Jean-Pierre Jacob, le chef du restaurant Le Bateau Ivre, ouvre l'été au Bourget-du-Lac et l'hiver à Courchevel. Une véritable étape gourmande au bord du lac du Bourget où les poissons du lac : omble chevalier, perche et lavaret sont mitonnés astucieusement.

Le Bateau Ivre à Courchevel 1850 (Savoie)

BP 15, Courchevel 1850, 73121 Courchevel cedex

Tél : 04 79 00 11 71 – www.pommelepin.com

Jean-Pierre Jacob, chef du restaurant « Le Bateau Ivre » ouvre l'été au Bourget du Lac et l'hiver à Courchevel. Une cuisine inspirée des mariages de saveurs avec des produits locaux, une cuisine ludique, inventive et légère.

Le Chabichou à Courchevel 1850 (Savoie)

Quartier des Chenus, BP 21, Courchevel 1850, 73121 Courchevel cedex

Tél : 04 79 08 00 55 – www.chabichou-courchevel.com

A la table de Michel Rochedy, un mélange de saveurs traditionnelles et exotiques : la soupe de poissons du lac servie comme en bouillabaisse ou la royale de châtaignes et langoustines rôties en capuccino.

Les Airelles à Courchevel (Savoie)

Hôtel Les Airelles

Le jardin Alpin – 73120 Courchevel 1850

Tél : 04 79 00 38 38 – www.airelles.fr

Nouveauté 2010 !

Le célèbre chef, Pierre Gagnaire, explorateur et inventeur de saveurs, vous propose une expérience culinaire unique. 2 étoiles décrochées d'un seul coup pour Les Airelles orchestré par ce chef reconnu (3 étoiles à son palmarès !), talentueux et créatif !



Le Cheval Blanc à Courchevel (Savoie)

Hôtel Cheval Blanc

Le Jardin Alpin – 73120 Courchevel 1850

Tél : 04 79 00 50 50 – www.chevalblanc.com

Nouveauté 2010 !

Le restaurant « Le 1947 » doit son nom au plus prestigieux et plus recherché millésime de Cheval Blanc. Le chef triplement étoilé Yannick Alléno a été chargé de redéfinir l'identité culinaire de ce restaurant. Pari gagné ! Entre tradition et innovation, entre cuisine de terroir et création contemporaine, le chef décroche directement 2 étoiles en 2010.

La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville (Savoie)

Hameau de Saint-Marcel, 73440 Saint-Martin-de-Belleville

Tél : 04 79 08 96 77 – www.la-bouitte.com

Au cœur du domaine des Trois Vallées, dans une ambiance typiquement savoyarde, René et Maxime Meilleur (père et fils) vous invitent à l'excellence d'une table très conviviale. La Petite Maison (en patois savoyard, la Bouitte) est devenue Grande !

L'Oxalys à Val Thorens (Savoie)

Entrée de la station, 73440 Val Thorens

Tél : 04 79 00 12 00 – www.loxalys.fr

Nouveauté 2010 !

Le restaurant gastronomique sous la responsabilité du jeune et talentueux chef Jean Sulpice obtient sa 2^{ème} étoile en 2010. La cuisine de Jean Sulpice est inventive, colorée et brille par l'originalité de sa présentation. La pièce maîtresse de son service de table est le tavaillon, une planchette de bois utilisée en Savoie pour recouvrir les toits des chalets traditionnels. Sur ce support, il dispose ses mets qui marient des ingrédients comme le café et l'asperge, la pomme de terre et la réglisse, le foie gras et la Chartreuse, le coing et le boudin. En bon montagnard, il apprécie néanmoins de revisiter les standards du terroir et d'utiliser les ressources locales comme la gentiane, l'oxalys (petite fleur parme), les bourgeons de sapin, l'alisier (baie rouge-orangée), le reblochon ou le beaufort.



En Haute-Savoie :

Le Clos des Sens à Annecy (Haute-Savoie)

13 rue Jean Mermoz, 74940 Annecy-le-Vieux
tél. 04 50 23 07 90 - www.closdessens.com

Laurent Petit, récompensé par une étoile Michelin et 17/20 au Gault & Millau propose des plats à la fois créatifs et savoureux. Loin de tout maniérisme, il a su créer une cuisine épurée, quasi-minimaliste tout en conservant l'idée forte d'un retour aux sources du goût. S'il est question d'innovation, il s'agit pour autant de toujours magnifier, grâce à la technique, le caractère premier du produit. Bousculant les préjugés, terre et mer, végétal et animal composent souvent au sein d'un même plat une autre grammaire des sens. « Eau de tomate », « Langoustine royale, consommé de badiane », « Artichaut poivrade Bar de ligne, basse température » : la recherche est ici permanente et le résultat aussi insolite que séduisant au palais.

Le Hameau Albert 1er à Chamonix-Mont-Blanc (Haute-Savoie)

38 route Bouchet, 74402 Chamonix Mont Blanc
Tél : 04 50 53 05 09 - www.hameaualbert.fr

Pierre Carrier mêle subtilement les produits de saison pour proposer une cuisine noble et créative. La cave avec plus de 20 000 bouteilles ravira les oenophiles avertis.

Flocons de Sel à Megève (Haute-Savoie)

75 rue Saint-François-de-Sales, 74120 Megève
Tél : 04 50 21 49 99 - www.floconsdesel.com

Un restaurant qui monte, qui monte avec le chef Emmanuel Renaut, ancien second de Marc Veyrat. Installé dans cette ferme 19ème transformée en restaurant rustico-cossu, aux tables élégamment dressées, il propose une cuisine de grande qualité, innovante et aux multiples saveurs avec les meilleurs produits choisis localement.



Quarante deux restaurants « 1 étoile »

Dans l'Ain :

Restaurant Léa à Montrevel-en-Bresse (Ain)

10 route Etrez, 01340 Montrevel-en-Bresse
tél. 04 74 30 80 84 – www.restaurant-lea.com

Dans leur restaurant situé au cœur du bocage Bressan, Louis et Marie-Claude Monnier sont à votre service depuis 1980. Cuisine traditionnelle avec les produits du terroir. Sous forme de bibelots ou dans l'assiette, cette pimpante auberge villageoise est tout entière vouée à la "star" locale : la fameuse volaille de Bresse !

La Marelle à Péronnas (Ain)

1593 avenue de Lyon, 01960 Péronnas
Tél : 04 74 21 75 21 – www.lamarelle.fr

Didier Goiffon, avec sa cuisine inventive, se fait l'un des nombreux ambassadeurs des produits de la Bresse et de ses célèbres volailles. Sa carte varie selon les saisons, mais ne cesse de surprendre par ses plats originaux et ses mélanges osés : foie gras, topinambours, bolets et pintade pressés en terrine, brandade froide de lieu jaune à l'oeuf poché pour le dessert, "Pastilla de banane minestrone d'ananas sorbet planteur et fenouil confit".

Les Cépages à Thoiry (Ain)

465 rue Briand Stresemann, 01710 Thoiry
Tél : 04 50 20 83 85 – www.lescepages.com

Un chef : Jean-Pierre Delesderrier qui aurait pu être sommelier, une des plus belles caves de France avec 1200 bonnes références, et une cuisine classique immuablement excellente.



Dans l'Ardèche :

Restaurant Le Midi Barattero à Lamastre (Ardèche)

Place Seignobos, 07270 Lamastre

Tél : 04 75 06 41 50

Le chef Bernard Perrier est le digne héritier de la maison Joseph Barattero. Parmi les spécialités qui valorisent les produits de l'Ardèche, le soufflé glacé aux marrons reste le dessert apprécié des fins gourmets.

Restaurant Faurie à Saint-Agrève (Ardèche)

36 avenue des Cévennes, 07320 Saint-Agrève

Tél : 04 75 30 11 45

Après avoir obtenu 2 étoiles aux Terrasses à Uriage, c'est dans son Ardèche natale que Philippe Bouissou reprend du service avec l'ouverture de l'hôtel-restaurant familial Faurie à Saint-Agrève. Et tout naturellement, ce chef talentueux a décroché une étoile en 2008 pour sa cuisine qui ne manque pas d'imagination. Il travaille « cuisine ouverte » devant le client reçu comme à la maison. En effet, le concept n'est pas commun. Le menu est unique et le Faurie n'accueille qu'un maximum de huit personnes. Quelques privilégiés ont pu donc y apprécier une gelée de topinambour, une tartelette de légumes ou encore une truite du Lignon panée au seigle.



Dans la Drôme :

Le Balthazar à Montélimar (Drôme)

Espace Saint Martin – 26200 Montélimar

Tél : 04 75 00 09 00 – www.maisonsdebaumaniere.com

Nouveauté 2010 !

Le Balthazar vient de décrocher une étoile au guide Michelin. Le chef Gildas Picard propose une cuisine traditionnelle avec des produits du terroir drômois : pigeons de la Drôme, huile d'olive et olives de Nyons.

Michel Chabran à Pont-de-l'Isère (Drôme)

29 avenue du 45ème Parallèle – R.N.7, 26600 Pont de l'Isère

Tél : 04 75 84 60 09 – www.michelchabran.fr

Michel Chabran est un bâtisseur, un concepteur de moult plaisirs à goûter à la petite cuillère. Ce généreux fait du bien autour de lui, en proposant les ravioles authentiques de Saint-Jean, en soulevant le couvercle pour laisser entrevoir une côte de veau cuite à l'os, ou en préparant, à l'heure du déjeuner, trois volailles en terrine au foie gras de canard, suivies d'une fricassée de rognons de veau aux champignons exceptionnelle et d'un parfait glacé.

Restaurant Flaveurs à Valence (Drôme)

32 Grande Rue – 26000 Valence

Tél : 04 75 56 08 40

Baptiste Poinot propose une cuisine très inventive dans un cadre feutré, au cœur de Valence. Authenticité, créativité, et goût sont les qualificatifs qui pourraient être donnés à cette table. Le service est tout en discrétion et en petites attentions.

Restaurant La Cachette à Valence (Drôme)

20 rue Notre-Dame de Soyons – 26000 Valence

Tél : 04 75 55 24 13 – www.lacachette-valence.com

Le chef japonais Masashi Ijichi a été formé à la Maison Pic. Il utilise les techniques de son japon natal pour revisiter une cuisine traditionnelle française. Les saveurs sont subtiles et raffinées. Le nom du restaurant porte bien son nom tant il est caché dans la vieille ville de Valence.



Dans l'Isère :

Le Domaine de Clairefontaine à Chonas-l'Amballan (Isère)

Chemin Fontanettes, 38121 Chonas-l'Amballan

Tél : 04 74 58 81 52 – www.domaine-de-clairefontaine.fr

Entre Vienne et Valence, au pays des grands vins (Côte Rôtie, Condrieu), vous apprécierez la cuisine raffinée de Philippe Girardon avec des créations à chaque saison.

Le restaurant du Bois Fleuri à Corrençon en Vercors (Isère)

Les Ritons, 38250 Corrençon en Vercors

Tél : 04 76 95 84 84 – www.hotel-du-golf-vercors.fr

Ici, pas de spécialité, mais une cuisine d'humeur et d'instinct... sans limite, talentueusement orchestrée par le chef Jérôme Faure.

Chalet Mounier aux Deux Alpes (Isère)

Chalet Mounier – restaurant le Petit Polyte

2 rue de la Chapelle, 38860 Les Deux Alpes

Tél : 04 76 80 56 90 – www.chalet-mounier.com

La cuisine de Fabien Poirot, chef du restaurant Le Petit Polyte, est gourmande et raffinée avec une recherche constante des saveurs et des parfums comme cette timbale de foie gras aux pommes acidulées ou ce jus de truffes sur nids de cèpes.



Dans la Loire :

Le Prieuré à Ambierle (Loire)

Le Restaurant Le Prieuré
rue de la mairie, 42820 AMBIERLE

Tél. 04 77 65 63 24 – www.restaurant-le-prieure-ambierle.com

Le chef Thierry Fernandes, un enfant du pays, a su apporter un nouveau design dans sa restauration en glissant dans ses plats de petites touches de modernité. Le chef a une approche toute personnelle des plats : « Je m'appuie sur les bases, les fondamentaux qu'il faut parfaitement maîtriser si on veut transgresser les règles et proposer des plats innovants ».

Les Iris à Andrézieux-Bouthéon (Loire)

32 avenue Jean Martouret, 42160 Andrézieux-Bouthéon

Tél : 04 77 36 09 09 – www.les-iris.com

Lionel Githenay vous emmène à la rencontre d'un terroir et de ses saveurs oubliées, de recettes inventées, inspirées de la tradition, d'émulsions, de craquant, de croquant, de fondant... d'émotions gourmandes que l'on apprécie. Pour savourer, de belles ambiances s'ouvrent à vous : salles à manger lumineuses, terrasse au cœur du jardin fleuri, salons particuliers pour réunions d'affaires et privées, caveau voûté d'époque.

Restaurant Nouvelle à Saint-Etienne (Loire)

30 rue Saint-Jean, 42000 Saint-Etienne

Tél : 04 77 32 32 60 – www.nouvelle.fr

Stéphane Laurier, chef cuisinier, a fait ses classes avec de très grands cuisiniers comme le lyonnais Pierre Orsi et les frères roannais Troisgros. Il a parfaitement assimilé cet apprentissage puisqu'il propose une cuisine gastronomique de haut vol. Guidée par les saisons, sa carte emprunte les grands classiques de la cuisine française accompagnés d'inspirations régionales.



Dans le Rhône :

La Salle des Gardes au Château de Bagnols (Rhône)

Le Bourg, 69620 Bagnols

Tél : 04 74 71 40 49 – www.bagnols.com

Hillary Clinton, Tom Cruise, Bruce Willis, Nicole Kidman, Demi Moore sont déjà passés par le château de Bagnols. Les Américains en sont fous. Aujourd'hui Bagnols, fleuron de la chaîne Relais et Châteaux, est le restaurant-terrasse le plus chic, le plus international, le plus merveilleux de Lyon et sa région. Bagnols flirte avec l'excellence et cultive la quiétude autant que le raffinement grâce à son cadre de prestige et à une table de haute volée : le chef Matthieu Fontaine offre à ses hôtes une cuisine du terroir inspirée par la richesse des marchés régionaux, variant au rythme des saisons.

Auberge du Cep à Fleurie (Rhône)

Place de l'Eglise, 69820 Fleurie

Tél : 04 74 04 10 77

Chantal Chagny, adepte de Brillat-Savarin (auteur de « La physiologie du goût ») et d'Auguste Escoffier (auteur de nombreux ouvrages dont « le guide culinaire ») est une véritable passionnée de la cuisine traditionnelle française. L'auberge du Cep est une étape gourmande incontournable de cette région à vins.

L'Alexandrin à Lyon (Rhône)

83 rue Moncey, 69003 Lyon

Tél : 04 72 61 15 69 – www.lalexandrin.com

Laurent Rigal, le chef du restaurant propose une cuisine inventive à base de légumes et d'épices savamment dispersées. Quant aux noms des menus, ils ont le don de mettre en appétit : "Plaisir de truffes", "Esprit de Lyon", "Tendances légumes" ou encore "Plaisir d'instinct partagé".



Auberge de Fond Rose à Caluire (Rhône)

23 quai G. Clémenceau, 69300 Caluire

Tél : 04 78 29 34 61 – www.aubergedefondrose.com

Sur les bords de Saône, à 5 minutes de Lyon, Gérard Vignat, vous accueille dans son auberge au milieu d'un parc. Les mets sont raffinés, les saveurs sont multiples comme ce suprême de pigeonneau cuit à la rôtissoire avec son jus relevé d'olives noires accompagné d'un vin des Côtes Rôties. Un enchantement !

Christian Têtedoie à Lyon (Rhône)

Montée du Chemin Neuf, 69005 Lyon

Tél : 04 78 29 40 10 – www.tetedoie.com

Dans le quartier de l'Antiquaille, Christian Têtedoie vous accueille dans son tout nouveau restaurant entièrement design. Une cuisine inventive aux saveurs gourmandes et colorées avec notamment un menu autour du homard et un menu « Cuisine de Lyon d'aujourd'hui ». Le plus du restaurant : la vue imprenable sur toute la ville de Lyon !

Le Gourmet de Sèze à Lyon (Rhône)

129 rue de Sèze, 69006 Lyon

Tél : 04 78 24 23 42

Après une solide formation chez les plus grands comme Robuchon ou Troisgros, le chef Bernard Mariller propose une cuisine précise d'un bon standing. Un rendez-vous à prendre sans hésitation.

Les Trois Dômes à Lyon (Rhône)

20 quai du Docteur Gailleton, 69002 Lyon

Tél : 04 72 41 20 97

Au huitième étage de l'hôtel Sofitel, le restaurant Les Trois Dômes possède une superbe vue sur la ville. La cuisine d'Alain Desvilles, Meilleur Ouvrier de France, allie des plats régionaux à des saveurs plus orientales et méditerranéennes. Le filet de pigeon poêlé aux figues fraîches est l'une de ses spécialités. Une adresse d'un bon standing.



Pierre Orsi à Lyon (Rhône)

3 place Kléber, 69006 Lyon

Tél : 04 78 89 57 68 – www.pierreorsi.com

Apprenti chez Paul Bocuse, Pierre Orsi passe dans les meilleures cuisines chez Bise, Lucas-Carton, Maxim's, séjourne en Angleterre et chez Maxim's à Chicago avant de revenir à Lyon où il ouvre son Restaurant en septembre 1975. Le poisson domine une carte toute en subtilité, version tropicale ou terroir.

Les Terrasses de Lyon (Rhône)

25 montée Saint-Barthélémy, 69005 Lyon

Tél : 04 72 56 56 56 – www.villaflorentine.com

Davy Tissot, meilleur ouvrier de France 2004 est un jeune Chef au parcours jalonné de grands noms de la gastronomie aspire à une cuisine de rencontre et d'échange, mêlant traditions et passion des produits.

Arrivé à la fin de l'année 2004 derrière les fourneaux des Terrasses de Lyon, il crée chaque jour de nouvelles émotions gustatives afin d'émerveiller tous les gourmets.

La Maison Clovis à Lyon (Rhône)

19 boulevard des Brotteaux, 69006 Lyon

Tél : 04 72 74 44 61

Nouveauté 2010 !

Le chef Clovis Houry fut cuisinier à La Rotonde chez Philippe Gauvreau puis chez Marc Veyrat avant d'exercer ses talents un peu partout dans le monde. Installé finalement à Lyon, il concocte une cuisine traditionnelle française légèrement influencée par ses origines libanaises. A titre d'exemple, ce homard breton poché sur tapis volant, poire de bœuf tendre et savoureuse.

Restaurant Larivoire à Rillieux-la-Pape (Rhône)

26 chemin des Iles, 69140 Rillieux-la-Pape

Tél : 04 78 88 50 92 – www.larivoire.com

En cuisine, l'imagination est au pouvoir. Bernard Constantin imprime sa personnalité à chacun des plats qu'il élabore.



En Savoie :

Auberge Lamartine au Bourget-du-Lac (Savoie)

Route Tunnel du Chat, RN 504, 73370 Bourdeau Le Bourget-du-Lac

Tél : 04 79 25 01 03 – www.lamartine-marin.com

Entre plaisir des yeux et régal des sens, l'harmonie est immédiate. Le chef Pierre Marin vous propose chaque jour les menus « d'un instant », « enchanteur », « gourmand » ou « dégustation » dans un écrin verdoyant au dessus du lac du Bourget.

Atmosphères au Bourget-du-Lac (Savoie)

Atmosphères Restaurant – Chambres

618 route des Tournelles, 73370 Le Bourget du Lac

Tél : 04 79 25 01 29 – www.atmospheres-hotel.com

Atmosphères est un lieu ouvert sur une cuisine moderne de marché qui associe les produits de la terre et des lacs Alpains. Alain Périllat-Mercerot vous reçoit dans son chalet avec vue sur le lac du Bourget pour un voyage culinaire hors du commun : une cuisine en évolution permanente, une recherche d'associations insolites, une cuisine à base de jus et d'émulsion, sans crème, ni lourdeur afin de sublimer le goût simple du produit.

Le Farçon à La Tania (Savoie)

Immeuble Kalinka Tania, 73120 La Tania

Tél : 04 79 08 80 34

Julien Machet est originaire de Savoie (Bourg-Saint-Maurice). Il part après sa formation aux Etats-Unis travailler chez un chef français. De retour en France, il fait un passage aux Bories (1 étoile) à Gordes dans le Lubéron chez Philippe Calendri, puis trois saisons chez Jean-Pierre Jacob, le Bateau Ivre (2 étoiles) au Lac du Bourget. Il l'accompagne fréquemment à l'étranger pour faire découvrir aux chefs locaux leur travail. Il reprend ensuite « Le Farçon », à l'époque une crêperie tenue par ses parents. Il y propose d'abord une cuisine traditionnelle, puis grâce à une solide formation en pâtisserie et une cuisine inventive, il obtient sa première étoile.



Auberge les Morainières à Jonzieux (Savoie)

Coteau Marestel, 73170 Jongieux

Tél : 04 79 44 09 39 – www.auberge-les-morainieres.com

L'Auberge des Morainières de Michaël Arnoult (et son épouse), fraîchement débarqué de Megève en 2005, où il officiait aux Flocons de sel, devait s'imposer rapidement comme la table incontournable du secteur, du Bugey à la Savoie, Et c'est choses faite puisque le chef vient d'obtenir sa première étoile. Il faut dire que la cuisine de Michaël Arnoult est raffinée, goûteuse, élégante et chaleureuse, et que le service est discret et professionnel. A cela s'ajoute un cadre remarquable avec une vue imprenable sur le Rhône et les vignobles.

La Table du Kilimandjaro à Courchevel (Savoie)

Route de l'Altiport, 73120 Courchevel

Tél : 04 79 01 46 46 – www.hotelkilimandjaro.com

Le chef Alexandre Ongaro pur savoyard a rejoint le Kilimandjaro en 2006 où il oeuvre depuis avec toute son équipe pour atteindre l'excellence. Ses influences sont plutôt méditerranéennes en gardant toujours une connotation savoyarde, travaillant des produits comme le porc fermier, les fromages, les poissons de lac alpin, vins régionaux... Il aime faire une cuisine goûteuse, légère et épurée, à base d'émulsion, d'infusion et de jus simples, et s'inspire de plats classiques en les retravaillant et en leur apportant une touche de modernité tant au niveau de la technique que de la texture.

Il Vino d'Enrico Bernado à Courchevel (Savoie)

La porte de Courchevel, 73120 Courchevel 1850

Tél : 04 79 08 29 62 – www.ilvinobyenricobernardo.com

Nouveauté 2010 !

Enrico Bernado, Meilleur Sommelier du Monde, a choisi Courchevel pour installer la deuxième adresse de El Vino, son tout nouveau concept de « Wine Restaurant ». Le sommelier recherche avec le chef cuisinier étoilé David Barilone le mariage mets et vins parfait pour combler les palais les plus exigeants.



Azimut à Courchevel (Savoie)

Immeuble l'Or Blanc – 73120 Courchevel 1300
Tél : 04 79 06 25 90

Nouveauté 2010 !

Six mois par an à la belle saison, François Moureaux quitte le Jura et son restaurant La Poutre à Bonlieu pour regagner la Savoie. Au menu, une cuisine inventive qui met en avant le terroir : carpaccio de potiron, noix de St Jacques et dés de Beaufort ou encore filet de féra au Génépi. Le résultat ne s'est pas fait attendre : il décroche sa première étoile en 2010.

La Table de l'Ours à Val d'Isère (Savoie)

Hôtel Les Barmes de l'Ours, Chemin des Carats, 73150 Val d'Isère
Tél : 04 79 41 37 00 – www.hotel-les-barmes.com

C'est l'un des plus luxueux hôtels des Alpes françaises. Il propose 3 restaurants, dont un gastronomique : la table de l'Ours. Aux fourneaux, le maestro Alain Lamaison, 1 étoile Michelin qui sait si bien mettre en valeur les produits de la région telles ses ravioles d'écrevisses du Léman en velouté ou son Saint-Pierre aux choux et lard.

En Haute-Savoie :

Le Belvédère à Annecy (Haute-Savoie)

7, chemin du belvédère, 74000 Annecy
Tél. 04 50 45 04 90 – www.belvedere-annecy.com

Dans cette demeure du XIX^{ème} siècle située sur les hauteurs d'Annecy, vous attend la cuisine créative de Vincent Lugin. Ancien élève de Marc Veyrat, Vincent Lugin propose une carte qui bouscule allégrement les références savoyardes, mélangeant sans vergogne le sucré et le salé pour déstabiliser délicieusement les papilles.



La Ciboulette à Annecy (Haute-Savoie)

10, rue Vaugelas, 74000 Annecy

Tél. 04 50 45 74 57

La Ciboulette est le restaurant gastronomique de la place du Pré Carré où le Maître cuisinier Georges Paccard propose une cuisine inspirée des beaux produits du marché. Les plats à la carte font rougir de plaisir rien qu'à leur lecture. Le lieu se distingue par son travail des produits de la mer : turbot, fera et omble du lac d'Annecy bien sûr, truite du lac, St Jacques, chaud et froid d'oursins, etc... Mais on ne dédaigne pas non plus une côte de veau cuisinée avec religiosité et raffinement. Tout cela dans une ambiance mêlant design et classicisme.

La Ferme de l'Hôpital à Bossey (Haute-Savoie)

Rue Molard, 74160 Bossey

Tél : 04 50 43 61 43 – www.ferme-hospital.com

Une ancienne ferme de l'hôpital de Genève transformée en restaurant gastronomique où Jean-Jacques Noguier propose une cuisine créative suivant les produits de saison.

Le Bistrot à Chamonix-Mont-Blanc (Haute-Savoie)

151, Avenue de l'Aiguille du Midi, 74400 Chamonix

Tél. 04 50 53 57 64 – www.bistrotchamonix.com

Le chef Michaël Bourdillat, finaliste du concours «Meilleur apprenti de France», a construit sa carrière chez Marc Veyrat tout d'abord puis chez Pierre Carrier au «Hameau Albert 1^{er}». Adeptes d'une cuisine de saveurs, il ajoute à son talent de cuisinier, une faculté d'en parler qui rend ses préparations encore plus subtiles.

Les Roches Fleuries à Cordon (Haute-Savoie)

La Scie, 74700 Cordon

Tél : 04 50 58 06 71 – www.rochesfleuries.com

Ce restaurant gastronomique offre une vue exceptionnelle sur le Mont Blanc; ainsi qu'une cuisine revisitée servie dans un cadre chic et feutré. Cave de plus de 700 références. Le chef, Vincent David conserve sa première étoile Michelin.



Restaurant O'Flaveurs à Douvaine (Haute-Savoie)

Route de Crépy, 74140 Douvaine

Tél : 04 50 35 46 55 - www.oflaveurs.com

Dans le Genevois haut savoyard, à Douvaine, le chef Jérôme Mamet obtient en 2008 sa première étoile. Une récompense bien méritée pour ce chef élu « grand de demain » par le Gault Millau 2008. Le cœur de saumon frais fumé minute, les légumes de printemps en feuillade de riz et la croustillante tartelette rhubarbe framboise sont quelques une de ses innovantes spécialités.

L'Auberge du Père Bise à Talloires (Haute-Savoie)

Route du Port, 74290 Talloires

Tél : 04 50 60 72 01 - www.perebise.com

Sophie Bise, héritière de la tradition Bise, perpétue la tradition gastronomique familiale et propose sur la carte les plats qui ont fait la renommée de la maison : la poularde de Bresse braisée à la crème d'Estragon. Elle sait également mettre en valeur les poissons du lac d'Annecy : omble chevalier, féra, lotte, perche et truite du lac.

Le Prieuré à Thonon-les-Bains (Haute-Savoie)

98 Grande Rue, 74200 Thonon-les-Bains

Tél : 04 50 71 31 89

Au centre de Thonon, dans une ancienne maison aux plafonds voûtés, Charles Plumex, chef référencé dans les guides nationaux et internationaux, conçoit des mets raffinés d'une cuisine de marché à la fois rigoureuse et inspirée, à partir de produits sélectionnés. Une place de choix est réservée aux poissons du Léman, par ce grand chef qui utilise avec bonheur les épices, forme de respect d'une tradition qui remonte à la route des épices lorsqu'elle empruntait le lac Léman. Charles Plumex a aussi développé ses talents pendant plusieurs années à Londres et est un personnage passionné, ouvert aux idées et saveurs venues d'ailleurs.

Pour plus d'informations :

Martine BRIDIER

Promotion offre « Découverte & art de vivre »

Rhône-Alpes Tourisme

Tél : 04 26 73 31 76

martine.bridier@rhonealpes-tourisme.com