



À la Table des Chefs

À la Table des Chefs



« Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large ».

Paul Gauguin, peintre et sculpteur français.

Et si la gastronomie était tout simplement un
art au service du partage ?

Nous vous invitons à déguster la deuxième édition de «À la Table des Chefs». Au menu, 15 établissements de la Région d'Annemasse, ou plutôt 15 hommes pour qui gastronomie, terroir et passion ne font qu'un.

Ces tables gastronomiques, gourmandes ou traditionnelles ont été sélectionnées par un Comité de gourmets et surtout de gourmands.

Et parce que la valeur d'un plat se juge aussi par la qualité de ses produits, cette édition s'enrichit d'une rubrique avec 7 artisans et producteurs que vous aurez plaisir à découvrir et dont le talent donne tant d'éclat aux assiettes de nos Chefs.

Quand les pupilles appellent les papilles, c'est qu'il est l'heure de se mettre à la Table de nos Chefs.

Bonne dégustation !





Tables Gastronomiques

Baud Hôtel-Restaurant	6
L'Angelick	10
La Ferme de L'Hospital	14
La Pagerie	18
Le Pré d'Antoine	22
Le Refuge des Gourmets	26

Tables Gourmandes et Traditionnelles

L'Alsacienne, la Table Gourmande	32
L'Auberge des Groulines	34
L'Auberge de Maison Rouge	36
Le Christina	38
L'Horizon	40
Le Manwyss	42
L'Observatoire	44
Les Papilles	46
Le Temps de Vivre	48

Artisans & Producteurs

Chocolaterie Lionel Maurice	52
Fromagerie Michelard	52
La Ferme de Corly	53
La Framboise de M. Vigny	53
La Symphonie des Douceurs	54
Les Vins Duvernay	54
Pâtisserie-Chocolaterie Lesage	55

Légende des pictogrammes

50 Places en salle

30 Places en terrasse



Accès aux personnes
à mobilité réduite avec
aide ou en autonomie



Hôtel



Terrasse et jardin



Évènements spéciaux
(mariages, réceptions, banquets)



Classe affaire
(salle de réunion, salon privatif)



Cours de cuisine





Tables Gastronomiques



Baud Hôtel-Restaurant

CHRISTOPHE MOREL

Christophe Morel, le Chef de l'Hôtel-Restaurant Baud, est un amoureux de l'harmonie, tant dans les saveurs que dans le visuel. Avant de créer un plat, il l'écrit, le dessine afin de trouver les accords qui sonneront le mieux à vos papilles. C'est avec délice que vous découvrirez l'audace maîtrisée du Chef. Une virtuosité qui, en quelques années a hissé, cet établissement classé Châteaux & Hôtels Collection, au rang de l'une des meilleures tables de la région.

Également passionné du terroir, Christophe Morel cuisine exclusivement avec des produits frais et régionaux. Aussi, sa carte se colore avec surprise et délicatesse, au rythme des saisons. Des mets que vous apprécierez à la perfection en les associant avec l'un des 400 vins de la cave.

Guidé par Sébastien et sa chaleureuse équipe, vous profiterez de l'ambiance feutrée de la salle, et l'été, de la fraîcheur reposante du jardin situé au bord de la rivière de la Menoge. Un lieu qui dans la décoration comme dans l'assiette invite à une sensation d'inattendu et d'élégance. Poursuivez l'enchantement par un séjour dans l'hôtel qui possède de superbes chambres et des suites avec jacuzzi.

*Laissez, tout simplement,
le charme agir...*



1

181, avenue du Léman
F - 74380 Bonne
+ 33 (0)4 50 39 20 15
hotel-baud.com

Menus de 27 à 89 €
Carte de 22 à 39 €

Fermé le dimanche soir
Service midi: 12h à 14h
Service soir: 19h à 21h30

Gault & Millau
Michelin
Bottin gourmand

Châteaux & Hôtels Collection
Qualité Tourisme









LA TOUCHE DU CHEF

Christophe Morel aime les produits gourmands et nobles qu'il agrément de manière artistique, notamment le saumon qu'il fume lui-même. Il l'accompagne d'un macaron orange, d'une mousseline citron et d'un sorbet d'asperges. Son foie gras est évidemment fait maison, avec des canards et des oies issus d'élevages des Landes. Là aussi, le Chef joue la carte de la couleur en le mariant avec des déclinaisons de différentes espèces de carottes parfumées à la vanille de Madagascar. Comme une invitation à la subtilité et au voyage...



MISE EN BOUCHE

Terrine de foie gras de canard au Jurançon, déclinaison de carottes parfumées à la vanille de Madagascar.

Filet de dorade grillé, dôme diplomate d'avocat, concassé de tomates, vinaigrette tiède au pistou.

Fraises mara des bois, sur un confit de rhubarbe, légèreté fromage blanc, sorbet à la verveine.





L'Angelick

YANNICK JANIN

Au cœur de La Muraz, petit village niché sur les versants du Salève, l'Angelick vous ouvre les portes d'un petit paradis culinaire. Depuis 20 ans, Yannick Janin le Chef, y exerce son art : une cuisine entre terre et mer audacieuse. Selon lui, cuisiner est un plaisir simple, un acte de liberté. Aussi, le Chef reste fidèle à ses origines. D'un côté ses parents qui, avant lui, tenaient cet établissement, le Café de l'Union. De l'autre, ses souches paysannes qu'il revisite pour notre plus grand délice.

Mais avant de déguster, admirez ! Le soir, appréciez la salle du restaurant à la décoration contemporaine où chaque détail a son importance et vous invite à la découverte culinaire. Votre assiette servie, prenez quelques instants de plus, même si la tentation gourmande vous appelle, pour regarder la minutie de votre plat, sa délicatesse mais aussi la simplicité avec laquelle les produits du terroir sont magnifiés. Il ne vous restera plus qu'à goûter et vous laisser taquiner les papilles par l'espiègle gourmandise du Chef !



2

160, centre village
F - 74560 La Muraz
+ 33 (0)4 50 94 51 97
angelick.com

Menus de 40 à 130 €

Fermé le dimanche soir,
le lundi soir et le mardi soir.
Service midi : jusqu'à 13h30.
Service soir : jusqu'à 21h30.

Bottin Gourmand
Gault & Millau
Michelin

Maître restaurateur

C'est diaboliquement bon !









LA TOUCHE DU CHEF

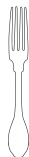
L'innovation est au rendez-vous. Yannick Janin aime mélanger les saveurs, par exemple une tête de veau, en rappel à ses origines paysannes et en hommage aux producteurs locaux, accompagnée de langoustines, pour la touche contemporaine. Le Chef vous invite également le midi à vivre le bouillonnement typique de sa brasserie et à découvrir ses coups de cœur du jour. Et parce que l'essence même de la cuisine est le partage, passez en cuisine avec lui pour un cours qui vous permettra, à votre tour, d'éblouir vos convives.



MISE EN BOUCHE

*Grosse langoustine juste saisie,
stick de tête de veau braisée,
purée fine de choux-fleurs
et asperges vertes du Pertuis.*

*Filet de barbue snacké, miso
et fruits secs, crème glacée à l'huile
d'olive, artichauts pochés sous-vide.*



La Ferme de l'Hospital

JEAN-JACQUES NOGUIER
JÉRÔME BUREAU

Les Chefs étoilés de la Ferme de l'Hospital, Jean-Jacques Noguier et Jérôme Bureau, vous accueillent à leur table : une ancienne ferme rénovée, annexe des hôpitaux de Genève, située non loin des bois où naquirent certains écrits de Jean-Jacques Rousseau. C'est en ce lieu chargé d'histoire que vous vous étonnerez d'une cuisine légère et authentique où chaque produit a été travaillé avec passion afin d'en extraire un goût unique.

Générosité et ouverture sur le monde se retrouvent au fil des plats qui témoignent des voyages du Chef et de son affection pour des territoires où la cuisine est synonyme de partage, de modestie et d'humanisme.

Les produits de notre terroir entre lac et montagne ont également la part belle à la carte de cet établissement chaleureux, à l'image de Jean-Jacques Noguier.



*Vous trouverez
à cette adresse
plus qu'une table...*

*...une philosophie
de la gastronomie.*

3

Rue de la Mollard
F - 74160 Bossey
+ 33 (0)4 50 43 61 43
ferme-hospital.com

Menus de 52 à 78 €

Fermé le dimanche et le lundi.
Service midi : 12h à 13h30.
Service soir : 19h30 à 21h30.

Bottin Gourmand
Gault & Millau
Michelin - 1 étoile 2014
Restaurateurs de France
Association des maîtres
cuisiniers de France
Les toques blanches lyonnaises

Maître restaurateur









MISE EN BOUCHE

*Omble chevalier du lac Léman,
caviar de truffes, crème amande
et émulsion de yuzu.*

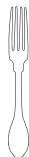
*Sablé noisette piémont, sorbet fruits
rouges, gariguettes et hibiscus.*

LA TOUCHE DU CHEF

Depuis plus de 20 ans, Jean-Jacques Noguier marie les saveurs avec rusticité et finesse. Au gré de ses envies, il pimente ses plats d'ingrédients originaux venus du bout du monde. Jugez par vous-même avec le risotto crémeux au vieux comté et safran de Taliouine. Fondez en goûtant à des émulsions et accompagnements où rien n'a été laissé au hasard pour épater vos papilles, par exemple le veau, rouelles rôties au sautoir et son risotto de céleri au parmesan, pétale de chou, jus au poivre de Timut. Gourmandise ou tentation ?

À vous de faire la différence.





La Pagerie

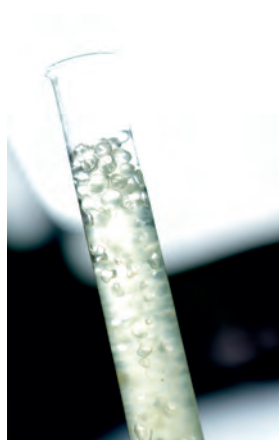
MICHEL VERDU

Pour Michel Verdu, Chef du restaurant la Pagerie, l'essentiel dans le produit est son goût, sa saveur. L'art d'un Chef est de savoir le magnifier, sans le complexifier afin de retrouver un plaisir gustatif simple, proche du terroir et du travail des producteurs.

C'est ainsi qu'à la Pagerie, tradition et innovation s'harmonisent à l'infini. Le Chef aime raconter des histoires et surprendre en intégrant à ses plats de l'image voire du spectacle. Tel un alchimiste de la gastronomie, il manipule les techniques modernes pour notre plus grand bonheur en alliant les textures aux bruits d'ingrédients qui pétillent et croustillent, tel un feu d'artifice culinaire.

Et parce que le plus compliqué, c'est de faire simple, Michel Verdu crée des plats en lien avec les saisons, ses envies et surtout les vôtres.

*« La nature a des limites
dans ses ressources,
mais l'ingéniosité de l'homme
n'en a aucune
pour la magnifier ».*



4

12 rue de la Libération
F - 74240 Gaillard
+ 33 (0)4 50 38 34 00
restaurant-lapagerie.com

Menus de 55 à 98 €

Fermé le dimanche et le lundi.
Service midi : de 12h à 13h30.
Service soir : de 19h30 à 21h30.

Eurotoques
Gault & Millau
Michelin
Restaurateurs de France

Maître restaurateur

35









LA TOUCHE DU CHEF

Du local et seulement du local : Michel Verdu est un passionné des produits nobles des terroirs. Le Chef déniché avec plaisir ses légumes chez les maraîchers du coin, ses poissons auprès des pêcheurs du Léman. Les fromages sont, quant à eux, toujours labellisés. Une exigence qui se retrouve dans chacun de ses plats dressés avec élégance et rigueur.



MISE EN BOUCHE

Asperge et petits pois, maquereau légèrement mariné, soja et graines de sésame copeaux de vieux parmesan, sabayon à l'ail des ours.

Cigare de citron de Menton, fine gelée craquante de limoncello rafraîchie au yaourt.





Le Pré d'Antoine

BERNARD BINAUD



*« Il n'y a de réelle
gastronomie sans
persévérance,
rigueur...
et surtout passion ».*

Situé aux portes de la Vallée Verte et à quelques minutes d'Annemasse, le restaurant le Pré d'Antoine tient son nom de l'ancien propriétaire du terrain, le grand-père de l'épouse du Chef, Bernard Binaud. C'est dire si l'esprit de famille est une valeur essentielle pour ce Chef amoureux de la terre et du partage des savoir-faire.

Aussi, Bernard Binaud raconte ses origines dans ses plats, son affection pour le patrimoine local et son plaisir à le décliner pour vous le faire redécouvrir.

L'exigence du détail et la rigueur permanente guident ses créations culinaires dont la composition, les couleurs et les saveurs, ressemblent à s'y méprendre à certaines toiles de grands noms de la peinture. Le beau et surtout le bon vous émerveilleront dès votre entrée dans ce restaurant à l'élégance rare; prenez quelques instants pour admirer la décoration centrale faite d'une grappe de bulles en cristal de Murano. Après cette introduction, vos sens seront fin prêts pour l'évasion gourmande.

5

15 route de Chez Radelet
F - 74250 Fillinges
+ 33 (0)4 50 36 45 06
lepredantoine.com

Menu de 27 à 60 €
Carte de 25 à 40 €

Fermé le dimanche soir
et le lundi.
Service midi: de 12h à 13h30.
Service soir: de 19h30 à 21h.

Bottin Gourmand
Eurotoques
Gault & Millau
Michelin

Maître restaurateur

50

18









MISE EN BOUCHE

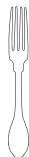
*Cubisme de fêra fumée du Léman
et sésame grillé, légumes de printemps
sur gelée au basilic.*

*Sphère chocolat-mandarin,
crème pistache et gelée mandarine,
glace génoise.*



LA TOUCHE DU CHEF

«Un cuisinier des champs», voici comment Bernard Binaud aime se définir. Entre classicisme et innovation, le Chef vous propose des plats généreux qui sentent bon le terroir comme par exemple le filet de bœuf poêlé et son jus réduit au Chignin ou l'élégance du foie gras de canard à la pistache, tuiles au grué et abricots moelleux.



Le Refuge des Gourmets

JEAN-MARIE CHANOVE

Au pied du massif forestier des Voirons et au cœur du sympathique village de Machilly, se tient un lieu où tous les gourmands devraient un jour trouver refuge. Depuis 20 ans, Jean-Marie Chanove, Chef du Refuge des Gourmets, et sa femme Florence vous invitent à leur table.

Dans cette ambiance cosy, tout sera mis en œuvre pour vous mettre à l'aise afin que vos papilles puissent apprécier pleinement le défilé subtil et délicat des plats.

En cuisine, le Chef œuvre avec générosité et dextérité entouré d'une brigade qui, comme lui, a pour seul engagement la passion de la gastronomie. Dans l'assiette, des mets simples et efficaces composés de produits du terroir dont notamment l'emblématique framboise cultivée à quelques kilomètres.

Jean-Marie Chanove est un orfèvre, il aime valoriser ses produits comme des pierres précieuses avec des dressages pleins de «goût» et sophistiqués, afin d'obtenir une étincelle dans votre regard, sorte de ricochet de vos souvenirs d'enfance.



6

90 route des Framboises
F - 74140 Machilly
+ 33 (0)4 50 43 53 87
refugedesgourmets.com

Menus de 28 à 82 €
Carte de 28 à 40 €

Fermé le dimanche soir
et le lundi.
Service midi : jusqu'à 13h30.
Service soir : jusqu'à 21h30.

Bottin Gourmand
Eurotoques
Gault & Millau
Michelin
Pudlowski

*Prenez refuge
dans cet havre de paix
gastronomique.*









LA TOUCHE DU CHEF

Tombé amoureux de la framboise, Jean-Marie Chanove la décline à merveille en version sucrée comme salée dans son fameux Menu framboise. Le Chef travaille également d'autres produits du terroir savoyard comme la fêra ou l'omble chevalier ainsi que des ingrédients issus de son territoire d'origine, la Drôme.



MISE EN BOUCHE

*Magret de canard rôti,
jus réduit au vinaigre de framboise,
jeunes carottes et navets glacés
à la cardamome.*

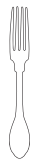
Maestro de framboises.







Tables Gourmandes
et Traditionnelles



L'Alsacienne, la Table Gourmande

GÉRALD HENRION

Impossible d'être annemassien sans connaître ce restaurant à la façade rose situé place de l'Hôtel-de-Ville. La réputée famille Henrion et le Chef Gérald vous accueillent dans cet établissement haut en couleurs.

Dans la pure tradition des grandes brasseries, vous y savourez une cuisine généreuse composée à partir de produits locaux. Au gré de vos envies et des saisons, le Chef vous emmènera entre terre, mer et lac à la découverte de plats de fruits de mer et de poissons.

Goûtez par exemple le fameux *Tartare de tourteau, copeaux d'avocat et salade* ou encore un plat aux saveurs savoyardes, *noix de Saint-Jacques et risotto aux champignons*.

De son côté, Madame Henrion saura vous conseiller le vin idéal pour accompagner harmonieusement votre plat.



7

16 place de l'Hôtel-de-Ville
F - 74100 Annemasse
+ 33 (0)4 50 92 13 11
alsacienne.fr

Menus de 28 à 45 €
Carte de 15,50 à 43 €

Fermé le dimanche soir
et le lundi.
Service midi: 12h à 14h30.
Service soir: 19h à 22h30.

Eurotoques

Maître restaurateur

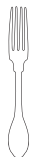
*Alors prenez le large...
Cap sur l'Alsacienne!*





Cuisine du Mar

Euro-Toques
Gérald Henrion



Auberge des Groulines

BRUNO PAQUET

Pour Bruno Paquet, Chef de l'Auberge des Groulines, l'essentiel en cuisine est la justesse du goût, l'art de magnifier le produit pour faire ressortir tout son caractère, son originalité.

Pour cela et depuis toujours, il applique avec passion une seule et même recette : le travail du produit frais. Une recette et surtout une exigence, puisque le Chef de ce restaurant situé à Juvigny en plein milieu des champs cultive lui-même certains des légumes qui se retrouvent dans votre assiette. Bruno Paquet aime aussi reprendre des ingrédients parfois oubliés afin de les remettre au goût du jour pour mieux vous les faire découvrir. Goûtez la fraîcheur du *poisson maigre corse accompagné de son flan d'orties* ou encore *les ravioles de langoustines au beurre de vermouth, julienne de légumes frits, tuile de pistache*.



« *le meilleur
des plats
est celui
en devenir...* »

8

235 route des Groulines
F - 74100 Juvigny
+ 33 (0)4 50 37 03 96
auberge-des-groulines.fr

Menus de 27 à 48 €
Carte de 17 à 27 €

Fermé le dimanche soir, lundi
toute la journée et mardi midi.
Service midi : 12h à 13h30.
Service soir : 19h30 à 20h30.

Michelin
Pudlowski

50

12





*Auberge
Des Groulines
Bruno Paquet*



Auberge de Maison Rouge

JEAN-FRANÇOIS MÉRIOT

Installé dans une maison rouge basque à Vétroz-Monthoux, Jean-François Mériot réinvente pour nos papilles savoyardes le Sud-Ouest gourmand.

Aux côtés de Marie-Laure, fine sommelière, il met à l'honneur des plats typiques comme la cuisse de canard confite ou la symphonie de foie gras. Fermez les yeux... De la Dordogne au Gers, en passant par le Lot et le Pays basque, le Chef béarnais vous invite à découvrir ces régions où la gastronomie fait partie intégrante du savoir-vivre.

Installé près du feu, profitez d'un cadre à la décoration recherchée et élégante tout en dégustant de grands Armagnacs millésimés de 1961 à 2000. Découvrez également l'Hôtel**** de l'établissement où vous passerez un séjour entre détente et raffinement. De retour chez vous, faites durer le plaisir grâce à des produits originaux et raffinés, glanés dans l'incontournable boutique de l'auberge.

*Vivez le sud-ouest
à deux pas d'Annemasse !*

9

119 route de Taninges
Plat de Borly
F - 74100 Vétroz-Monthoux
+ 33 (0)4 50 36 78 55
auberge-maison-rouge.com

Menu à 18 €
Carte de 20 à 45 €

Fermé le samedi midi,
le dimanche et le lundi soir.
Service midi: 12h à 13h30.
Service soir: 19h30 à 21h30.

Bottin Gourmand

Maître restaurateur







Le Christina

BRUNO LIGEARD



Bruno Ligeard, le Chef, vous entraîne dans ses voyages, véritable source d'inspiration. Admirez la décoration exotique de la salle du restaurant puis, l'été venu, appréciez une pause dépayssante dans le splendide jardin.

Dégustez des saveurs originales s'harmonisant délicieusement aux plats traditionnels, par exemple *les noix de Saint-Jacques poêlées et risotto aux poireaux sauce au chorizo* ou *le sauté de lotte aux gambas* présenté dans des cassolettes ramenées d'Inde. Après avoir savouré cette invitation au voyage, terminez votre évasion culinaire par un des somptueux desserts de la carte qui en compte près d'une dizaine. Jérôme, quant à lui, vous fera goûter des vins issus de cépages ensoleillés que vous dégusterez bientôt dans un véritable lodge colonial.

*Embarquement immédiat
au pays des saveurs !*

10

20 rue des Esserts
F - 74100 Ville-la-Grand
+ 33 (0)4 50 38 69 45
lechristina.com

Menus de 37 à 47 €
Carte de 18 à 32 €

Fermé le dimanche
et le lundi.
Service midi : jusqu'à 14h.
Service soir : jusqu'à 22h.







L'Horizon

FRÉDÉRIC GURNARI

Sans nul doute ce restaurant porte bien son nom... Pour admirer depuis sa salle l'un des plus beaux panoramas d'Europe, rien de plus simple! Embarquez dans le fameux Téléphérique du Salève et en moins de 10 minutes vous serez tranquillement attablé. De nuit, le spectacle y est tout simplement magique.

Aux commandes de ce restaurant, retrouvez Frédéric Gurnari, véritable aventurier de la gastronomie. Ce jeune Chef propose un éventail de plats pensés pour ravir toutes les papilles; pour preuve le *tartare de fêra aux deux façons*, ainsi que des spécialités savoyardes et même des mets concoctés tout particulièrement pour les végétariens et les végétaliens. Au fil de l'année et des saisons, découvrez les quatre cartes pensées par ce Chef passionné, de couleurs et de formes.

Ouvrez grand
vos papilles!

11

5760 route des Trois lacs
F - 74560 Monnetier-Mornex
+ 33 (0)4 50 39 09 09
horizon-saleve.com

Menus de 34 à 59 €

Fermé le dimanche soir,
le lundi et le mardi
Service midi: 12h à 14h30.
Service soir: 19h à 21h30.

150

80







Le Manwyss

MARTIN WYSS

Après avoir admiré la vue sur Genève depuis le paisible bourg de Lucinges, laissez votre gourmandise vous guider vers le restaurant le Manwyss.

Récemment repris par Martin Wyss, cette adresse ne pourra vous laisser insensible tant la chaleur et la convivialité se dégageant des lieux se retrouvent dans la personnalité du Chef et dans l'assiette. Côté brasserie le midi ou côté restaurant le soir, vous apprécierez l'ambiance de ces deux salles à la décoration contemporaine. La carte vous étonnera par une cuisine traditionnelle aux accents du Sud largement inspirée par les origines espagnoles de son épouse.

Pour juger, dégustez *la fricassée de joues de porc mijotées au moût de la Mondeuse «Domaine Grisard» à Frêterive*. Ici, les plats sont composés d'ingrédients locaux provenant de producteurs situés à quelques minutes du restaurant.



«*Terroir,
passion,
partage*»

12

67 place de l'Église
F - 74380 Lucinges
+ 33 (0)4 50 43 36 20
manwyss.com

Menu à 28 €
Carte de 7 à 23 €

Fermé le dimanche soir
et le lundi (ainsi que le mardi
soir hors saison d'été)
Service soir : 19h30 à 20h30.

50

40





Le
Manwyss

Chef Martin Wyss
"Terroir, Passion, Partage"



L'Observatoire

JEAN-PIERRE TANOUS

Perché au sommet du Salève, le restaurant a récemment été repris par Marion Sauvage et Jean-Pierre Tanous. Ils y proposent une cuisine sortant des sentiers battus et valant franchement le détour.

L'hiver, profitez de l'ambiance cosy et vintage de la salle. Prélasssez-vous au coin du feu dans l'un des canapés chinés dans une brocante des environs. Dans l'assiette, revivez les saveurs de l'enfance avec une cuisine maison où le *potage de potiron* semble avoir été fait, le matin même, par votre grand-mère. Étonnez-vous également du *civet de cerf et sa sauce légère* ou du *burger décalé*.

L'été, lézardez sur la terrasse et sirotez l'originale citronnade «made by» Jean-Pierre, tout en admirant la danse des parapentes et la vue sur le Léman.

*À plus de 1200m d'altitude,
vous aurez l'impression
de toucher du doigt
le paradis...*

13

8200 route des Trois lacs
F - 74560 Monnetier-Mornex
+ 33 (0)4 50 39 60 57
lobservatoire.fr

Carte de 6 à 22 €

Fermé le mardi
et le dimanche soir.
Ouvert de 11h à 22h
(sur réservation le soir).







Les Papilles

MAURICE MEYRIER



Plus que la passion de la cuisine, c'est le respect du travail des producteurs qui anime Maurice Meyrier. Il compose une cuisine en phase avec notre vie moderne où l'ingrédient est roi.

Pour donner à sa *viande d'Abondance* toutes les saveurs de notre terroir, ce Chef, originaire de Douvaine, se promène souvent sur les coteaux de son enfance pour dénicher des branches de vignes qui viendront parfumer ses grillades. À la carte, retrouvez aussi les *fondues bourguignonne, bressane* et même *mexicaine* ainsi que *différents types de tartares* ; sans oublier nos poissons du lac : *fêra et filets de perche*. Ce programme de saveurs vous permettra de passer une soirée conviviale entre amis dans un restaurant chaleureux situé à deux pas de l'aérodrome d'Annemasse.

14

Route de Thonon
ZA des Grands Bois
F - 74100 Annemasse
+ 33 (0)4 50 37 60 73
les-papilles.com

Menu à 15,50 €
Carte de 9 à 29,50 €

Fermé le dimanche
Service midi jusqu'à 14h.
Service soir jusqu'à 23h.

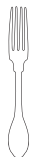
Et que vos papilles pétillent !

150

120







Le Temps de Vivre

CARLO CRUCIL
KAMONCHAT WAIAKAN



Dans ce restaurant à l'ambiance chaleureuse, Sylvie vous accueille le temps d'une pause... Ouvrez une parenthèse et profitez de cet instant délicieux.

Goûtez au meilleur des terroirs savoyard et italien, que Carlo Crucil, le Chef, accorde avec brio depuis plus de 25 ans, et auquel Kamonchat Waiakan, son second, ajoute depuis peu de nouvelles touches de fraîcheur et de volupté.

Couleurs, saveurs, authenticité! Laissez-vous tenter par la composition printanière de *fêra du Léman pêché à Excenevex, asperges et cardamine hirsutes* ou par l'interprétation de *langoustines au pesto, gambas marinées thaï et Saint-Jacques au beurre d'agrumes*.

Et surtout prenez le temps de goûter aux douceurs du chariot de desserts dont l'incomparable *semi-freddo aux deux chocolats*.

*Il y a un temps pour tout...
...et surtout pour savourer!*

15

47 chemin des Belosses
F - 74100 Ambilly
+ 33 (0)4 50 92 36 06
letempsdevivre.fr

Menus de 18 à 46 €
Carte de 23 à 46 €

Fermé le samedi midi,
le dimanche et le lundi.
Service midi: 12h à 13h30.
Service soir: 19h30 à 21h15.

Bottin Gourmand
Eurotoques
Restaurateurs de France

24

14









Artisans & Producteurs



Chocolaterie Lionel Maurice

C'est en parcourant l'Amérique du Sud, l'Asie, l'Australie et l'Afrique que Lionel Maurice affine son goût pour le sucré et surtout le chocolat. En 2012, il ouvre son atelier à Cranves-Sales. Ce passionné travaille un chocolat grand cru aux fèves nobles de Criollo de la région de Maracaibo au Vénézuëla. Goûtez au chocolat cassé, aux délicates truffes ou encore à ses merveilleux fruits enrobés. *Nul besoin de trouver l'excuse d'une fête en particulier, puisqu'en définitive, le chocolat c'est un plaisir quotidien à déguster toute l'année!*

16

977 route de la Bergue
F - 74380 Cranves-Sales
+ 33 (0)4 50 95 70 59
lionelmauricechocolatier.com



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



Fromagerie Michelard

Comment envisager la fin d'un bon repas sans un plateau de fromage? Surtout en Haute-Savoie! Passez la porte de la Fromagerie Michelard et humez la véritable farandole de Tommes de Savoie proposées par Gérard, le maître des lieux depuis 2008. Laissez-vous séduire par l'une des 150 variétés de fromages, par exemple un petit fromage de chèvre à la force insoupçonnée. Dégustez-vous d'un reblochon fait à souhait et d'un fromage d'Abondance AOC. Gérard vous donnera trucs et astuces pour préparer à vos amis une fondue bien de chez nous... Parce que *nos terroirs ont du goût et surtout du talent!*

17

10 rue Charles Dupraz
F - 74100 Annemasse
+ 33 (0)4 50 38 17 87
fromagerie-michelard.com

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



La Ferme de Corly

Tout commence en 1908 à Vétraz-Monthoux avec la famille Roguet. Aujourd'hui, ce Groupement Agricole d'Exploitation en Commun (GAEC) compte près de 90 vaches chouchoutées comme des stars. Chaque jour, le lait produit est transformé en yaourts de fabrication artisanale déclinés en 26 parfums. À vous de choisir votre ou plutôt vos préférés ! Citron, fraise, vanille, rhubarbe, abricot... Les confitures ajoutées sont sans conservateur, ni colorant. *De quoi faire le bonheur de tous les gourmets et gourmands !*

18

4 route de Corly
F - 74100 Vétraz-Monthoux
+ 33 (0)4 50 37 32 15
fermedecorly.fr

Ouvert le lundi de 16h à 18h
et le samedi de 10h à 12h.



La Framboise de M. Vigny

La framboise, voilà un petit fruit véritable emblème de notre région gourmande. Au début du siècle, elle était au centre d'une production intensive qui pouvait atteindre 2000 tonnes par an. Aujourd'hui, quelques producteurs la récoltent encore dont Robert Vigny. Véritable passionné de la framboise et de la fraise, cet exploitant est le digne héritier de plusieurs générations d'agriculteurs de Loisin. Goûtez aux produits maison : le coulis, la confiture, les framboises en bocaux ou dégustez tout simplement quelques fruits tout juste cueillis en écoutant *les aventures de cette jolie demoiselle à la robe fushia.*

19

SCEA Vigny
Route de Tholomaz
F - 74140 Loisin
+ 33 (0)4 50 94 31 51

Ouvert du 20 mai au 20 octobre
du lundi au samedi
de 9h à 13h et de 14h à 19h30.



La Symphonie des Douceurs

Bienvenue dans l'une des plus anciennes boutiques annemassiennes ! Arnaud Vuattoux s'installe dans ces murs en 2007. Pour cet artisan, maître pâtissier chocolatier, la recette du succès est l'exigence du produit. Découvrez sa spécialité : le fameux Concorde inventé par Gaston Lenôtre, un gâteau ou plutôt un délice composé d'un cœur tendre de mousse au chocolat enrobé de meringue. *De quoi faire voltiger vos papilles dans un nuage de douceur.*

20

8 rue des Voirons
F - 74100 Annemasse
+ 33 (0)4 50 92 53 22
lasymphoniedesdouceurs.fr

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



Les Vins Duvernay

Impossible de venir à Annemasse, sans s'arrêter dans cette maison centenaire où la passion du vin se transmet depuis plusieurs générations... Suivez Régnald Duvernay à travers les terroirs de nos régions du Mont-Blanc en écoutant les histoires de ces hommes amoureux de leurs vignobles d'altitude et continuez votre périple en direction du Jura, de la Bourgogne, de la Provence et du Sud-Ouest... À l'arrivée, vous aurez parcouru plus de 2500 références de vins et spiritueux. Il était une fois... les vins Duvernay.

21

12 rue Charles Dupraz
F - 74100 Annemasse
+ 33 (0)4 50 92 20 20
vins-duvernay.com

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

L'abus d'alcool est dangereux à la santé à consommer avec modération.



Pâtisserie Chocolaterie Lesage

Le macaron selon Sébastien Lesage, Chef Pâtissier, c'est une déclinaison de petits bonheurs. Admirez leurs robes généreuses et colorées puis laissez-vous tenter par les 17 parfums à la carte : caramel-beurre salé, pistache, violette, verveine... Sans oublier, le Maca'rément bon®, recette exclusive mêlant chocolat noir et caramel de framboise salé. Poursuivez la gourmandise côté desserts, découvrez le gâteau « 3 chocolats » ou « le Roussillon »... *Un peu, beaucoup, à la folie, passionnément, un point c'est tout !*

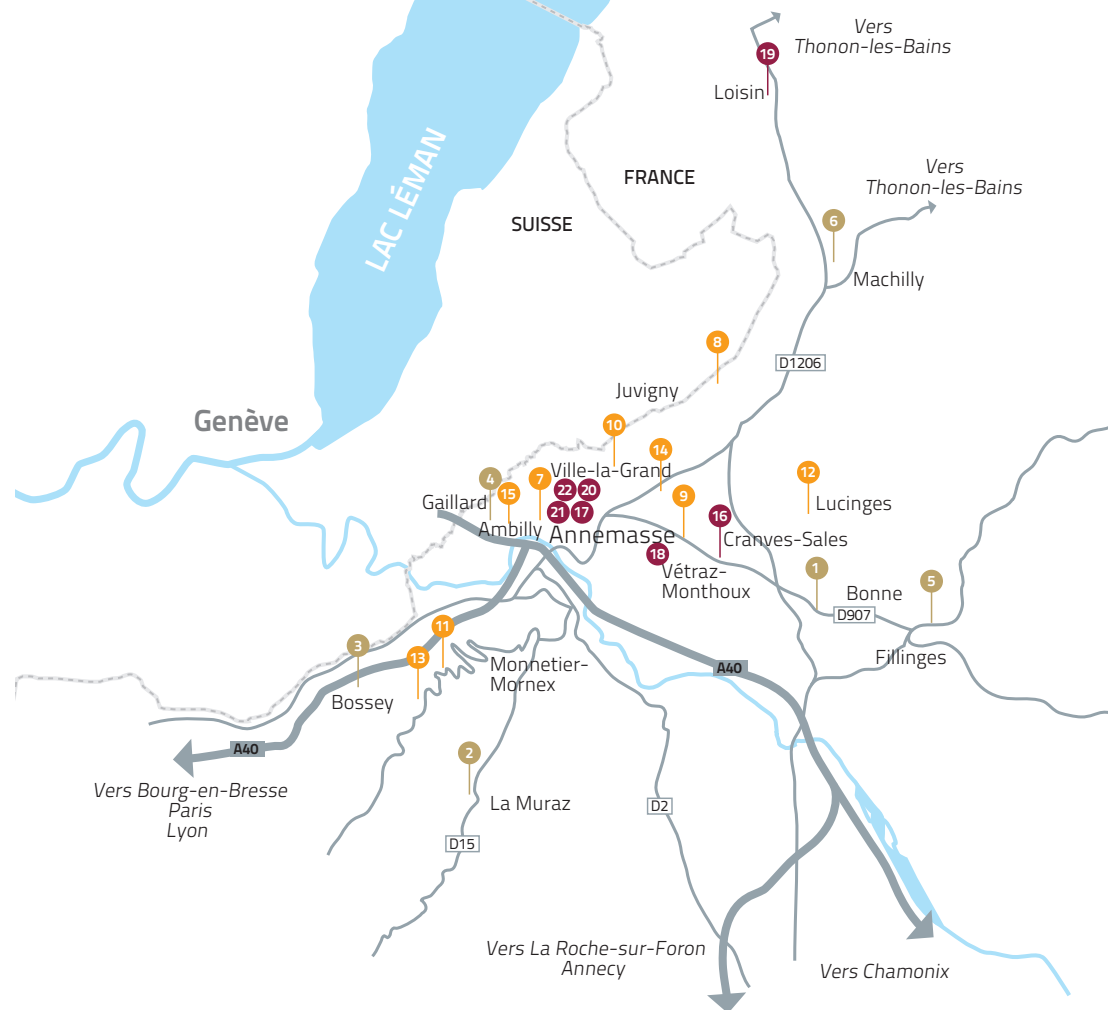
22

9 rue Fernand David
F - 74100 Annemasse
+ 33 (0)4 50 92 11 38
patisserie-lesage.com



Ouvert du mardi au vendredi
de 8h30 à 12h30 et de 14h à 19h,
le samedi de 8h30 à 19h et le dimanche
de 8h30 à 12h30.





Annemasse Tourisme tient à remercier
l'ensemble des Chefs et leurs équipes pour avoir contribué à cette édition.

Rédaction : Annemasse Tourisme
Design graphique et direction artistique : Atelier Toro Bravo – Photos : stephaneouchet.com
Impression : Imprimerie Uberti-Jourdan

FSC

Imprimé avec des encres végétales sur papier issu de la gestion responsable des forêts FSC – Imprim'vert
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Document non contractuel, tarifs et horaires à titre indicatif.



► **annemasse-tourisme.com**

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