



## **Restaurant Vincent Favre, la table créative d'Annecy**

**Depuis 1 an, Vincent Favre Félix, disciple de Marc Veyrat, sublime la gastronomie à sa sauce : créative, naturelle et sincère. Une nouvelle adresse à Annecy encore confidentielle mais déjà récompensée d'une assiette Michelin.**

La cuisine est à l'image du lieu et du chef : naturelle et franche. Des traits de caractère qui se retrouvent aussi dans la décoration du restaurant, véritable écrin de nature. Il a été pensé pour « casser les codes des restaurants gastronomiques "sur nappés" ». Ici, pas de chichis, cela ne ressemblerait pas au chef, mais une élégance naturelle et chaleureuse . Comme en témoignent cette table d'hôtes en bois face à la cuisine ouverte, les larges baies vitrées, la vaisselle en béton brut

ou les écorces porte-couteaux.



Omble chevalier fumé au foin, confit à l'huile d'olive, accompagné de griottes et betteraves

## **Le crédo de Vincent Favre : découverte et créativité**

Grand admirateur de **Laurent Petit, Vincent Favre Félix** (VFF pour les intimes), aime travailler les herbes aromatiques, les sauces, le poisson - comme le prouve son omble chevalier fumé au foin, confit à l'huile d'olive, accompagné de griottes et betteraves.











créé sa carte selon la saison, la disponibilité des produits locaux, leur qualité et son inspiration. Élaborer les bouillons, aciduler les légumes, respecter et sublimer un produit simple comme l'œuf par des cuissons et associations audacieuses - avec du café et du beaufort par exemple - voilà son crédo. La découverte et la créativité sont ce que Vincent préfère, « *tant qu'elles n'altèrent ni ne masquent le goût naturel de chaque ingrédient* ».

Pour ses créations, le chef fait naturellement aux **producteurs locaux** : Les Jardins de Quincy, Sillingy, La Ferme de Laurette, Thônes, Héliculteur Philippe Héritier, Poisy, Alain Michel fromager affineur, Annecy, Cocoa Valley, Villaz, Panier à café, Annecy, Domaine Giachino Chapareillan, vins de Savoie, Distillerie de La Dent D'oeche, Bernex, Brasserie Veyrat, Marcellaz-Albanais.

Côté sucré, c'est **Romain, chef-pâtissier**, ancien de la brigade Yoann Comte\*\*, qui surprend nos papilles.

A table, les convives peuvent déguster un **Menu affaires** (le midi du mardi au vendredi) en 3 services (entrée/plat/dessert) à 31 € ou en deux services à 26 €. Pour les autres menus, compter de 58 € à 89 €.



La table d'hôtes face à la cuisine ouverte peut accueillir jusqu'à 12 convives

Le restaurant Vincent Favre dispose de **38 couverts à l'intérieur**, dont 12 pour la table d'hôtes face à la cuisine, et de **34 places dans le jardin**. Le lieu est privatisable pour des événements privés.

## À propos de Vincent Favre



Natif d'Annecy, le chef a passé ses jeunes années dans le restaurant familial du col de la Forclaz : le Chalet de la Pricaz. Sportif, il s'imagine guide en haute montagne ou rugbyman. Mais c'est de la cuisine qu'il deviendra un pilier.

Après un CFA cuisine, il débute à l'**Hôtel du Commerce à Thônes**, au Père Bise à Talloires (2 étoiles Michelin) puis à la **chocolaterie Guy Verdier à Pau**, avant de reprendre les fourneaux du restaurant familial pendant 11 ans, puis de rencontrer **Marc Veyrat**.

Pendant 4 ans, le chef au chapeau lui inculque « *son savoir-faire, sa philosophie de la cuisine* ». Il lui transmet « *sa passion des herbes aromatiques, de la nature, des produits simples. La plus dure et la plus belle période de ma vie* », confie **Vincent Favre**.

En juin 2019, le chef concrétise son rêve avec l'ouverture de son propre restaurant.



Restaurant Vincent Favre Félix

Le Chemin de l'Abbaye

74940 Annecy

04 50 01 08 88

[restaurant-vff.com](http://restaurant-vff.com)

**Crédit Photos © MAUDE GIRARD SOGO COM**