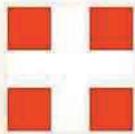


**LA TABLE**



## La Voile, Impérial Palace à Annecy

par Josiane Bonetti

**LA TABLE**

**S**ur les rives du lac d'Annecy, à deux pas de la ville, l'Impérial Palace est l'une des fiertés des Annéciens. Ce majestueux centenaire jouit d'une position privilégiée au bord du lac d'Annecy. Après bien des péripéties, ce splendide établissement a été repris en 2013 par le groupe PVG dirigé par la famille POLLET-VILLARD, déjà propriétaire de quatre hôtels à La Clusaz. C'est une chance pour L'Impérial d'être dirigé par des « locaux » qui ont envie de redorer le blason de ce bel établissement. Depuis, la quasi-totalité des chambres, l'espace bar salon et le restaurant La Voile ont été refaits et la Brasserie a été créée. Le casino est encore en réfection,

mais toujours ouvert, avec un changement radical : on est baigné par la lumière naturelle des fenêtres. Enfin, depuis le 18 mars, L'Impérial dispose d'un spa.

Thomas EUDIER, chef de La Voile, est d'origine normande où il a fait son apprentissage au Manoir de la Drôme, à Balleroy,

puis chez Patrick JEFFROY dans la baie de Morlay. Il travaille ensuite au Chabichou à Courchevel et au Fouquet's sur les Champs-Élysées parisiens, puis au Royal Barrière à Deauville. Au fil des années, Thomas passe de commis à chef de cuisine. En 2011, il rejoint Le Cœur du Village à La Clusaz du groupe PVG, au côté du chef Christophe PACHECO, meilleur ouvrier de France 2011. Celui étant appelé vers d'autres aventures, Thomas prend le relais en septembre 2012. En janvier de cette année, le groupe lui propose d'apporter son expérience à La Voile, ce qu'il fait depuis avril dernier, épaulé par son second Clément PAILLARD, qui a la responsabilité de la cuisine quand il n'est pas là et d'Adrien TUPIN BRON, chef pâtissier. Thomas pratique une cuisine gourmande qui tend à la simplicité, avec de beaux produits, afin de mettre en valeur le goût et l'esthétique de ceux-ci. Il travaille surtout en fonction des saisons et du milieu où il se trouve. Sa cuisine est dans la continuité de ce qui est fait depuis deux ans avec le projet de faire évoluer le restaurant vers le haut.



Thomas Eudier, chef de La Voile.

**Demandez l'addition :**  
*Cadre : dans un magnifique parc en avancée sur le lac d'Annecy, une salle chic et moderne, une vaste terrasse couverte face au lac.*  
**Carte et menus :** le midi menu création du jour avec entrée, plat, dessert à 40 € du lundi au vendredi midi et Formule découverte deux plats à 45 € du mardi au vendredi midi. Le soir : trois menus de 60 à 95 €. **Carte des vins :** vingt vins au verre de 10 à 21 €. Belle carte avec des vins de Savoie, de Bourgogne, de la vallée du Rhône, de Corse, du Languedoc, de Loire, du Jura, d'Alsace, de Moselle, de Provence, de Suisse, d'Italie, du Portugal, d'Espagne : de 37 à 749 €. **Orientation de la cuisine :** cuisine fine et gourmande, de cœur et de terroir. **Restaurant à choisir pour :** sa cuisine gastronomique et sa situation privilégiée au bord du lac d'Annecy. **Les petits plus qui font la différence :** la belle terrasse couverte donnant sur le lac et le très beau parc.





## La recette du chef du restaurant La Voile à l'Impérial Palace d'Annecy

Asperges blanches des Landes et œufs de caille,  
sauce hollandaise au jambon cru de chez Maxence

### RECETTE

**Éplucher les asperges.** Mettre, dans 5 litres d'eau froide, la farine, l'ail en chemise, le jus de citron, la sauge. Porter à ébullition pendant une dizaine de minutes. Mettre à cuire les asperges dans ce bouillon pendant 25 à 30 minutes (celles-ci doivent être fondantes sur la pointe tout en gardant une légère fermeté sur les extrémités). Refroidir rapidement avec des glaçons.

Dans une petite casserole, faire cuire les œufs « mollets » pendant 2 minutes 30 secondes. Refroidir également dans la glace. Écaler les œufs sans les casser. Dans un ramequin, mettre la moutarde et en badigeonner les œufs puis les rouler dans le mélange persil et chapelure. Réserver au frais.

**Sauce :** mettre la crème à chauffer, ajou-

ter le jambon cru taillé en dés. Laisser infuser 10 minutes. Mixer la préparation et retirer tous les morceaux. Réserver la crème de jambon. Dans une petite casserole, à l'aide d'un fouet, réaliser la sauce hollandaise en fouettant énergiquement et régulièrement les jaunes d'œufs. Ajouter le beurre fondu petit à petit et enfin la crème de jambon. Mettre le tout en siphon et conserver au chaud (bain-marie 50°).

**Dressage :** tiédir les asperges dans un peu de bouillon et les disposer harmonieusement. Déposer les œufs enrobés de leur chapelure végétale, quelques morceaux de julienne de jambon et enfin la sauce hollandaise par petite touche « ici et là ». Vous pouvez également ajouter quelques dés de citron et de câpres.

### Ingrédients pour 4 personnes

- 8 asperges de belle taille (24-26)
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de sauge
- 3 cuillères à soupe de farine 55
- 1 jus de citron
- Pour la sauce hollandaise
- 2 jaunes d'œufs
- 30 g de bouillon de volaille
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de jambon cru
- 200 g de crème liquide à 30 %
- Pour les œufs
- 8 œufs de caille
- 20 g de moutarde de Dijon
- 20 g de poudre de persil plat
- 10 g de chapelure de pain

**Passons à table.** Après la mise en bouche : un cromesquis de maigre de Corse au coulis de tomate et sa sauce vierge (une croquette de poisson délicieusement parfumée), en entrée du menu à 60 euros, nous avons opté pour les écrevisses comme une « royale », pomme de Savoie en infusion, émulsion d'une bisque au Génépi. Elles sont excellentes, fines, avec un beau visuel grâce aux belles fleurs colorées et comestibles qui les entourent. Autre choix, les belles morilles garnies d'une mousseline de volaille à l'estragon et leurs mouillettes croustillantes façon petits sandwiches fourrés au beaufort d'été, posées sur de la crème de cresson, sont extrêmement goûteuses, fines et originales. En plat, l'omble chevalier d'eaux vives, poché dans un beurre noisette au citron, est extra. Il est accompagné de délicieuses asperges vertes croquantes, de petites asperges sauvages et d'un cappuccino d'herbes folles. La noix de ris de veau,

rissolée aux écrevisses, croustillante et fondante à la fois, est remarquable avec son cannelloni de trompettes-de-la-mort (fait avec une fine couche de polenta), sa pulpe de petits pois relevée au wasabi et son jus court. En dessert, le crémeux de riz au lait à la vanille, rhubarbe et framboises fraîches, sorbet framboise, est délicieux, tandis que le sablé gourmand au praliné, parfait glacé d'asperges vertes et Yuzu sont surprenants et très bons. Profitez de la belle saison pour régaler vos papilles et vos yeux à L'Impérial, avec aussi les nombreuses animations proposées : revue, festival de musique classique, concert de jazz, spectacle d'humour ou exposition de peintures.

*L'Impérial Palace, restaurant  
La Voile, allée de L'Impérial,  
74000 Annecy.  
Tél. : 04 50 09 30 00.  
www.hotel-imperial-palace.com  
Ouvert sept jours sur sept.*



LES AFFICHES DE CHAMBERY ET DE SAVOIE