





IMPÉRIAL PALACE : *savoureux réveil d'un bel endormi en bord de lac*

Restons à Annecy : l'eau pure et claire qui s'échappe du lac vers les canaux fleuris qui parcourent la "village vie", centre historique d'Annecy, et ses ruelles pittoresques lui valent le surnom de "Venise des Alpes". On ne ratera pas son marché, le mardi, le vendredi et dimanche matin, idéal pour flâner dans les vieux quartiers. A seulement 3h40 de Paris en TGV, l'escala à

Annecy est un formidable terrain de jeu. Sur terre, sur l'eau ou encore dans les airs pour les plus téméraires, toutes les activités sont possibles : baignade, voile, ski-nautique, paddle, plongée, vélo (plus de 40 km de piste cyclable le long du lac), et activités de montagne (randonnée, vti, via-ferata, canyoning, parapente...)





PASSONS PAR LE MAJESTUEUX IMPÉRIAL PALACE.

Sa façade Belle Epoque immaculée sur fond de camaïeu bleu dresse sa silhouette depuis plus d'un siècle dans le paysage annécien. Inauguré le 14 juillet 1913, le chantier de l'Impérial Palace a été réalisé en un temps record pour le compte d'un investisseur privé. L'hôtel, construit sur pilotis, afin de sécuriser le bâtiment situé en bordure de lac, a mobilisé 300 ouvriers italiens spécialisés dans l'exercice pendant 10 mois. Le contexte historique de la Grande Guerre retarde les travaux de finition, qui perdurent jusqu'en 1918. En cette période faste où l'on aime la vie de palace, les grands de ce monde s'y succèdent : le sultan d'Egypte, le Bey de Tunis, la famille Peugeot, Charlie Chaplin, ou encore Winston Churchill – il est partout. Au fil du temps, le navire amiral, tel qu'il est surnommé, essuie quelques tempêtes, entre rachats, fermetures, abandon, et même un incendie qui le détruit partiellement en 1981, quelques années après avoir été racheté par la ville d'Annecy. Au diable les avaries, l'hôtel est finalement racheté par un groupe hôtelier local qui entame des travaux de rénovation



de congrès et d'un casino. travaux de plus de 10 M est acquéreurs qui y ajoutent une m² et renforce l'offre culinaire Tupin-Bron est entré comme en 2011, à l'âge de 20 ans, confie la responsabilité de restaurants de l'établissement un nouveau challenge en tant que Chef du restaurant gastronomique La Voile. Une évolution naturelle pour lui, qui, après avoir travaillé en étroite collaboration avec l'ancien Chef Thomas Eudier, avait l'habitude d'associer les légumes aux fruits dans ses desserts, comme par exemple l'Asperge avec le Yuzu ou encore la Pêche avec Fenouil et Roquette. Pour Adrien, le travail en cuisine est avant tout un travail d'équipe, où chacun apporte son expérience et sa sensibilité pour que le moment reste unique.

RICHESSSE DE SAVEURS CULINAIRES ET UNE CARTE INVENTIVE QUE PROPOSE ADRIEN TUPIN-BRON

et le dote d'un centre Une importante phase de lancée par les nouveaux brasserie, un Spa de 600 avec un jeune chef, Adrien pâtissier à l'Impérial Palace Cinq ans plus tard, on lui la pâtisserie pour tous les ment. A 27 ans, il relève

En plus d'accueillir ses hôtes dans un cadre raffiné aux tons doux, ou sur sa terrasse avec une vue à couper le souffle sur le lac, c'est une richesse de saveurs culinaires et une carte inventive que propose Adrien Tupin-Bron. Au menu, les plats mettent en avant les produits locaux ou de terroir et les papilles s'animent à la dégustation de l'Omble Chevalier, d'un Ris de Veau ou d'un Filet de Boeuf Limousin, Fromage ou dessert ? La question ne se pose pas lorsqu'arrive le généreux chariot de fromages d'Alain Michel, quatrième génération de Maîtres Fromagers Affineurs à Annecy. Ne reste plus qu'à plonger dans le lac pour clôturer ce perfect day.





Féra

1 filet de féra
Gros sel
Branches de sapin
Radis green/red/bleu meat
Gel pomme gingembre
Huile Wasabi

• Faire un sel de sapin (2 branches de sapin et du gros sel) mixer l'ensemble, mettre de côté.

Faire réduire 1 litre de jus de pomme à 150° avec 80g de gingembre frais. La texture doit s'épaissir, vous devez pouvoir faire un point sur une assiette sans qu'il s'étale.
Faire l'huile Wasabi avec 100g d'huile et 10g de wasabi.

• Lever la peau de la féra, couper des rectangles de 90g et gardez les parures de côté. Mettre les rectangles au sel de sapin 12 minutes puis la rincer à l'eau claire.
Tailler les parures en brunoise pour faire un tartare d'environ 20g/personne que vous assaisonnez avec une huile d'olive au wasabi.

Tailler les radis bleus en rondelles pour faire des ravioles avec en garniture le tartare de féra : 2 par personne.
Tailler le green en brunoise très fine, puis le red en lamelles à l'emporte-pièce de 20 et 30.

Le radis red est à mettre en pickels 1/2/3 vinaigre/sucre/eau.

Le dressage :

• Disposer au milieu de l'assiette la féra puis les ravioles de féra au wasabi. Ajouter les pickels et la brunoise de radis, des petits pois de gel pomme au gingembre et des petits fleurs de pomme.

45

Cuisine de chef
Matthieu Fujin-Bron à La Voile



Plat ris de veau

Pâte feuilletée
Asperges blanches
Morilles

• Étaler la pâte feuilletée en plaque, mettre au four jusqu'à mi-cuisson. Quand la pâte commence à brunir, la sortir et tailler au couteau sur une planche des rectangles de la taille des rectangles inox.
Éplucher deux asperges. Les cuire dans une grande quantité de beurre noisette, ajouter du thym et de l'ail. Quand les asperges sont tendres et qu'elles commencent à prendre de la couleur, les enlever puis les tailler à froid de la largeur du rectangle.
Blanchir les ris de veau, les mettre dans de l'eau avec glaçons puis les plucher.
Mettre la pâte feuilletée dans les rectangles inox puis les bâtonnets d'asperges blanches. Mettre au four sec à 160°.

• Paner le ris de veau dans la farine et le mettre dans une poêle chaude avec un petit fond d'huile. Une fois toutes les faces colorées, ajouter du beurre et amuser au beurre le ris de veau jusqu'à bonne cuisson, puis laquer le ris de veau au jus de veau.

Passer au pinceau la tartellette d'asperges avec du beurre au persil, la poser dans l'assiette.

Passer les morilles à la poêle puis déglacer au jus de veau, les poser sur la tartellette.



47

Cuisine de chef
Alain Fajon-Bron à La Voile



L'Omble Chevalier, Carottes fanes de couleur en texture



Carotte violette 12 pièces
Carotte jaune 12 pièces
Carotte orange fanes 5 pièces
Omble chevalier 5 filets de 280g à
couper en deux
20 câpres à queue
100g graines de Sarrasin torréfiées
100g noix de cajou torréfiées et
concassées
2 kg Carottes des sables orange
100g - 1 carré de sucre
200g de vinaigre blanc
Beurre

• Cuire 8 carottes violettes dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Egoutter et mixer avec 60 à 90g de beurre pour que la purée soit lisse. Faire de même avec 8 carottes jaunes.

• Carottes fanes : couper les fanes à 2 cm de la carotte. Couper les en deux et les mettre dans une casserole avec de l'eau à hauteur, une noix de beurre et un carré de sucre. Faire réduire. Snacker coté plat au moment de dresser.

• Faire sécher les câpres au four puis les réduire en poudre.

• Rouleau de carotte pickles : couper quelques carottes orange et les carottes de couleur restantes dans la longueur à la mandoline (1 millimètre d'épaisseur). Cuire la moitié à la vapeur et mettre l'autre moitié dans un vinaigre 1.2.3 (100g sucre, 200g vinaigre blanc et 300g d'eau) pendant 1h. Couper toutes les lamelles en deux et les rouler. Prévoir pour chaque couleur 2 pièces cuites et 2 pièces en pickles.

• Pour la sauce au jus de carottes, centrifuger les carottes orange restantes. Faire réduire le jus à 1/4, ajouter du beurre, du sel et du poivre.

Dressage :

• Cuire l'omble chevalier sur la peau pour que celle-ci soit croustillante. Disposer la demi carotte fane sur l'assiette, faire des points de purée de carotte jaune et violette. Poser les rouleaux de carottes de couleur sur la carotte. Déposer l'omble à côté avec les graines de sarrasin et noix de cajou concassées. Tamiser un peu de poudre de câpre sur la carotte et ajouter la sauce.

Le chocolat cardamome

10 personnes

<p>Tulle cacao 170°c ventilation 2/3minutes Blanc 270g Sucre glace 390g Farine 200g Cacao 15g Beurre fondu 300g</p> <p>Sorbet chocolat Eau 750g Sucre 300g Stab 9g Cacao 80g Kalapaia 200g</p> <p>Spong cake cardamome 1 siphon Farine 100g Sucre 50g Levure chimique 5g Lait 150g Beurre fondu 50g Blanc 90g Jaune 60g</p>	<p>Sel 1g Cardamome 15pièces Colorant vert royal</p> <p>Siphon kalapaia 1 siphon Kalapaia 225g Crème 225g Blanc 225g</p> <p>Ganache choco 1cadres emporte-pièce 80 et 40 Crème 620g Trimoline 40g Kalapaia 400g</p> <p>Crèmeux cardamome Lait 250g Crème 250g Jaune 100g Sucre 50g Gélatine 6g Eau 30g Opalys 280g Cardamon 6 pièces</p>
--	---

• Ganache chocolat à étaler en plaque 40/60 puis la détailler à froid en anneaux 80 et 40 de diamètre.
• Réaliser le crèmeux cardamome verte, le laisser refroidir et le mettre en poche pâtisseries avec une douille de 8.

Tulle chocolat :
• Mettre tous les éléments et mélanger au batteur. Etaler sur une plaque à la feuille avec un flexipan à l'aide d'un patron de 14cm sur 2cm à la sortie du four. Les rouler en cercle de 10. Faire des pastilles de 10 également.

Sorbet cacao :
• Tout faire chauffer et verser sur le chocolat et le cacao, mixer et congeler en bol paçajet.

Le spong cake :
• Avec les éléments, faire comme une pâte à crêpes puis mettre en siphon gazé à deux cartouches et siphonner des gobelets en carton à mi-hauteur et cuire 30 secondes au micro-onde.

Le siphon chocolat :
• Faire chauffer la crème. Verser sur le chocolat, mixer et ajouter le blanc d'œuf et mixer. Mettre en siphon et gazer deux fois, puis réserver au réfrigérateur.

Pour le dressage :
• Dans le fond de l'assiette, mettre le disque de ganache puis le cercle de tulle. Autour de ce cercle, les point de crèmeux cardamome verte et le spong cake. Mettre le siphon chocolat dans le cercle de tulle à hauteur et poser la pastille de tulle.
Sur cette pastille poser, à l'aide d'une cuillère, le sorbet cacao.

49

Cuisine de chef
Alain Fajon-Bron à La Voile



