

la leçon DEPIANO

## Sylvain Fombertasse, Impérial Palace Brunch en famille, vue sur le lac

En quelques années, le brunch dominical de l'Impérial Palace est devenu le rendez-vous incontournable des Annéciens et visiteurs de passage. Montagne d'entrées, buffet à volonté, avalanche de desserts : il est vivement recommandé de venir avec l'estomac dans les talons ! À la tête de cette gourmande orchestration, il y a Sylvain Fombertasse, chef exécutif de la Brasserie.



*Sylvain Fombertasse est le chef exécutif de la brasserie de l'Impérial Palace depuis 2014.*

Depuis cinq ans Sylvain Fombertasse assure son rôle de chef exécutif brasserie et banquets de l'Impérial Palace. Le Chambérien d'origine a promené son talent dans la région lyonnaise, chez Bocuse et Pignol, avant de poser sa mallette à couteaux au bord du lac d'Annecy. D'aussi

loin qu'il se souvienne, la gastronomie a toujours coulé dans ses veines. Fils d'hôteliers restaurateurs, frère de chef cuisinier, assigné à la fabrication des crêpes alors qu'il était encore en culottes courtes, le jeune homme n'a jamais eu de doute sur son orientation. « À la sortie de l'école, je filais en

cuisine, c'était ma cour de récréation. » Ses premières leçons, il les prend dans les Brasseries Paul Bocuse, Est et Nord, pendant plus de quatre ans. Une base solide et formatrice avant de compléter son parcours auprès du Hilton de la Cité Internationale où il collabore avec Éric Poing, devenu



*Brunch à volonté, le choix donne de l'embarras !*

depuis chef exécutif du restaurant gastronomique de l'Impérial Palace. Une rencontre de bon augure pour le sous-chef qui continuera ensuite d'engranger de précieuses compétences auprès de Jean-Paul Pignol, Meilleur ouvrier de France et illustre traiteur lyonnais. « L'école Bocuse, les grands groupes, l'expérience traiteur, tout cela m'a beaucoup apporté. » Prêt à passer à l'étape suivante, il rallie, à la demande d'Éric Poing, la brigade de l'Impérial Palace fin 2014. Calme et posé, humain et à l'écoute, le chef de 38 ans a depuis largement fait ses preuves et continue de porter sous sa toque les valeurs de l'institution annécienne. « Je me sens bien ici, les perspectives et les projets à venir m'enthousiasment. »

## BRUNCH À VOLONTÉ

Depuis cinq ans, le brunch de l'hôtel Belle Époque de la presqu'île d'Albigny rencontre un succès incontesté : 180 couverts pris d'assaut tous les dimanches. Il faut dire que la générosité débordante des buffets, l'ambiance familiale et la jolie vue sur le lac donnent envie d'y asseoir son appétit. « C'est le rendez-vous des familles, les enfants jouent dans le parc quand il fait beau », explique Sylvain Fomberasse. Pour contenter les faims les plus solides, le chef a imaginé un défilé gargantuesque de croissants, salades, plats chauds, tartes et gâteaux. Pour les adeptes du petit-déjeuner traditionnel, viennoiseries, œufs, céréales et fruits assurent les préliminaires

avant de laisser aux entrées le soin d'ouvrir le bal. Sur les buffets, tataki de thon, pâté croûte, salade thaï, chèvre aux herbes, ou encore saumon Bellevue servi entier, attendent les premières piqûres de fourchettes. Un peu plus loin, le maître d'hôtel excelle dans la découpe d'une viande en show cooking. « Notre brunch est une fête », lance le chef. Les plats de résistance assurent, quant à eux, le chaud : pavé de saumon sauce écrevisse, gratin dauphinois, carottes Vichy, risotto de champignons, purée de pommes de terre. Et parce qu'il n'y a nul besoin d'avoir faim pour prendre du dessert, allez promener votre cuillère à café du côté des tartes tatin, babas, sucettes de macarons, religieuses, royal chocolat, tartes citron et pana cotta. ■

laleçonDEPIANO



*La tomate mozzarella en mode palace.*

## Tomate mozzarella et chips de pommes

### ■ POUR 4 PERSONNES

Tomate : 2 tomates cœur-de-bœuf, 2 boules de mozzarella di bufala, 50 g de mesclun, 1 oignon ciboulette, 1 pomme golden, 1 cuillère à soupe de miel, ciboulette, sel, poivre.

Vinaigrette : 1 cuillère à soupe de moutarde, 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin, 6 cuillères à soupe d'huile de tournesol, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, 1 blanc d'œuf, 1 cuillère à soupe d'huile de truffe (ou noisette/noix).

### ■ PRÉPARATION

Vinaigrette : mélanger au mixeur la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre. Incorporer l'huile. Ajouter le blanc d'œuf pour l'onctuosité, mixer. Toujours en mixant, ajouter l'huile de truffe. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Tomate : couper les tomates en deux. Dans une poêle chaude, faire caraméliser le miel puis faire rôtir les tomates

côté chair. Lorsqu'elles sont colorées, réserver. Verser sur chaque tomate un filet d'huile d'olive et quelques grains de fleur de sel. Réserver. Couper les boules de mozzarella en deux. Réserver.

Chips de pommes : couper la pomme en fines lamelles. Les déposer sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson. Enfourner 3h à 90°C dans un four ventilé. Réserver.

Verser un peu de vinaigrette et de ciboulette hachée au fond de l'assiette. Déposer une demi-tomate au centre, surmontée d'une demi-boule de mozzarella. Ajouter le mesclun, l'oignon ciboulette haché, un filet d'huile d'olive et quelques chips de pommes. Ajouter un tour de poivre du moulin. Déguster.