

URBAN GUIDE HÔTEL



Ô Bon Bec

La proposition gourmande et festive du Pélican, nouvel hôtel expérientiel d'Annecy.

-/ The gourmet and festive proposal of the Pelican, Annecy's new experiential hotel.

Hôtel Le Pélican
Rue des Marquisats 20, 74000 Annecy
+33 4 50 09 35 00
hotel-lepelican.fr

Ouvert il y a peu, Ô Bon Bec à Annecy fait partie de ces endroits où l'on ne s'ennuie jamais. Cet établissement possède une identité propre, où gastronomie rime avec musique. Dedans, à table, au bar, sur un canapé ou sous la verrière, le lieu revisite l'art de recevoir. A l'entrée, on est accueilli par un bar à huîtres, une cave à vins et des caves d'affinage pour la viande maturée et les fromages de l'ouvrier affineur Dubouloz. Bien connu des annéciens pour avoir officié auparavant à l'Impérial Palace****, le chef du Restaurant Ô Bon Bec Sylvain Fombertasse propose une cuisine bistronomique gourmande et exotique. Conçu pour les épicuriens, le lieu invite à de multiples attractions, du live cooking aux tapas, en passant par un dj set du jeudi au samedi.

-/ Opened recently, Ô Bon Bec in Annecy is one of those places where you never get bored. This establishment has its own identity, where gastronomy rhymes with music. Inside, whether its at the table, at the bar, on a sofa or under the glass roof, the place revisits the art of entertaining. At the entrance, one is welcomed by an oyster bar, a wine cellar and maturing cellars for the matured meat and cheeses of the Dubouloz refiner. Well-known to the people of Annecy for having previously worked at the Impérial Palace****, the chef of the Restaurant Ô Bon Bec Sylvain Fombertasse offers a gourmet and exotic bistronomic cuisine. Designed for epicureans, the place invites to multiple attractions, from live cooking to tapas, including a dj set from Thursday to Saturday. [VJ]