



n°68

Cuisine | **a&d**
d'aujourd'hui et de demain

100 pages de *recettes* de
chefs étoilés



**Christopher
Coutanceau** : le retour
des dents de la mer



**Christophe Pelé
au Clarence**, Haute
gastronomie à la française



**La Bouitte et les
Meilleur** : les bronzés
étoile au restaurant



LE PÉLICAN, NOUVEL HÔTEL EXPÉRIENTIEL D'ANNECY

Nouveau quartier en devenir, nouvel établissement hôtelier érigé dans un ancien bâtiment classé au patrimoine historique, idéalement situé à l'entrée de la vieille ville d'Annecy, face au lac. Composé d'une demeure ancienne et d'une aile récemment construite qui vient se fondre dans un écrin séculaire, cet hôtel 4 étoiles novateur, tisse, de manière symbolique, un pont entre l'histoire et la modernité. Côté table avec vue, Ô Bon Bec revendique l'équilibre entre un endroit lounge, une animation festive et une hôtellerie branchée. Composé de plusieurs zones, le restaurant bistronomique surprend les visiteurs. A l'entrée, on admire, le bar à huîtres, la cave à vins et les caves d'affinage pour la viande maturée et les fromages du MOF ouvrier affineur Dubouloz. Le chef Sylvain Fombertasse passé dans les cuisines lyonnaises de Bocuse et de Pignol, fils de restaurateurs et frère de cuisinier a définitivement la gastronomie dans les gènes pour offrir une cuisine bistronomique audacieuse et gourmande. Un savant mélange de plats aux inspirations exotiques et aux produits du terroir français pour une explosion de saveurs en bouche. Tataki de bœuf au saké Junmai, salade de wakamé et gingembre confit, pain au sésame Marbré de foie gras, artichaut barigoule, chutney de mangue, pain viennois toasté Carpaccio de poule et pequillos, pépite de chorizo, pain noir à l'encre de seiche. Derrière le comptoir, un chef cuisine des tapas aux saveurs d'ici et d'ailleurs et captive les visiteurs. Des assiettes de tapas entre 9 et 15€ déclinées en version bistronomie entre 17€ et 28€. Avant de piquer une tête dans le lac (attendre le printemps est conseillé).