

ADRIEN TUPIN BRON

DOSSIER DE PRESSE
LA VOILE



ADRIEN, QUI ES-TU ?

UN PERFECTIONNISTE !

UN TRAIT DE CARACTÈRE RÉSULTANT D'UNE PERSONNALITÉ AFFIRMÉE ET DE LA RIGUEUR QU'IMPOSE LA PÂTISSERIE.

UN TRÈS TRÈS ACTIF !

IL DÉTESTE L'OISIVETÉ. NE LUI PARLEZ PAS D'UNE JOURNÉE DE REPOS CONFORTABLEMENT INSTALLÉ DANS UN CANAPÉ, VOUS AVEZ FRAPPÉ À LA MAUVAISE PORTE !

UN DISCRET !

LE TAPE À L'ŒIL CE N'EST PAS POUR LUI.

IL AIME LE CALME, LE RESPECT DANS LE TRAVAIL COMME DANS LA VIE, LA QUIÉTUDE MAIS TOUJOURS EN ACTION...

UN AMBITIEUX !

EN NE GARDANT QUE LE CÔTÉ POSITIF DU QUALIFICATIF.

IL AIME FAIRE LES CHOSSES PAR PLAISIR ET PASSION ET RELEVER SANS CESSER DE NOUVEAUX DÉFIS.

SON RÊVE, VOIR BRILLER UNE ÉTOILE AU-DESSUS DE L'IMPÉRIAL PALACE QUI LUI A TANT DONNÉ ET AUQUEL IL REND CHAQUE JOUR UN PEU PLUS...

UN SPORTIF !

MÊME SI SON EMPLOI DU TEMPS EST TRÈS CHARGÉ, IL AIME S'ÉVADER SUR LES CHEMINS DE MONTAGNE, LES BORDS DU LAC, DANS CETTE RÉGION À LAQUELLE IL EST TRÈS ATTACHÉ.

UN CHALLENGER !

C'EST DANS L'ADVERSITÉ QU'IL BRILLE !

UN FÉDÉRATEUR !

IL AIME RASSEMBLER AUTOUR DE SON OBJECTIF POUR MIEUX L'ATTEINDRE ET MIEUX L'APPRÉCIER.



COMMENT DEVIENT-ON CHEF DE CUISINE QUAND ON EST CHEF PÂTISSIER ?

QU'IL S'AGISSE D'ÊTRE CHEF PÂTISSIER OU CHEF DE CUISINE, ON NE TRAVAILLE PAS SEUL !
J'ATTACHE UNE IMPORTANCE PARTICULIÈRE AU TRAVAIL D'ÉQUIPE.
JE SUIS TRÈS PROCHE DE MON SECOND DE CUISINE ET DE PÂTISSERIE. C'EST INDISPENSABLE ET PUIS IL Y A LA BRIGADE.
JE LES IMPLIQUE, J'AI BESOIN DE LEURS AVIS, DE LEURS SUGGESTIONS, DE LEUR GOÛT ET SURTOUT DE LEUR PASSION.
ILS ME CONNAISSENT BIEN, ILS SAVENT EXACTEMENT CE QUE JE VEUX ET CE QUE J'ATTENDS.
LA RESTAURATION EST UN MÉTIER TRÈS PRENANT QUI NE LAISSE PAS BEAUCOUP DE TEMPS POUR LE RESTE ALORS IL FAUT « L'AIMER OU LE QUITTER ». CEUX QUI TRAVAILLENT À MES CÔTÉS DOIVENT AVOIR CETTE FIBRE.



QUAND THOMAS EUDIER A REJOINT L'IMPÉRIAL PALACE EN AVRIL 2016, J'AI COMMENCÉ À PASSER BEAUCOUP PLUS DE TEMPS CÔTÉ CUISINE. J'APPRÉCIAIS L'HOMME AUTANT POUR SES QUALITÉS HUMAINES QUE POUR SON TALENT.
J'AI AUSSI ÉVOLUÉ SUR LA CARTE DES DESSERTS QUE JE PROPOSAIS EN ASSOCIANT RÉGULIÈREMENT LES LÉGUMES AUX FRUITS COMME PAR EXEMPLE L'ASPERGE AVEC YUZU OU ENCORE LA PÊCHE AVEC FENOUIL ET ROQUETTE.
FINALEMENT, C'EST TOUT À FAIT NATURELLEMENT ET INCONSCIEMMENT QUE LA CUISINE EST DEVENUE UNE ÉVIDENCE.

OÙ TE TROUVER ?

A ANNECY

L'IMPÉRIAL PALACE**** SE LOVE AU CŒUR D'UN PARC BOISÉ SUR LES RIVES DU LAC D'ANNECY, LA VENISE DES ALPES. CET HÔTEL D'EXCEPTION À LA MAJESTUEUSE FAÇADE BELLE EPOQUE ABRITE 87 CHAMBRES ET 14 SUITES AVEC UNE VUE À COUPER LE SOUFFLE SUR UN ENVIRONNEMENT PRÉSERVÉ.

IL S'Y CACHE ÉGALEMENT DEPUIS MAI 2016 UN MAJESTUEUX SPA, SOURCE DE LÂCHER PRISE IMMÉDIAT. CÔTÉ RESTAURATION, LA PALETTE EST LARGE AVEC LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE LA VOILE, LA BRASSERIE POUR UNE CUISINE PLUS BISTRO, LE RIVA ET SA CARTE AUX INFLUENCES ITALIENNES ET LE HIP BAR, LIEU DU FINGER FOOD, DU COCKTAIL ET DU JAZZ.



LA VOILE

DÉJÀ RÉCOMPENSÉE PAR L'ASSIETTE DU GUIDE MICHELIN EN 2016, LA VOILE ACCUEILLE SES HÔTES DANS UN CADRE RAFFINÉ AUX TONS DOUX ET PROPOSE UNE CUISINE FRANÇAISE FRAÎCHE, SAVOUREUSE ET DE SAISON.

AU MENU...

LA CARTE ÉVOLUE AU RYTHME DE LA SAISON ET DES ENVIES. LA CUISINE SE VEUT CONTEMPORAINE (NI TROP MODERNE, NI TROP TRADITIONNELLE), SOBRE ET ÉLÉGANTE. UN TRAVAIL PARTICULIER ET RÉFLÉCHI SUR LES SAUCES A ÉTÉ MENÉ AVEC DES EXTRACTIONS ET DES JUS COURTS POUR DES SAVEURS PARTICULIÈRES ET INTENSES. UNE VÉRITABLE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE POUR DE MAGNIFIQUES MOMENTS DE GOURMANDISE ET DE DÉCOUVERTES GUSTATIVES, À PARTAGER POUR LE DÉJEUNER OU LE DÎNER.

AU MENU, LES PLATS METTENT EN AVANT LES PRODUITS LOCAUX ET LES PAPILLES S'ANIMENT À LA DÉGUSTATION DE L'OMBLE CHEVALIER OU D'UN FILET DE BŒUF LIMOUSIN, CUIT SUR LE GRILL, ACCOMPAGNÉ D'OIGNON GRELOT BRAISÉ ET D'UN CRÉMEUX DE SÉRAC.



L'IMPÉRIAL PALACE FAIT APPEL À L'EXCELLENCE D'ALAIN MICHEL, FROMAGER AFFINEUR RÉPUTÉ. PLUS DE 20 FROMAGES SONT PROPOSÉS À LA DÉGUSTATION PARMIS LESQUELS LES INCONTOURNABLES TOMME DES ARAVIS, BEAUFORT CHALET D'ALPAGE OU ENCORE REBLOCHON.

LES HÔTES NE POURRONT FAIRE L'IMPASSE DE LA CARTE DES DESSERTS D'UNE GRANDE CRÉATIVITÉ ET TOUJOURS SURPRENANTE. DES MARIAGES DE SAVEURS TRÈS INATTENDUS.

CEUX QUI T'ENTOURENT

EMMANUEL FÉCAMP, NORMAND ET FIER DE SES ORIGINES, A PASSÉ SON ENFANCE ENTRE SAINT-HÉLIER ET SAINT SAËNS.

IL SE DIT ÉLÈVE MOYEN MAIS SURTOUT TRÈS TIMIDE QUI APPRÉCIE PARTICULIÈREMENT PARTICIPER À DRESSER LES TABLES DE RÉCEPTION CHEZ SES PARENTS AINSI QU'AU SERVICE. INSTANTS QU'IL SAVOURE D'AUTANT PLUS QUE SA MAMAN CUISINE BEAUCOUP ET TRÈS BIEN ET LUI DONNE LE GOÛT DES BONNES CHOSES.

AU SORTIR DE LA 3ÈME, IL S'ORIENTE VERS LE LYCÉE HÔTELIER DE L'AVALASSE À ROUEN POUR SUIVRE UN BEP SALLE SUIVI D'UN BAC PRO ET UNE MENTION COMPLÉMENTAIRE BAR À L'ÉCOLE HÔTELIÈRE DE DINARD.

IL EST ALORS TRÈS SPORTIF, ADEPTE DES SPORTS COLLECTIFS DONT IL AIME L'ESPRIT D'ÉQUIPE. PASSION QU'IL VA DEVOIR PEU À PEU DÉLAISSER POUR POURSUIVRE SES ÉTUDES ET LES EXTRAS RÉALISÉS EN MARGE.



ON LE RETROUVE TOUR À TOUR À **LA FERME SAINT SIMÉON*** À HONFLEUR, AU **NORMANDY** À DEAUVILLE EN TANT QUE BARMAN EN 98-99 PUIS À CAEN EN SALLE.

EN 2000 IL PART VIVRE L'AVENTURE **CLUB MED**. AU BAR DU VITTEL PARC, À MÉTAPONTO ET ENFIN À CHAMONIX PENDANT 1AN½. MAIS CELA NE LUI CORRESPOND PAS.

EN MARS 2001, IL INTÈGRE L'**IMPÉRIAL PALACE** EN QUALITÉ DE CHEF DE BAR PUIS DIRECTEUR ADJOINT DE LA RESTAURATION ET AUJOURD'HUI DIRECTEUR DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE **LA VOILE** ET DU **HIP BAR**.

IL SE RÉJOUIT D'AVOIR UNE ÉQUIPE STABLE. IL EST UN MANAGER JUSTE, CARRÉ ET FRANC QUI N'EST PAS CONTRE L'HUMOUR AU TRAVAIL SI LE PROFESSIONNALISME SUIT. ON LE DIT PINCE-SANS-RIRE, IL LE CONFIRME.



SON TEMPS LIBRE : LE PLAISIR DES BELLES TABLES AVEC SA COMPAGNE DONT IL PARTAGE LA PASSION DU VIN ET UN PEU DE BADMINGTON QUAND IL RESTE UN CRÉNEAU...

SON PROCHAIN OBJECTIF : L'ÉTOILE BIEN SÛR ET LA FAIRE FRUCTIFIER ET PROGRESSER ENCORE

SON RÊVE : GAGNER AU LOTO ET OUVRIR SON PROPRE RESTAURANT

SES PLATS PRÉFÉRÉS : LE BŒUF BOURGUIGNON DE SA MAMAN ET LE FRAMBOISIER D'ADRIEN !

CONTACT PRESSE : LAURENCE MOGLI-DANNENMÜLLER • LMOGLI@IMPERIALPALACE.FR • +33 (04) 50 09 34 25

IMPÉRIAL PALACE • ALLÉE DE L'IMPÉRIAL • 74000 ANNECY • FRANCE

www.hotel-imperialpalace.fr



HOTELS · RESTAURANTS
RESIDENCES · CASINO · SPA