

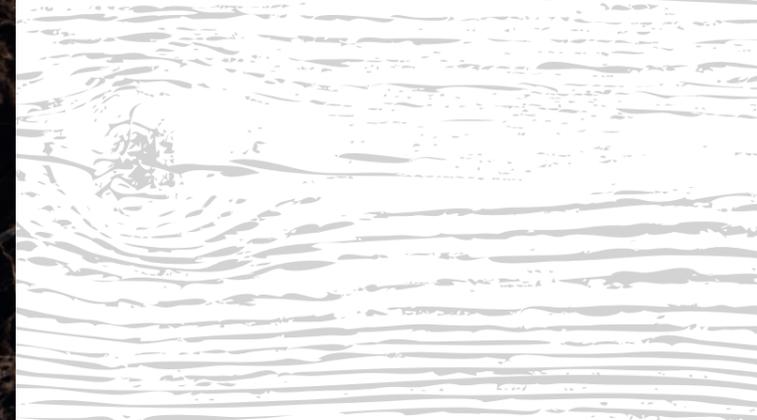
RESTAURANT



Vincent Favre Félix

TABLE CRÉATIVE





SOMMAIRE

- 5 La haute-savoie, tremplin et terroir d'ancrage
- 9 Vincent Favre-Felix
- 17 Les valeurs & engagements
- 21 L'esprit du restaurant
- 27 La signature culinaire
- 31 Les talents
- 43 Les producteurs & temoins de confiance
- 46 Informations pratiques



1

Haute-Savoie, tremplin et terroir d'ancrage

Lac, montagnes, Annecy et ses environs sont les joyaux d'un territoire aux mille facettes, tantôt urbain et bouillonnant, tantôt rural, enraciné et authentique.

Côté pile, l'effervescence de la cité lacustre est l'aimant d'un tourisme grandissant où nature et culture se percutent. A Annecy, Veyrier, Talloires et dans toutes les communes les pieds dans l'eau, la vie s'agite, concentrée autour du lac dès le printemps puis en été, azimutée vers les stations de ski voisines en hiver. Il flotte dans les airs un épicurisme palpable, bondissant entre les ruelles pavées de la vieille ville, entre les maisons colorées agglutinées le long du Thiou, de ponts en ponts. Aux bons jours, il jaillit de plus belle, ricoche sur les serviettes de plage et les cornets de glace, s'installe en terrasses ou à bord des bateaux de croisière. La vie éclabousse tous azimuts. Annecy, la petite Venise des Alpes, attire dans une émulation permanente.

Côté face, la ruralité s'accroche et défend une vie simple. Il suffit de prendre un peu de hauteur et de s'éloigner du lac pour renouer avec l'authenticité flanquée d'une pastille verte. Déjà à Montmin en haut du col de la Forclaz la bascule opère. Toute la vallée de Thônes, pays du reblochon et du chevrotin, marque un retour essentiel aux choses vraies. L'agriculture façonne les paysages, les flancs de montagne servent d'alpage aux troupeaux de fin mai à début octobre et de pistes de ski en hiver. Les fermes sont encore bien souvent des affaires de famille, à taille humaine où les traditions vivent des jours heureux. Côté face, la vie s'écoule plus lentement, comme dans un autre espace-temps. La sincérité est celle du cœur, jamais cachée derrière des flonflons ni des paillettes. On ne dit pas, on fait, et les silences valent mille mots. Et puis il y a ces montagnes millénaires, dressées vers le ciel en guise de défi, qui rappellent constamment la mesure des choses et la place de l'homme.



La Haute-Savoie, c'est tout cela, une dualité qui fait sa richesse. Il en résulte un art de vivre unique, porté par une gastronomie identitaire. Les lacs d'Annecy et du Léman, sont des vivariums géants pour la fêra, l'omble chevalier, le brochet, l'écrevisse et la truite. Les montagnes et forêts sont des herbiers grandeur nature pour la berce, l'achillée millefeuille, l'oxalis, les bourgeons de sapin, les champignons et l'ail des ours. Ici, fromage et salaisons sont des religions pratiquées et revendiquées haut et fort. Avec leurs huit fromages AOP/IGP, les deux Savoie, mettent le goût et les traditions sur un plateau. Et c'est sans compter les petites productions confidentielles au lait cru qui sévissent ici et là, des persillés à se damner, des tommes de caractère. Le terroir, c'est encore quelques îlots de maraîchage, les pommes et poires de Savoie, les framboises de Machilly et la culture du safran. Sur ces terres riches, issues d'anciennes moraines glaciaires, les vins de Savoie ont pris racine, et produisent aujourd'hui des nectars racés et qualitatifs issus de cépages autochtones comme la Mondeuse, le Persan, le Gringet, l'Altesse, la Jacquère, la Molette ou encore la Roussanne. Quant aux carnets de recettes des grands-mères, ils débordent de beignets de pommes de terre, de rissoles, de bescoins, de Berthoud, de diots et de farcement.

Au bout du compte, la Haute-Savoie est autant un tremplin vers l'infini et au-delà, qu'un terroir d'ancrage aux racines profondément enfouies.

Rien d'étonnant à ce qu'Annecy attire à elle des chefs de talent, fiers de leurs origines et bien décidés à les faire briller dans l'assiette. Aussi, c'est ici que Vincent Favre-Félix a choisi de grandir, dans l'amour des produits et de la cuisine de partage.



2

Vincent Favre-Felix

Le Chalet la Pricaz à Talloires-Montmin
au Col de La Forclaz.



Voici où tout commence pour Vincent Favre-Félix. L'auberge restaurant vue à 180° sur le lac d'Annecy est un héritage familial. Pierre, le père de Vincent y travaille d'avril à septembre, à grand renfort de recettes traditionnelles et plats généreux où le fromage file. Le reste de l'année son métier de bûcheron l'amène dans les bois. Véritable force de la nature, il abat le travail de deux hommes et ne rechigne jamais à la tâche. Les journées sont interminables. Son amour paternel s'exprime avec beaucoup de pudeur, et les mots restent bloqués dans sa gorge. Dans un quotidien rythmé par le

dur labeur, les sentiments sont gommés. Très tôt, pour Vincent, la forêt devient sa cour de récréation, une confidente bienveillante qui ne juge pas et garde tous les secrets.

A côté du restaurant familial, les cousins de Vincent ont une ferme et le petit garçon se plait à faire les foins l'été, vivre au rythme des saisons et des animaux. Son univers se teinte très tôt de couleurs et d'odeurs : les arbres fraîchement coupés, le foin qui sèche, le lait chaud plein de crème, et le Beaufort.

Vincent développe naturellement un caractère libre, sauvage et réservé qui colle parfaitement à ce coin de Haute-Savoie, caché entre lac et montagnes à 1147m d'altitude. S'il est taiseux et peu démonstratif, Vincent apprend de son père le sens du travail, qu'il érige très vite en absolu. Nature, travail, liberté, les premiers mots clés de la vie de Vincent s'écrivent déjà ici, au col de la Forclaz.

Au collège Vincent ne trouve pas sa voie. Après un court passage au centre de formation aux métiers de la montagne de Thônes, il pousse la porte du CFA de Groisy et s'engage dans un CAP cuisine, suivi d'un CAP pâtisserie réalisé en apprentissage à l'Auberge du Père Bise de Talloires. En parallèle, le rugby prend une place grandissante dans sa vie. Son physique imposant et son caractère entier, abrupt comme les montagnes, sont des atouts de taille sur le terrain. Cuisine, rugby, Vincent mène de front les deux, et rejoint la 3ème ligne d'Oloron Sainte-Marie dans le Sud-Ouest, tout en travaillant à plein temps dans une belle chocolaterie du pays.

Pour lui qui n'avait jamais quitté sa Haute-Savoie, ces trois années et demi loin de la terre patrie sont une ouverture d'esprit.

Pourtant l'accident de bûcheronnage de son père en 2000 l'oblige à rentrer au col de la Forclaz. Adieu la carrière de sportif de haut niveau, il reprend les fourneaux, par devoir et sens du dévouement. Entre travaux, remise aux normes, difficultés dans le cercle familial, héritage d'une gestion bancaire, le parcours est semé d'embûches. Les premières années sont un véritable chemin de croix, gravit à force de travail, d'heures à rallonge où le jour se confond à la nuit, de sacrifices, d'une santé mise en sourdine, et d'une volonté en acier trempé.

Puis sa route croise celle de Marc Veyrat, un jour de 2006. Poussé par son épouse Dorine, Vincent tord le cou à sa timidité et aborde le chef. La rencontre ressemble enfin à un coup de pouce du destin. L'homme au chapeau propose de l'aider, revoit avec lui la carte de la Pricaz, goûte, sabre. S'il ne mâche pas ses mots, il est un révélateur.

Avec lui Vincent ouvre les yeux, apprend à travailler des produits simples et reprend confiance. Les années Veyrat sont une extraordinaire source d'apprentissage, aussi difficiles que belles. Hors saison, quand le Chalet La Pricaz ferme ses volets, Vincent aiguise son talent à l'Eridan, accompagne Marc Veyrat dans ses missions de consulting à Paris. Autant de compétences dont il se sert pour faire briller son chalet d'altitude et affiner sa propre signature culinaire.

En 2010, quand son père vend le Chalet La Pricaz, c'est à l'Auberge du Lac à Veyrier que Vincent dépose son tablier et son talent. La vie lui apprend la patience, lui qui bouillonnait d'envie d'être enfin maître en sa propre demeure. Durant sept ans, il se démène sans compter pour rendre ses lettres de noblesse à l'établissement, donne son temps et son énergie, sans écouter les rappels à l'ordre de son corps. Jusqu'à ce que le burn-out l'envoie sur la touche en 2016. Un plaquage aussi inattendu que violent. La vie vient de lui donner une nouvelle leçon. Le temps est au recentrage et au soin de soi.

C'est en découvrant la fondation Réal à Annecy-le-Vieux en 2019 et le jardin préservé de La Cour de l'Abbaye que les planètes s'alignent enfin pour Vincent. Lui qui a toujours clamé qu'il valait mieux un petit chez soi qu'un grand chez les autres, vient de trouver l'écrin sur-mesure pour abriter son ambition. L'atypisme du lieu avec ses œuvres d'art contemporain et ses grandes baies vitrées où s'engouffre la lumière, sont un écho parfait à sa personnalité entière et à sa sensibilité latente. L'évidence éclate, c'est ici que l'histoire « VFF » s'écrira, dans un restaurant à son nom, autour d'une cuisine à son image.



Quelques travaux, une carte mille fois peaufinée, des doutes à ne plus savoir qu'en faire et la table ouvre en juin 2019 avec l'appréhension des jours de première. Il ne faudra que 18 mois, malgré les confinements, pour taper dans les papilles des guides et décrocher l'étoile Michelin en janvier 2021. Cette reconnaissance valide sa légitimité, ses choix et toutes les épreuves endurées. Depuis, Vincent assoit chaque jour un peu plus son identité, entouré d'une équipe de passionnés heureuse de s'épanouir dans l'amour de la vraie cuisine.

En coulisse Vincent le grand sensible place l'humain au centre du jeu. Les leçons que la vie lui a enseignées ont été retenues : partager, déléguer, faire confiance, écouter son corps et prendre le temps.

Aussi il choisit de fermer son établissement trois jours consécutifs, pour le bien-être de ses collaborateurs et les moments en famille : le temps qui file loin des siens ne se rattrape pas. En parallèle son ambition rebondit de projets en projets, et d'idées en idées. Son dynamisme est un tremplin pour aller plus haut. Une nouvelle offre de restauration aux Galeries Lafayette pilotée par 24 collaborateurs, la révision permanente de la carte du restaurant étoilé pour parfaire l'expérience, quelques travaux de rénovation ici et là, et encore des actions caritatives pour nourrir son grand cœur : entreprendre et donner de soi est une marque au fer rouge.

Le savoir-être, l'humilité, le travail et cette aptitude à se remettre en question : il y a chez Vincent une rage de vivre pour soi et chez soi, désormais mûrinée de maturité. Son impatience, il a appris à la dompter, même si les projets sont un moteur. Lui qui se dit volontiers simple, brut et sincère trace désormais un chemin à sa mesure, entier et sans compromis parce l'authenticité n'a pas besoin de faux semblants.

Une carrure de 3ème ligne, désormais pilier en cuisine, du tempérament à revendre, une humanité et une sensibilité à fleur de peau, Vincent a toutes les cartes en main pour mener le jeu. Si sous son mètre quatre-vingt-dix se cache toujours le petit garçon timide et sauvage qui ne cherche rien d'autre que la considération, ses blessures sont aujourd'hui sa force. Et l'émotion qu'il a enfouie au plus profond de lui, ne demande qu'à éclater au grand jour, éclabousser dans les assiettes, et percuter les papilles.



3

Les valeurs & engagements

Integrite & humilite - Audace & creativite
Partage & humanite

INTÉGRITÉ & HUMILITÉ

L'intégrité est la toute première qualité qui frappe lorsque l'on rencontre Vincent. Homme de parole et d'honneur, droit dans ses bottes et son tablier et forgé par le labeur, le chef est entier. Son système de valeurs, c'est l'émotion, la compassion, une sensibilité criante qui fait voir le monde avec des yeux d'enfant.

A côté de cela, savoir qui l'on est et d'où l'on vient reste une empreinte indélébile qui façonne toute son expérience. Vincent n'a rien oublié de ses origines, du Col de la Forclaz, des bois et des foins. L'intégrité et l'humilité, c'est aussi faire une cuisine à son image, reflet de son parcours, son passé, son terroir. Aussi le chef attire-t-il naturellement à lui des fournisseurs et des collaborateurs qui lui ressemblent, humbles et respectueux.

AUDACE & CRÉATIVITÉ

Carte d'atout côté cuisine, l'audace gourmande est un marqueur fort de l'identité du restaurant Vincent Favre-Félix. Mais il ne s'agit nullement d'être audacieux pour l'être, mais bien de donner du sens par la créativité. Proposer des associations inattendues, bousculer un peu les codes, surprendre les papilles, casser les habitudes en prenant des chemins de traverse, elle est là la corde sensible de Vincent. L'audace des goûts est un extraordinaire champ des possibles, que le chef sait exploiter pour donner à l'émotion de nouvelles saveurs. Entre l'esthétisme des statues contemporaines dans le jardin, et les créations sensibles signées « VFF », l'art s'est définitivement donné rendez-vous à la Cour de l'Abbaye.



PARTAGE & HUMANITÉ

Chef collaboratif, Vincent sait jouer collectif. S'il est le meneur de jeu, il partage avec sa brigade une vision, s'inspire des uns, écoute les autres, implique et stimule. L'équipe est le tremplin de tous les possibles, et chacun partage valeurs et savoir-être.

Le sens de l'humain et la bienveillance professionnelle sont ainsi deux socles fondateurs de l'identité Favre-Félix. Avec les clients, cela se traduit par un lieu convivial, débarrassé des lourdeurs protocolaires et des gestes empesés. Le service est empreint de proximité, tout en sachant tenir la distance, et l'équipe de salle ne s'interdit jamais la bonne humeur ou les apartés pour raconter l'histoire d'un producteur. A la Cour de l'Abbaye, Vincent reçoit chez lui, et partage avec ses hôtes le sentiment d'une maison accueillante où la convivialité est la toute première mise en bouche.



4

L'esprit du restaurant

A Annecy-le-Vieux, proche du lac mais loin du tumulte urbain, la Cour de l'Abbaye est un îlot de quiétude. Avant d'abriter la fondation d'art contemporain Christian Réal, les bâtisses ont traversé les couloirs du temps.

À la fin du Moyen-âge, alors propriété de Pierre Joly, seigneur d'Aléry, elles occupent une fonction agricole et viticole. Puis c'est au tour des frères Dominicains de s'y installer entre les XV^{ème} et le XVI^{ème} siècle. Un oratoire décoré de peintures murales baroques représentant les apôtres Saint Jacques et Saint Philippe, ainsi que le pape Grégoire IX témoignent encore aujourd'hui de la fonction religieuse du site. Au XIX^{ème} siècle, les célèbres cloches Paccard transforment le lieu en fonderie, puis le siècle suivant, nouvelle réattribution avec l'installation d'un hôtel.

Pour préserver le patrimoine, la famille Réal rachète l'ensemble en 2011 et y installe une fondation d'art contemporain, tout en prenant soin de conserver l'esthétique médiévale héritée du passé. La Cour de l'Abbaye se compose aujourd'hui d'un vaste espace d'exposition sur trois étages dédiés à l'art moderne, de l'oratoire en libre accès, unique témoin de la présence des Dominicains, d'un joli parc orné de sculptures monumentales et d'une salle de conférence. Face au parc, le restaurant étoilé Vincent Favre-Félix met l'art à la carte à travers une cuisine nature et audacieuse.

Après avoir laissé son véhicule au parking privé, l'on accède au restaurant par le haut de la fondation, en passant un grand portail ouvert sur le parc. Les statues sont les toutes premières spectatrices immobiles et silencieuses de l'expérience Vincent Favre-Félix. Le parc, en plus d'enjoindre au silence et à la quiétude est aussi un jardin d'herbes aromatiques qui parfumeront les créations du chef. Une terrasse accueille les convives à la belle saison, et un salon d'extérieur offre encore un joli espace pour les apéritifs et digestifs estivaux.



Avec deux pans entièrement vitrés, vue grand angle sur le parc et le salon d'extérieur, le restaurant Vincent Favre-Félix bénéficie d'une exceptionnelle luminosité. C'est une cloche gravée au nom de Vincent qui accueille les convives, signe d'une authenticité revendiquée et d'un ancrage au terroir savoyard. Avec sa moquette en camaïeu de vert, du bois ici et là, des assises velours confortables et légères et des petites tables rondes, le lieu se teinte d'une atmosphère résolument moderne, tout en étant simple et décomplexée. Depuis la salle, la cuisine est bien visible, une transparence qui martèle un peu plus les valeurs d'intégrité, de sincérité et d'authenticité qui forgent l'expérience Vincent Favre-Félix. Instinctivement, l'on se sent à l'aise, et l'envie d'accueillir comme chez soi transpire. Tout a été pensé pour créer un climat chaleureux.

Pas de nappe, une belle table d'amis, des plateaux en écorce, et ces touches de vert d'eau, vert chlorophylle, vert amande et vert canard : pas de doute, la nature a trouvé ici son chemin. La décoration est à l'image de Vincent, sobre mais élégante, sans aucune forme d'ostentation. Les assiettes, parfois en béton brut, d'autre fois en bois réancrent le lien avec l'environnement et le caractère entier du chef. L'opinel déposé sur une écorce vient encore rappeler que nous sommes en Haute-Savoie. Et l'on patiente en lisant les cartes imprimées sur un papier à la texture nervurée « bois ». La nature, toujours.

En salle, l'équipe impulse un naturel qui met à l'aise, tout en agissant avec professionnalisme. Ici et là, l'on s'assure que les convives ne manquent de rien. Et parce que les détails font les belles expériences, le petit crochet dissimulé sous la table permet de suspendre les sacs à main.



Distance et présence ont trouvé le bon équilibre. Surtout pas maniéré, le service est fluide, teinté d'une convivialité qui se lit dans les petites attentions. Ici les fioritures verbales et les gestes empesés n'ont pas lieu, l'équipe impulse une bonne humeur sensible et naturellement pondérée qui allège les protocoles. Envie de faire plaisir, écoute, bonne distance, et ces sourires qui ricochent de tables en tables, le bonheur de recevoir est sans aucun doute le tout premier invité d'honneur.



5

La signature culinaire

A l'origine, il y a le produit.
C'est lui le guide, l'inspiration.

Dans son terroir savoyard, Vincent puise ses plus belles ressources. L'omble chevalier, l'écrevisse, le foin, les plantes de montagne, les fromages, les vins : la Haute-Savoie est un extraordinaire garde-manger qui autorise tous les possibles. Pour autant, sa signature ne s'y enferme pas. Si le terroir reste le marqueur d'une forte identité, Vincent n'hésite pas à piocher dans tout le territoire hexagonal, l'huile d'olives de Provence parce que c'est là qu'elle est la plus parfumée, le beurre de Bretagne, la crème de Normandie. La seule règle : le bon et le bien fait, partout où les artisans travaillent avec respect et passion. A travers le produit et ceux qui le font, il s'agit de mettre en lumière des hommes et des femmes dévoués, un patrimoine, des savoir-faire. Il est là aussi le devoir d'un chef. Il n'y a donc pas de cri d'alarme à dépasser les limites de la région ou encore à travailler des beaux poissons de pisciculture, et c'est aussi une mission que d'éduquer les papilles des convives à apprécier le bon là où il est. Point de radicalisme territorial donc, mais une conscience accrue des richesses, des goûts, des couleurs et des parfums du monde.

Après le produit, il y a le parcours de vie. La signature de Vincent s'est construite à mesure d'expériences, affinée avec la maturité, aiguisée au côté de mentors pour devenir ce qu'elle est aujourd'hui. Ses années Marc Veyrat ont naturellement laissé une patine qui se traduit par l'amour des produits simples et leur sublimation. Aller à l'essentiel en épurant, chaque élément doit avoir un sens, contribuer à la construction du goût et au final participer à l'émotion. Pas de fioriture ni de pointillisme inutile, mais une générosité sincère, parce que le produit est fait pour être apprécié à sa juste mesure, et pas par simple échantillonnage. Le parcours de vie de Vincent, c'est aussi la rudesse des épreuves et les années passées à



attendre le jour où il serait enfin chez lui. De cela, sa signature a conservé une vraie force de vie qui se traduit par de la convivialité plein les fourchettes et un dynamisme qui donne faim. Une cuisine faite avec l'âme et dispensée du bout du cœur.

Ensuite, il y a cette audace créative, légère et végétale. Taquine, elle chahute les codes et surprend les papilles, brute elle va à l'essentiel, sincère elle touche et fait mouche. Le chocolat blanc et le chou-fleur, l'œuf et l'arabica, la Saint-Jacques et le pamplemousse, l'inventivité est pleine de sens, rappelle des souvenirs d'enfance et souligne des associations dont l'évidence saute au palais. Il y a quelque chose de l'ordre du jeu, sans jamais être ludique ou gadget, mais un jeu bien mené dans lequel on ne s'ennuie pas. La découverte est un fil d'Ariane, tissé de plat et plat, en même temps qu'une main tendue pour amener les convives à lâcher-prise et se laisser séduire par un nouvel univers. Des textures, des bouillons, des herbes, du peps, du chaud, du froid, une glace à l'omble chevalier, un fumage au foin, des équilibres parfaitement sur le fil, cette signature-là ressemble à la Haute-Savoie : du relief plein l'horizon.

De la délicatesse et du caractère, de l'élégance et de la simplicité, la cuisine de Vincent rassemble les opposés, et lui ressemble tellement, lui le rugbyman aux larges épaules capable d'une sensibilité qui ébranle tout. Résultat au bout de la fourchette : l'effet waouh.

6

Les Talents

Dorine Favre-Félix

Romain Garcia, chef pâtissier

Tanguy Saoudi, maître d'hôtel

Matthieu Arenas, sommelier

Alexis Veuille, chef exécutif

Dorine Favre-Félix

Si elle n'exerce pas au restaurant Vincent Favre-Félix, Dorine l'épouse du chef, est un soutien essentiel dans la vie professionnelle de Vincent.

Annécienne pure souche, elle grandit dans l'attention portée aux autres, d'une mère auxiliaire de vie et d'un père pompier. D'un côté comme de l'autre la bienveillance ricoche. Dorine, elle, s'épanouit dans le sport de haut niveau, le patinage artistique et le karaté, jusqu'à développer un mental de battante. Les compétitions sont faites pour être gagnées et la première place est la seule valable. Savoir se relever, viser l'excellence, apprendre de ses échecs, avoir cette hargne pour la vie : le sport lui donne très rapidement des qualités essentielles.

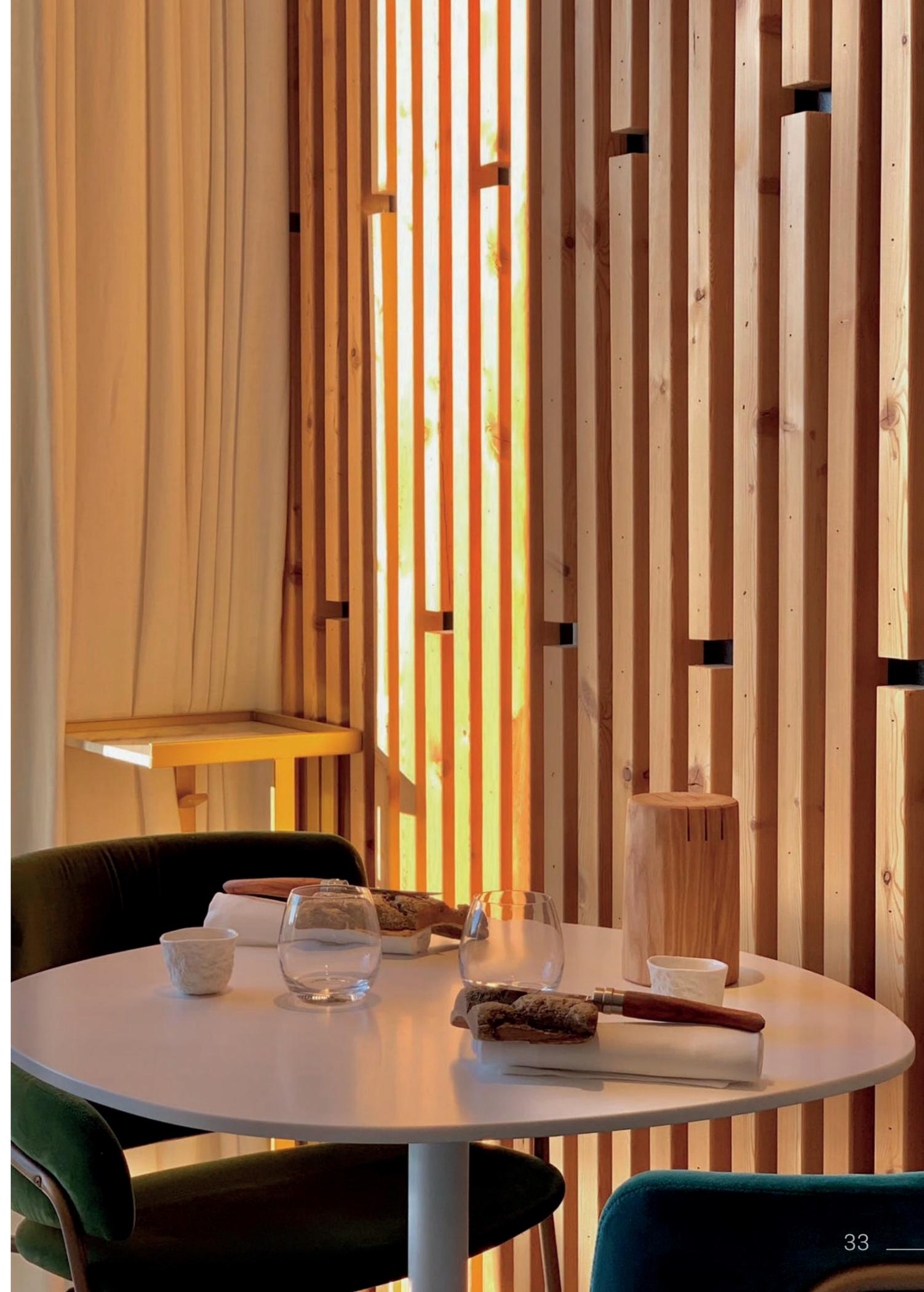
C'est d'abord la vente qu'elle choisit pour faire ses premières armes professionnelles, dans des boutiques du centre-ville, jusqu'à en prendre la direction, puis s'envole aux USA comme fille au pair. Elle en revient grandie, plus forte et indépendante que jamais.

Sa rencontre avec Vincent marque le début d'une nouvelle ère. A deux, ils se découvrent une force supplémentaire. Chez les Favre-Félix un plus un égal trois : lui, elle, eux. Leurs tempéraments entiers se complètent parfaitement, l'un sachant toujours reconforter ou motiver l'autre.

Ne jamais baisser les bras, endurer les épreuves et relever la tête ensemble : voilà l'atout gagnant de ce duo chic et choc. C'est grâce à Vincent que Dorine quitte la vente pour l'esthétique, son domaine de cœur. C'est lui encore qui l'inscrit en formation, l'adjoint à créer son entreprise, à repasser des diplômes et trouve son local. C'est elle qui le pousse à rencontrer Marc Veyrat et à changer le cours de son destin.

Elle aussi chef d'entreprise, gérante d'un salon de beauté multi-expertises, elle voit l'activité de son mari à travers les yeux d'une gestionnaire. Ses conseils, sont ceux d'une professionnelle qui mesure les conséquences de chaque décision. Au restaurant, son influence est partout tant toutes les décisions sont partagées. Aussi les problèmes comme les victoires sont toujours celles du couple. Et c'est dans leur fusion qu'ils puisent cette force brute qui les rend invisibles ensemble. De la personnalité attachante de Vincent, Dorine connaît les plus infimes variations, sait repérer ses angoisses, ou quand sa timidité refait surface, et apprécie autant sa franchise que sa sensibilité à fleur de peau. En lui, elle voit aussi le chef visionnaire aux larges épaules, qui embrasse les défis à bras le corps et dont l'humanité transpire à grosses gouttes sur sa gestion des ressources humaines.

Maman louve protectrice



Romain Garcia, chef pâtissier

Un grand-père glacier en triporteur, une mère d'origine italienne, les pâtes maison et la sauce tomate qui mitonne : les origines de Romain Garcia penchaient déjà du côté des fourneaux. Par atavisme et passion, Romain s'engouffre dans la brèche et se forme en cuisine, puis en pâtisserie, en apprentissage dans une belle maison étoilée de Rillieux-la-Pape.

Lyonnais de cœur et d'esprit, il poursuit son parcours à la Brasserie de l'Ouest, dans le temple à bien manger de Paul Bocuse. Le pape de la gastronomie est une source d'inspiration et d'admiration pour le jeune commis en pâtisserie. De la tradition plein les assiettes, de la générosité à revendre : les bases étaient jetées.

L'avenir s'écrit ensuite auprès de Jean-Pierre Jacob. Durant cinq ans, dans son Bateau Ivre** de Courchevel l'hiver, et du Bourget-du-lac l'été, Romain façonne son talent de pâtissier. Le chef est une figure paternelle bienveillante, qui lui donne l'enthousiasme d'un investissement constant. L'expérience est un tremplin, Romain, désormais second de pâtisserie, prend toute sa stature professionnelle, et déploie une énergie folle pour être à la hauteur des deux étoiles de la maison. C'est ici qu'il se rôde à la quête de l'excellence.

D'un lac à l'autre, Romain rejoint en 2011 les rives du lac d'Annecy et la brigade de Yoann Conte** durant sept ans. L'influence de Marc Veyrat est là, et le chef au chapeau se plait à revenir dans sa maison bleue. Auprès de lui, Romain se sensibilise à la cueillette des herbes, tombe en amour de la reine des prés,

et peaufine une pâtisserie végétale. Entouré d'une solide équipe il accompagne Yoann Conte dans sa conquête de la deuxième étoile. Dès lors la maison change de dimension et le chef pâtissier y prend pleinement part. Le pain, les viennoiseries du petit déjeuner, des desserts toujours plus travaillés, son cahier de missions s'étoffe et ses savoir-faire aussi.

C'est en 2018 à l'auberge du Lac de Veyrier que le chemin de Romain et de Vincent Favre-Félix se croise, le temps d'une saison, mais bien assez pour se rendre compte que l'avenir s'écrira ensemble. La même humanité, la même humilité et cette envie d'une nouvelle aventure enrichissante sans plus rien sacrifier de leurs vies personnelles, le duo partage les mêmes cartes.

Depuis l'ouverture du restaurant Vincent Favre-Félix en 2019, Romain est un complice de la première heure. Sa pâtisserie, il la veut légère, audacieuse et végétale. Aussi, il n'hésite pas à bousculer les codes, à inviter les légumes et à oser des associations inattendues. Parmi ses coups d'éclat, le chocolat et la roquette, le panais et la poire, la betterave et le cassis ou encore le praliné au cèpe et le chocolat. Sous l'impulsion de Vincent, Romain libère sa créativité dans des réalisations toujours justes, sans jamais rien concéder à la gourmandise. En parfaite osmose avec la cuisine nature et décomplexée du chef, la partition sucrée est pleine de relief, joue les funambules sur le fil de l'équilibre, et marque le point de l'émotion. Même les dressages abattent la carte de la nature en imitant l'environnement alpin, les écorces, la mousse, le bois.

Pour Romain, le plaisir de faire plaisir est un moteur au quotidien. Et rien ne lui plait plus que de passer entre les tables lors du plateau de mignardises, voir les sourires et se nourrir des avis. La pâtisserie est une voie d'accès au bonheur.

Aux côtés de Vincent Favre Félix, Romain s'épanouit dans une maison à dimension humaine et aux valeurs humanistes. La bienveillance professionnelle, l'audace, la convivialité et la quête de l'excellence sont autant de tremplins. Et quand il n'imagine pas sa prochaine création, c'est en montagne, à la cueillette de plantes sauvages qu'il se ressource, heureux de transmettre à ses enfants une petite partie de son univers.



Tanguy Saoudi, maître d'hôtel

Des stages de découverte en restauration en classe de 3ème et le destin se met en marche. Pour Tanguy Saoudi, l'école hôtelière du Clos d'Or à Grenoble est le premier pas vers l'avenir. Vite et bien formé, il se lance sur la piste aux étoiles. Première étape aux Terrasses d'Uriage** du chef Christophe Aribert durant quatre ans. De commis de salle à responsable du petit-déjeuner, Tanguy valide son appétence pour les métiers de service. Les premières responsabilités font écho à sa personnalité dynamique. Déjà il fait preuve d'initiatives et montre de fortes capacités à entreprendre.

Cap sur la Haute-Savoie, au Clos des Sens de Laurent Petit, deux étoiles bien accrochées au fronton et la troisième en couveuse qui ne demande qu'à briller. Intégré comme chef de rang, Tanguy apprend à vitesse grand V, s'ouvre sur la cuisine végétale, les produits locaux, remplit son carnet de missions de nouveaux savoir-faire. L'expérience dure un an, puis c'est le retour dans son Isère natale, aux côtés d'un traiteur haut de gamme. Lui qui aime le relationnel et a su développer une véritable fibre commerciale, trouve ici costume à sa mesure. A la fois chargé de clientèle et maître d'hôtel, il s'investit sur tous les aspects de l'organisation d'une réception et engrange des compétences essentielles.

Lorsqu'il rencontre le chef Vincent Favre-Félix en 2021, ses valeurs humaines et son accessibilité le convaincent immédiatement de rejoindre l'aventure. Ici, il apprécie une ambiance solidaire où le chef impulse un état d'esprit bienveillant. La confiance est un socle solide, sur lequel Tanguy s'appuie pour

impulser un service convivial. Sa philosophie : mettre les clients à l'aise, conjuguer toutes les énergies pour créer les conditions d'un bon moment, débarrassé des protocoles ou des attitudes guindées.

Sa botte secrète, c'est son naturel et une tranquillité qui invite à lâcher prise. Des échanges, des sourires, une attitude moderne et du professionnalisme, voilà les ingrédients d'un service « plaisir », porte d'accès vers de belles émotions. Et il n'est pas rare qu'il invite un client amateur averti de gastronomie à passer en coulisse derrière le passe pour ressentir l'énergie de la cuisine, ou encore lui présenter le produit brut qu'il a tant apprécié dans son plat. Ce sont aussi ces petites attentions qui font la singularité de l'expérience Vincent Favre-Félix.

Maître d'hôtel mais pas que. La confiance qu'il a acquise et a su rendre au chef permet aujourd'hui à Tanguy de s'investir de plus en plus dans la recherche de nouveaux partenaires et fournisseurs, l'accueil de la presse, la gestion des groupes. Boosté au dynamisme, bien décidé à accompagner l'établissement toujours plus haut, Tanguy multiplie les initiatives pour perfectionner constamment l'expérience « VFF ». Un bras droit ambitieux qui fait siens les objectifs du chef.

Dans cette Haute-Savoie qu'il aime tant, la découverte est une éternelle source d'épanouissement. En randonnée, à pied ou à VTT, il ramène des images et des souvenirs à partager. La nature dans le cœur et des senteurs plein la tête.



Matthieu Arenas, sommelier

Bordelais d'origine, Matthieu Arenas tombe pourtant dans le vin par hasard. Formé à l'expertise-comptable, un temps gestionnaire de boutiques de mode à Paris, il choisit le vin en itinéraire bis, à 25 ans, et s'initie à l'école de commerce des vins et spiritueux de Bordeaux.

Débute alors un parcours initiatique de haut vol. C'est à Londres, au restaurant Medlar et aux côtés du Master Sommelier Clément Robert, élu sommelier anglais de l'année en 2013 qu'Antoine apprend le vin et le service. Ici, il découvre un univers passionnant, de goûts et de couleurs, de subtilités et de sensibilités. La carte des vins est folle.

Son perfectionnement se poursuit à Paris, au restaurant Garance, auprès de Guillaume Muller, ancien sommelier de l'Arpège. Là, son horizon s'élargit à 360°. Il se frotte à une clientèle de connaisseurs exigeants, aiguise ses connaissances comme ses compétences, son palais s'affûte et son tour d'horizon des vignobles lui ouvre des perspectives. L'expérience est essentielle.

En Argentine et en Champagne, Matthieu passe de l'autre côté de la bouteille avec la viticulture et le travail des vignes. Quand il rejoint le restaurant Papillon à Paris, du chef Christophe Saintagne, ex élève d'Alain Ducasse passé par L'Elysée, le Crillon, le Plaza Athénée et le Meurice, Matthieu devient responsable de salle. Ce nouveau métier, autre facette de la salle, est d'une complémentarité évidente avec le vin et lui donne de nouvelles cartes d'atout. Sommelier au restaurant étoilé Vincent Favre-Félix depuis 2022, Matthieu a ramené sans ses bagages de jolies compétences. Ici à Annecy, il

entend bien s'amuser avec les vins de Savoie et ses meilleurs représentants sur la Mondeuse, l'Arbin, le Chignin Bergeron, la Roussette ou encore l'IGP des Allobroges. Pour autant, il envisage sa carte des vins comme une carte d'exploration, naviguant d'une rive à l'autre de la France et à travers toutes les régions viticoles. Et rien n'interdit non plus de dépasser les frontières.

Sa boussole, c'est le goût, son compas c'est l'harmonie, et sa vibration la découverte. Dans sa sélection, Matthieu aime bousculer, chahuter, piéger pourquoi pas, dans tous les cas faire découvrir des goûts au-delà de l'attendu. Le plaisir est un jeu et il y a tout à apprendre à sortir des sentiers battus. Belles maisons, étiquettes plus confidentielles, références rassurantes et pépites inattendues, coups de cœur et artisans de folie, l'éclectisme en donne à boire de toutes les couleurs.

Quand Matthieu parle du vin, sa passion déborde, il sait trouver les mots sans avoir recours à un vocabulaire technique énigmatique. Sonder les attentes, déceler les amateurs d'accords classiques et les aventuriers du goût, cette carte-là le sommelier l'a aussi. Avec la cuisine végétale et décomplexée de Vincent, les vins blancs font des merveilles et les suggestions de Matthieu touchent et font mouche.

Faire vivre le vin comme une expérience dans l'expérience et participer ainsi à l'émotion, voilà la corde sensible de Matthieu. Curieux de tout, il se nourrit sans cesse de nouvelles aventures, côté musique, sport, cinéma, chaque découverte est une opportunité d'apprentissage. Une philosophie enthousiaste qu'il entend bien partager.



Alexis Veuille, chef exécutif

En découvrant la cuisine lors d'un stage de collègue, Alexis n'imaginait pas en faire son métier et pourtant.

Après cinq années d'étude, le jeune Nantais fait ses premières armes professionnelles auprès d'une belle table de tradition, d'abord en pâtisserie. Seul sur son poste, il apprend l'autonomie et l'organisation, des savoir-faire bien acquis pour toute la vie. L'expérience valide aussi son appétence pour la gastronomie et lui ouvre déjà les portes du restaurant étoilé lyonnais La Rotonde, au Casino Le Lyon Vert du groupe Partouche. L'apprentissage de la haute cuisine aiguise un peu plus sa curiosité pour le bon et le bien fait.

Puis c'est en devenant chef dans un bar à vin lyonnais qu'Alexis s'émancipe. Seul à la barre, il crée, imagine, teste, dresse, envoie. Durant 1.5 ans, il compose à la demande tapas salées et compositions sucrées, s'inspire des magazines, compose et invente ses propres recettes.

Un tampon sur son passeport et le jeune chef met le cap sur la Nouvelle-Zélande. Ouverture d'esprit et découverte, l'Océanie est une vraie claque. Second dans un restaurant semi-gastronomique dans la région des Fjords, entouré d'une équipe multiculturelle, il s'initie à de nouvelles cuissons et frotte sa curiosité à toutes les richesses de l'émulation collective.

Son retour en France passe par Annecy dont le lac d'émeraude et les montagnes lui rappellent la Nouvelle-Zélande. Sur les conseils de Vincent Favre-Félix Alexis fait une saison estivale à l'Auberge du Lac de Veyrier avant de rejoindre à l'automne 2021 la Cour de l'Abbaye.

Chef de partie, second et désormais chef exécutif de la table étoilée, Alexis partage avec le Vincent Favre-Félix un goût grandissant pour la création et la découverte. Son audace, il la travaille à force de tests et d'essais, d'émulation, de partage d'idées. Marier la Saint-Jacques, le pamplemousse et le genévrier, associer l'oursin au topinambour et au café, Alexis aime imaginer au-delà des standards, repousser les limites et chambouler les habitudes. Son marqueur : le goût, le goût, le goût !

Le goût, ce sont aussi tous les parfums de la Haute-Savoie, les poissons de lac à la chair délicate, la mousse, les bourgeons de sapin, les herbes, tout un panel de saveurs que le jeune nantais s'approprie désormais. Réserve de nature, sa force tranquille est pourtant capable de franchir des montagnes et la confiance de Vincent est un tremplin qui l'incite à viser plus haut.

Tombé en amour de sa région d'adoption et de son kaléidoscope de saveurs, Alexis est bien décidé à faire partager ses coups de cœur dans les assiettes et accompagner la table Vincent Favre Félix vers l'infini et au-delà.



7

Les producteurs & témoins de confiance

Marc Dubouloz, affineur fromager

Benoit Gomot, Maison Miéral

Claude Bellang, charcutier

Marc Dubouloz, affineur fromager

« Je travaille avec Vincent depuis avril 2020. Durant les confinements, il a été très actif sur la vente à emporter et la mise en avant des producteurs, il a fait preuve belle d'une énergie et de positivisme. Ensemble, nous avons réfléchi à une sélection de fromages qui représente au mieux son identité, en choisissant des productions de Savoie pour marquer l'ancrage au terroir, mais pas que. Vincent est curieux de tout et veut faire partager ses découvertes à ses clients ; aussi, nous avons pu proposer des fabrications de la Suisse voisine, de Loire, des Charentes. J'aime cet échange et cette confiance, c'est le socle d'une relation durable. Comme lui, nous sommes guidés par l'exigence, afin de ne proposer que le meilleur, au meilleur moment. En plus, Vincent a cette particularité de s'intéresser vraiment au produit et d'aller au bout des choses. Ses équipes sont ainsi venues visiter nos caves, et j'ai pu en retour leur faire une présentation de nos fromages et de notre philosophie. Régulièrement des collaborateurs passent me voir sur le marché. Ce type de lien humain est précieux, tout comme l'humilité et le respect dont fait preuve Vincent. C'est un chef intéressé et à l'écoute, de ses partenaires et collaborateurs, et ça ça compte beaucoup. »

Benoit Gomot, Maison Miéral

« Je travaillais déjà avec Vincent du temps de l'Auberge du Lac. Je me rappelle très bien la première fois où l'on s'est rencontrés, il a pris le temps de m'écouter autour d'un café, on a discuté produit. Nous sommes tous les deux des amoureux du produit, de la qualité et d'anciens rugbymen, ça nous a rapprochés. Ce que j'apprécie chez lui, c'est qu'il s'intéresse à la manière dont nos volailles sont élevées, à leur alimentation, leurs qualités. Il a une vraie curiosité. Il est même venu visiter notre structure à Montrevel-en-Bresse. Lorsqu'il s'est installé à la Cour de l'Abbaye, j'étais tellement content qu'il ait enfin sa maison, après toutes ces années. Le restaurant est à son image, le jardin, la belle table d'amis, l'ambiance décomplexée, il a su créer une atmosphère conviviale qui lui ressemble. On travaille depuis sur des jolies poulardes de Bresse, des chapons pour Noël. Il y a beaucoup de respect et de sympathie entre nous. Vincent, c'est un chef plein de charisme, un grand costaud battant et très à l'écoute. On se retrouve souvent sur des actions ou des événements gastronomiques, il sait aussi donner de son temps pour les autres. »

Claude Bellang, charcutier

« Je connais Vincent depuis 2000, du temps du Chalet la Pricaz à Montmin. A l'époque j'étais aussi chef, au restaurant Par Monts et par Vaulx. D'être dans le même milieu nous a rapprochés et l'on s'est ensuite toujours suivis. Nous avons commencé à collaborer lorsque j'ai repris la boucherie des Clarines à Annecy-le-Vieux. L'artisanat, c'est une grande famille. On peut dire que l'on s'est construit ensemble. Je l'ai vu évoluer, mûrir, grandir. Il avait déjà bien marqué l'Auberge du Lac de son identité, mais depuis qu'il est chez lui, il s'est libéré. Pour moi c'est un petit génie qui s'ouvre de plus en plus, et il en a encore sous le pied. Il peut aller très haut. Il est créatif, passionné, a constamment envie de bien faire. Il n'a pas perdu son âme dans le monde des étoilés. Le rugby lui a aussi donné les bons codes, l'intégrité, l'humilité. Ce sont des valeurs clés. Entre nous, il y a beaucoup de respect, on parle le même langage et on se comprend. Avec Vincent, je sais que mes produits sont sublimes. Nos échanges nous nourrissent, on s'apporte l'un l'autre. C'est une relation authentique comme je les aime. »

Informations pratiques

Restaurant Vincent Favre-Félix
15 Chemin de l'Abbaye - 74940 Annecy

04 50 01 08 88 - contact@restaurant-vff.com

www.restaurant-vff.com

<https://www.facebook.com/Restaurantvff>

<https://www.instagram.com/vincent.favrefelix>

Horaires : du mercredi soir au samedi soir

• Au déjeuner de 12h-13h30

• Au dîner de 9h30 à 21h

Menu Audace en 10 temps à 190€

Affiliations & distinctions :

• 1 étoile au Guide Michelin

• Membre du Collège Culinaire de France

• 13/20 et 2 toques au guide Gault & Millau

Prestations & services

• Jardin

• Terrasse

• Parking privé

• Borne de recharge pour voitures électriques
et hybrides





15 Chemin de l'Abbaye - 74940 Annecy
04 50 01 08 88 - contact@restaurant-vff.com

www.restaurant-vff.com

 [Restaurantvff](#)

 [vincent.favrefelix](#)