



EMMANUEL RENAUT

*met la montagne en
bouteille dans sa distillerie*

Au cœur des Alpes, le Chef triplement étoilé du Flocons de sel développe sa propre gamme d'alcools pensée à partir des herbes de montagne.

En observant petit ses grands-parents jouer des alambics, Emmanuel Renaut s'est imprégné de cette pratique des années durant. Aujourd'hui, il a décidé de franchir le pas à son tour en perpétuant ce savoir-faire familial et en créant sa propre distillerie. Formé auprès des meilleurs professionnels comme la Distillerie de Paris, la distillerie du Mont Blanc, ou encore la Distillerie du Salève, depuis deux ans, le Chef a mis au point petit à petit ses techniques de distillation et a imaginé ce processus comme il travaillerait ou élaborerait un plat. Véritable alchimiste, il suit le protocole d'ébullition de l'alcool, puis d'aromatisation par infusion ou par macération, pour obtenir finalement des élixirs aux arômes complexes

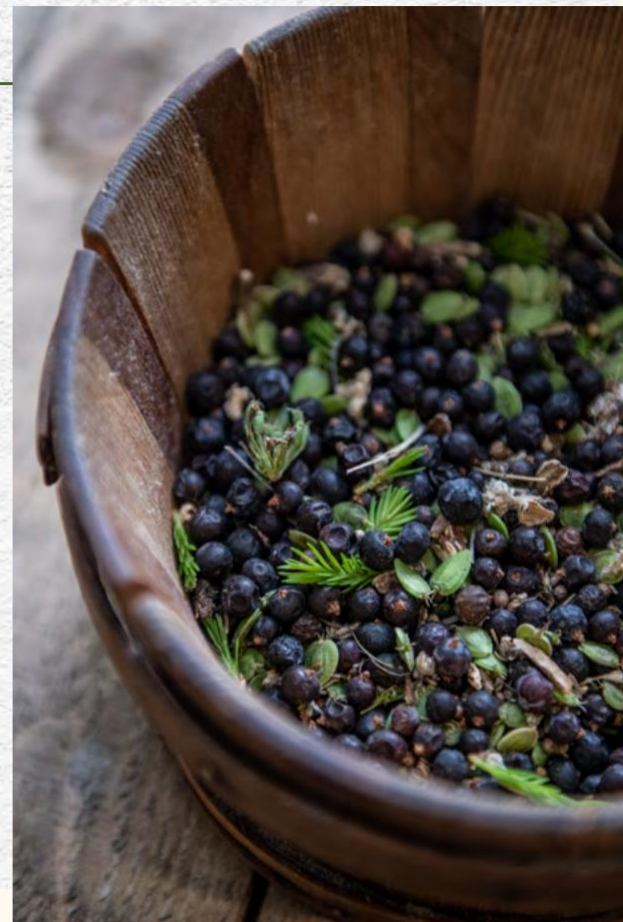
et délicats.



La montagne est le terrain principal d'inspiration du Chef et sa première source d'exploitation : il y cueille en forêt sapin, berce, bourgeon de cassis, genièvre, zeste de gentiane et valériane qui viennent donner l'arôme herbacé si particulier de ses créations. Gin, Sapinette et Génépi se dégustent en digestif tant ils se suffisent à eux-mêmes ; des bouteilles exclusives car conditionnées par la saison et ce que la nature lui offre.

Il en résulte plus de 300 bouteilles distillées, embouteillées et étiquetées par ses soins, disponibles à la cave du Chef Emmanuel Renaut dans le village de Megève ainsi qu' au Flocons de Sel.

À partir de décembre, Emmanuel Renaut agrandit sa gamme avec un Negroni en bouteille, mélange de son Gin de Montagne avec un Vermouth et un Bitter de la Maison Dolin à Chambéry.



Informations pratiques :
Bouteilles disponibles dans les points de vente du Chef à Megève

Gin : 70 €
Sapinette : 50 €
Génépi : 50 €
Negroni : 35 €