

HOTEL ROYAL

★★★★★

A L'HÔTEL ROYAL*****PALACE À EVIAN, LE CHEF ÉTOILÉ PATRICE VANDER CÉLÈBRE SES 10 ANS AU RESTAURANT LES FRESQUES AUTOUR D'UN MENU SPÉCIAL

LE CHEF PATRICE VANDER, QUI A REJOINT L'HÔTEL ROYAL***** EVIAN DEPUIS MAINTENANT PLUS DE VINGT ANS, EST À LA TÊTE DES TROIS TABLES DU PALACE : LA VÉRANDA, L'OLIVERAIE, ET LE RESTAURANT GASTRONOMIQUE LES FRESQUES, OÙ IL FÊTE AUJOURD'HUI SES 10 ANS. SON ATTACHEMENT ET SA FIDÉLITÉ AU LIEU EN FONT UN CHEF PASSIONNÉ PAR SA RÉGION, PARVENANT À LA SUBLIMER DANS L'ASSIETTE, AVEC DÉLICATESSE ET ÉLÉGANCE. POUR FÊTER L'ÉVÉNEMENT, IL A CRÉÉ AUX FRESQUES UN MENU D'EXCEPTION OÙ POTAGER ET PRODUITS LOCAUX CONTINUENT DE NOURRIR SA CRÉATIVITÉ.





UN CHEF PASSIONNÉ, EN HARMONIE AVEC LA NATURE

Aux Fresques, la table étoilée du Palace, le Chef Patrice Vander propose une cuisine inventive et raffinée, inspirée par des produits locaux d'exception, dans l'une des plus belles salles à manger du monde.

La cuisine du Chef est de celles qui savent se faire précises sans être avares, esthétique, et sans fioritures. Membre des Toques Blanches Lyonnaises et du Collège Culinaire de France, le Chef fait appel aux meilleurs artisans français, avec qui il a, depuis toutes ces années, tissé des liens forts et amicaux. Il puise aussi dans le terroir local autour des poissons du lac Léman (féra, perche, omble chevalier), les fromages régionaux, le bœuf de Savoie, ou encore les volailles de la Bresse voisine.

Quand le Chef ne s'approvisionne pas chez les artisans locaux, c'est pour cueillir directement, dans son potager de 1500m², les plantes qui serviront aux infusions, les légumes et aromates qui parfumeront le menu du jour. A l'image des potagers d'antan, le Chef y choisit des aromatiques, tomates, cucurbitacées et légumes oubliés, mais aussi ses fruits rouges aux beaux jours. Petit miracle de la nature, le Potager Royal est une source d'inspiration inépuisable. La cuisine du Chef Patrice Vander s'y conjugue au rythme de la nature, en parfaite harmonie.

Créatif, inspiré et très attentif à la saisonnalité des produits, il imagine de sublimes plats signatures comme « Les écrevisses du lac Léman sur une royale de foie gras, écume parfumée à la verveine », « Les perches servies sur un galet fumant avec une réduction de cidre, pommes rouges et épeautre de Sault » ou encore « La Poularde de Bresse, le suprême clouté au foie gras fines herbes et vin jaune ».





L'ART DE TRANSMETTRE

Le Chef Patrice Vander a toujours eu à cœur de partager sa passion et de la transmettre. Ses nombreuses années d'expérience en ont fait un véritable pédagogue, consacrant du temps à la formation de ses équipes. En étroite collaboration avec le Chef Pâtissier Stéphane Arrête, et le Chef Sommelier Loïc Chavasse Frette, il n'a de cesse de communiquer sa vision de la cuisine et de la gastronomie.

Les dîners à 4 mains qu'il se plaît à organiser (avec Pierre Sang Boyer, Christophe Pacheco, Takao Takano, ou encore Jarad McCarroll à St Barth), sont autant de moments de partage entre Chefs mais aussi avec les convives. Patrice Vander fait ainsi de la cuisine un univers accessible et visible, comme une cuisine ouverte.

Les grands événements qui sollicitent ses talents (comme le tournoi de golf féminin The Amundi Evian Championship, Les Rencontres Musicales d'Evian, ou encore Les Rencontres franco-allemandes), sont autant d'occasions de partager son art au plus grand nombre, avec bienveillance et enthousiasme.

C'est pour pérenniser cette volonté de transmission que Patrice Vander a ouvert son Ecole de Cuisine à l'Hôtel Royal, installée dans un magnifique espace avec vue sur le parc.

Un lieu exclusif et une table d'hôtes très prisée pour dîner dans un cadre intimiste, au plus près des cuisines.



Le Menu des 10 ans à la carte

Le Chef Patrice Vander propose un menu anniversaire pour célébrer 10 ans de plaisir et de haute gastronomie en tant que Chef des Fresques. Le Menu dégustation (hors boissons) et le Menu anniversaire (sublimé par un accord mets et vins né de la complicité entre la Cuisine et la Sommellerie), expriment tout le talent et la créativité de Patrice Vander :

Melon fine gelée de concombre et mozzarella tressée

*

**Féra fumée pomme de Savoie, condiments, wasabi et caviar
Osciètre**

*

**Turbot sauvage variation de courgettes vertes, sabayon léger à la
sarriette et citron bio**

*

Selle d'agneau artichaut violet, poivrons et anchois fumé

*

Reblochon des Aravis sorbet d'herbes sauvages

*

Fraise yaourt et mélisse

À l'issue du dîner, le Chef aura le plaisir d'offrir un souvenir à
ses convives, pour que cette soirée reste inoubliable.

Informations pratiques

Restaurant Les Fresques | Hôtel Royal (Evian Resort)

www.hotel-royal-evian.com | +33 (0)4 50 26 96 88

Menus des 10 ans :

Dégustation : 135€, hors boissons, préparé pour l'ensemble des convives

Anniversaire : 200€, avec accord mets et vins