

EMMANUEL RENAUT

une gastronomie
durable engagée

Depuis son arrivée au Flocons de Sel en 1997, Emmanuel Renaut s'engage quotidiennement en faveur d'une cuisine respectueuse de son environnement.

**Cuisinier,
cueilleur,
apiculteur,
chasseur**
...

Le Chef a construit un écosystème culinaire lui permettant de faire de chacune de ses assiettes, un hommage à son environnement naturel. Plus qu'un virtuose des saveurs, Emmanuel Renaut est devenu l'architecte d'un cercle vertueux, de la terre montagnarde aux papilles illuminées de ses clients.



Préserver le terroir alpin

Pourtant originaire de Picardie, la cuisine d'Emmanuel Renaut a approisé la montagne autant que la montagne est venue habiter sa cuisine. Explorateur de ce terroir si particulier, qu'il parcourt régulièrement lors de longues randonnées, le Chef a bâti son univers culinaire autour de ce refuge et de ses ressources, entre lacs et massifs.

Ainsi, depuis plus de 20 ans, Emmanuel Renaut travaille en communion avec son fournisseur et ami Éric Jacquier, professionnel issu d'une famille de pêcheurs depuis quatre siècles. Le Chef sublime les poissons d'eau douce, tel que la Féra et l'Omble chevalier dans ses assiettes. Évoluant au fil des saisons, sa carte est un hommage à la beauté du lac Léman et aux richesses qu'il renferme.

Avec Éric Jacquier, le Chef Emmanuel Renaut travaille d'ores et déjà sur la pêche de demain, en soutenant le pêcheur sur son projet de bateau alimenté non pas par du gazoil, mais grâce à de l'eau et des panneaux solaires.

Par cette technique, un système de diffraction d'oxygène et d'hydrogène est généré, permettant de propulser le bateau via une pile à combustible.



Cultiver ses propres produits

En fin connaisseur et admirateur de la nature, Emmanuel Renaut souhaite inscrire sa cuisine dans un cercle vertueux de la terre à l'assiette. Soucieux de l'origine des produits, de leur acheminement et de leur utilisation intégrale, le Chef a décidé d'installer de nombreux aménagements pour faire de sa cuisine un symbole d'une gastronomie engagée dans une démarche écoresponsable.



Nourrissant son désir d'autonomie et d'indépendance, Emmanuel Renaut a aménagé un potager de 500 m² à proximité du restaurant. Dans cet écrin de verdure, l'été est particulièrement propice à l'abondance, avec notamment six variétés de salades et dix-huit herbes différentes. L'utilité du jardin ne s'arrête pas aux portes de la cuisine, puisque les récoltes servent à concocter les produits pour le Spa du Flocons de Sel. Arnica anti inflammatoire, genévrier pour dissiper les tensions musculaires, huile de noisette ou d'abricot, bon nombre de ces produits sont même reconnus pour leurs vertus médicinales.

À deux pas du potager, le Flocons de Sel prend des airs de ferme de montagne, avec un poulailler dans lequel résident une cinquantaine de poules. Sur les hauteurs de l'hôtel, les volailles se baladent dès le matin dans un grand champ qui leur est réservé. Des conditions de vie idéales pour pondre de bons œufs frais, qui serviront ensuite aux petits déjeuners, à la cuisine ou à la pâtisserie.

En plus de prendre soin de ses poules, Emmanuel Renaut s'est formé à l'apiculture pour installer ses propres ruches. Aménagées autour du Flocons de Sel et sur la commune de Megève, ses 20 ruches profitent d'une diversité de plantes pour se développer. En plus de produire des produits d'une grande qualité, les centaines de milliers d'abeilles du Flocons de Sel jouent un rôle primordial dans la biodiversité de la région en pollinisant les fleurs aux alentours. Comme un symbole du cercle vertueux construit par Emmanuel Renaut, certaines d'entre elles, après avoir été récoltées par le Chef, auront peut-être la chance de se retrouver dans les assiettes du Flocons de Sel.

Au-delà de l'extrême fraîcheur de ces produits, Emmanuel Renaut trouve grâce à ces aménagements une maîtrise dans la production et le moyen de traiter ses déchets pour limiter les pertes et l'utilisation du plastique.

Le Flocons de Sel un hôtel restaurant aux initiatives écoresponsables

Depuis de nombreuses années, Emmanuel Renaut travaille quotidiennement pour diminuer la quantité de plastique utilisée dans son établissement. Un engagement récompensé cette année par l'obtention du label Plastic Free.

Pour remplacer l'utilisation de plastique à usage unique, les équipes du Flocons de Sel redoublent d'ingéniosité. En travaillant de pair avec leurs fournisseurs, les contenants des shampoings, gels douches ou laits pour le corps, ont été substitués par des emballages compostables.



À défaut de remplacer le plastique par un substitut compostable plus difficile à dénicher et plus coûteux, la lutte contre le plastique s'inscrit dans une volonté plus globale : réduire la quantité de déchets et la consommation de produits néfastes pour l'environnement.

Ainsi, les déchets sont transformés en compost dans une machine électro-magnétique dédiée à cet effet, tous les déchets sont triés scrupuleusement et le gaspillage alimentaire est très limité. Dans tout l'établissement, les produits d'entretien uniquement écoresponsables se mettent aussi au vert et toutes les ampoules ont été remplacées par des LED.

Chaque début de saison, les équipes du Flocons de Sel sont intégralement formées sur les engagements environnementaux de l'établissement. Une étape incontournable leur permettant par la suite de sensibiliser la clientèle.

En ancrant sa cuisine sur son environnement, Emmanuel Renaut est parvenu à créer un véritable cercle vert et vertueux autour de son établissement. Réduire drastiquement l'utilisation de plastique par l'usage de substituts compostables et le travail de diminution des déchets symbolise l'engagement fort pour construire une gastronomie durable.

