

Lucile Baudin remporte le concours d'éloquence Le restaurant Vincent Favre Félix à Annecy, fier de sa maître d'hôtel

Lucile Baudin, maître d'hôtel au restaurant Vincent Favre Félix à Annecy-le-Vieux (74), a remporté le 7 mars le concours d'éloquence Gault & Millau. Entre professionnalisme, enthousiasme et sens de l'accueil, ce prix met en valeur la culture d'entreprise de cet étoilé haut-savoyard.

Quatre candidats, deux minutes pour détailler le plat servi. Et c'est ainsi, sur un dessert signé de Philippe Bernachon, que Lucile Baudin, 26 ans, a gagné le 7 mars le concours d'éloquence organisé par Gault & Millau.

De la maîtrise de la carte

Pour se préparer, la jeune maître d'hôtel avait opéré comme dans son quotidien : elle avait appelé le pâtissier pour apprendre tous les secrets du Président – une génoise de chocolat praliné aux noisettes, truffée de bigarreaux blancs confits et coiffée de copeaux de chocolat. Elle en connaissait également l'histoire – un dessert inventé par Maurice Bernachon, fondateur de la maison éponyme, pour la remise de la légion d'honneur à Paul Bocuse, par Valéry Giscard d'Estain, en 1975. De quoi répondre à toutes les questions, même celles, de Guillaume Gomez, chef parrain du concours (et représentant personnel du président de la République pour promouvoir la gastronomie française dans le monde).

« Dans mon métier, explique-t-elle, je fais voyager les clients, je les emmène dans l'univers du chef, dans l'esprit du produit. Le côté technique est important, mais il faut aller plus loin pour capter l'attention des convives et leur faire vivre un moment à part. Aussi, j'aime échanger avec le chef et ses équipes, pour connaître les détails des plats et pouvoir les transmettre en salle. »

Son item favori dans la carte de Vincent Favre Félix ? Un amuse-bouche, composé d'un jaune d'œuf confit à froid et d'une mousse de beaufort, sur un lit de gel et crème de café. « Tout ce que le chef avait sur la table de son petit-déjeuner, enfant », s'amuse-t-elle. Mais elle aime autant deviser autour de l'origine des produits – locaux, des créations – inspirées de la nature environnante et des inventions originales (comme la mousse infusée au lichen qui accompagne les cuisses de grenouilles) du chef de cuisine. Pour parfaitement maîtriser la carte, le personnel de salle de cet étoilé annecien passe d'ailleurs

régulièrement de l'autre côté du miroir : à table, comme n'importe quel client, pour vivre l'expérience d'un repas chez Vincent Favre Félix.

Un cadre chargé d'histoire, une carte inventive, un chef audacieux...



Au cœur du jardin de la cour de l'Abbaye, emblématique lieu d'Annecy-le-Vieux, le restaurant Vincent Favre Félix existe depuis juin 2019. Dans ce décor naturel et élégant, l'histoire (abbaye,

Le talent du chef – notamment passé par les cuisines de Marc Veyrat, vaut à l'établissement une étoile Michelin, décrochée en janvier 2021.

Ici, Vincent Favre Félix propose une cuisine gastronomique « décomplexée », en accord avec son parcours et ses valeurs. Il magnifie des produits de saison, soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux. Une bonne raison d'appliquer un menu « carte blanche », qui évolue en fonction des arrivages et des inspirations. Un fil conducteur ? La nature, boisée et herbacée comme ces montagnes où il a grandi. Et les herbes aromatiques, qui poussent notamment dans le potager du restaurant. Dans l'assiette, cela donne par exemple l'omble chevalier fumé au foin et confit à l'huile d'olive, accompagné de betteraves, griottes et mûres. Ou la poitrine de veau, marinée, cuite en douceur et servie sur un lac d'épices, avec un condiment à la livèche et un jus de veau...

Les menus du Restaurant Vincent Favre Félix

Quintessence (79€)

Mise en bouche / 2 entrées / Plat / Pré-dessert / Dessert / Mignardises. Une expérience gastronomique et sensorielle qui définit l'identité culinaire du chef à travers ses inspirations entre lac et montagne. L'affirmation de sa cuisine authentique et naturelle.

Audace (130€)

Mise en bouche / 3 entrées / Poisson / Viande / Fromage / Pré-dessert / Dessert / Mignardises. La signature singulière et engagée du chef pour un menu qui symbolise l'aboutissement de son rêve. Un voyage à travers sa cuisine identitaire, soulignée par une pointe d'audace.

Ce menu seul est servi les vendredis soirs, samedis midi et samedis soirs.`

RESTAURANT VINCENT FAVRE FÉLIX

15 Chemin de l'Abbaye - 74940 Annecy

<https://www.restaurant-vff.com>

