



JUILLET 2022

**Bistrot**  
Vincent

**L'ATELIER**  
de Pierre

**L'ATELIER**  
de Giulia

## Vincent Favre-Félix s'invite aux Galeries Lafayette d'Annecy

Ouverture le 29 juin de l'Atelier de Pierre, l'Atelier de Giulia et le Bistrot de Vincent

À la faveur de la rénovation des Galeries Lafayette à Annecy, le chef Vincent Favre-Félix (une étoile Michelin à Annecy le Vieux) investit deux espaces de restauration dans les satellites du grand magasin. L'Atelier de Pierre / L'Atelier de Giulia, concept street food et salon de thé, et le Bistrot de Vincent, table bistronomique, ouvrent en juillet.



Avec L'Atelier de Pierre et le Bistrot de Vincent, tous les Annéciens pourront désormais s'offrir Vincent Favre-Félix. Soucieux de rendre sa cuisine plus accessible, le chef étoilé ouvre deux concepts originaux au sein des Galeries Lafayette rénovées. L'occasion de découvrir le talent du chef sous de nouvelles formes. Son restaurant étoilé, le Vincent Favre-Félix, situé à Annecy-le-Vieux, reste ouvert.



## L'Atelier de Pierre, la tradition savoyarde sur le pouce

Au rez-de-chaussée, Vincent Favre-Félix revisite le concept de la cantine. Dans une ambiance qui reprend les codes de la restauration rapide (self-service, commande connectée), la carte fait la part belle à la gastronomie locale.

Ainsi, à l'Atelier de Pierre (prénom du papa du chef), les clients pourront choisir, pour un ticket de 10 à 20 €, un hot dog fourré au diot confit et à la chantilly de moutarde, des frites de polenta dans un cornet de reblochon, un yaourt au foie-gras et à l'anis vert ou un bocal de légumes à la verveine. Pour le dessert, cap sur l'enfance avec une crème caramel inversée ou des fruits de saison accompagnés de guimauve maison.

« Des choses simples, avec une touche surprenante », résume le chef.

### L'Atelier de Pierre

Du lundi au samedi - 12h à 14h  
25 avenue du Parmelan - 74000  
Annecy Tél. 04 50 60 15 48



## L'Atelier de Giulia, salon de thé spectacle

L'heure du déjeuner passée, Pierre cède la place à Giulia dans cet espace de 270 m<sup>2</sup>, riche de 90 places assises. Le fast food gastronomique, l'Atelier de Giulia (prénom de la fille du chef), se mue en salon de thé chic. Les clients peuvent alors opter pour de petits et grands gâteaux à partager.

Plus tard, quand le recrutement le permettra, le chef aimerait pouvoir proposer des desserts à l'assiette confectionnés devant le client. Le millefeuille serait ainsi monté à la minute, le soufflé cuit au dernier moment, pour une gourmandise pleine de fraîcheur.

### L'Atelier de Giulia

9h à 19h non stop  
25 avenue du Parmelan - 74000 Annecy  
Tél. 04 50 60 15 48

## Le Bistrot de Vincent, bistronomie locale

Au dernier étage, ouvert sur le roof top, Vincent Favre-Félix souhaite explorer une autre variante des tendances alimentaires actuelles : la bistronomie. Entre raffinement et inventivité, le chef compte valoriser les produits du terroir régional, tout en les bousculant un peu dans les recettes.

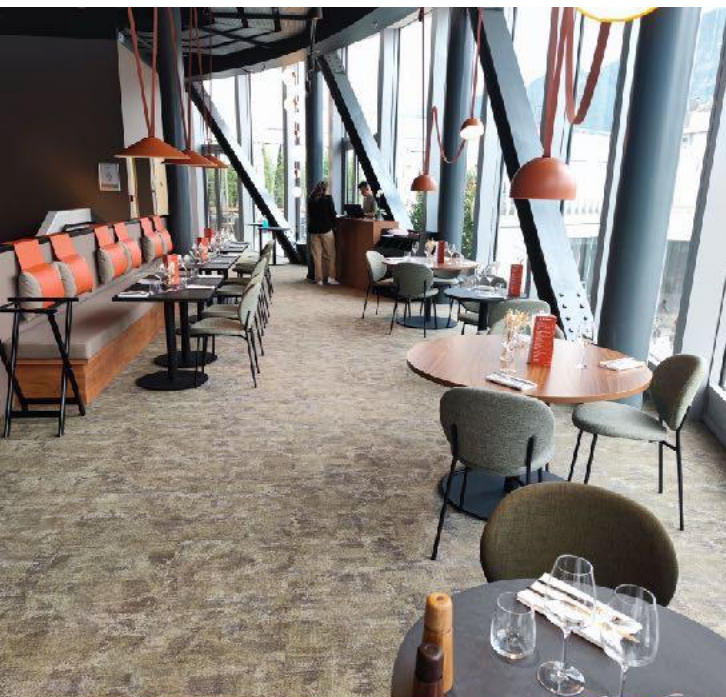
Ainsi, les clients pourront déguster un tartare de truite du Jura à la chantilly de génépi, aux zestes de citron vert et pickles d'oignons rouges au cidre. Ils pourront goûter le boudin du Perche, mais à la verveine. Et savourer, au dessert, une « simple » pomme de pin, ou une polenta aux quatre épices, orange amère et sorbet orange-carvi.

Une offre audacieuse, présentée en une formule changeant quotidiennement (entrée-plat ou plat-dessert pour 25€, 29€ pour la formule complète) et une carte courte de trois entrées, trois plats et trois desserts.

L'objectif affiché de cet espace ?

Reconquérir la clientèle d'affaires, en quête d'une adresse originale et élégante, en centre-ville.





Et pour tous ceux qui voudraient profiter du cadre exceptionnel du Bistrot de Vincent – 45 places en intérieur, autant en terrasse, un brunch généreux sera proposé tous les dimanches.

Menu Affaire Entrée/Plat/Dessert – 29€  
Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 25.00€



Le Brunch du Dimanche – 45€  
Hors boissons alcoolisées

Le Bistrot de Vincent  
Du lundi au samedi  
12h à 14h et de 19h30 à 21h

25 avenue du Parmelan - 74000 Annecy  
Tél. 04 50 60 15 48  
[contact@maisonfavrefelix.com](mailto:contact@maisonfavrefelix.com)





## Et toujours, le restaurant étoilé Vincent Favre-Félix à Annecy-le-Vieux

Outre ces deux nouvelles adresses, le restaurant étoilé du chef reste ouvert à Annecy-le-Vieux. Au cœur du jardin de la cour de l'Abbaye, dans un cadre naturel et élégant, le chef y propose depuis 2019 une cuisine gastronomique « décomplexée », avec du goût et de l'audace. Simple, brute, sincère comme lui, elle fait la part belle aux produits de saison, soigneusement sourcés auprès de producteurs locaux, et étonnamment associés entre eux.

Chez Vincent Favre Félix, l'omble chevalier est ainsi fumé au foin et confit à l'huile d'olive, accompagné d'un sorbet tiré du plat et d'un yaourt à l'anis. La poitrine de veau, marinée, cuite en douceur, est servie sur un lac d'épices, avec un condiment à la livèche et un jus de veau. Quant aux œufs – l'un de ses produits préférés, il peut les servir en dessert, avec du radis noir, des petits pois et du chocolat blanc...

Ne cherchez cependant pas la carte : le restaurant, étoilé depuis 2021, fonctionne en « carte blanche », en sept ou dix services. Une manière originale de découvrir l'identité culinaire de l'ancien rugbyman.

### Restaurant Vincent Favre Félix

15 Chemin de l'Abbaye – 74940 Annecy-le-Vieux  
Tél (+33) 4 50 01 08 88 - <https://www.restaurant-vff.com/>  
Ouvert du mercredi au samedi de 12h à 13h30 – 19h30 à 21h

