Flocons de Sel

**EMMANUEL ET KRISTINE RENAUT AINSI QUE TOUTE LEUR ÉQUIPE DU FLOCONS DE SEL CÉLÈBRENT EN 2022 LES 25 ANS DE LA MAISON ET LES 10 ANNÉES DE 3 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN**

❀❀❀

Emmanuel Renaut fait partie du **cercle très fermé des 5 Chefs 3 étoiles** au Guide Michelin et **Meilleur Ouvrier de France.** En 2022, voilà 25 ans qu'il est installé à Megève avec son épouse Kristine et qu'ils ont donné vie au Flocons de Sel dont 10 années auréolées de 3 étoiles au Guide Michelin. Ces 10 dernières années, Emmanuel Renaut les a passé à affirmer une cuisine toujours plus **ancrée dans son territoire** et à œuvrer à la **construction d'un véritable écosystème** autour de sa Maison. Fort de ses convictions, il est depuis plusieurs années le chef de file d'une **gastronomie durable et responsable.**

Peu à peu, réciproquement, **sa cuisine a apprivoisé la montagne** comme **la montagne est venue habiter sa cuisine**. Le chef s'est fait explorateur de ce territoire si particulier. Tout son univers, il l'a bâti **autour de ce refuge et de ses ressources.** Pour le chef, la montagne qu'il parcourt dans ses longues randonnées et ses sessions d'alpinisme est le point de départ de toutes ses inspirations. C'est avec **l'âme d'un guide de haute montagne** qu'Emmanuel Renaut s'attache à mener la gastronomie française à son plus haut niveau. A travers ses plats, se sont toutes les **potentialités d'une montagne qui se déploient, plantes et animaux d'un terroir indompté.**

Ces dernières années, ce **chasseur, pêcheur et cueilleur invétéré** a développé de manière considérable **son potager pour en faire sa première source d'approvisionnement** d'herbes, de fruits et légumes, il a œuvré à la création de son poulailler, de ses ruches et va très prochainement **inaugurer sa propre distillerie de gin.** Son engagement d'hier, d'aujourd'hui et de demain est d'inscrire avec toujours plus de force le Flocons de Sel dans son territoire, son histoire et son époque.

*« Revenir à l'essentiel.*
*Se faire pêcheur, chasseur, cueilleur, à la cherche des goûts primitifs. Cultiver ce qui est à disposition, apprendre à connaître chacune des plantes qui pousse ici. En découvrir de nouvelles. Estimer les dons de la faune environnante. Apprécier, à chaque instant, les trésors offerts par cette montagne qui se révèle si généreuse quand on apprend à la connaître. Tel était mon pari quand je suis venu m'installer ici, il y a maintenant 25 ans.*

*De cette montagne, je suis devenu plus que l'habitant : l'admirateur. »*

Emmanuel Renaut

---

Le Flocons de Sel c'est avant tout **une aventure collective** qu'Emmanuel et Kristine partagent chaque jour avec leur équipe… Le couple est entouré de **professionnels passionnés et fidèles**, qui sont à leurs côtés depuis des années : Nadine la Cheffe, Hiro et Kévin les sous-chefs, Aurélie la Cheffe pâtissière, Nadège la gouvernante, Emilie la responsable de spa, Christophe, Joffrey l'homme d'entretien, Ludovic le Chef Sommelier, Fabien le directeur de salle, Audrey l'assistante de direction et Chef de réception, Kassim, Lauran, Léo, Chloé et tant d'autres…

*« Nous avons beaucoup de chance d'avoir des équipes extraordinaires, fidèles, passionnées et engagées pour leur métier. Nous ne serions jamais arrivés là sans eux et nous les remercions infiniment pour ce qu'ils apportent chaque jour à notre Maison familiale. »*

Kristine Renaut

**Le flocons de sel**
Relais & Châteaux Flocons de Sel***** 1775
route du Leutaz 74120 MEGEVE +33(0)4 50
21 49 99 | contact@floconsdesel.com