

"D'un côté il y a un enfant de la montagne qui veut construire quelque chose de ses mains. De l'autre, une jeune fille de la Dombes qui adore "jouer au restaurant". Un jour d'été sur les bords du lac d'Annecy, une rencontre va sceller leur destin."

Ainsi démarre le livre de marque qui fête les 20 Ans de Delphine Pontet et du Chef Alain Perrillat-Mercerot dans leur Hôtel Restaurant Atmosphères au Bourget du Lac. 20 ans d'une aventure libre d'être soi, 20 ans d'hommage à la nature et aux racines, à l'amour et au savoir recevoir : Atmosphères, lieu respirant et serein, joyeux et gourmand en tout temps, tatoué d'une étoile Michelin et d'une étoile verte, symbole d'une singularité plurielle et d'un environnement écologique préservé, de 3 Toques et 16/20 au Gault & Millau.



*Atmosphères @DelaironFabien*

En 2001, Delphine et Alain auraient pu l'écrire au singulier, mais pourquoi se contenter d'une seule volupté quand le monde offre ses émotions plurielles. Pensées azimutées, nourritures terrestres et plaisir d'accueillir avant tout, c'est sur les hauteurs du Bourget du Lac, face au lac et la Riviera des Alpes, aux Massif des Bauges, de Belledonne et de la Chartreuse, qu'ils réinventent chaque jour Atmosphères, respiration, au cœur du végétal. Au travers des beautés, d'une pousse de pimprenelle, d'un lever de soleil ou d'un sourire passant, ils saisissent toute sensibilité gourmande de la vie avec pour seul credo, extraire le bonheur pur sans artifice complaisant.



Vue sur le Lac du Bourget @PreschesMisky

Parce que chez eux, dans leur paradis vert, il n'y a ni règles, ni moules, ni convenances figées, sauf celle d'une joie partagée à l'instant. Inspirée d'une balade en forêt, de l'odeur d'un sous-bois, d'une cueillette discrète, d'un café entre amis improvisé, Delphine, bien plus qu'une maitresse de Maison traditionnelle bien rangée, diffuse les senteurs d'une bienveillance aérienne, lumineuse et baignée dans un cadre où seul règne l'essentiel, et son rire en gargoulette. Et c'est une ode au bien-être et à la plénitude qui laisse place aux assiettes vivantes, aux associations percutantes et inattendues du Chef Alain Perrillat-Mercerot. Dans un hommage perpétuel aux richesses du territoire savoyard connecté à son enfance, le chef savoure chaque recette comme une réminiscence accrochée à ses madeleines de Proust, parce que pourquoi se contenter d'une seule ! Et c'est accompagné de sa brigade en totale osmose, qu'il offre ses plus belles versions de rissoles de Mamie Danielle, de crozets au beaufort ou de bescoin au safran du coin, un parfum de gentiane dans l'air, quelques baies de genièvre, le réconfort d'une cuisine familiale et rassurante qu'on aime déguster l'âme dans l'horizon.



*Œufs à la neige, myrtilles sauvages, sorbet tomme blanche, baies de genièvre @FredDurantet*

Tendresse et générosité culinaire s'expriment alors, dans une partition gastronomique élégante et rock 'n roll, une signature sensible, répondant à l'identité d'un territoire, à l'authenticité humaine qui ose être. Acidité, amertume, rondeur et tendresse à savourer, le chef nous titille avec provocation légère, dans des pickles, sauces et jus réduits. Saupoudrés à l'envi, d'aromatiques et fleurs du jardin, il sublime l'essence même d'un vivier sauvage, ultra terroir. Créativité surprenante lavaret, escargots, atrieux et jambon de pays, laissent la tradition régionale s'émouvoir d'une originalité incandescente réconfort. Fidèle à ses origines des Savoie, il use d'une palette poétique et culottée, une forme d'insolence superbe et renversante. Ainsi, conjugué à une technique assumée et rôtie à point, il joue des goûts et des textures, suscitant la surprise des papilles, les sens émoustillés. Dans des dressages pittoresques, gourmands et charmeurs, sans conteste, fourchettes, cuillères, et louches si on pouvait, tremblent de s'y plonger.



*Légumes printaniers, fleurs et herbes du jardin @FredDurantet*

Passion d'une terre conjugée aux vibrations perpétuelles, pour en saisir l'infime volupté, il faut comprendre l'importance capitale qu'Alain et Delphine vouent aux traditions locales et à la nature mère. Elle est leur refuge, leur parenthèse quotidienne, l'oxygène matinal, l'évasion crépusculaire. Impossible d'écrire alors, autre partition que celle offerte par leur environnement. Un garde-manger nourri de leurs mains, le reste, sourcé chez les producteurs, éleveurs et pêcheurs en circuit court. Ainsi, le gage d'une fraîcheur irréprochable virevolte, l'hyper saisonnalité exulte, la vie dans sa splendeur résonne au cœur du réacteur comme ADN du chef et de la Maison tout entière.



*Truite fario mi-cuite, mi-fumée, herbes du jardin, légumes croquants en pickles @FredDurantet*

Et quel bonheur de pouvoir sublimer l'intensité d'un goût pur, le charnel des fibres, la beauté d'une organoleptique enivrante. Alain Perrillat-Mercerot, en toute délicatesse, fait alors valser, poissons, viandes, fruits, légumes et produits laitiers, dans leur essence originelle. Infusé, il en extrait toute la noblesse sauvage, embellie d'une carte des vins construite majoritairement autour de l'arc alpin. Etoffée de flacons dénichés au fil de rencontres vigneronnes bouleversantes, elle parfait une immersion totale au cœur de l'émotion gustative qui rayonne alors, vibrantes de sens, de partage et de convivialité. Les convives, confortablement installés en terrasse les jours de beau temps, dans une salle nature ponctuée de matériaux nobles jusque dans leurs racines, pourront alors dévorer à l'épure le tableau d'une nature majesté magistrale.



*En terrasse*

Monde du vivant en perpétuel mouvement, comme dans la gastronomie, depuis ses débuts, Atmosphères suit les aléas du temps et de nombreuses évolutions ont ponctué l'architecture intérieure des lieux. Toujours accompagnés d'Isabelle Chapuis-Martinez et Etienne Martinez d'ICMArchitectures, ils ont récemment repensé l'intégralité de la salle, prolongeant l'expérience authentique dans ses moindres subtilités. Toujours dans un souci d'essentiel, jeux d'ombres et de lumières, nuances boisées chaleureuses et simplicité de rigueur, chaque table devient LA TABLE, pour un moment hors du temps, dans l'intimité parfaite.

Pour le confort de leurs convives, Delphine et Alain vous reçoivent dans leur hôtel, 4 chambres en accord total avec la sérénité ambiante. Osmose des éléments, tons chauds et vues sur lac, Montagnes et même les deux pour les plus chanceux, laissez l'élégante simplicité vous envelopper... Déconnectés, ne reste qu'à vous fondre dans un décor à la plénitude sur mesure.



*Chambre avec vue @PreschesMisky*