



EMMANUEL RENAUT SIGNE LE DÎNER OFFICIEL DU SOMMET DU G7 À ÉVIAN



À l'occasion du Sommet du G7 organisé à Évian du 15 au 17 juin 2026, Emmanuel Renaut, chef triplement étoilé au Guide Michelin et Meilleur Ouvrier de France, a été choisi pour imaginer et réaliser le dîner officiel accueillant les chefs d'État et de gouvernement ainsi que leurs conjoints.

Un honneur rare pour le chef savoyard, dont la cuisine profondément ancrée dans les Alpes françaises a été mise à l'honneur devant les plus hautes personnalités internationales réunies par la Présidence de la République.

Servi lors du dîner de travail, le menu proposait un véritable voyage dans les paysages alpins chers au chef : petits pois rafraîchis, fleurs de sureau, amandes et cerises en ouverture, suivis d'un omble chevalier des lacs alpins accompagné de carottes au miel et citron, d'un bouillon beurré aux bourgeons de sapin et d'un mille-

feuille de légumes. En alternative, les convives pouvaient déguster un veau du massif de la Chartreuse, servi avec un jus à la marjolaine et des pommes soufflées, en parfait écho aux notes végétales et forestières qui caractérisent sa cuisine. Le repas s'est poursuivi autour d'un plateau de fromages de montagne avant de s'achever sur une tarte au chocolat fumé à l'épicéa accompagnée d'une glace au bois. L'opportunité pour le chef de mettre pleinement en lumière les produits et le savoir-faire français.

À travers ce dîner d'exception, Emmanuel Renaut a imaginé pour les dirigeants du monde une lecture contemporaine de la gastronomie française : une cuisine de territoire, sensible et sincère, inspirée des montagnes, des forêts et des lacs alpins qui nourrissent son imaginaire depuis plus de vingt ans.