

DIVONNE-LES-BAINS

gourmandiv'

Festival Culture & Gastronomie

DU 4 AU 6 OCTOBRE 2024

L'ESPLANADE DU LAC *Divonne-les-Bains*

WWW.GOURMANDIV.COM

13^e édition
Parrainée par Sébastien Vauxion
Chef du restaurant Le Sarkara ** - Meilleur pâtissier du monde 2024



© Fou d'images



DOMAINE DE DIVONNE
GRAND HOTEL - GOLF - CASINO



L'ESPLANADE DU LAC
DIVONNE-LES-BAINS

AIN
le Département



Carrefour market
DIVONNE-LES-BAINS



Ville de Divonne-les-Bains
@VilleDeDivonne
www.divonnelesbains.com

Partenaires

L'Office de Tourisme remercie tous ses partenaires pour leur engagement à ses côtés pour cette 13^e édition.



4, rue des Bains
01220 Divonne-les-Bains



04 50 20 01 22



accueil@divonnelesbains.com



www.divonnelesbains.com

www.gourmandiv.com

Édito

Le festival Gourmandiv' s'impose comme une institution, un rendez-vous incontournable à Divonne-les-Bains. Pour la treizième édition, l'événement culinaire revient du 4 au 6 octobre prochain à l'Esplanade du Lac. Et cette année, le thème ravira tous les amateurs de douceur : le sucré avec en parrain d'exception le talentueux Sébastien Vauxion. Chef doublement étoilé du restaurant SarKara à Courchevel et élu meilleur pâtissier du monde 2024. Il incarne l'excellence et la créativité dans le domaine de la haute gastronomie sucrée. Son parrainage promet d'apporter une touche d'élégance et d'originalité à cette édition, qui s'annonce inoubliable.

D'autres grands noms de la gastronomie nous feront l'honneur de leur présence à l'image de Michel Roth et de Danny Khezzar qui orchestreront le célèbre dîner étoilé au Domaine de Divonne, le vendredi 4 octobre, qui lancera le festival. Les deux jours suivants, samedi 5 et dimanche 6 octobre, un programme riche et varié sera proposé : des masterclass pour percer les secrets des desserts d'exception, des ateliers pratiques pour les petits comme pour les grands, et des animations festives et interactives. Sans oublier les dégustations qui vous permettront de savourer des créations originales et le marché des saveurs, véritable vitrine de nos producteurs locaux et artisans.

Ce festival est avant tout un moment de partage et de convivialité, où chacun pourra explorer les multiples facettes de l'art culinaire. Gourmandiv' est une occasion unique de découvrir de nouvelles saveurs, de rencontrer des passionnés de cuisine, et surtout de partager un moment chaleureux en famille ou entre amis.

Bon festival.

Vincent SCATTOLIN

Maire de Divonne-les-Bains

Vice-Président de la Communauté
d'Agglomération du Pays de Gex

Vice-Président du Pôle métropolitain
du Genevois français



Vendredi 4 octobre

AU DOMAINE DE DIVONNE

Dîner étoilé

C'est par le dîner étoilé au restaurant Le Léman au Domaine de Divonne que le festival Gourmandiv' débutera le vendredi 4 octobre à 20h.

Un menu d'exception en accord mets & vins sera proposé par les chefs Michel ROTH et Danny KHEZZAR.

Tarif : 175 euros, apéritif et boissons inclus.
Attention places limitées.

Réservation au 04 50 40 34 34
ou par mail à reservations.divonne@partouche.com



MENU

20h : Cocktail Apéritif

Lobby Léman

Champagne Jaquart Brut Mosaïque
Canapés

20h45 : Dîner

Salon Léman

Amuse-bouche

Rose blanche

Comme une tarte fine

Le fameux Cappuccino
en trompe-l'œil

Chevreuil d'automne
Poire noire

Le dessert interdit

Café, thé, Mignardises



Samedi 5 et Dimanche 6 octobre

Masterclass

SOUS LA TENTE DES CHEFS

Tout au long du week-end se tiendront des masterclass par des chefs passionnés, prêts à vous livrer quelques secrets et vous faire goûter leurs recettes !

Samedi

12h à 13h : Thibaut LEFILS et Emily

Venez rencontrer Emily et Thibaut, demi-finalistes et finalistes du Meilleur Pâtissier lors d'une masterclass sur le thème du trompe-l'œil.

La cabosse en trompe-l'œil

(Croustillant praliné et fleur de sel / Mœlleux amande / Gel façon chocolat chaud / Ganache montée chocolat / Coque croustillante chocolat)

14h40 à 15h40 : Sébastien VAUXION

Sébastien Vauxion, chef doublement étoilé du restaurant SarKara à Courchevel et élu meilleur pâtissier du monde 2024, nous présentera un de ses plats signatures.

Il nous fait l'honneur d'être le parrain de notre édition 2024 et vous propose une masterclass exceptionnelle sur le thème de *l'ananas épicé* !

(Sorbet ananas mentholé, griottes confites aux écorces de cannelle, crème Earl Grey, infusion bergamote)

17h30 à 18h30 : Victor DELPIERRE

Victor Delpierre, Barista & Mixologue, Champion du monde CIGS 2013, s'amuse à cuisiner les liquides comme les chefs cuisinent les aliments ! Une masterclass sur les *cocktails gourmands* qui va vous surprendre !

Dimanche

10h30 à 11h30 : Conférence de Valentin MOREL

Valentin Morel, vigneron jurassien, publie l'essai « Un autre vin », dans lequel il interroge l'avenir du vin face aux bouleversements climatiques.

Une invitation à partager son expérience, accompagnée d'une dégustation.

Valentin Morel pourra vous dédicacer son livre, en vente sur le festival par la librairie le Carré 76 dans la salle Barbilaine de l'Esplanade du Lac.

13h30 à 14h30 : Sébastien VAUXION

Le chef Sébastien Vauxion vous propose une masterclass sur le thème des *Herbes Maraichères*

(Crème d'herbes fraîches, sorbet citron-balsamique, feuillet végétal, condiment d'agrumes et gingembre)

16h à 17h : Victor DELPIERRE

Victor Delpierre vous propose une masterclass sur le thème du *cocktail dessert*



Ateliers



Atelier d'initiation à la photo culinaire

avec la photographe Nathalia Guaus

Samedi 10h30 - 12h - 14h30 et 16h30

4 ateliers d'une durée de 1h (15 personnes max. par session) | Gratuit | **Sur réservation** à l'Office de Tourisme | Salle Barbilaine | À partir de 8 ans (un accompagnant est conseillé pour les mineurs)

Envie de sublimer vos plats et de les partager comme un pro ?

Rejoignez nos ateliers de photographie culinaire et découvrez comment transformer votre smartphone en un outil créatif exceptionnel !

Apprenez les techniques essentielles pour capturer

la lumière, maîtriser les angles et composer des images qui feront saliver.

Que vous soyez amateur ou passionné de cuisine, ces ateliers

vous permettront de créer des photos appétissantes dignes d'un chef.

Inscrivez-vous dès maintenant et donnez du goût à vos photos !

Atelier culinaire parent/enfant avec la réalisation de recettes à base de légumineuses, proposé par Agrilocal.

Samedi 11h et 13h30 Atelier d'une durée de 1h

(15 personnes max. par session) | Sans réservation | Gratuit |

- Réalisation de gaufres à base de pois chiches
- Réalisation de pancakes avec des haricots rouges
- Réalisation de tartinades des lentilles corail

Atelier autour des fruits et légumes

animé par Les Meilleurs Ouvriers de France Primeurs
Johann Favre, Laurent Benakila et Yannick Fressenon

Samedi 11h à 18h Gratuit



Atelier pizza pour enfant et adulte

par Le Cuisinier Divonnais

Samedi 10h à 18h et **dimanche 10h à 17h**

Voir tarif sur place | Sans réservation



Atelier Dégustation impressionniste

avec Thierry Moyne, artiste peintre et calligraphe

Samedi 16h et **dimanche 11h et 15h**

Atelier d'une durée de 1h30 - venir 10 minutes avant le début de la séance (20 personnes max. par session) | Gratuit |

Sur réservation à l'Office de Tourisme

Dans le hall de l'Esplanade du Lac

À travers quatre vins du Jura, en s'appuyant sur des connaissances en vinification, en géologie, en neurobiologie et en histoire de la dégustation, Thierry MOYNE propose une expérience inédite de dégustation, basée sur le goût plus que sur l'odorat. Une dégustation pas comme les autres !

Atelier fabrication de cheesecake en bonbons

par Candy's Gex

Dimanche 10h à 17h Gratuit



Défi des Chefs

SOUS LA TENTE DES CHEFS

Des chefs viendront tout le week-end relever un défi de création de pâtisserie dont le thème sera défini par notre parrain Sébastien Vauxion et dont la réalisation sera goûtée par un jury composé de chefs et de membres du public...

Samedi

10h30 à 12h avec Sébastien BROCARD, pâtissier & chocolatier à Divonne-les-Bains, Francesca FUCCI et Vanessa DALLA COSTA (cheffes exécutif et pâtissière du restaurant Fiskebar de l'hôtel Ritz-Carlton de Genève)

13h à 14h30 deux équipes d'amateurs devront reproduire une recette fétiche de la Terrasse Fleurie réalisée en direct par Valentin MARCOUX, gérant du restaurant La Terrasse Fleurie.

16h à 17h30 avec les élèves de l'école hôtelière de Thonon-les-Bains.

Dimanche

11h30 à 13h Bruno PUCHEU du restaurant la Table du Lac (Divonne-les-Bains) et Ludovic GOURAUD du restaurant Sur l'ardoise (Versonnex) relèveront un défi culinaire salé imposé par Sébastien VAUXION, parrain du festival.

14h45 à 16h avec les demi-finaliste et finaliste du Meilleur Pâtissier 2024, Thibaut LEFILS et Emily

Dégustations

Samedi

11h à 16h30

Stand de dégustation par l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains



11h à 16h

Stand de dégustation surprise par Stéphane GROSPÉLLE, chef des restaurants scolaires de Divonne-les-Bains, accompagné de son équipe et de producteurs associés



Samedi et Dimanche

11h à 17h

Dégustation de vins par Zoé KNAUF. Zoé, sommelière passionnée vous fera découvrir des accords sucrés mets et vins originaux !



Dimanche

10h à 16h

La Boîte noire : dégustation à l'aveugle de spécialités de restaurateurs de Divonne-les-Bains



Marché des Saveurs

ESPLANADE DU LAC

Dégustation et vente par 30 producteurs des Saveurs de l'Ain et de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.
Venez découvrir la richesse et qualité des producteurs locaux qui font la fierté de notre terroir.

Samedi 10h et 18h & dimanche 10h et 17h

Retrouvez sur le festival plus d'une trentaine de producteurs Saveurs de l'Ain et de la Région Auvergne-Rhône-Alpes tout au long du week-end.
Ce sera l'occasion de faire son marché dans les allées du festival et de repartir avec un panier rempli des produits de la région !



Vins et alcools :

DISTILLERIE AL KAPONE : spiritueux
DISTILLERIE DU BUGÉY : gin
DISTILLERIE GESSIENNE : liqueurs
LES CUVÉES INSOLENTES : vins
MAISON PAREL : producteur de vins
RICHARDOT CHAMPAGNE : champagne
VIGNOBLES THIBEAU ET FILS : vins

Bières :

BRASSERIE DE GRILLY : bières artisanales
BRASSERIE GESSIENNE : bières artisanales
BRASSERIE MAC NEVER'S & CO : bières et kombuchas artisanales



Sucré :

AMICALE EHPAD DIVONNE : confitures et bricelets
ATELIER DE GÉRALDINE : Bricelets sucrés et salés
AU PAYS DES SUCRERIES : confiseur
COOKIE STORY : Cookies
FAIT PAR CHARLOTTE : châtaignes et pâtes de fruits (Ardèche)
HESTIA : Biscuiterie
L'ATELIER DES PETITS BISCUITS : biscuits artisanaux
LA CHOCOLATERIE DE MÉLANIE : artisan chocolatier
LA PETITE CHÂTAIGNE : Noisettes et marrons
LE JARDIN DES REINES : miel
LE RUCHER DES FÉES : miel et produits dérivés
LES DOUCEURS DE PROVENCE : Nougats et pâtes de fruits
LES SAISONS DE ROSALIE : Confitures

Salé :

À PÂTES DE LOUVE : pâtes artisanales (Jura)
AU P'TIT MONTAGNARD : charcuterie et fromage
FERME AQUAPONIQUE DU PAYS DE GEX : truites et légumes
L'ATELIER DE NIERMONT : céréales, pâtes, farine, huiles
LA FERME DU TIRET : insectes et vins d'Arménie
LAITERIE LA CÔTIÈRE : produits laitiers fermiers
LE REFUGE : charcuterie corse
LES DÉLICES PAYSANS : charcuterie artisanale (Drôme)
LES ESCARGOTS DE LA SOURCE : escargots cuisinés
MAISON BOUTARIN : Producteur ail noir
MOULIN NICOLAS : pâtes, farines, maïs, sablés
OBOPOQODO : produits d'herboristerie bio
RAYA : produits d'Iran

Animations



Samedi

Déambulation Belle Robe
de la Dieselle Compagnie

Samedi 11h et 16h

Retrouvez sur le festival les comédiennes de la Dieselle Compagnie.
Déguisées en véritables tables vivantes, ces dames vont vous transporter
dans un voyage culinaire haut en couleurs !

Samedi et Dimanche

Recettes & sortilèges :

Jeux géants pour enfants

Samedi 13h30 à 17h30 et dimanche 12h à 16h

Endormi par un sortilège, c'est tout un univers
enchanteur qui attend que les enfants de 3 à 8 ans
brisent le charme et le réveillent, le temps d'un jeu
magique inspiré des histoires de notre enfance.



Dimanche

Quizz Quand l'appétit va, tout va !

Dimanche 10 - 13h et 15h30 dans la salle Barbilaine

Quiz familial, à partir de 10 ans | Durée : 1h15 |

Lot au gagnant | **Sur réservation** à l'Office de Tourisme

Astérix, Obélix et la gourmandise, toute une histoire ...

Êtes-vous sûr de bien en connaître toutes les recettes
et les ressorts ? Venez le vérifiez dans un quiz où humour
et convivialité seront les ingrédients principaux.

Bon appétit !



Ragoguille

Dimanche 12h puis 15h

Venez assister aux spectacles de Ragouille !

Du secret de la crème renversée, à la découpe du céleri sauvage
jusqu'à la préparation des brioches amandines, les aventures
de Ragouille le Mitron du roi est une prestation de jonglerie
de haut vol pour petits et grands !



Spectacle La dresseuse de légumes

Dimanche 14h30 à 15h30 au Théâtre de verdure

Un haricot chanteur, une salade acrobate, des tomates blagueuses...

Ce sont tous ces légumes qui prennent vie dans le spectacle présenté par
Afozic, qui vous transportera dans un univers magique, décalé et amusant !



Espace librairie

Tout le week-end

Salle Barbilaine

Vente de livres de cuisine
par la librairie le Carré 76 et
dédicace par les chefs du festival



Restauration

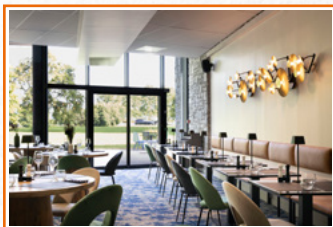
Espace foodtruck pour tous les goûts

- Yakumi (japonais) • Cocottes (crêpes) • Bolly Street (indo-srilankais)
- Pasta Così (italien) • Chez Gust (glacier) • Foodtruck de Danny Khezzar
- etc.

Samedi 5 octobre

AU BEST OF BOTH

Dîner Caritatif



Dîner caritatif pour l'association
« Monts Jura Handisports »

Tarif : 89 euros.

Dîner 4 plats à 19h30, 20h30 et 21h30.

Attention places limitées.

Réservation au 04 50 20 90 00.

MENU

L'élégant façon robata
Foie gras, confiture de Trévis, poudre de pop-corn, sorbet pommes et céleri

Filet de bœuf, l'élégante purée, légumes croquants

Assiette de fromages de notre région
Assortiment de fromages, salade & vinaigrette au miel, confit de figues, pain de campagne

La reine Lizbeth
Tarte au citron meringuée, crème anglaise au combova



Biographie des Chefs

LES CHEFS ÉTOILÉS



Sébastien VAUXION

masterclass samedi à 14h40 et dimanche à 13h30

Sébastien Vauxion est le chef du SarKara, restaurant gastronomique doublement étoilé, situé à Courchevel.

En 2024 il est élu meilleur pâtissier de restaurant monde.

Ce chef, originaire du Loiret a pris ses marques à Paris, à la pâtisserie Peltier, puis chez Pierre Hermé. Il travaillera ensuite au Meurice aux côtés de Yannick Alléno, avant, enfin, de rencontrer son mentor, Pierre Gagnaire, « le grand chef atypique qui ne fait rien comme les autres » – un compagnonnage de près de 10 ans.

Sébastien Vauxion intègre en 2014 les rangs du groupe K2 collections avec comme objectif de superviser la pâtisserie des trois établissements de la chaîne. Puis, en 2017, le Sarkara est créé sous l'impulsion de Jean-Alain Baccon, directeur général en charge de la restauration pour le groupe K2 Collections. Ensemble, ils cassent les codes de la gastronomie en créant une carte atypique et originale axée autour de la pâtisserie.

SarKara obtient sa première étoile au Guide Michelin en 2019, ce qui est une première pour un restaurant de desserts. Puis, en 2020, Sébastien Vauxion obtient sa seconde étoile. Enfin, en 2023, il remporte le prix de pâtissier de l'année. Un prix qui lui a été décerné par le guide Gault&Millau.



Danny KHEZZAR

dîner étoilé vendredi 20h

Danny Khezzar est un chef cuisinier français talentueux, connu pour sa participation à l'émission « Top Chef ». D'origine franco-algérienne, il s'est distingué par sa créativité et sa maîtrise technique. Avant de devenir une figure médiatique, Danny a affiné ses compétences dans des établissements prestigieux et a su séduire le public par sa cuisine innovante et ses saveurs audacieuses. Il est reconnu pour son dynamisme et son engagement à promouvoir une cuisine moderne et accessible.



Michel ROTH

dîner étoilé vendredi 20h

Michel Roth est un chef cuisinier français de renom. Il a débuté sa carrière à 15 ans et a travaillé dans des établissements prestigieux tels que Le Ritz Paris, où il a dirigé le restaurant L'Espadon, couronné de deux étoiles Michelin. En 1991, il remporte le Bocuse d'Or et le titre de Meilleur Ouvrier de France. Depuis 2012, il exerce en Suisse, au Bayview du Président Wilson à Genève, où il a obtenu une étoile Michelin. Michel Roth est célèbre pour sa cuisine raffinée et son respect des traditions françaises.



Sébastien BROCARD

défi des chefs
samedi à 10h30

Sébastien Brocard est l'héritier de 5 générations de boulangers-pâtisseries où la rigueur, le courage, la patience, la minutie et un goût certain pour l'effort sont des valeurs familiales enseignées et partagées.

Médaille d'Or du meilleur apprenti, finaliste de la coupe de France de Pâtisserie – Confiserie, il est surtout Médaille d'Or au championnat de France du dessert.

En 2001, Sébastien Brocard ouvre sa 1^{ère} boutique à Saint-Genis-Pouilly. Il s'applique à parfaire ses exigences en matière de goût et de qualité pour que le plaisir visuel et gustatif de ses créations soit satisfait dans les moindres détails. Il ouvre ensuite une 2^{ème} boutique à Divonne-les-Bains puis une 3^{ème} à Val Thoiry.



Vanessa DALLA COSTA

défi des chefs
samedi à 10h30

C'est en Italie que Vanessa s'initie à la boulangerie et à la pâtisserie jusqu'à travailler pour un chef triplement étoilé à Rome. Elle décide ensuite de partir en France pour apprendre la base de la Meilleure Pâtisserie du Monde et travaille pour Joël Robuchon.

Elle devient ensuite Responsable de la pâtisserie à Chateaufort en Suisse durant 4 ans avant d'accepter le poste de Cheffe pâtissière au Fiskebar à Genève.

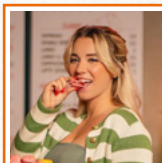


Victor DELPIERRE

masterclass samedi à 17h30 et dimanche à 16h

Victor Delpierre est un mixologue et barista renommé, champion du monde de Coffee in Good Spirits 2013. Formé dans l'art du cocktail et du café, il travaille avec des établissements prestigieux et est

connu pour ses créations innovantes. Sa philosophie repose sur l'innovation et la qualité, utilisant des produits de haute qualité et respectant les ingrédients.



Emily

masterclass samedi à 12h
et défi des chefs
dimanche à 14h45

Emily a été demi-finaliste de la saison 12 de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » en 2023 et y a rencontré Thibaut Lefils avec qui elle collabore aujourd'hui.

Ensemble, ils font des trompe-l'œil et des associations inattendues leur spécialité.

En tant que passionnés de nutrition, ils ont à cœur de travailler des associations inattendues et de promouvoir une pâtisserie raisonnée, plus légère et sans excès, qui met en valeur les ingrédients utilisés.



Johann FAVRE

atelier samedi à 11h

Johann Favre est un primeur renommé qui a obtenu le titre de Meilleur

Ouvrier de France (MOF) dans la catégorie primeur en 2015. Fils de Pierre Favre, dirigeant de l'entreprise Brasier Primeur, il a grandi dans un environnement profondément ancré dans la passion pour les fruits et légumes. Dès son jeune âge, il s'est impliqué dans l'entreprise familiale, travaillant sur les marchés à partir de 14 ans et intégrant l'entreprise à 20 ans. En tant que MOF, Johann Favre se consacre à la sensibilisation et à la formation des consommateurs sur l'importance de consommer de manière responsable, tout en assurant la qualité et l'origine des produits qu'il sélectionne.



Francesca FUCCI

défi des chefs
samedi à 10h30

Dotée d'un talent culinaire indéniable, La cheffe Fucci est à la tête du Fiskebar, le restaurant nordique au sein de l'hôtel Ritz Carlton de Genève et référencé dans le guide Michelin par un couvert rouge.

D'origine italienne et après un parcours admirable à travers des restaurants étoilés de renom, c'est avec passion qu'elle offre aujourd'hui à ses clients une expérience culinaire mémorable et est devenue une figure incontournable de la scène culinaire suisse.



Ludovic GOURAUD

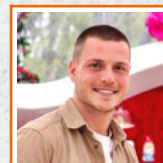
défi des chefs
dimanche à 11h30

Originaire de Nantes et Noirmoutier, Ludovic Gouraud a été baigné dès son enfance dans l'environnement familial de la restauration.

Son BEP en poche, il décide de parfaire sa formation en parcourant la France et l'étranger dans de grandes maisons (Dodin Bouffant Paris, Pré Catelan Paris, Troigros Roanne, Paul Bocuse Lyon, Château Eze, Chez Bruce Londres).

Ludovic Gouraud rencontre sa future femme, Charlotte et il décide de s'installer dans la région genevoise, lieu d'origine de celle-ci.

En 2007 ils décident d'ouvrir ensemble un restaurant dans le style des bistros parisiens Restaurant Sur l'Ardoise.



Thibaut LEFILS

masterclass samedi à 12h
et défi des chefs
dimanche à 14h45

Thibaut, âgé de 25 ans, est un passionné de sport et de pâtisserie. Licencié en science du sport à Chambéry, il a aussi un Master en nutrition et recherche clinique.

En plus de ses études, Thibaut a également participé à une émission télévisée, « Le Meilleur Pâtissier », en 2023, où il a atteint la finale.

Sa passion pour la pâtisserie l'a également amené à co-écrire un livre (avec Emily, sa compagne, demi-finaliste du meilleur pâtissier) consacré aux trompes l'œil, qui sera publié en septembre aux éditions Larousse.

Thibaut et Emily se consacrent aujourd'hui à la pâtisserie, en tentant de combiner leur passion pour la pâtisserie au travers de cours en ligne, de master-class ou de contenu sur les réseaux sociaux.



Valentin MARCOUX

défi des chefs
samedi à 13h

Après des études en hôtellerie, Valentin a fait ses armes dans le luxe en hôtel 5 étoiles en 2014/2015 puis a pris la direction du restaurant d'une brasserie à Compiègne avant de se diriger vers un établissement plus familial à Divonne-les-Bains, la Terrasse Fleurie où il a rencontré sa future épouse Justine, cliente de l'hôtel. Trois ans plus tard, en 2019 ils rachètent ensemble l'établissement dans lequel ils se sont rencontrés.



Bruno PUCHEU

défi des chefs
dimanche à 11h30

Formé par plusieurs grands chefs, tels que

Pierre Gagnaire, Christian Morisset ou encore Cyril Nitard, Bruno Pucheu a participé à de nombreuses expériences à l'étranger qui lui ont apporté du savoir-faire et une certaine ouverture d'esprit. En 1999, il devient Chef et patron du restaurant le Chanteclair à Ferney Voltaire et dirige aujourd'hui le restaurant La Table du Lac au bord du lac de Divonne-les-Bains.



LES GRANDS BRUNCHS DU LÉMAN

Un peu, beaucoup, passionnément...
Que vous soyez brunch addict ou bruncheur occasionnel,
le Brunch du Léman vous accueille en famille ou entre amis,
tous les dimanches de 12h à 14h.

Buffet d'entrées - Buffet asiatique - Banc de l'écailler - Bar à pickles
 Plats chauds - Buffet spécial enfants - Buffet de fromages frais et affinés
 Buffet de desserts - Fontaine au chocolat...

RÉSERVATION : +33 (0)4 50 40 34 34
evenement.divonne@partouche.com

À partir de 69 €/pers. (café ou thé, eaux minérales et jus de fruits inclus)
 25 € de 6 à 10 ans - Offert pour les enfants de moins de 6 ans.



DOMAINE DE DIVONNE
 GRAND HÔTEL **** - GOLF - CASINO