

LE _ FLORIS

UNE NOUVELLE ETAPE DANS L'EVOLUTION DU FLORIS

Associé pendant de longues années au nom du Chef étoilé Claude Legras, le Floris s'est complètement réinventé en 2021, sous l'impulsion du nouveau propriétaire Lionel Roques. Alors accompagné par Jean-Edern Hurstel pour la partie culinaire, l'entrepreneur a mis en place un concept de partage autour d'une gastronomie festive, qui très vite, a rencontré un franc succès. Aujourd'hui, le Floris entame la nouvelle phase de sa transition alors que le talentueux Chef Philippe Audonnet rejoint les cuisines de l'établissement. Avec l'aide de son nouveau complice, Lionel Roques achève la transformation de cette adresse emblématique d'Anières.



LE _ FLORIS

UN GRAND CHEF GENEVOIS AU SERVICE D'UN CONCEPT FORT

Ce printemps, une nouvelle carte voit le jour, celle d'un nouveau Chef, pour qui les codes genevois n'ont aucun secret. Depuis longtemps installé à Genève, Philippe Audonnet a régalié les amateurs d'une cuisine élaborée et subtile, qui ne manque pas d'originalité. Formé par les plus grands, il fait ses premières armes dans des maisons parisiennes de haute renommée, comme Vergé, Taillevent ou encore, au Ritz. Une carrière marquée de rencontres et d'expériences décisives, qui l'amène à quitter la Côte d'Azur et l'Eden Roc pour se rapprocher de la Cité de Calvin. Ici, il officiera pendant plus de quinze ans à la table de l'hôtel d'Angleterre, le Windows, avant de rejoindre le Café des Banques comme Chef et propriétaire. Désormais, c'est au Floris que le Chef a élu domicile et se consacre pleinement à son art, pour perpétuer à sa façon, les transformations culinaires déjà initiées par son prédécesseur. Animé par un sens aigu du raffinement, Philippe Audonnet présentera aux convives ses mets inventifs et ses associations inédites.



LE _ FLORIS

Harmonieux et inattendu, son style est empreint de légèreté et d'une sensibilité qui lui est propre. Inspiré par les voyages et les grands Chefs de sa génération, il confectionne des plats hauts en couleurs, dont les mélanges de saveurs d'apparences contradictoires témoignent de son brin de folie. Fervent défenseur de la qualité et du manger local – le Chef favorise les producteurs du coin et s'applique à respecter la valeur du produit. Une gastronomie de passion et de rigueur, qui à n'en point douter, saura séduire les Genevois.

UN LIEU A VIVRE EVOLUTIF POUR TOUS LES MOMENTS DE L'ANNEE

Aux côtés de Philippe Audonnet, Lionel Roques approfondit son concept de gastronomie festive. Avec son cadre « chic décontracté », le Floris est un véritable lieu de vie évolutif, où les espaces se transforment au fil du temps et des événements, du matin



LE _ FLORIS

au soir. Du déjeuner d'affaires au dîner romantique, le Floris est aussi un lieu idéal pour le télétravail, l'after-work ou simplement pour profiter du panorama. Ouverte à tous, l'adresse révèle de multiples facettes et s'adapte aux envies de ses clients. D'un côté, le restaurant fusion gastronomique, à la fois gourmand et accueillant, où les plats sont mis au centre de la table. De l'autre, la Pinte, un bistrot à la décoration chaleureuse, proposant des spécialités helvétiques et une belle sélection de bières locales



Pour finir la soirée en beauté, le bar lounge dessine une carte de cocktails classiques et contemporains, à siroter dans les clubs face au lac. Et au Floris, la beauté n'est pas que dans l'assiette. Entre expositions, artistes locaux et renommés, l'établissement s'applique à promouvoir l'art genevois au plus grand nombre, en exposant un artiste différent à chaque saison. Un engagement que le propriétaire souhaite ancrer davantage dans ses projets futurs, aux côtés de son fils Vincent, à qui il vient de confier la

LE _ FLORIS

direction du Floris. Aussi passionné que son père, Vincent Roques s'applique à faire de ce lieu singulier, un repaire de choix pour les esprits créatifs. Avec sa sensibilité artistique et son sens du détail, le jeune homme, issu du monde de la finance, apporte au Floris un vent de fraîcheur, qui semble ravir les professionnels de l'Art, désireux de s'y installer.

LIONEL ROQUES,

LE CHEF D'ORCHESTRE DU FLORIS

Entrepreneur dans l'âme, Lionel Roques continue son œuvre de transformation du Floris en choisissant un Chef de la région et connu des gastronomes genevois pour diriger ses cuisines. Fort d'une longue carrière dans l'événementiel, la communication et la production TV avec son Groupe Franco American, Lionel Roques se consacre aujourd'hui à la restauration avec l'envie d'y apposer sa propre vision : celle d'une cuisine conviviale, où des liens se forment et des souvenirs se créent. *« Pour cette nouvelle saison, je vais continuer à m'investir pour le vivre-ensemble. J'espère inciter les genevois à sortir pour se créer des moments de vie »* commente l'hôte. Loin des écrans et du monde digital, la philosophie du Floris casse les codes de la distanciation pour rapprocher les convives dans un véritable lieu de vie évolutif. *« J'ai imaginé ce lieu comme un point de rencontre, un endroit qui rassemble. En ces temps particuliers, nous avons besoin de nous retrouver et c'est autour de ce souhait que nous faisons évoluer le concept du Floris. Un lieu de vie avec des espaces à vivre, pour tout moment de la journée, à tous les moments de l'année »* explique le propriétaire. Car au Floris, l'événementiel a une place de choix. Grâce à ses espaces privatisables, Lionel Roques se plaît à faire vivre à ses convives des expériences inoubliables. Décidément, de beaux jours se profilent pour la nouvelle saison du hotspot d'Anières !

LE _ FLORIS

INFORMATIONS

Horaires d'été

8h30 – 1h00 du dimanche au mercredi

8h30 – 2h00 du jeudi au samedi

R

R

1

+

le

€

