FROMETON : UN NOUVEAU RESTAURANT POUR LES FONDUS DE FROMAGE À CHAMONIX !

A partir du 16 décembre 2022, l'Heliopic Hotel & Spa dévoile son nouveau restaurant de spécialités savoyardes au cadre authentique et chaleureux **Frometon**.

Déjà aux commandes du restaurant Akashon, récompensé d'un Bib gourmand depuis janvier 2020, le Chef Julien Binet a souhaité pour **Frometon** jouer à nouveau les cartes de la proximité et de la qualité. Il s'est rapproché de la coopérative du Val d'Arly, qui collecte le lait auprès de 80 éleveurs des 26 villages environnants. Il a également sélectionné des fromages d'exception auprès du Meilleur Ouvrier de France Pierre Gay, fromager affineur à Annecy depuis plusieurs générations.

A la carte, on passe de la fondue savoyarde de la Coopérative du Val d'Arly (Meule de Savoie, abondance, Beaufort) à la raclette aux truffes de Pierre Gay, à moins que l'on préfère goûter la tourte au reblochon précédé de la soupe aux cailloux ! En dessert, crème brûlée et tarte à partager, dont l'incontournable tarte aux myrtilles bien sûr !

Frometon joue la carte du speakeasy en plongeant le client dans une expérience immersive. En ouvrant une porte de chambre froide, le client accède au restaurant en traversant une cave d'affinage, dont le mur éventré raconte l'histoire d'un hold up, de malfaiteurs fondus de fromage !

Côté décor, l'architecte d'intérieur Leslie Gauthier a souhaité créer un restaurant au caractère authentique judicieusement revisité où se mêle modernité et tradition. Une fois la cave d'affinage passée, on plonge dans l'ambiance des épiceries BOF d'antan (beurre, œuf, fromage), ancien sigle du commerce de produits vendus par le crémier : portes en bois des vieux frigos, meules de fromages sur les étagères, murs en faïence blanches qui contrastent avec les murs de briques rouges et son menu retro-éclairé... Le parquet chêne rustique marié à un damier de carrelage bleu et blanc, ainsi que le plafond avec des motifs savoyards peints à la main confèrent au lieu une élégance chic à la française.

Ouvert à partir du 16 décembre 2022, tous les soirs de **18h30 à 22h15**
pour régaler les skieurs et randonneurs après une journée au grand air !

Fondue et raclette à partir de 29€/personne, servi avec charcuterie

En pratique

42 places assises

Tél. +33(0)4 58 10 03 04

50, place de l'Aiguille du Midi, 74400 Chamonix

restaurantfrometon.com