

[View online version](#) • [Unsubscribe](#)

VINCENT FAVRE FÉLIX TOURNE LA PAGE DE LA GASTRONOMIE ÉTOILÉE À ANNECY



Après plusieurs années à œuvrer dans l'excellence et avoir décroché une étoile au Guide Michelin, le Chef **Vincent Favre Félix** fait le choix d'un **retour aux sources et à l'essentiel**. Un changement guidé par la conjoncture actuelle et une conviction forte : la restauration doit évoluer avec son époque et répondre aux nouvelles attentes des clients.

Bien que la reconnaissance de l'étoile Michelin demeure une marque de prestige et un honneur pour l'annécien de naissance, celui-ci désire se libérer des contraintes imposées par ce niveau de distinction afin de concentrer sur la simplicité qui le caractérise.

Dans un métier en pleine mutation, le chef fait le choix de l'authenticité et la convivialité. "En tant que chef d'entreprise, je me dois de réagir de façon positive et de m'adapter." Un virage assumé qui se traduit par un nouveau projet, une nouvelle stratégie, un nouveau nom, une nouvelle carte et un changement des jours d'ouverture – tout

en conservant la même identité culinaire qui a fait son succès.

Une table accessible, un moment de partage et d'humanité : telle est désormais la philosophie du chef. "L'étoile n'est plus l'assurance d'une fréquentation convenable et pérenne. Ce qui compte, c'est le plaisir du client, dans un cadre simple et sincère."



Ce tournant marque ainsi la naissance d'une **nouvelle aventure culinaire**, dévoilée à partir de mi-avril, portée par la passion et le désir profond d'accueillir les clients dans un esprit de générosité et de partage. Une expérience plus libre, plus vivante, plus proche de ce que doit être la gastronomie aujourd'hui.

À suivre...

