GOÛTER AUX SAVEURS ÉVIANAISES

Séjourner à Évian, c'est profiter des spécialités de la cuisine en Savoie Mont Blanc. Ici les assiettes sont naturellement influencées par les produits du lac (filets de perches, féra, omble chevalier, brochet, carpe, goujon…) et de la montagne (fromages : abondance, chevrotin, reblochon, tomme…). Sans oublier les vignes sur les coteaux qui produisent des vins encore confidentiels. Pour déguster tous les produits du terroir, on pousse la porte de quelques bonnes adresses en ville, sur les bords du lac ou dans les hauteurs alentours. Au XXe siècle la comtesse et poétesse Anna de Noailles qui séjournait dans une villa au bord du lac se plaisait à dire que « le monde appartient à ceux qui n'ont pas d'heures fixes pour les repas ». Une invitation à profiter de la vie délicieusement énoncée qui, quelques 100 ans plus tard, tient toujours.

Hôtel Royal - Chef Patrice Vander © Pascal Reynaud

Plat du Bistrot de la Verniaz © Squarethecircle

Chalet du Golf d'Évian © Event Picture

ÉVIAN TOURISME & CONGRÈS
contact presse : media conseil presse ▪ Nadine Chevalier
nadine@mcp-rp.com ▪ +33(0)4 76 86 84 00 ▪ +33(0)6 38 91 91 48

SE METTRE À TABLE

Les institutions incontournables

Les Fresques, la table étoilée de l'Hôtel Royal depuis 2018
Membre des Toques Blanches Lyonnaises et du Collège Culinaire de France, le Chef Patrice Vander, fait appel aux meilleurs artisans français. Il puise également dans le terroir local avec les poissons du Léman (féra, omble chevalier, perche), les fromages régionaux, le bœuf de Savoie ou les volailles de Bresse voisine. Patrice Vander récolte aussi dans son potager de 3 000 m² des aromates, des légumes et des fruits pour proposer une cuisine de saison au rythme de la nature. En plats signatures, on découvre les écrevisses du Léman sur une royale de foie gras, écume parfumée à la verveine, les perches servies sur un galet fumant avec une réduction de cidre, pommes rouges et épeautres de Sault ou la poularde de Bresse, le suprême cloué au foie gras fines herbes et vin jaune.

hotel-royal-evian.com

Hôtel Royal - Restaurant Les Fresques © Marker Prod et © Pascal Raynaud

LA COLLECTION DE PRODUITS GASTRONOMIQUES DE L'HÔTEL ROYAL

Des produits développés par les équipes du Royal, en collaboration avec des producteurs locaux et des experts, rendent hommage au terroir local. À découvrir dans les restaurants de l'Hôtel Royal et disponibles en vente à emporter.

Le gin collection. Un gin collection en édition limitée, fruit d'une collaboration entre Davide Trupia, le Directeur du bar de l'Hôtel Royal, et le maître distilleur Marius Dissat de la distillerie de gin française Vert de Cœur (située en Auvergne-Rhône-Alpes). Les arômes de ce gin d'exception : houblon et verveine du potager, orange sanguine, thé vert du Royal, baie de genièvre, racines d'angélique et coriandre.

La cuvée complicité blanc et rouge : élaborée par Loïc Chavasse Frette, le Directeur de la Sommellerie avec les Frères Delalex, vignerons qui possèdent une exploitation familiale située sur les coteaux du Léman. Un blanc sec et fruité issu du cépage Chasselas, vinifié dans des cuves en grès et une cuvée complicité rouge, issue du cépage Gamay et vinifiée en fût de chêne.

La bière de l'Hôtel Royal : après la bière blanche au safran de Draillant lancée avec succès en 2019, l'Hôtel Royal a développé une bière blonde 100 % locale avec des ingrédients issus du potager : la sauge ananas, le miel et une partie du houblon. Pour élaborer cette recette originale, les sommeliers ont choisi de travailler avec Martin Rouleau, un brasseur local.

Hôtel Royal - Produits gastronomiques - Miel du potager © Anne Moscatello

Hôtel Royal - Restaurant Les Fresques © C.Bielsa

Hôtel Royal - Produits gastronomiques - La Bière © Édouard guibaud

ÉVIAN TOURISME & CONGRÈS
contact presse : media conseil presse ▪ Nadine Chevalier
nadine@mcp-rp.com ▪ +33(0)4 76 86 84 00 ▪ +33(0)6 38 91 91 48

Les institutions incontournables (suite)

La Verniaz © Squarethecircle

Le restaurant de La Verniaz fait peau neuve et devient Le Bistrot de la Verniaz
La table incontournable du Chablais propose un concept dans l'air du temps, fait de simplicité, de partage et de convivialité. Sur les bords du Léman, dans un cadre traditionnel et bucolique aux allures de guinguette, on vient en famille ou entre amis. Les produits sont soigneusement sélectionnés et les saveurs à la carte font échos aux différentes saisons tout en célébrant le terroir chablaisien : escargots de Chevenoz et cochon du plateau de Vinzier, des produits d'artisans du goût. Véritable institution dans le Chablais, l'Hôtel**** La Verniaz a traversé les époques sans perdre de son cachet et de son authenticité. Cette ancienne ferme savoyarde du XVIIe siècle, est transformée dans les années 20 en salon de thé puis 10 ans plus tard en hôtel qui fait de ce lieu un établissement de prestige où de nombreuses personnalités comme Elizabeth Taylor, Charlie Chaplin, Serge Gainsbourg et Jane Birkin ont séjourné.

Tarifs : entrée à partir de 12 €, plat à partir de 18 €. verniaz.com

En centre-ville

Le Muratore
Situé dans le cœur du centre historique d'Évian, dans la rue Nationale, ce bistrot plonge chaque convive dans l'atmosphère feutrée de la Belle Époque due à la présence du bois foncé et du velours rouge. Un lieu dédié à la gourmandise depuis le XIXe siècle. Le chef Marc Serres propose de goûter aux saveurs du terroir : truite fumée, filet d'omble chevalier, féra et perches poêlées. Pour autant les amateurs de viande ne sont pas en reste avec les rognons, la bavette ou le tartare, les classiques de la cuisine bistronomique. L'été, il fait bon déjeuner sur la grande terrasse à l'ombre du tilleul séculaire.

Tarifs : entrée à partir de 14 € et plat 21 €. Menu des Alpes à 38 €. muratore-restaurant-evian.com

Le Muratore © Rodolphe Serres

Au bord du lac

Le Tibetan Café
Faire une halte au Tibetan Café, c'est s'offrir un voyage gastronomique avec vue ! Le restaurant est sans aucun doute l'une des adresses incontournables d'Évian. Un savoureux mélange de terroir et de gastronomie traditionnelle dans une ambiance venue d'ailleurs. Un décor subtilement composé d'antiquités (Inde, Tibet, Afghanistan) qui pousse au voyage. Un univers zen, les pieds dans l'eau avec vue panoramique sur le Léman. La recette est gagnante ! Le nec plus ultra en été, le ponton privatif qui permet aux plaisanciers d'amarrer. Le chef Jean Denis a fait ses armes auprès des plus grands : Bocuse, Rochat et Ducasse. Dans ce restaurant on sert de la petite friture, des poissons du Léman, un cœur de ris de veau poêlé au beurre sauce morilles ou encore un végé bowl au tofu ou Buddha bowl aux crevettes panées. Pour finir, une assiette de fromages (abondance de chez Alain Grillet-Aubert de la Chapelle, reblochon fermier…) ou une douceur avec la cerise en trompe l'œil ou le baba au rhum.

Tarifs : entrée dès 7,50 €, plat à partir de 18,50 €. tibetan-cafe.com

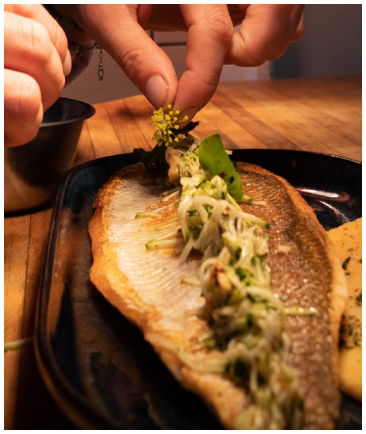
Le Tibetan Café © DR

À 10 minutes, un petit restaurant original et authentique

Chez Mathilde
Une pépite ouverte du mercredi midi au dimanche soir qui propose des produits 100 % locaux. Avec Mathilde, fille de pêcheur du Léman à la tête du restaurant, le poisson frais est garanti. Formée dans de grandes maisons, Mathilde a ouvert son propre établissement. Féra, poisson rôti, rillettes, croque-monsieur ou filet assaisonné d'herbes cueillies tout près, la cuisine provient des produits du marché et des producteurs locaux. Ici, le circuit court est roi.

Tarifs : entrées 11 €, plats 28 €.
restaurant-chez-mathilde.com

À noter : à la Pêcherie du Léman toute proche, on retrouve les produits confectionnés par Mathilde (terrine de Lotte, terrine de Tanche, terrine de Féra, terrine de Féra fumée) qui ont été pêchés par son père, Éric Jacquier.



Chez Mathilde © Tangui Bibus

Sur les hauteurs en plein cœur de l'Évian Resort Golf Club

Chalet du Golf © Evian Resort

Le Chalet du Golf
Vue imprenable sur les montagnes, à quelques mètres des greens légendaires du Golf d'Évian et du parcours prestigieux du tournoi Majeur The Amundi Évian Championship, le restaurant « le Chalet » propose une cuisine légère et gourmande. Originalité : Chaque dimanche, brunch dominical « Pink Sunday Brunch » et live cooking inédit, sauf les dimanches 23 juillet, 30 juillet et 24 septembre 2023.

Formule brunch : 49 € sans alcool, 59 € avec vin rosé et 69 € avec champagne.
Formule brunch enfant : Gratuit (0 à 6 ans) et 18 € (7 à 13 ans).
evianresort-golf-club.com

LES ESCARGOTS DE CHEVENOZ

Le territoire se prête à la dégustation de gastéropodes grâce à l'élevage en plein air de l'escargotière de Chevenoz. Elevés et cuisinés sur place, les escargots se dégustent sous différentes formes à travers des recettes plus ou moins locales : au court-bouillon, traditionnels en coquille (au beurre, ail, persil, échalotes, sel poivre) mais aussi des escargots en « cRoquilles » (petit biscuit gaufrette en forme de coquille d'escargot) à la bourguignonne, à la provençale, aux cèpes, aux girolles… ou au fromage d'abondance. Pour l'apéro, on opte pour l'escargotine (haché d'escargots assaisonnés à l'ail, persil et beurre fermier bio à toaster) ou escapéro (petits escargots assaisonnés à l'ail, persil et huile de colza).

Accueil et vente à la ferme le vendredi soir à partir de 16h30. Visite en juillet août les vendredis à 15h30 sur réservation.
escargotieredechevenoz.fr

ÉVIAN TOURISME & CONGRÈS
contact presse : media conseil presse ▪ Nadine Chevalier
nadine@mcp-rp.com ▪ +33(0)4 76 86 84 00 ▪ +33(0)6 38 91 91 48

PRENDRE UN VERRE

Distillerie de la Dent d'Oche

Distillerie_Bernex_©OtPeva

Située à une dizaine de kilomètres d'Évian, la distillerie de Geneviève et Jean-Pierre accueille les amateurs d'histoire et de liqueurs. Ils incarnent la quatrième génération de distillateurs. Il y a plus d'un siècle, la distillerie était ambulante et passait de village en village distiller les crus de chacun. Aujourd'hui, elle est installée à Bernex, petit village typique de montagne, au pied de la Dent d'Oche. Le couple est animé par une même passion, celle du savoir-faire et des techniques ancestrales transmises de génération en génération. Qualité des fruits, fermentation, macération, distillation, mise en bouteille avec le bouchon ciré. Tous les procédés respectent à la lettre l'ancienne méthode artisanale de distillation. Grâce à une large gamme de fruits frais dont la majorité ont poussé dans les deux Savoie, ils produisent de très nombreux spiritueux, liqueurs et crèmes : poire william, prune, abricot, mirabelle, framboise, abricot, gentiane, verveine, hysope, châtaigne, noisette, bourgeon de sapin, violette, cynorhodon, liqueurs des bergers et génépi… La production est proposée en vente directe au magasin. Pour la recette locale, on choisit pour l'apéritif le « bernoland », une invention maison à base de vin rouge, griotte macérée, vanille et eau de vie kirsch.
distillerie-artisanale.com

Le cru Marin, AOC Vin de Savoie

C'est à Marin et Publier qu'est produit le Vin de Savoie AOP cru Marin, issu du cépage Chasselas. Les spécificités géographiques du territoire avec notamment la proximité du lac, permettent un microclimat qui absorbe la chaleur la journée et la restitue la nuit, assurant ainsi zéro gelées de printemps ! En bouche, c'est un vin blanc sec dans lequel on retrouve tout le fruité du Chasselas allié à des arômes de fleurs blanches et d'amandes. Il se caractérise par sa complexité et une belle minéralité associée à des notes d'agrumes, lui valant d'ailleurs en 2013 une médaille d'Or au concours des Vins de Savoie. Le domaine familial de Delalex s'étend sur huit hectares et produit aujourd'hui 50 000 bouteilles à l'année dont 80 % de vin de Savoie AOC cru Marin. Sur le domaine, les vendanges sont faites à la main. Elles commencent par le jus de raisin pour enchaîner ensuite avec le crémant de Savoie, le rouge et enfin les blancs.
vin-de-savoie-marin.com

Vignes du cru Marin © Gilles Lansard

© Florian Legrand

ET AUSSI…

Melting Choc © DR

Melting Choc, l'incontournable pour les amoureux de chocolat et de douceur !
Philippe Mourre, ex-ingénieur des travaux publics, et son épouse Kristine se sont connus dans les Émirats. Reconvertis dans la pâtisserie à l'école nationale d'Yssingeaux, ils créent et conjuguent douceurs au rythme des souvenirs d'enfance entre Italie et Asie. Installés dans le centre-ville d'Évian on peut venir y déguster financiers aux noisettes, « haut cœur de Savoie », cakes au citron, entremets aux fruits, mille-feuille, tarte au citron meringuée devenue Lemonsito, les perles craquantes tout chocolat, le Royal, le Paris-Brest et sa crème sans beurre.
meltingchoc.fr

Les Saveurs de la Baronne
La région des bords du Léman abrite une faune et une flore sauvage que l'on découvre au cours des multiples randonnées. C'est à Lugrin, commune limitrophe d'Évian, que Pascale Vanholme invente des confitures aux saveurs originales. Un subtil mélange de plantes aromatiques et de fruits pour une fabrication 100 % artisanale et locale. La plupart des plantes aromatiques sont cultivées et récoltées dans son jardin potager. Elle effectue elle-même, localement, la cueillette de certaines fleurs comme la fleur de sureau et le pissenlit. Les confitures sont toutes cuites dans un chaudron en cuivre pour une meilleure diffusion de la chaleur et pour conserver précieusement les couleurs des fruits ! Cette confiturière de talent a été récompensée à plusieurs reprises lors du Concours Général de la Gastronomie de Savoie et Haute-Savoie, Recompensa (Melon figue noix, fleur d'acacia mile, rhubarbe fraise verveine et pamplemousse fraise menthe…). Pourquoi le nom « Les Saveurs de la Baronne » ? Par passion pour l'époque médiévale. Un clin d'œil à ses nombreuses activités dans le cadre de festivals médiévaux.
lessaveursdelabaronne.fr

Les Saveurs de la Baronne© Bruno Vanholme

Recompensa © DR

Save the date : Les Recompensa, concours général de gastronomie Savoie et Haute Savoie, les 13 et 14 octobre 2023 à Évian

Les vendredi 13 et samedi 14 octobre 2023, la ville d'Évian accueille la sixième édition des Recompensa. Elle affiche toujours son ambition : stimuler et encourager les efforts des entrepreneurs de l'agro-alimentaire et des artisans des métiers de bouche dans la qualité de leurs produits. Un rendez-vous qui renforce la notoriété gastronomique du territoire par sa richesse, sa diversité, sa qualité en favorisant plus que jamais les circuits courts et en mettant en valeur saveurs, créativité de la gastronomie d'aujourd'hui et de demain autour d'un marché des producteurs et d'un concours des nouvelles saveurs (dégustations à l'aveugle par le public).

ÉVIAN TOURISME & CONGRÈS
contact presse : media conseil presse ▪ Nadine Chevalier
nadine@mcp-rp.com ▪ +33(0)4 76 86 84 00 ▪ +33(0)6 38 91 91 48

REPÈRES : VENIR À ÉVIAN

Évian vue du ciel © Ville d'Évian

Vue sur le Léman depuis la ville © Ville d'Évian - Benjamin Delerue

Située à la frontière suisse à seulement 1h10 de Genève (en train) et 35 min de Lausanne (par bateau), à 2h15 de Lyon et à environ 6h de Paris (en voiture), Évian bénéficie d'une position géographique unique et attire 3 millions de visiteurs par an.

La ville d'Évian regorge d'attraits touristiques multifacettes. D'un côté le Léman avec son eau cristalline, comparable à une mer intérieure. De l'autre, la montagne facilement accessible depuis le centre-ville : les pentes alpines du Chablais dans les Alpes avec Thollon-Les-Mémises à 15 min (vue panoramique sur le lac), Bernex à 20 min (au pied de la mythique Dent d'Oche) et Abondance station des Portes du Soleil à 40 min (le plus grand domaine skiable d'Europe franco-suisse).

Venir en bateau
Depuis Lausanne, navette avec la CGN tous les jours, toute l'année, en 35 minutes (TGV direct entre Paris et Lausanne).

Venir en train
Depuis Genève, le Léman Express relie Évian en 1h10.
Depuis Lyon, TER en 3 heures.
Depuis Paris, des TGV directs les week-end des vacances scolaires d'hiver et d'été en 4h45.

Venir en voiture
Depuis Paris : environ 6h.
Depuis Lyon : environ 2h15.

Venir en avion
Aéroport International de Genève/Cointrin à 50 km.

ÉVIAN TOURISME & CONGRÈS
contact presse : media conseil presse ▪ Nadine Chevalier
nadine@mcp-rp.com ▪ +33(0)4 76 86 84 00 ▪ +33(0)6 38 91 91 48