



LA CUISINE DE MONTAGNE AU FIRMAMENT DE LA GASTRONOMIE

En Savoie Mont Blanc, chefs, artisans du goût et producteurs vibrent au fil des saisons, portés par un territoire savoureux. Vins et spiritueux, fromages, pommes, poires, plantes aromatiques ou encore poissons d'eau douce font, entre autres, des départements de la Savoie et de la Haute-Savoie (réunis sous l'appellation Savoie Mont Blanc) une destination incontournable pour les 13 millions de Français qui déclarent pratiquer le tourisme gastronomique*.

UNE DESTINATION GASTRONOMIQUE RÉCOMPENSÉE PAR LE GAULT&MILLAU

La cérémonie annuelle de remise des trophées Gault&Millau s'est déroulée ce lundi 6 novembre au Pavillon d'Armenonville à Paris. Le guide jaune a révélé la liste des lauréats 2024 et met une nouvelle fois sur le devant de la scène les chefs de Savoie Mont Blanc.

Yoann Conte, chef de La Maison Bleue à Veyrier-du-Lac (74), se voit remettre le prix de « Cuisinier de l'année ». Disciple de Marc Veyrat, distingué à maintes reprises par le guide, Yoann Conte perpétue le travail initié par le chef haut-savoyard tout en insufflant son ADN et passion pour un terroir qu'il vit pleinement après avoir quitté sa Bretagne natale pour les bords du lac d'Annecy.

Parmi le palmarès 2024, on notera la nomination d'**Antoine Gras** à La Table de L'Ours (Val d'Isère - 73) dans la catégorie "Grands de demain", qui récompense de jeunes talents "déterminés à faire bouger les codes de la cuisine française traditionnelle" et les **4 toques qui affirment désormais le Sarkara par Sébastien Vauxion** (Courchevel - 74) comme une table de prestige immanquable.

Les tables d'exception auréolées **de 5 toques continuent de faire briller la destination** avec Le 1947 à l'Hôtel Cheval Blanc (Courchevel - 73), La Maison Bleu de Yoann Conte (Veyrier-du-Lac - 74) et les Flocons de Sel (Megève - 74) qui s'est vu décerner cette année une mention spéciale des enquêteurs avec la note exceptionnelle de 19,5/20.

Il y a quelques semaines **9 jeunes chefs savoyards et haut-savoyards** se sont également vu remettre la distinction « **109** » qui récompense les nouveaux talents qui se hissent sur la scène gastronomique dans l'année écoulée et incarnent une nouvelle dynamique.

UN NOUVEAU DOSSIER DE PRESSE DU CHAMP À L'ASSIETTE

Savoie Mont Blanc est une terre de gastronomie où les sources d'inspiration sont nombreuses. La cuisine de montagne met en alerte les papilles et fait voyager au cœur d'une cuisine locale, élaborée avec passion, où les plats incarnent la quintessence des saveurs de nos montagnes.

Producteurs, artisans et chefs emblématiques de la destination Savoie Mont Blanc qui ne cessent de s'adapter face aux défis que représente la vie en montagne partagent leur amour du métier, leur savoir-faire, ainsi que leur attachement à leur terroir et à leur territoire dans un dossier de presse dédié.

Entre échanges, recettes et événements, il ne reste plus qu'à se lancer et à déguster ce dossier, de l'alpage à l'assiette.

Crédits photos : © 14 Septembre

© Studio Fou d'Images

© Matthieu Cellard

© Sébastien Vauxion - Le Sarkara

DOSSIER DE PRESSE CUISINE DE MONTAGNE



Contacts presse :

Aglaé Plunian

06 42 11 29 04

aglae@petillantesdecom.com

L'Agence Savoie Mont Blanc

Christelle Lacombe

06 21 96 57 27

presse@agencesmb.com

À propos de L'Agence Savoie Mont Blanc

L'Agence Savoie Mont Blanc, organisme bi-départemental de promotion touristique au service du rayonnement de la Savoie et de la Haute-Savoie en France comme à l'international, met en valeur une destination multiple rassemblant 110 stations et villages de montagne. Elle promeut un tourisme multi saisons avec les sports d'hiver, la montagne estivale, les grands lacs alpins, le patrimoine, la culture, le terroir et la cuisine de montagne riche de ses produits locaux de qualité.

www.savoie-mont-blanc.com