

LE CLOCHER, au cœur historique du chef-lieu d'Annecy-le-Vieux.

Le lac d'Annecy en ligne d'horizon et les montagnes qui se profilent tout autour de cette grande bâtisse, annexe d'un ancien couvent construit avec les pierres d'une enceinte romaine. Il y a 400 ans d'histoire entre ces murs.

Une histoire de famille

Le vaisseau arbore toujours l'inscription Restaurant Chevallier, signe que quatre générations s'y sont succédé. Bruno Collomb prolonge ainsi l'aventure familiale avec un regard neuf sur la restauration. Diplômé en techniques de commercialisation et lauréat de l'école hôtelière de Lausanne, il a eu en charge les relations publiques pour un grand chef pâtissier français installé à New York. Mais préférant le trésor que son arrière-grand-père a créé à une carrière dans l'hôtellerie de luxe, il est depuis trois ans à la tête du Clocher. Quelques semaines de travaux auront suffi à donner une identité nouvelle à ce restaurant. Les murs épais et leur atmosphère conviviale sont restés, mais un mobilier moderne s'y est installé. La première réussite de Bruno Collomb est d'avoir su conserver une clientèle d'habitues tout en faisant monter en gamme sa cuisine. Les petits déjeuners rythment la matinée (café à 1 € jusqu'à 11h), quant aux parties de cartes et pétanques, elles résonnent toujours face à la terrasse ensoleillée. Proche des pôles d'activité économique du bassin annécien, le Clocher s'est ouvert à une clientèle d'affaire et une génération lounge appréciant les apéritifs en musique et les buffets sur mesure.

Le plaisir de faire plaisir

Le chef Bruno Wlodarczyk, riche de plusieurs expériences dans des établissements maca-

ronés par le Guide Michelin, vous propose un menu différent chaque jour sur une carte qu'il aime à changer régulièrement. En l'ouvrant, vous découvrirez essentiellement des produits frais et de saison sélectionnés chez des artisans d'ici. Foie gras poêlé sur Tatin de mangue et ses mouillettes de pain d'épice, gigot de pintade aux champignons et son jus de cognac*, trilogie fumée du Clocher (saumon, féra et magret), carré d'agneau deux côtes en croûte de sésame, tartare de truite de mer aux aromates ou encore un duo de gambas et rouget au génepi. Autant dire qu'il se fait plaisir à nous procurer du plaisir. C'est bon, fin, délicatement mis en couleur et servi impeccablement par une formidable équipe.

Pour les douceurs, c'est le chef pâtissier Romain Foulon, diplômé de l'école hôtelière de Thonon et ancien d'un grand palace genevois, qui ravira vos papilles avec son fameux Red Mac (macaron framboise, framboises fraîches et mousse diplomate vanille), sa spirale piña colada, sa barquette à l'ancienne au chocolat au lait et caramel ou son framboisier revisité. Sinon, suggérez que l'on vous serve un café gourmand accompagné de ses 4 douceurs ou de ses 2cl de gâté...

Un choix de plat très large, autant au niveau des produits que des prix. Le plat du jour est à 10,50 € et les menus s'échelonnent de 16,50 € à 48 € en semaine et de 28 € à 48 € le week-end. Pour toutes les envies et pour toutes les bourses, une mixité de clientèle que tient à préserver Bruno Collomb. Son restaurant palpite ainsi sur les coteaux d'Annecy-le-Vieux, agrémentant l'offre de restauration gastronomique déjà présente. Et pour aller encore plus loin, le Clocher vous propose son chef dans votre



propre cuisine pour combler l'appétit de vos convives, mais aussi son service traiteur pour des apéritifs dînatoires, des plats à emporter et même des livraisons à domicile. En cave, l'établissement possède un très beau panel de vin avec plus de 70 références. Une passion pour les cépages, avec une prédilection pour les côtes-du-rhône, et une copieuse carte de rosés pour inviter l'été. Vous pourrez même en apprécier une jolie sélection au verre.

Côté resto, côté bar ou côté terrasse, le Clocher est devenu un lieu privilégié. L'accès y est simple, les parkings gratuits et le cadre magnifique et agréablement préservé du tumulte des rues annéciennes. Et cet été, ne loupez pas L'À-Côté, l'endroit idéal pour un apéritif entre amis, confortablement installé dans des canapés en terrasse.

Petits plus : Ouvert 7j/7, salles privatives, service traiteur.
Infos : 20, place Gabriel Fauré, 74940 Annecy-le-Vieux |
Tél. : 04-50-23-09-90 | www.le-clocher.com |



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour figurer sur cette page, contactez Médias Editions Revues au 01-46-51-04-98.

VINTAGE BY JUNO, la passion des terroirs dans un lieu d'exception.

Un détour par les vieux quartiers d'Annecy et la rue Sainte-Claire vous mènera vers quelques flacons, vins et spiritueux* des terroirs de France. Avec un pied dans le courant tranquille du Thiou et l'autre sur l'artère piétonne du centre ville, Vintage by Juno a su trancher avec ses confrères cavistes.

Un choix de décoration contemporaine assumé vient immédiatement vous conforter dans la qualité et les gammes de produits proposés. Les bouteilles sont ici tout en lumière, nacrées d'un cuir rouge



capitonné au cœur d'un mobilier fait d'acier et de blanc ivoire. Et si l'atmosphère qui s'en dégage est haut de gamme, on trouve aussi des vins pour tous les bud-

gets (dès 4 €), des bouteilles prestigieuses et quelques cuvées rares qui attireront les collectionneurs les plus mordus. Une très belle sélection de whiskies et rhums relève l'ambiance cocoon de l'arrière-boutique avec des flacons aux couleurs chaudes et leurs arômes constitués de décennies et de frissons. Aux commandes de cette superbe cave à vin, Arnaud Grindatto, ancien sommelier de la restauration étoilée parisienne, et Julien Ferrera. Une passion commune, un sens du service irréprochable et une culture vinicole de très haut niveau. Vous pouvez vous y arrêter juste un instant pour l'envie du moment, une suggestion de dernière minute ou flâner entre les bouteilles, d'un millésime à l'autre, de régions en terroirs et même un peu loin autour du monde. Depuis juin 2010, Vintage by Juno est devenu un lieu de rencontre autour des vins, une boutique atypique à forte teneur en convivialité. Chaque semaine, une dégustation thématique vous est proposée. Des rendez-vous avec une région, un cépage particulier mais aussi avec des vignerons et des représentants de maisons de champagne. Vos commandes peuvent être livrées gratuitement bien au-delà du bassin annécien. Présent sur les réseaux sociaux du web, Vintage by Juno vous proposera, dès l'été 2011, son catalogue de vente en ligne.



Petits plus : Constitution de caves, cérémonies, chèques cadeau.

Infos : 10, rue Sainte-Claire 74000 Annecy |
Tél. : 09-81-83-43-75 |
www.vintage-by-juno.com |

LE FOURNIL DES POMMARIES, du soleil, de l'eau, du pain... la vie.



Ce qui est agréable lorsque l'on franchit le seuil de cette boulangerie, c'est que le pain est fait juste là, devant nous. Les arômes de pâte cuite, les sourires et cette couleur si unique qui s'étale d'une variété de pain à l'autre suffiront à vous séduire.

de 6h à 13h et de 16h à 19h. Réputé pour son accueil et la qualité de son pain, le fournil des Pommaries est devenu le lieu le plus fréquenté du quartier. Un lieu de vie, d'envie, où tous les produits sont fabriqués sur place et de façon artisanale. Derrière la vitrine, vous découvrirez une large gamme de pâtisseries, viennoiseries et petits fours. Des douceurs à la fois traditionnelles et fines. Gâteaux secs, macarons et tuiles, mousses travaillées et éclairs surprises, de quoi vous laisser surprendre et régaler par Yannick Rossetti, leur chef pâtissier.

Dans la famille Langlest, on est boulanger de père en fils depuis 1923. Et Patrick en incarne la troisième génération. Ancilien d'adoption, quelques battements de son cœur sont tout de même restés dans les Vosges, du côté d'Épinal. C'est là-bas qu'il a appris le métier, là-bas qu'il s'est forgé à la solide réputation de son nom de famille. D'ailleurs, vous trouverez bien dans ses rayons quelques spécialités de chez lui comme le pâté lorrain (feuilleté de viande), le kouglof (brioche au raisin mariné dans du rhum*) et le stollen (brioche aux fruits secs). Son parcours professionnel a croisé les établissements Poilâne à Paris et les Jeux olympiques d'Albertville en 1992 qui lui ont assurément donné goût pour notre région. Installé à Annecy-le-Vieux depuis huit ans, il vous ouvre ses portes avec son épouse, Maryline, du lundi au samedi, de 6h à 19h30, et le dimanche

Petit plus : Grand choix de sandwiches, pizzas et quiches.
Infos : 11, rue des Pommaries, 74940 Annecy-le-Vieux |
Tél. : 04-50-23-63-75 |



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour figurer sur cette page, contactez Médias Editions Revues au 01-46-51-04-98.

LE CLOCHER, au cœur historique du chef-lieu d'Annecy-le-Vieux.

Le lac d'Annecy en ligne d'horizon et les montagnes qui se profilent tout autour de cette grande bâtisse, annexe d'un ancien couvent construit avec les pierres d'une enceinte romaine. Il y a 400 ans d'histoire entre ces murs.

Une histoire de famille

Le vaisseau arbore toujours l'inscription Restaurant Chevallier, signe que quatre générations s'y sont succédé. Bruno Collomb prolonge ainsi l'aventure familiale avec un regard neuf sur la restauration. Diplômé en techniques de commercialisation et lauréat de l'école hôtelière de Lausanne, il a eu en charge les relations publiques pour un grand chef pâtissier français installé à New York. Mais préférant le trésor que son arrière-grand-père a créé à une carrière dans l'hôtellerie de luxe, il est depuis trois ans à la tête du Clocher. Quelques semaines de travaux auront suffi à donner une identité nouvelle à ce restaurant. Les murs épais et leur atmosphère conviviale sont restés, mais un mobilier moderne s'y est installé. La première réussite de Bruno Collomb est d'avoir su conserver une clientèle d'habitues tout en faisant monter en gamme sa cuisine. Les petits déjeuners rythment la matinée (café à 1 € jusqu'à 11h), quant aux parties de cartes et pétanques, elles résonnent toujours face à la terrasse ensoleillée. Proche des pôles d'activité économique du bassin annécien, le Clocher s'est ouvert à une clientèle d'affaire et une génération lounge appréciant les apéritifs en musique et les buffets sur mesure.

Le plaisir de faire plaisir

Le chef Bruno Wlodarczyk, riche de plusieurs expériences dans des établissements maca-

ronés par le Guide Michelin, vous propose un menu différent chaque jour sur une carte qu'il aime à changer régulièrement. En l'ouvrant, vous découvrirez essentiellement des produits frais et de saison sélectionnés chez des artisans d'ici. Foie gras poêlé sur Tatin de mangue et ses mouillettes de pain d'épice, giglette de pintade aux champignons et son jus de cognac*, trilogie fumée du Clocher (saumon, féra et magret), carré d'agneau deux côtes en croute de sésame, tartare de truite de mer aux aromates ou encore un duo de gambas et rouget au génépi. Autant dire qu'il se fait plaisir à nous procurer du plaisir. C'est bon, fin, délicatement mis en couleur et servi impeccablement par une formidable équipe.

Pour les douceurs, c'est le chef pâtissier Romain Foulon, diplômé de l'école hôtelière de Thonon et ancien d'un grand palace genevois, qui ravira vos papilles avec son fameux Red Mac (macaron framboise, framboises fraîches et mousse diplomate vanille), sa spirale piña colada, sa barquette à l'ancienne au chocolat au lait et caramel ou son framboisier revisité. Sinon, suggérez que l'on vous serve un café gourmand accompagné de ses 4 douceurs ou de ses 2cl de gâté...

Un choix de plat très large, autant au niveau des produits que des prix. Le plat du jour est à 10,50 € et les menus s'échelonnent de 16,50 € à 48 € en semaine et de 28 € à 48 € le week-end. Pour toutes les envies et pour toutes les bourses, une mixité de clientèle que tient à préserver Bruno Collomb. Son restaurant palpite ainsi sur les coteaux d'Annecy-le-Vieux, agrémentant l'offre de restauration gastronomique déjà présente. Et pour aller encore plus loin, le Clocher vous propose son chef dans votre



propre cuisine pour combler l'appétit de vos convives, mais aussi son service traiteur pour des apéritifs dînatoires, des plats à emporter et même des livraisons à domicile. En cave, l'établissement possède un très beau panel de vin avec plus de 70 références. Une passion pour les cépages, avec une prédilection pour les côtes-du-rhône, et une copieuse carte de rosés pour inviter l'été. Vous pourrez même en apprécier une jolie sélection au verre.

Côté resto, côté bar ou côté terrasse, le Clocher est devenu un lieu privilégié. L'accès y est simple, les parkings gratuits et le cadre magnifique et agréablement préservé du tumulte des rues annéciennes. Et cet été, ne loupez pas L'À-Côté, l'endroit idéal pour un apéritif entre amis, confortablement installé dans des canapés en terrasse.

Petits plus : Ouvert 7j/7, salles privatives, service traiteur.
Infos : 20, place Gabriel Fauré, 74940 Annecy-le-Vieux |
Tél. : 04-50-23-09-90 | www.le-clocher.com |



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour figurer sur cette page, contactez Médias Editions Revues au 01-46-51-04-98.

VINTAGE BY JUNO, la passion des terroirs dans un lieu d'exception.

Un détour par les vieux quartiers d'Annecy et la rue Sainte-Claire vous mènera vers quelques flacons, vins et spiritueux* des terroirs de France. Avec un pied dans le courant tranquille du Thiou et l'autre sur l'artère piétonne du centre ville, Vintage by Juno a su trancher avec ses confrères cavistes.

Un choix de décoration contemporaine assumé vient immédiatement vous conforter dans la qualité et les gammes de produits proposés. Les bouteilles sont ici tout en lumière, nacrées d'un cuir rouge



capitonné au cœur d'un mobilier fait d'acier et de blanc ivoire. Et si l'atmosphère qui s'en dégage est haut de gamme, on trouve aussi des vins pour tous les bud-

gets (dès 4 €), des bouteilles prestigieuses et quelques cuvées rares qui attireront les collectionneurs les plus mordus. Une très belle sélection de whiskies et rhums relève l'ambiance cocoon de l'arrière-boutique avec des flacons aux couleurs chaudes et leurs arômes constitués de décennies et de frissons. Aux commandes de cette superbe cave à vin, Arnaud Grindatto, ancien sommelier de la restauration étoilée parisienne, et Julien Ferrera. Une passion commune, un sens du service irréprochable et une culture vinicole de très haut niveau. Vous pouvez vous y arrêter juste un instant pour l'envie du moment, une suggestion de dernière minute ou flâner entre les bouteilles, d'un millésime à l'autre, de régions en terroirs et même un peu loin autour du monde. Depuis juin 2010, Vintage by Juno est devenu un lieu de rencontre autour des vins, une boutique atypique à forte teneur en convivialité. Chaque semaine, une dégustation thématique vous est proposée. Des rendez-vous avec une région, un cépage particulier mais aussi avec des vignerons et des représentants de maisons de champagne. Vos commandes peuvent être livrées gratuitement bien au-delà du bassin annécien. Présent sur les réseaux sociaux du web, Vintage by Juno vous proposera, dès l'été 2011, son catalogue de vente en ligne.



Petits plus : Constitution de caves, cérémonies, chèques cadeau.

Infos : 10, rue Sainte-Claire 74000 Annecy |
Tél. : 09-81-83-43-75 |
www.vintage-by-juno.com |

LE FOURNIL DES POMMARIES, du soleil, de l'eau, du pain... la vie.



Ce qui est agréable lorsque l'on franchit le seuil de cette boulangerie, c'est que le pain est fait juste là, devant nous. Les arômes de pâte cuite, les sourires et cette couleur si unique qui s'étale d'une variété de pain à l'autre suffiront à vous séduire.

de 6h à 13h et de 16h à 19h. Réputé pour son accueil et la qualité de son pain, le fournil des Pommaries est devenu le lieu le plus fréquenté du quartier. Un lieu de vie, d'envie, où tous les produits sont fabriqués sur place et de façon artisanale. Derrière la vitrine, vous découvrirez une large gamme de pâtisseries, viennoiseries et petits fours. Des douceurs à la fois traditionnelles et fines. Gâteaux secs, macarons et tuiles, mousses travaillées et éclairs surprises, de quoi vous laisser surprendre et régaler par Yannick Rossetti, leur chef pâtissier.

Dans la famille Langlest, on est boulanger de père en fils depuis 1923. Et Patrick en incarne la troisième génération. Ancilien d'adoption, quelques battements de son cœur sont tout de même restés dans les Vosges, du côté d'Épinal. C'est là-bas qu'il a appris le métier, là-bas qu'il s'est forgé à la solide réputation de son nom de famille. D'ailleurs, vous trouverez bien dans ses rayons quelques spécialités de chez lui comme le pâté lorrain (feuilleté de viande), le kouglof (brioche au raisin mariné dans du rhum*) et le stollen (brioche aux fruits secs). Son parcours professionnel a croisé les établissements Poilâne à Paris et les Jeux olympiques d'Albertville en 1992 qui lui ont assurément donné goût pour notre région. Installé à Annecy-le-Vieux depuis huit ans, il vous ouvre ses portes avec son épouse, Maryline, du lundi au samedi, de 6h à 19h30, et le dimanche

Petit plus : Grand choix de sandwiches, pizzas et quiches.
Infos : 11, rue des Pommaries, 74940 Annecy-le-Vieux |
Tél. : 04-50-23-63-75 |



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour figurer sur cette page, contactez Médias Editions Revues au 01-46-51-04-98.