

gourmandiv'

Festival Culture & Gastronomie

DU 6 AU 8 OCTOBRE

ESPLANADE DU LAC



PROGRAMME

WWW.GOURMANDIV.COM

PARTENAIRES

L'Office de Tourisme remercie tous ses partenaires pour leur engagement à ses côtés pour cette 12^e édition.



4, rue des Bains
01220 Divonne-les Bains



04 50 20 01 22



accueil@divonnelesbains.com



www.divonnelesbains.com

WWW.GOURMANDIV.COM

ÉDITO



Gourmandiv' le traditionnel événement gastronomique de l'automne à Divonne-les-Bains. Pour la douzième édition, le festival Gourmandiv' fait peau neuve avec une nouvelle formule plus conviviale, plus populaire et plus longue mais toujours avec la même volonté de mettre la gastronomie locale en valeur. Ainsi, pendant trois jours, du 6 au 8 octobre, dans un nouveau site là aussi, autour du lac, Gourmandiv' va donner le pouvoir aux femmes cheffes. De grands noms féminins de la gastronomie seront là avec Francesca Fucci, Fanny Saint Sulpice, Coline Faulquier, Catherine Botti, Charlène Cabioch ou Eugénie Guillermin mais aussi quelques représentants de la gent masculine comme Michel Roth, Danny Khezzar, Philippe Rigollot, Pierre Gay et Lionel Lévy. L'objectif est toujours le même : vous ravir, éduquer vos papilles et vous faire découvrir la richesse de la gastronomie de notre région. Outre le dîner gastronomique qui lancera le festival au Domaine le vendredi, de belles surprises vous attendent avec le dîner bistronomique concocté par les talents divonnais de la Table du lac, de la Terrasse Fleurie et de Sébastien Brocard, ou encore le brunch du dimanche matin proposé par le traiteur Calle del Sabor. Vous retrouverez également bien entendu vos désormais traditionnels masterclass, marché des saveurs avec les produits labélisés Saveur de l'Ain, ateliers, et espace de dégustation. Il y en aura pour tous les sensibilités gustatives.

Je tiens ici à remercier tous les cheffes et chefs présents, à tous nos fidèles partenaires Domaine de Divonne, Jean Lain Mobilités, le Département de l'Ain, Imogroup, Radio Plus, Carrefour Market de nous suivre dans cette aventure, à l'Office de Tourisme et aux services de la ville pour permettre à ce rendez-vous incontournable de Divonne-les-Bains de nous proposer un événement majeur de la gastronomie en Région Auvergne-Rhône-Alpes.

Bon festival.

VINCENT SCATTOLIN

Maire de Divonne-les-Bains

Vice-Président de la Communauté
d'Agglomération du Pays de Gex

Vice-Président du Pôle métropolitain
du Genevois français



VENDREDI 6 OCTOBRE

AU DOMAINE DE DIVONNE

C'est par le dîner gastronomique au restaurant Le Léman au Domaine de Divonne que le festival Gourmandiv' débutera le vendredi 6 octobre à 20h.

Un menu d'exception vous sera proposé par la Cheffe **FRANCESCA FUCCI**, cheffe du restaurant Fiskebar du Ritz-Carlton à Genève et sa cheffe pâtissière Vanessa Dalla Costa.

Tarif : 169 euros, boissons incluses. Attention places limitées.

Réservation au 04 50 40 34 34
ou par mail à reservations.divonne@partouche.com

Unique
en son genre,
Fiskebar
propose
une fusion
expérimentale
et locale
de saveurs
nordiques.

Cueillette par Francesca Fucci, Mont-Salève.

MINI LOBSTER ROLL, CITRON VERT, CRESSONNETTE

HUÎTRE CROUSTILLANTE, POMME,
VINAIGRE DE CIDRE, OXALIS

FEUILLETÉ, CHAMPIGNON DES BOIS,
MOULES ET MOUTARDE

GLACE MISO DE CHÂTAIGNE, CAVIAR « KYA BYA »

POISSON CRU MATURÉ, LÉGUMES ET FRUITS
FERMENTÉS, PICKLES DU BOIS

PAIN SUÉDOIS AU SAFRAN,
MOUSSE À LA BOTTARGA MAISON

POMME DE TERRE AGRIA, HARENG, YAOURT, ANETH

RISOTTO D'ORGE FUMÉ, ŒUFS DE POISSON, AGRUME

SORBET DE COURGE, CASSIS, FLEURS DE SUREAU

SARRASIN, CHOCOLAT, NOISETTES, CAVIAR « KYA BYA »

MIGNARDISES : TUILLES D'AUTOMNE AU MARRON
CHOUX CHAMPIGNON, CRÈME BRULÉE À LA VANILLE

SAMEDI 7 OCTOBRE

À L'ESPLANADE DU LAC

ANIMATIONS

VÉLO-SMOOTHIE ■ (10h à 18h)

Une animation proposée par SIVALOR pour sensibiliser le public au gaspillage alimentaire. À l'aide d'un vélo, mixer votre propre smoothie avec des produits destinés à être jetés.



ATELIER PIZZAS ■ (10h à 18h)

Le Cuisinier Divonnais propose à votre enfant de confectionner sa propre pizza ! Réservation sur place pour les enfants de plus de 5 ans. Payant : 10 euros par enfant.



ATELIER CANDY ■ (10 h à 18h)

Une invitation à la gourmandise et à la créativité pour les enfants avec une pêche gourmande inédite et des créations sucrées encadrées et proposées par Candy's Gex. Sans réservation.



LA FERME AUX ANIMAUX ▪ (11h à 16h)

Un univers de jeu composé de 20 jeux traditionnels et insolites sur le thème des animaux, le troupeau de 5 moutons, les oies du Capitole, l'Escargot à bascule, la Course de chenilles, l'Âne au fardeau... Venez partager l'enclos de tous ces animaux !



ATELIER LES P'TITS CHOUX ▪ (11h à 18h)

Atelier autour de légumes animé par 3 Meilleurs Ouvriers de France Primeurs : Johann Favre (MOF 2015), Laurent Benakila (MOF 2015) et Yannick Fressenon (MOF 2023).

Une découverte inédite du travail des légumes pour les enfants !



ATELIER FABRICATION DE JUS DE POMMES ▪ (de 12h à 16h)

C'est une découverte active de la fabrication de jus de pommes que propose le département de l'Ain, via AGRI local 01, pour tous les petits et grands festivaliers !



CUISINES DU MONDE ▪ (14h à 18h)

Un univers de jeu XXL, proposé par FESTIJEUX où les enfants cuisineront de savoureux hamburgers en passant par le sushi Shop avec ses sushis colorés, des comptoirs sucrés du Salon de thé so british, de la Pizzeria mamma mia !



DÉGUSTATIONS



DE 10H30 À 17H ▪ La Boîte Noire des restaurateurs de Divonne-les-Bains

Dégustez à l'aveugle les spécialités préparées par La Table du Lac, La Terrasse Fleurie et Sébastien Brocard et gagnez des bons repas chez ces restaurateurs si vous trouvez tous les ingrédients !

DE 11H À 16H ▪ Stéphane Gropelly

Dégustation surprise par Stéphane Gropelly, chef des restaurants scolaires de Divonne-les-Bains, accompagné de son équipe et de producteurs associés.



DE 11H À 16H30 ▪ École Hôtelière de Thonon-les-Bains

Démonstrations culinaires et œnologiques par les élèves de l'École Hôtelière de Thonon-les-Bains, qui une fois encore, vous étonneront par leur talent !



MASTERCLASS

SOUS LA TENDE DES CHEFS

Tout au long de la journée se tiendront des Masterclass par des cheffes et chefs passionnés, prêts à vous livrer quelques secrets et vous faire goûter leurs recettes.

Retrouvez sous la tente des chefs, les Masterclass :

De 10h30 à 11h30

avec **FANNY SAINT SULPICE**, cheffe de son restaurant La Toque Rose à Malafretaz qui nous présentera sa création pour Gourmandiv'.



De 11h30 à 12h30

avec **PHILIPPE RIGOLLOT**, Champion du Monde de pâtisserie et **PIERRE GAY**, Meilleur Ouvrier de France Fromager, sur le thème de « l'alliance chocolat et fromage ».



De 12h30 à 13h30

avec **COLINE FAULQUIER**, cheffe étoilée de son restaurant Signature à Marseille et ancienne finaliste de Top chef, sur le thème du « dessert de légumes ».



De 14h30 à 15h30

avec **CATHERINE ET JEAN-LUC BOTTI**, MOF Primeur, sur le thème « Trio sans pâte ».



De 16h à 17h30

avec **CHARLÈNE CABIOCH**, Mixologue et championne de France de Coffee in good spirits sur le thème de « L'art de la Mixologie ».



Le chef étoilé **LIONEL LEVY**, Chef de l'Hôtel Dieu à Marseille, accompagnera toutes les cheffes dans leur Masterclass...



EN EXCLUSIVITÉ

SOUS LA TENDE DES CHEFS

De 13h30 à 15h30

Trois grands chefs nous font l'honneur de cuisiner ensemble un plat élaboré en exclusivité pour Gourmandiv'.

À savoir :

MICHEL ROTH, chef étoilé au Bayview à Genève

DANNY KHEZZAR, chef du Bayview et finaliste Top chef 2023,

EUGÉNIE GUILLERMIN, cheffe formatrice à l'Institut Paul Bocuse

Venez assister à ce cook-show inédit et déguster leur plat servi en direct par les chefs !
(Dégustation payante)



MARCHÉ DES SAVEURS

Retrouvez sur le festival plus d'une trentaine de producteurs Saveurs de l'Ain et de la Région Auvergne-Rhône-Alpes le samedi entre 10h et 18h.

Ce sera l'occasion de faire son marché dans les allées du festival et de repartir avec un panier rempli des produits de la région !

À **PATES de LOUVE** : Pâtes artisanales (Jura)

AMICALE EHPAD Divonne : Confitures et bricelets

ATELIER de GÉRALDINE : Bricelets salés et sucrés

AU PAYS des SUCRERIES : Confiseur

Au P'tit **MONTAGNARD** : Charcuterie et fromage

BOCALERIE DES GOURMETS : Tartinades de légumes

BRASSERIE GESSIENNE : Bières artisanales

BRASSERIE MAC NEVER'S &co : Bières et kombuchas artisanales

BRASSERIE PUZZLE : Bières artisanales

CONFRERIE des AMATEURS du BLEU de GEX : Bleu de Gex

DISTILLERIE AI KAPONE : Spiritueux

DOMAINE MONIN : Vins du Bugey

FAIT par CHARLOTTE : Châtaignes et pâtes de fruit (Ardèche)

FERME AQUAPONIQUE du Pays de Gex : Truites et légumes aquaponiques

HAPPY MIEL : Miel et pâte à tartiner

L'ATELIER des PETITS BISCUITS : Biscuits artisanaux

L'ATELIER OHAYO : Confiserie artisanale

La **CHOCOLATERIE de MÉLANIE** : Artisan chocolatier

La **FERME du TIRET** : Produits locaux à base d'insectes, orties et piment

Le **RUCHER des FÉES** : Miel et produits dérivés

Les **CUVÉES INSOLENTES** : Vins artisanaux naturels

Les **ÉPICES du BARBU** : Épices

Les **ESCARGOTS de la SOURCE** : Escargots cuisinés

Les **DELICES PAYSANS** : Charcuterie artisanale (Drôme)

Les **SAPINS ROSES** : Tisanes et hydrolat de rose

MAISON PAREL : Producteur de vins

NEISA CAFE : Cafés, thés et tisanes

OBOPOQODO : Produits d'herboristerie bio

OKOSHIRA : Thés et infusions bio

PIÉMONT d'AMOUR : noisettes et marrons chauds

RAYA : Produits iraniens

RICHARDOT CHAMPAGNE : Champagne

SAFRAN des VOLCANS : Spécialités au safran

Saveurs de MIEL : Miel du Jura et produits dérivés au miel

UMILE : Produits autour des légumes cultivés en agroécologie

DÎNER BISTRONOMIQUE

SOUS LA TENTE DES CHEFS

Le festival se poursuit plus longtemps cette année grâce à un restaurant bistronomique éphémère et inédit...

En effet, trois restaurateurs de Divonne-les-Bains, La Table du Lac, La Terrasse Fleurie et Sébastien Brocard se sont associés pour vous préparer un menu spécial Gourmandiv'.

Le menu sera servi sous la tente des chefs à partir de 19h et vous pourrez profiter d'un concert de LUDO ET MILDA pendant le repas !

Tarif unique : 45 euros (hors vins) avec coupe de champagne offerte. Bar à vins et champagne sur place par le Caveau Gessien.

Attention sur réservation et places limitées à 100 couverts (25 personnes par tranche horaire : 19h-19h30-20h-20h30)

Réservation à l'accueil de l'Office de Tourisme ou par internet à <https://boutique.divonnelesbains.com>

Coupe de champagne

ENTRÉE

La truite de Versonnex mi-fumée dans nos cuisines, Chantilly aux herbes et salade aux saveurs marines

PLAT

Ballotine de volaille de l'Ain aux champignons, galette de risotto croustillante et légumes de saison

FROMAGE

Une sélection de la fromagerie Bouchet

DESSERT

Mont Gessien de marrons et de myrtilles, crème fouettée de la région de Gruyère rehaussée de passion

Mignardises



MANGE TA SOUPE !

Conte | Tout public (dès 4 ans) | Samedi 7 octobre, 16h30 | 50min dans le hall de l'Esplanade du Lac

Un beau potage de contes gourmands à savourer par les oreilles, servi chaud par Fabienne Penseyres à l'occasion de Gourmandiv'.



Inscriptions à partir du 3 octobre :
www.mediathequecorrespondances.fr



EXPOSITION

Exposition culinaire contemporaine dans le hall de l'Esplanade du Lac **DU 6 AU 28 OCTOBRE** par la photographe Caroline FACCIOLI.

CAROLINE FACCIOLI donne une âme unique et une vision artistique pointue à chacune de ses photographies, établissant sans cesse une résonance entre sa passion pour l'art, les voyages et la gastronomie.

Elle a accepté d'exposer ses photos pour Gourmandiv'. Une exposition à ne pas manquer !



DIMANCHE 8 OCTOBRE

À L'ESPLANADE DU LAC

BRUNCH • (11h à 14h)

SOUS LA TENTE DES CHEFS

Réservez votre brunch proposé par le traiteur **CALLE DEL SABOR**, en partenariat avec Imogroup !

Séance de cinéma à 14h30 à l'Esplanade du Lac offerte le dimanche pour toute réservation du brunch. Film « Le chocolat », réalisé par Lasse Hallström avec Juliette Binoche, Johnny Depp.

Tarif : 40 euros pour les adultes (et plus de 12 ans) ■ 20 euros de 6 à 12 ans ■ Offert aux moins de 5 ans.

Sur réservation à l'Office de Tourisme de Divonne-les-Bains ou sur internet sur : <https://boutique.divonnelesbains.com>

Détails du menu sur le site WWW.GOURMANDIV.COM

Qui est Calle Del Sabor : Cécile, Jessica et Julie sont trois sœurs, originaires de Gex, où elles ont grandi dans la mixité des cultures avec une mère Angolaise et un père Normand, et ce jusque dans l'assiette !

Elles ont créé ensemble un projet de restauration sous le nom de Calle Del Sabor et sont devenues traiteurs.

C'est Jessica la cheffe : diplômée du prestigieux Institut Paul Bocuse et fortes de plusieurs expériences très enrichissantes à l'étranger, Jessica a créé une carte qui s'inspire des cuisines du monde et qui vous fera voyager de l'Europe à l'Asie en passant par l'Afrique sans oublier les continents américains.



Un brunch inédit à ne pas manquer !

L'AGENT IMMOBILIER
DE FAMILLE
DEPUIS 1990



*C'est si bon
de se retrouver!*

DIVONNE - +33 (0)4 50 42 60 01
IMOGROUP-GRANDGENÈVE.COM
ACHAT • VENTE • LOCATION • GESTION • SYNDIC



vous invite à faire un tour du monde
avec ce brunch inspiré des cuisines du monde.



BUFFET SALÉ

EUROPE

Saumon gravlax maison, Charcuterie locale, Croque jambon au Comté & beurre demi-sel Salade de saison
Brouillade d'œufs
à la truffe préparée minute

AFRIQUE

Bananes plantin rôties en sauce
Bisque de crevettes & crevettes snackées épicées
Brochettes aux saveurs africaines en DIY (à composer)

AMÉRIQUE DU NORD

Bacon croustillant
Mini burger au porc effiloché, chou rouge
Sandwich au fromage grillé, champignons et oignons confits
Mini hot-dog végétarien

AMÉRIQUE DU SUD

Mais façon « elote » (toppé de fromage, sauce et épices)
Empenadas de bœuf
Mini tacos en DIY (à composer)

ASIE

Sando katsu au saumon (sandwich au saumon pané japonais)
Gyozas au poulet (ravioles japonaises)
Yachaejon (pancakes de légumes coréen)



BUFFET SUCRÉ

EUROPE

Pain frais & Viennoiseries
Assortiments de confitures et pâtes à tartiner maison
Babka à la praline rose
Flan au praliné
Madeleines nappées au chocolat
Cake citron & cream cheese
Brioche perdue, caramel au beurre salé & crème d'Isigny préparée minute

AFRIQUE

Mikate (beignets frits)
Cake aux cacahuètes

AMÉRIQUE DU NORD

Banana bread (cake à la banane)
Cinnamon roll (roulé brioché à la cannelle)
Pancakes en DIY (à composer soi-même)

AMÉRIQUE DU SUD

Arroz con leche (riz au lait à la cannelle)

ASIE

Salade de fruits de saison
Pudding de riz au lait de coco & mangue

Boissons sans alcool comprises

BIOGRAPHIE DES CHEFFES & CHEFS



CATHERINE BOTTI - MOF

Après des études hôtelières qui ont amené Catherine Botti à travailler dans la station très prisée de Courchevel dans différents hôtels Relais et Châteaux, elle s'est ensuite dédiée entièrement au secteur du commerce. Cogérante durant vingt-neuf ans d'un commerce de détail de fruits et légumes avec son époux Jean-Luc. En 2011, le couple a acquis un banc au marché des Halles de Chambéry. Catherine obtient le titre de MOF en 2015 ! Et depuis mai 2019, Catherine forme avec son mari le 1^{er} couple de MOF primeurs ! Aujourd'hui, ils travaillent auprès de restaurateurs professionnels fidèles, dont certains sont étoilés !



SÉBASTIEN BROCARD
- CHAMPION DE FRANCE

Sébastien Brocard est l'héritier de 5 générations de boulangers-pâtisseries où la rigueur, le courage, la patience, la minutie et un goût certain pour l'effort sont des valeurs familiales enseignées et partagées. Médaille d'Or du meilleur apprenti, finaliste de la coupe de France de pâtisserie - confiserie, il est surtout Médaille d'Or au championnat de France du dessert.

En 2001, Sébastien Brocard ouvre sa 1^{re} boutique à Saint-Genis-Pouilly, dans le pays de Gex. Il s'applique à parfaire ses exigences en matière de goût et de qualité pour que le plaisir visuel et gustatif de ses créations soit satisfait dans les moindres détails. La maîtrise sans pareil de la tenue du magasin et la passion de Sébastien Brocard pour son métier, et son travail avec finesse des matières premières de qualité, lui permettent d'ouvrir une seconde boutique à Divonne-les-Bains.



CHARLÈNE CABIOCH
- CHAMPIONNE DE FRANCE

Charlène est une Barista indépendante, une Mixologue Coffee et cacao sourcing mais surtout une compétitrice passionnée.

Médaillée d'or du Championnat de France de Coffee in Good Spirits en 2023, Charlène n'a de cesse de créer des recettes de boissons innovantes qui mettent en valeur le café et les spiritueux. Elle fait escale à Divonne-les-Bains pour une Masterclass inédite avant de repartir à Taiwan pour représenter la France aux Championnats du Monde World Coffee in Good Spirits Championship.



VANESSA DALLA COSTA

C'est en Italie que Vanessa s'initie à la boulangerie et à la pâtisserie jusqu'à travailler pour un chef triplement étoilé à Rome. Elle décide

ensuite de partir en France pour apprendre la base de la Meilleure Pâtisserie du Monde et travaille pour Joël Robuchon.

Elle devient ensuite Responsable de la pâtisserie à Chateaufort en Suisse pendant 4 ans avant d'accepter le poste de Cheffe pâtissière au Fiskebar à Genève.



COLINE FAULQUIER
- CHEFFE ÉTOILÉE

Virtuose de la cuisine, Coline Faulquier acquiert son expérience auprès de grands chefs tels que Jean-Louis Nomicos, Olivier Nasti, Éric

Frechon ou Christophe Bacquié. En 2016, elle se fait connaître auprès du grand public grâce à l'émission Top Chef.

En 2017, elle décroche le titre de Jeune Talent au célèbre guide Gault&Millau.

En 2019, elle ouvre son restaurant « Signature » au cœur de Marseille pour lequel elle obtient une étoile Michelin en 2021 et reçoit le titre de Young Chef Award.



JOHANN FAVRE - MOF

Marchand en gros de fruits et légumes à Carouge, il est sacré, à 34 ans, MOF primeur en 2015 lors du salon de l'agriculture. « J'ai réalisé un étalage

avec l'abeille pour fil conducteur, parce que c'est un symbole du lien entre l'homme et la nature et que, sans abeilles, il n'y aurait ni fruit ni légumes », explique-t-il. Fils du patron de l'entreprise François Brasier SA, Johann Favre est né dans une famille de producteurs agricoles hauts-savoyards. Véritable passionné, il baigne dans le métier depuis tout jeune. « À 14 ans, je faisais déjà les marchés avec mon père et j'adorais ça, confie-t-il. C'est le plus beau métier du monde ! »



FRANCESCA FUCCI
- ÉTOILE ROUGE MICHELIN

Dotée d'un talent culinaire indéniable, La cheffe Fucci est à la tête du Fiskebar, le restaurant nordique au sein de l'hôtel Ritz

Carlton de Genève et référencé dans le guide Michelin par un couvert rouge.

D'origine italienne et après un parcours admirable à travers des restaurants étoilés de renom, c'est avec passion qu'elle offre aujourd'hui à ses clients une expérience culinaire mémorable et est devenue une figure incontournable de la scène culinaire suisse.



PIERRE GAY - MOF

Meilleur Ouvrier de France Fromager depuis mai 2001, Pierre Gay est à la tête de la fromagerie fondée par ses grands-parents en 1932. Une véritable institution à Annecy !

Il est aussi Président Adjoint du syndicat des Crémiers Fromagers Auvergne-Rhône-Alpes, Chevalier de l'ordre du Mérite Agricole Promotion 2023, Médaille d'or du tourisme 2010, Ambassadeur du pays du Comté à Annecy et assure des formations à l'étranger pour promouvoir les fromages sur les tables de restaurants de renom.



EUGÉNIE GUILLERMIN

Cheffe formatrice à l'institut Paul Bocuse depuis 2018.



**DANNY KHEZZAR
- FINALISTE TOP CHEF 2023**

Célèbre finaliste de Top chef 2023, Danny est surtout le sous-chef du Bayview, le restaurant gastronomique de l'Hôtel Président Wilson à Genève, en Suisse. Grâce au travail du célèbre chef Michel Roth et de sa brigade d'exception, l'établissement a décroché une

étoile au Guide Michelin et la note de 18/20 au Gault&Millau, Durant l'été 2023, le chef Khezzar est également à la tête de la guinguette Quai 96, au pied de la Tour Eiffel.



LIONEL LEVY - CHEF ÉTOILÉ

Lionel Levy, chef étoilé à l'Hôtel Dieu de Marseille depuis 2013, a fait ses classes auprès de chefs à la réputation mondiale comme Yves Camdeborde, Éric Fréchon et Alain Ducasse. Sa connaissance de la cuisine régionale est aujourd'hui reconnue de tous comme en témoignent ses phénoménales réinterprétations de spécialités marseillaises.

Chef engagé, autant pour le respect des ressources naturelles que pour la promotion de sa ville d'adoption, Lionel Lévy est aujourd'hui un chef reconnu, écouté, capable de fédérer les grands chefs de la région, notamment grâce à son association Gourméditerranée.



BRUNO PUCHEU

Formé par plusieurs Grands Chefs, tels que Pierre Gagnaire, Christian Morisset ou encore Cyril Nitard, Bruno Pucheu a participé à de nombreuses expériences à l'étranger qui lui ont apporté du savoir-faire et une certaine ouverture d'esprit. En 1999, il devient Chef et patron du restaurant Le Chanteclair à Ferney-

Voltaire, et dirige aujourd'hui le restaurant La Table du Lac au bord du lac de Divonne-les-Bains.



**PHILIPPE RIGOLLOT
- CHAMPION DU MONDE ET MOF**

Philippe Rigollot s'est pris de passion pour la pâtisserie dès l'enfance. À 20 ans, il entre chez Lenôtre où il travaille durant sept ans, avant de rejoindre Frédéric Anton au Pré Catelan. Puis durant dix ans, il orchestre le sucré de la Maison Pic à Valence, aux côtés d'Anne-Sophie Pic qui obtient sa troisième étoile en 2007. Lui a remporté le titre de champion du monde de pâtisserie en 2005 avec Christophe Michalak et Frédéric Deville pour partenaires, avant de devenir l'un des Meilleurs Ouvriers de France en 2007. En 2010, avec son épouse Élodie, pâtissière elle aussi, il s'installe à Annecy. Ce qui ne l'empêche pas de signer pendant longtemps la carte des desserts du restaurant étoilé de Cyril Lignac, le Quinzième, à Paris, ni d'intervenir comme formateur pour de grandes maisons et écoles, dont Valrhona, Lenôtre et l'École nationale supérieure de pâtisserie d'Yssingeaux.



**MICHEL ROTH
- CHEF ÉTOILÉ**

Il est l'un des Chefs les plus titrés de France avec un palmarès de titres parmi les plus prestigieux de la gastronomie

française. En 1985, il décrocha le Prix Culinaire International Pierre Taittinger avant de remporter le tant convoité titre de « Bocuse d'Or » ainsi que celui de « Meilleur ouvrier de France » en 1991. En outre, le 14 Juillet 2006, le Chef fut nommé « Chevalier de l'Ordre de la Légion d'Honneur ». Toujours tourné vers l'avenir, Michel Roth est une réelle source d'inspiration pour la génération future de chefs et s'attache à transmettre son expérience et son savoir-faire aux grands chefs de demain.

FANNY SAINT SULPICE



Formée à l'école hôtelière de Bellegarde, Fanny apprendra tous les fondamentaux de la cuisine française chez Stéphane et Philippe Tégorina à Polliat et ensuite dans le sud de la France. Puis quatre ans à Singapour lui permettront de travailler une gastronomie française avec les produits asiatiques.

De retour dans l'hexagone, elle signe une nouvelle expérience en tant que chef privé entre Paris et St-Tropez et un passage aux commandes de la cuisine du Zinc Opera à Paris.

À 30 ans, la cheffe retourne en Bresse pour ouvrir son propre restaurant « La Toque Rose » à Malafretaz : une cuisine traditionnelle parsemée et influencée par ses voyages en Orient à découvrir absolument !



Conception : Domaine de Divonne. Crédit photo : Domaine de Divonne, iStock.

Let's Brunch!

Un peu, beaucoup, passionnément...
Que vous soyez brunch addict ou bruncheur occasionnel,
le Brunch du Léman vous accueille en famille ou entre amis,
tous les dimanches de 12h à 14h.

Buffet d'entrées - Buffet asiatique - Banc de l'écailler - Bar à pickles
 Plats chauds - Buffet spécial enfants - Buffet de fromages frais et affinés
 Buffet de desserts - Fontaine au chocolat...

RÉSERVATION : +33 (0)4 50 40 34 34
evenement.divonne@partouche.com

À partir de 65 €/pers. (café ou thé, eaux minérales et jus de fruits inclus)
 25 € de 6 à 10 ans - Offert pour les enfants de moins de 6 ans.



DOMAINEDEDIVONNE
 GRAND HÔTEL**** - GOLF - CASINO