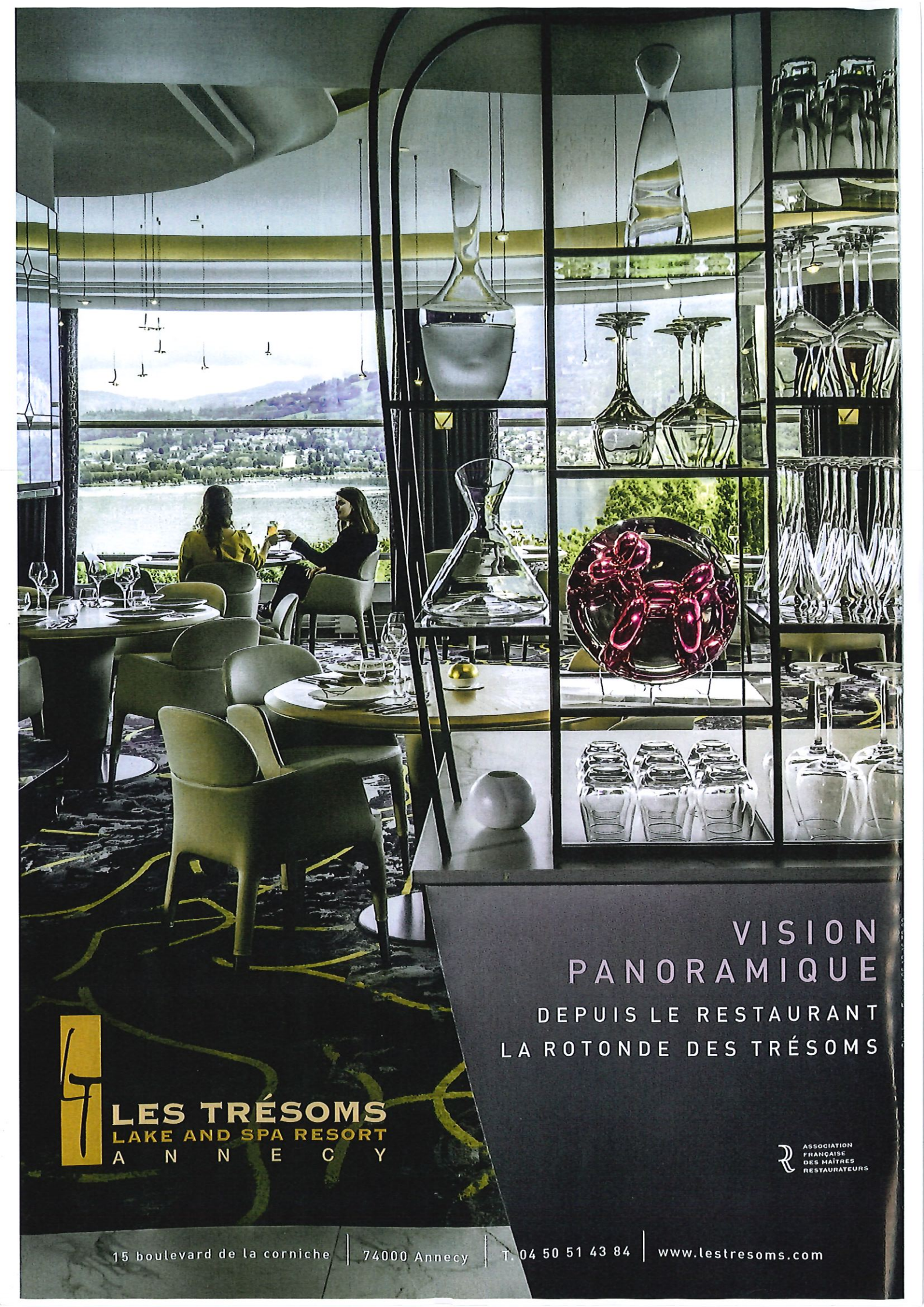




LES TRÉSOMS
LAKE AND SPA RESORT
A N N E C Y

VISION
PANORAMIQUE
DEPUIS LE RESTAURANT
LA ROTONDE DES TRÉSOMS

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

15 boulevard de la corniche

74000 Annecy

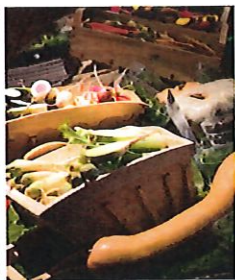
T. 04 50 51 43 84

www.lestresoms.com



LES TRÉSOMS, AGITÉS DU LOCAL !

Depuis toujours, dans la cuisine des Trésoms, se marient saveurs de saison et produits de la région, choisis avec beaucoup d'attention et une intention: mettre en avant des hommes et des femmes du terroir.



"Ce sont de vraies rencontres, avec de belles histoires et des gens riches... Et c'est souvent Eric Prowalski, qui est à l'origine de ces rencontres", raconte Véronique Droux, la directrice de l'établissement. "Il a grandi à Arcachon, dans le restaurant de ses parents qui s'appelaient... la Petite Savoie ! C'est un chef qui a mûri sa cuisine, créé une véritable identité culinaire, forte de ces deux territoires, et pour laquelle il a créé un lien très fort avec les producteurs du coin."

LES TRÉSOMS
LAKE AND SPA RESORT
ANNÉCY

ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

15, Boulevard de la Corniche | 74000 Annecy | T. 04 50 51 43 84 | www.lestresoms.com



Pour composer ses assiettes, Eric Prowalski fait donc marcher en local et ne choisit que le haut du panier : douceurs élevées en pleine terre par le maraîcher Jean-Rémi Martel, à Vieugy ; les pommes et poires de Didier Bui Cruseilles ; l'Abondance d'Emilie Jacquot auquel l'alpage Bauges donne une saveur si particulière ; ou encore le saumon de Dominique Griot. "Nous aimons également soutenir les producteurs locaux", explique Véronique Droux, "s'ils nous apportent des produits de qualité, nous leur garantissons des commandes régulières qui leur permettent de se lancer. C'est un cercle vertueux."

Depuis 10 ans, l'équipe des Trésoms réunit tous les producteurs à l'occasion d'un marché, invitant ainsi les particuliers à découvrir leur travail et goûter leur production. Véritable coup de projecteur sur ces artisans, l'édition de Noël, prévue le 14 Décembre prochain, se fera en partenariat avec l'association la Gentiane. Sur place, les visiteurs pourront donc régler leurs achats en monnaie locale... vous avez-vous ?



LE MOT DE L'EXPERT

L'enthousiaste Rudy Lauberton, de la Ferme lombricole de Savoie à Montmélian, fournit les Trésoms en champignons (pleurotes gris, shiitake) et endives : "tous nos légumes sont biologiques et nourrissent les lombrics, qui les transforment en lombricompost sur lequel nous faisons pousser nos endives. Des « chicons » bio, pleine-terre - ce qui est assez rare en France - , qu'on retrouve à la carte des Trésoms de Décembre à début Avril."