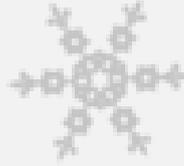


# Flocons de Sel



## TROIS ETOILES POUR EMMANUEL RENAUT !

*Le 27 février 2012, Le Guide Michelin a attribué à Emmanuel Renaut, Chef du FLOCONS DE SEL à Megève, la consécration suprême, et couronne ainsi le parcours de ce chef atypique, brillant, passionné, et audacieux*

Emmanuel Renaut a toujours été à part. Hors des sentiers battus, hors des préceptes et des diktats.

Depuis de longues années, il trace sa route, avec une ardeur inouïe et la conviction profonde qu'il est maître de son destin. Jour après jour, il n'a jamais cessé d'y croire. Tel un forçat de travail, il a cuisiné sans relâche et bâti sans compter. Il a appris en silence, œuvré dans une discrétion absolue.

Aujourd'hui, les trois étoiles dont il a toujours rêvées sont là, devant lui et pour lui. On le regarde et on perçoit aisément son émotion, son bonheur intense, ses quelques larmes qui aimeraient couler de ses yeux rieurs et perçants.

Et puis il reprend son sourire canaille et se remémore son parcours. *Le Crillon* d'abord, avec la belle équipe : Constant, Frechon, Camdeborde qui disent unanimement de lui qu'il était déjà à l'époque un travailleur acharné, qui n'abandonnait jamais avant d'avoir réussi. Il retiendra de cette expérience la rigueur extrême, l'esprit d'équipe et la générosité qui doit transparaître dans toutes les assiettes.

Ce gamin de la région parisienne est très vite tombé amoureux de la montagne. Un service militaire comme chasseur alpin à Chambéry a profondément marqué le jeune homme à la recherche d'altitude, de nature, de grands espaces et de pureté.

En 1990, il intègre les cuisines de Marc Veyrat à *L'Auberge de l'Eridan* à Annecy, et restera aux côtés de l'homme au chapeau pendant sept années, dont cinq comme Chef Exécutif. Ces sept années marquantes seront entrecoupées de quelques mois passés à Cordes-sur-Ciel, au Grand Ecuyer aux côtés d'Yves Thuriès.

En 1997, l'expérience Marc Veyrat s'achève et laisse Emmanuel Renaut empreint d'une solide volonté de révéler et de magnifier dans sa cuisine les produits de terroir savoyard. Comme un besoin de s'échapper pour mieux revenir, il part pendant quelques mois à Londres, et devient le Chef Exécutif de *l'Hôtel Claridge*.

Mais la montagne rappellera rapidement Emmanuel Renaut à ses premières amours. En 1998, il décide de venir s'installer à Megève et d'y ouvrir son restaurant, le « Flocons de Sel ». La magie opère, et la cuisine précise et singulière qu'il propose rencontre un succès immédiat. En 2001, une première étoile vient pointer le bout de son nez, et sera rejointe en 2007 par une deuxième étoile bien méritée, faisant ainsi du « Flocons de Sel » la référence gastronomique de la province megévane.



Pendant ces dix années, Emmanuel se construit, se révèle et affine son esprit de cuisine. La montagne devient un peu plus chaque jour son domaine, sa terre, son inspiration. C'est là qu'il part se ressourcer. Il avoue son humilité face à tout ce que la montagne lui offre. Il se détache donc peu à peu et de manière définitive des produits qui ne sont pas issus de sa région et apprivoise d'autres produits jusqu'alors plus rares. A ses heures perdues, il part pêcher le Féra sur le Lac Léman avec Eric Jacquier, va voir son fromager dans les montagnes. Sa cuisine maîtrisée est d'une grande simplicité en apparence, mais révèle une technicité extrême, fruit d'un travail acharné et rigoureux. *« J'adore la technique mais j'aime qu'elle ne se voie pas. Il faut une grande technicité en réalisation et une grande simplicité pendant la dégustation ».*

Ce père de trois enfants part souvent en famille pour la cueillette des champignons, pour la découverte des herbes de montagne. Il aime transmettre ce savoir de la nature qu'il respecte tant.

Emmanuel Renaut est un homme de défis. En 2004, il devient Meilleur Ouvrier de France après une préparation intensive de plusieurs mois.

En 2007, il a envie de grandir, d'avancer davantage. Depuis quelques années, un rêve lui trotte dans la tête. Un hôtel... Mais un hôtel pas comme les autres. Quelques chambres, son restaurant, une petite maison familiale mais avec un luxe et une attention hors-du-commun, une demeure où il accueillerait les gens chez lui.

En 2008, il franchit le pas avec son épouse Kristine et construit sur les hauteurs de Megève L'hôtel « Flocons de Sel ». Un pari fou, mais une envie féroce de proposer quelque chose qui n'existe nulle part ailleurs.

Emmanuel réalise son rêve, travaille plus que jamais, et ne laisse rien au hasard. Pas de place à l'improvisation et à l'approximation. A l'ouverture de l'hôtel en décembre 2008, après de longs mois de travaux, des investissements colossaux, le rêve est devenu réalité.

Quelques chambres, quelques mazots (petits chalets privés), une suite privative de 160 m<sup>2</sup>, un spa, une salle de sport, une piscine intérieure donnant sur les montagnes, une cave à Chartreuse et à cigares, et le restaurant gastronomique qui s'est déplacé et qui vient parachever cet ensemble hors-du-commun.

Emmanuel est dans son élément, et ressent une réelle fierté à proposer à ses hôtes un luxe feutré, un service sur-mesure, une ambiance familiale, généreuse et authentique. Lui et son épouse Kristine s'emploient à faire de chaque séjour, un grand moment de bonheur, de détente et de gastronomie.

Emmanuel a mis tout son cœur et toute son énergie dans cet hôtel – restaurant. Le risque qu'il a pris est élevé mais il a accepté de relever le pari. Il n'a jamais su de quoi demain serait fait mais n'a toujours eu qu'une devise : travailler, ne jamais se reposer sur ses acquis et faire de la vie un défi.

Aujourd'hui, Emmanuel a-t-il réussi ? Lui vous dira que l'on n'a jamais réussi, mais le chemin qu'il a parcouru est tout de même une épreuve et la preuve que chacun est maître de son destin.



**HOTEL \*\*\*\* – RESTAURANT FLOCONS DE SEL**

1775, route du Leutaz - 74120 Megève

Informations et réservations : +33 (0)4 50 21 49 99 - [contact@floconsdesel.com](mailto:contact@floconsdesel.com)

[www.floconsdesel.com](http://www.floconsdesel.com)

Contact presse

**CLARISSE FERRERES COMMUNICATION**

23, rue Chevert - 75007 Paris

Clarisse Ferreres: 06 26 67 17 60 - [clarisse@clarisfeferreres-communication.com](mailto:clarisse@clarisfeferreres-communication.com)