



LE CONTRESENS DEVIENT LA BRASSERIE BRUNET

Le restaurant Le ContreSens, ouvert par le chef étoilé Laurent Petit, rue de la Poste à Annecy, change de visage et de nom. Depuis ce printemps, c'est désormais La Brasserie Brunet, pour être en lien avec le Café Brunet et le Clos des Sens, à Annecy-le-Vieux. L'esprit ? Celui d'une brasserie haut de gamme, idéalement



située à proximité de la gare. D'où l'idée d'ouvrir 7 jours sur 7, toute l'année, midi et soir. La déco ? Intemporelle. Elle a été confiée à l'agence aixoise icmArchitectures, qui s'était chargée des transformations au restaurant le Clos des Sens à Annecy-le-Vieux. Les architectes ont valorisé les espaces, créé une cuisine

ouverte, fait ressortir les pierres apparentes et amélioré l'acoustique. Le mélange des matériaux et des couleurs sobres donne l'apparence d'une brasserie qui aurait toujours existé. Au menu ? Les plats revisitent les grands classiques de la cuisine française. —

10 rue de la Poste à Annecy.

Le "local" à l'honneur

Les restaurateurs autour du lac du Bourget sont nombreux à se fournir chez les petits producteurs locaux et sur les marchés d'Aix-les-Bains ou de Chambéry. Patrick Turpin, le Chef du restaurant La Parfumerie, Cuisine et Flacons, est de ceux-là. Cosy City est allé lui demander où il trouvait tous ses bons produits. Attention, ça donne faim !

D'où proviennent les produits locaux qui entrent dans la composition de vos plats ?

Les produits locaux que j'utilise viennent pratiquement tous des Halles de Chambéry. Les pains viennent de la boulangerie chez Jean-Michel et Véronique Arthus de la boulangerie Comme Autrefois, les viandes de chez Stéphane Milleret de la Boucherie des

Halles, les poissons de chez Philippe Nadaud de la Poissonnerie de l'étoile et les légumes de chez Catherine Batti, Meilleur Ouvrier de France Primeur.

Pourquoi avoir fait le choix du local ?

Pour la qualité des produits d'une part, mais aussi pour la relation qui s'est instaurée entre mes fournisseurs et moi, car ils me font régulièrement découvrir de

nouveaux produits : une herbe locale que je ne connaissais pas, un légume oublié, une viande... C'est aussi ça qui nourrit la créativité !

Comment cela se traduit sur votre carte ?

Notre dernière recrue, le nouveau Chef Pâtissier, utilise beaucoup d'herbes et de champignons locaux dans ses desserts... C'est à découvrir absolument ! —