



NEIGES ÉTOILÉES
FESTIVAL INTERNATIONAL DE GASTRONOMIE
CHÂTEL

4

ÈME
FESTIVAL INTERNATIONAL
DE GASTRONOMIE

Du 21 au 24 janvier 2014

À Châtel, les chefs
prennent de l'altitude !

PARRAINÉ PAR
GILLES GOUJON
3 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN



PROGRAMME / CONCOURS SUR :

> WWW.CHATEL.COM

www.facebook.com/NeigesEtoilees

www.châtel.com - 04 77 00 00 00 - 10000 Châtel - France

— CV —
CENTRE VITICOLE
CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte

Club Med

VIGNERONS
DE CARACTÈRE



Thomas Cook
Group



FRANCE BOISSONS
BOISSONS - VIN - LIQUORS



LA TABLE D'ANTOINE

Maître restaurateur

3 salles de restaurant

Ouvert tous les soirs dès 18h15

Spécialités savoyardes - menu & carte

**Réservation au +33(0)4 50 73 29 53
145, route de Thonon -Châtel Centre**



Navette gratuite
Domicile Restaurant
www.table-antoine.com

au coeur du village

châtel
restaurant



LES NEIGES ÉTOILÉES EN HISTOIRE

2011 : Châtel lance la 1^{ère} édition des Neiges Etoilées, parrainée par Edouard Loubet, 2 étoiles au Guide Michelin et 18/20 au Gault-Millau. Cette première édition connut un grand succès auprès des chefs, journalistes, festivaliers, ...

2012 : Autour de Régis Marcon, trois étoiles au Guide Michelin, le festival des Neiges Etoilées s'agrandit. Malgré le froid, parmi les larmes d'émotions des candidats, les cris de joie des enfants à la cantine de l'école qui savourent un repas de chefs étoilés,... les Neiges Etoilées confirment la convivialité qui caractérise le festival.

2013 : De nombreux Meilleurs Ouvriers de France et un parrain d'exception, Michel ROTH, étaient présents lors de la troisième édition. Le Festival des Neiges Etoilées s'ouvre davantage au grand public, avec un concours de fondue savoyarde et de rissoles.

2014 : La 4^{ème} édition mettra à l'honneur les maires et présidents des communes françaises et suisses des Portes du Soleil, à travers un concours de ces derniers, aux côtés des chefs ! Cette édition 2014 sera parrainée et présidée par Gilles Goujon - 3 étoiles au Guide Michelin.

Le caviar,
plaisir sublime...



Roman
Kaviroff
CAVIAR

www.roman-kaviroff.com
contact@roman-kaviroff.com



GILLES GOUJON - CHEF DU RESTAURANT L'AUBERGE DU VIEUX Puits - FONTJONCOUSE

*PARRAIN DES NEIGES ÉTOILÉES 2014
& PRÉSIDENT DU JURY DU CONCOURS DES CHEFS*

Gilles Goujon est né à Bourges (Cher) en 1961. Il débute sa carrière professionnelle comme apprenti en cuisine à Béziers.

Il quitte la ville du rugby pour suivre les étoiles du « Moulin de Mougins ». Aux côtés du chef Roger Verge, son mentor, il apprend et affine son style avec une touche provençale. Il vogue ensuite vers « Le Petit Nice » à Marseille, puis vers « L'Escale » à Carry-Le-Rouet où il contribue à l'obtention de la 2^{ème} étoile Michelin.

En 1992, *Gilles Goujon* reprend avec son épouse Marie-Christine « L'Auberge du Vieux Puits », à Fontjoncouse dans l'Aude.

En 1996, il devient *Meilleur Ouvrier de France*.

En 1997, il obtient sa 1^{ère} étoile au Guide Michelin.

En 2001, une 2^{ème} étoile vient scintiller dans le ciel de Fontjoncouse.

En 2010, il entre dans le cercle très fermé en obtenant la 3^{ème} étoile.

Il est aussi élu Chef de l'Année par ses pairs.

En 2012, *Gilles Goujon* a fêté les 20 ans de son restaurant.



LE JURY DU CONCOURS DES CHEFS 2014



Claude Legras
Directeur Technique

Habitué des concours culinaires, puisque jury pour les MOF dont il est récompensé, ce chef de talent officie au restaurant Le Floris** dans la campagne genevoise. Il est l'un des cinq chefs doublement étoilés de Suisse Romande, depuis 2011. Claude Legras dirige le concours des chefs des Neiges Etoilées depuis la création du concours.



Alexis Olivier

Journaliste emblématique à TV8 Mont-Blanc depuis 2002, Alexis-Olivier Sbriglio est avant tout un épïcuren. Farouche défenseur du terroir et de ses acteurs, c'est tout naturellement qu'on le retrouve, également, administrateur de l'association Savoie Mont Blanc Terre d'Etoiles, qui met en avant le savoir-faire et le talent des chefs étoilés des 2 Savoie.



Jean Deville

Amoureux de la gastronomie française, Jean Deville a effectué toute sa carrière professionnelle au service de la formation de nombreux chefs au Lycée Hôtelier de Thonon-Les-Bains. Professeur réputé et respecté, il est également le frère de Michel Deville, Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, et oncle de Frédéric Deville, Meilleur Ouvrier de France Glacier et Champion du Monde de la Pâtisserie 2005.



Odile Mattei

Odile Mattei, journaliste, sillonne depuis 30 ans la région Rhône-Alpes Auvergne à la rencontre des hommes et des femmes qui font par leur savoir-faire,

leur culture, leurs valeurs, la richesse d'un territoire. Après « Chemins de Traverses » et « Pousse-café », depuis 2002, elle propose chaque dimanche son magazine « Goûtez-Voir » qui met à l'honneur un chef, ses producteurs, un patrimoine gastronomique, un territoire. Chefs étoilés (Paul Bocuse, Marc Veyrat, Michel Rochedy, Emmanuel Renaut...) ou simples aubergistes transformant les produits dans leur cuisine, ils reçoivent tous Odile Mattei dans leur établissement pour partager un moment gourmand et convivial. « Goutez -Voir », un rendez vous incontournable de tous les gourmets et épïcuriens sur France 3.



Christian Têtedoie

Meilleur Apprenti de France à 17 ans, Meilleur Ouvrier de France depuis 1996 et étoilé au Guide Michelin depuis 2000, il est nommé président

des Maîtres Cuisiniers de France en 2011. Il dirige à Lyon trois restaurants qui comptent parmi les classiques gastronomiques de la ville.



Carinne Teyssandier

Originaire de Lyon, Carinne Teyssandier anime à 22 ans, son premier magazine Côté cuisine, diffusé sur la chaîne régionale France 3 Bourgogne. En

2001, elle participe au lancement de Cuisine TV, première chaîne de télévision dédiée à la cuisine, puis présente Cuisine mode d'emploi en duo avec le chef cuisinier Eric Léauté, et Les Tables de Sophie aux côtés de Sophie Dudemaine. Depuis 2007, Carinne Teyssandier participe à l'émission Télématin sur France 2, où elle suggère des recettes élaborées à partir des produits de saison. Depuis 2011, elle est également chroniqueuse culinaire de l'émission Village départ, diffusée sur France 3 durant le Tour de France, et co-anime avec Éric Léauté Aujourd'hui, je cuisine !



LES INVITES 2014



Cédric Mouthon

Le candidat haut-savoyard de la promotion Masterchef 2012 concrétise son rêve et ouvre son atelier de cuisine : L'atelier 180° (atelier180.com).

Il nous proposera de réaliser des recettes gourmandes (tarte au citron meringuée) à travers des cours de pâtisserie.



Fabrice Bonnot

Fabrice BONNOT, chef reconnu et acteur gastronomique essentiel, s'est constitué une haute renommée et nous révèle avec passion une cuisine mêlant

subtilité et richesse de saveurs. Fabrice BONNOT a travaillé auprès des plus grands : Troisgros, Guy Savoy et Goumard. Chef de deux belles adresses situées au cœur de Lyon « Cuisine et Dépendances » et « Entracte », il est également chroniqueur culinaire sur TLM avec des projets pleins la tête. Il nous dévoile une cuisine nouvelle, toute en finesse et en beauté, et nous fait partager son savoir à travers ses livres pour l'amour de la cuisine. C'est une histoire simple et envoûtante, où le chef dévoile ses secrets culinaires. Quand la gourmandise rencontre le savoir-faire !



Serge Coste

Journaliste au «Faucigny», responsable du secteur Chablais et de la rubrique «gastronomie». Passionné de cuisine depuis sa plus tendre enfance, il passe

une bonne partie de ses loisirs au fourneau et a appris le «métier» auprès de Jean-Marie Chanove, le talentueux chef du restaurant «Le Refuge des Gourmets» à Machilly puis lors de différents stages, dont l'un avec Franck Miglierini, chef des cuisines du casino d'Evian et lauréat du prix «mise en valeur du boeuf d'Abondance» aux «Neiges Etoilées 2012». Sa profession lui a par ailleurs permis de satisfaire son goût pour les bonnes choses et donné la chance de savourer les menus des meilleures maisons.



Mercotte

Bloggeuse, chroniqueuse et auteur culinaire, originaire de Savoie, Mercotte a été élevée dans le goût des

bonnes choses, et le fait partager à travers des recettes festives. Elle rend la cuisine accessible en expliquant et en simplifiant les recettes. Les desserts, le chocolat et les macarons sont sa préférence. Depuis le 26 novembre 2012, Mercotte est jurée avec Cyril Lignac de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » diffusée sur M6, les lundis soir.



Tom Phillips

Tom Phillips est pâtissier-chocolatier, spécialisé dans la confection de gâteaux

de mariage décorés avec plus de 30 ans d'expérience dans la mise en pratique et l'enseignement de son art.

Anciennement chef à Londres et enseignant dans le domaine de la restauration, Tom est reconnu au niveau national et international et a reçu de nombreuses récompenses et médailles, dont deux médailles d'or internationales. Par ailleurs, il a publié deux livres sur l'art du chocolat.



Frédéric Kempf

Chef du restaurant les Clarine d'Argent, il est également auteur du magazine gastronomique « Les Secrets du Chef ».



Gregory Edel

Vice-champion du monde de pizza en 2013, Gregory exerce sa passion

dans notre région. Il viendra vous présenter LA pizza qui lui a permis d'accéder à ce titre !



Christelle Richert

Promotion Masterchef 2012

Originaire de Jepsheim (68), Christelle cuisine depuis toute petite. Depuis quelque temps, elle

a mis en place une activité de traiteur à Jepsheim. Elle vous proposera, pendant le festival des Neiges Etoilées, de découvrir des spécialités alsaciennes et plats traditionnels.

Restaurant
Le Vieux Four

Marie-Laure & Pierre Hautin

55 route du Boude
74390 CHATEL
Tél. 04 50 73 30 56



**NOUVEL ESPACE
ustensiles
de cuisine**




Emile Henry
FRANCE

CHATEL Service
QUINCAILLERIE



161 ROUTE DE VONNES • 74390 CHATEL • 04 50 81 34 60

 **Salon**
 **Bar**
 **Resto**

Sylvie TRINCAZ

Tél : 04 50 73 24 45
69, route du Centre
74390 CHATEL
à côté de la Mairie





LES GRANDS RENDEZ-VOUS

Concours des chefs

Le concours des chefs rassemblera 10 chefs professionnels, qui s'affronteront lors d'un challenge culinaire, sur un thème imposé, et jugé par des chefs étoilés et professionnels de la gastronomie.

Thème du challenge culinaire

Réaliser pour 6 personnes, en 3h, les 2 plats suivants :

- Carré de porc accompagné de deux garnitures (une à base de cardons et une croustade en pâte à foncer garnie d'une brunoise de citrouille, puis nappée d'une sauce béchamel à base de tomme de Savoie et glacée.
- Panna cotta à la vanille, gelée de myrtilles et madeleine.

Concours des maires des Portes du Soleil

Quand le maire devient chef, et le chef commis...

Les maires et présidents des communes des stations françaises et suisses des Portes du Soleil viendront accompagnés d'un chef de leur choix, et s'affronteront,

coachés par leur chef, sur une recette simple : l'omelette à la tomme d'Abondance.

Les maires et présidents de communes devront choisir un chef de leur village et préparer une omelette de 8 œufs garnie de tomme d'Abondance. Le maire devra faire l'omelette sous la tutelle de son chef.

Petit déjeuner givré

Rendez-vous sur les pistes de Super Châtel, pour déguster, en compagnie de tous les invités « Neiges Étoilées », un petit déjeuner givré! Offert à tous.

Accessible skieurs et piétons avec un forfait en cours de validité.

Soirée des étoiles

Participez à la prestigieuse «Soirée de Gala étoilée», en compagnie des chefs étoilés, invités, ...animée par l'orchestre Les Choucas.

Concours de vitrine des commerces de Châtel

Les commerçants de Châtel décorent leurs vitrines. Elisez la plus belle vitrine et gagnez des cadeaux «Neiges Etoilées» (sur tirage au sort).

AEROFLASH EXCENEVEX

photo aérienne par ballon captif

chalvinthierry@yahoo.fr • 06 34 52 90 48



BAR
RESTAURANT

Galerie du Moulin
L'ESSERT

Face à la télécabine du Linga

74390 CHATEL

TÉL. 04 50 73 32 14

INSTITUT
DE BEAUTE
Pétale

- Epilation • Maquillage
- Nettoyage de peau
- Soins spécifiques du visage
- Beauté des mains & des pieds
- Décoloration duvet
- Teinture des cils

311 Route du Linga
74390 CHATEL
Tél. 04 50 81 37 61



MARDI 21 JANVIER 2014

SUPER-CHÂTEL

- De 9h à 11h : **Petit déjeuner givré sur les pistes.** Petit déjeuner offert à tous ! Accès en télécabine (Skieurs et piétons)
- 10h : **Inauguration officielle** du festival en présence de tous les invités du festival, chefs étoilés, journalistes, personnalités, restaurateurs de Châtel, élus, ...

RESTAURANT L'OXXY PEAK

- De 10h à 12h : **Cours de cuisine avec Gregory Edel** - Vice-champion du monde de pizza . Cuisinez avec le chef et dégustez votre plat sur place.
Réalisez une pizza inédite avec crème d'ortie, carpaccio de bœuf, sirop de sapin moléculaire et caviar de citron ! Sur inscription – Tarif : 15 euros. Maxi 10 pers.

ESPACE ETOILE

- De 13h à 15h : **Cours de cuisine avec Fabrice Bonnot** - Grand Chef lyonnais. Cuisinez avec le chef et dégustez votre plat sur place.
Filet de dorade royale, risotto crémeux au chorizo et parmesan, sauce au lait de coco et curcuma. Suivi d'une séance de dédicaces. Sur inscription - Tarif : 20 euros. Maxi 10 pers.
- De 15h30 à 17h30 : **Cours de cuisine avec Franck Miglierini** - Chef du Casino Evian. Venez découvrir les techniques de Franck Miglierini et échanger avec lui sur leurs secrets... Sur inscription – Tarif : 20 euros. Maxi 10 pers.

MARDI 21 JANVIER



SUITE

SALLE DES CHEFS

- De 10h à 12h : **Cours de cuisine avec Frédéric Kempf** - Restaurant les Clarines d'Argent. *Carpaccio de St jacques sur sa mousseline froide d'artichauts et craquelant de gruyère. Le Suprême de Volaille farcie aux Ecrevisses et Raviole de Poireau. Suivi d'une séance de dedicaces. Sur inscription - Tarif : 20 euros. Maxi 12 pers.*
- De 13h à 15h : **Cours de cuisine avec Serge Coste** - grand amateur de cuisine. *Cuisinez avec le chef et dégustez votre plat sur place. Ravioles de langoustines, bisque crémeuse et spaghetti de légumes. Sur inscription - Tarif : 20 euros. Maxi 12 pers.*
- De 16h à 18h : **Cours de cuisine avec Tom Philips** - chocolatier anglais « Autour du chocolat ». *Préparez et décorez des « bonbons » au chocolat. Sur inscription – Tarif : 15 euros. Maxi 12 pers. Idéal pour les anglophones !*

BOWLING DE CHATEL

- De 17h30 à 18h30 : **Atelier œnologie** par France Boissons
Sur inscription - Tarif : 8 euros. Maxi 20 pers. (18 ans révolus)

ESF

56, route de Vonnès
74390 CHATEL

04 50 73 22 64

www.esf-chatel.com

info@esf-chatel.com





MERCREDI 22 JANVIER 2014

ESPACE ETOILE

- De 10h à 12h : **Démonstration culinaire par Christian Têtedoie et Claude Legras**

Venez découvrir les techniques de nos chefs étoilés et échangez avec eux sur leurs secrets. Tarif : 5 euros (sans inscription).

- De 13h30 à 15h : **Démonstration culinaire par Claude Legras et Gilles Goujon**

Venez découvrir les techniques de nos chefs étoilés et échangez avec eux sur leurs secrets. Tarif : 5 euros (sans inscription).

- De 16h à 17h : **Rencontre et dédicace avec Carinne Teyssandier, Odile Mattei et Mercotte**

Venez rencontrer « Les femmes de goût de la Télévision » !

- De 18h à 20h : **Le défi des maires et présidents de Communes des Portes du Soleil et de la Vallée d'Abondance.**

Venez encourager les élus des Portes du Soleil qui ne « feront pas d'omelette sans casser des œufs » ! Entrée gratuite - Ouvert à tous.



MERCREDI 22 JANVIER 2014 - SUITE

SALLE DES CHEFS

- De 10h à 12h : **Atelier enfants avec Fabrice Bonnot**

Cuisez avec le chef et dégustez votre plat sur place.

Tubos de crabe brunoise de légumes au caramel de carottes. Suivi d'une séance de dédicaces. Cuisez avec le chef et dégustez votre plat sur place.

Sur inscription - Tarif : 12 euros. Maxi 12 pers.

- De 14h à 16h : **Atelier enfants avec Fabrice Bonnot**

Cuisez avec le chef et dégustez votre plat sur place.

Tarte fondante au chocolat marmelade de banane et noix de coco. Suivi d'une séance de dédicaces. Cuisez avec le chef et dégustez votre plat sur place. Sur inscription -

Tarif : 12 euros. Maxi 12 pers.

- De 17h à 18h30 : **Démonstration culinaire par Mercotte**

Suivi d'une séance de dédicaces. Venez découvrir les techniques de LA spécialiste des macarons et échanger avec elle sur ses secrets... Tarif : 5 euros (sans inscription).

SALLE CHATELAINE

- De 15h à 17h : **Rencontrez et échangez avec les chefs étoilés !**

Préparez vos questions et venez échanger avec les chefs étoilés *sur leurs techniques de cuisine, leur expérience, les concours, l'apprentissage, le matériel, ...*

Un grand moment convivial, d'échange et de partage !

Réservé aux professionnels de la restauration, brigades, stagiaires, étudiants,



JEUDI 23 JANVIER 2014

ESPACE ETOILE

- **De 9h à 17h : Concours des chefs « Neiges Etoilées »**

10 chefs professionnels s'affrontent à travers un menu imposé et jugé par un jury composé de chefs étoilés, journalistes culinaires et professionnels de la gastronomie. *Entrée gratuite - Ouvert à tous*

SALLE DES CHEFS

- **De 10h à 12h : Démonstration culinaire par Mercotte -**

Venez découvrir les techniques du gâteau de Savoie et échanger avec Mercotte sur ses secrets... *Suivie d'une séance de dédicaces. Tarif : 5 euros (sans inscription).*

- **De 14h à 15h30 et de 18h à 19h : Cours de cuisine avec Cédric**

Mouthon - Atelier 180° - Le candidat haut-savoyard de la promotion Masterchef 2012.

Fabriquez votre tarte au citron meringuée et dégustez-la !...

Sur inscription - Tarif : 20 euros. Maxi 8 pers.

RESTAURANT LA TABLE D'ANTOINE

- **De 17h30 à 18h30 : Atelier œnologie avec Alexandre Truffer -**

Les vins suisses - *Sur inscription - Tarif : 8 euros. Maxi 20 pers. (18 ans révolus)*

RESTAURANT LE PIERRIER

- **De 17h30 à 18h30 : Atelier œnologie avec Cédric Pache -**

Les vins suisses - *Sur inscription - Tarif : 8 euros. Maxi 20 pers. (18 ans révolus)*



**Donnez vie
à tous vos
projets immobiliers**



354 Route de Vonnès 74390 CHÂTEL **04 50 73 31 76**

■ Location ■ Gestion ■ Vente ■ Syndic ■ i-Citya ■ www.citya.com



VENDREDI 24 JANVIER 2014

ESPACE ETOILE

- **De 10h à 12h : Cours de cuisine avec Fabrice Bonnot**

Cuisinez avec le chef et dégustez votre plat sur place. *Raviole de gambas à la crème de parmesan. Suivi d'une séance de dédicaces. Sur inscription - Tarif : 20 euros. Maxi 12 pers.*

- **A partir de 18h30 : Grande Soirée de gala Etoilée**

Apéritif, bar à champagne, ...

Dîner des étoiles avec menu composé par Claude Legras et Daniel Viret.

Remise des prix des concours. Soirée animée par l'orchestre les Choucas.

Sur réservation - Tarif : 80 euros

SALLE DES CHEFS

- **De 9h30 à 10h30 : Démonstration de cuisine avec Christelle Richert - Promotion Masterchef.**

La cuisine alsacienne au rendez-vous. *Tarif : 5 euros (sans inscription).*

- **De 11h à 11h45, de 14h à 15h et de 15h15 à 16h : Les enfants de l'école de Châtel font leur cuisine.** *Réservé aux enfants de l'école de Châtel*

- **De 16h à 17h30 : Démonstration culinaire par Christian Têtedoie et Gilles Goujon.**

Venez découvrir les techniques des chefs étoilés et échanger avec eux sur leurs secrets... *Tarif : 5 euros (sans inscription).*

CANTINE DE L'ECOLE DE CHATEL

- **De 11h à 13h : Repas étoilé à la cantine de l'école.**

Les chefs étoilés préparent le repas de la cantine pour les enfants de l'école.

Un grand moment de partage et de joie ! *Réservé aux enfants de l'école de Châtel.*

CHÂTEAUX ROUSSILLON

La boutique en ligne
des grands vins du Roussillon



www.chateaux-roussillon.com
contact@chateaux-roussillon.com





MENU - DINER DES ETOILES 2014

Daniel VIRET - Annecy

Tomate d'Amour au sésame

Toast au maïs, mousse ricotta, ciboulette, saumon

Verrine de tartare de féra

Mousseline de moutarde à l'ancienne

Tranchette de foie gras sur pain d'épice

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé

Chasselas - Aigle (Suisse)

Favi - Les Fils de Ch.Favre (Suisse)

Duo de foie gras aux gousses de vanille

et mille-feuille de féra fumée

Compotée de figue et poire fine melba toastée

Chignin Bergeron - Cave de Chautagne

Ermitage Les Serpentes - Gérald Besse (Suisse)

Pigeonneau de Racan

et duxelle de champignons cuits en coque croustillante

Petits choux farcis, Jus au suc de Mondeuse

Vaqueyras - Marquis de Fonséguille

Les Romaines - Les Frères Dutruy (Suisse)

Ananas Victoria de l'Ile Maurice poêlée

Crème double de Gruyère

Sorbet fruits de la passion, meringuettes suisses

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Chardonnay

Soft drinks, Café

BAR - RESTAURANT - PIZZÉRIA

Patricia, Jean-françois GRILLET et Fils

Maitre Restaurateur

Tél. 04 50 73 30 46



32, Route du Centre - 74390 Châtel - www.lefiacre74.com

Fermé lundi et mercredi matin



photo :
Sylvain Cochard

07 88 12 70 49 - 04 50 72 22 53

CL'HAIR - 258 route de Vonnes - 74390 Châtel



Restaurant & self d'altitude

Plaine-Dranse · 74390 Châtel

04 50 733 119 · www.crepy.net





RECETTE : NOIX DE SAINT JACQUES AU PRALINÉ DE CÈPES, EMBEURRÉE DE CHOUX À LA MANDARINE SELON RÉGIS MARCON

Ingrédients :

- Saint Jacques : 8 noix de Saint Jacques, 100g de praliné de cèpes, jus de poulet, zestes d'orange.
- Chou vert : 1 chou vert, 1 oignon, 2 mandarines de Corse
- Sabayon au beurre de cèpes : 2 œufs, 3 jaunes, 250g de beurre, 1 poignée de cèpes secs, 1 filet de vinaigre de cidre, huile de noisette

Sabayon :

Mettre à chauffer le beurre, y plonger les cèpes secs, cuire tout doucement pendant ½ heure.

Réaliser le sabayon en mélangeant les ingrédients, verser en siphon.

Chou :

Blanchir le chou, refroidir, le tailler en chiffonnade.

Faire revenir l'oignon ciselé avec une noix de beurre, ajouter la chiffonnade.

Faire compoter 5 min, relever le chou en fin de cuisson avec un peu de jus de mandarine et quelques suprêmes.

Saint Jacques :

Poêler les Saint Jacques aller-retour dans une poêle, retirer les Saint Jacques.

Déglicer avec un peu de jus de mandarine, ajouter les zestes, réduire, ajouter quelques gouttes de jus de poulet.

Recouvrir chaque Saint Jacques d'un peu de praliné de cèpes.

Passer sous la salamandre.

Dressage :

Arranger le chou au centre de l'assiette, disposer dessus la Saint Jacques, arroser d'un peu de jus de cuisson, servir le sabayon à part.

BZT^{Sarl} DÉCORATION **Peinture** Intérieure - Extérieure

Neuf & Rénovation - Décapage Chalet...

Les plagnes

74360 la Chapelle d'Abondance

Tél. 06 75 24 27 77 - 04 50 73 58 82

www.bztpeinture.com

LA LAVANDIÈRE



Cadeaux

- Location de draps
- Location de meublés
- Laverie automatique



209, route du Linga

74390 CHATEL

Tél/Fax : 04 50 73 30 49

Tél. : 04 50 73 23 32

ERE BAG

MAROQUINERIE

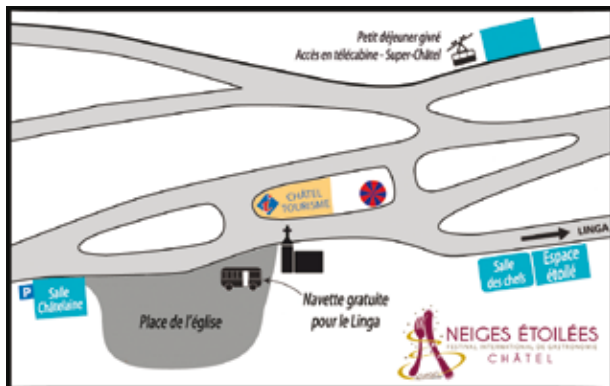


53, rue nationale
74500 Evian

©+33 (0)4 50 38 91 24

ere-bag@orange.fr

www.eviancommerces.fr



Notes :



brake

goûtez la différence



le dauphiné
ledauphine.com



LeMessager



Abondance
Une vallée, une vache, un fromage.



METRO.fr



ÉCOLE SKI ACADEMY



SOCIÉTÉ CHABLAISIENNE DE REVÊTEMENTS



Contact et réservation Châtel Tourisme :

14 route de Thonon - 74 390 CHATEL

Tél. : +33(0)4 50 73 22 44 - Port. : +33(0)6 76 36 95 76

neiges.etoiles@chatel.com

www.facebook.com/NeigesEtoiles

www.chatel.com

Création, mise en page et impression en 3000 exemplaires : Sovacom / 2014

Crédits photos : Studio Yvon - JFV- Chatel Tourisme - Image et Associé - SIFA