





25 ans du Flocons, 10 ans de 3 étoiles au Guide Michelin, quels beaux chiffres !

Ils témoignent que, notre vie, celle de nos enfants et de nos collaborateurs tellement chers à nos yeux, sont bien remplies !

Des souvenirs inoubliables de l'ouverture du Flocons de Sel...

Saviez-vous comment Emmanuel a trouvé le nom pour son restaurant ?

Il faisait nuit, fin novembre, il venait de signer l'achat de la petite pizzeria "le Saint-François" à Megève avec l'aide de sa mère Bernadette ; les flocons tombaient sur son nez, il pensait à ses recettes, à ce sel tellement léger avec lequel il travaillait à Londres, au Claridge's, et là il se dit « et oui ce sera le "Flocons de Sel" ! ».

Pour la petite anecdote, peu de temps après, nous avons traversé la Manche avec un camion pour récupérer 900kg de Sel de Maldon (l'équivalent de 3600 boîtes - 1% de leur production annuelle de sel - avec tout cela nous n'avons pas eu besoin d'en racheter pendant 4 ans !).

La famille d'Emmanuel fut toujours très présente pour nous, malgré la distance depuis Reims et Paris - ils se sont de suite rendus disponibles pour faire les travaux : moquette, destruction de l'ancien four à pizza, des tonnes de gravats sur les épaules à évacuer, agrandissement de la cave... Il nous manquait quelqu'un pour prendre en main la sommellerie, mais pas de problème ! Jean-Christophe, le frère d'Emmanuel, nous prêta main forte à plusieurs reprises.

L'envie de réussir, les idées bien arrêtées, l'aide de la famille et le brillo de nos équipes qui nous accompagnent depuis toutes ces années avec l'obtention de la première, puis deuxième, et enfin troisième étoile : c'est ça notre histoire !

C'est LA consécration d'obtenir les étoiles et aussi de les garder - Merci !

Une aventure gastronomique qui commença en décembre 1997. Le restaurant se transforma petit à petit d'une pizzeria à un restaurant cocooning, chaleureux, gastronomique et l'envie de progresser et de s'agrandir est là. L'ouverture de notre hôtel et restaurant, sur le massif de Rochebrune, était notre rêve ultime et il a pu se réaliser en décembre 2008.

Nos trois enfants grandissent en "plein dedans" mais que du bonheur - à eux aussi un grand merci pour leur patience, indulgence (quand les projets changent, quand le temps nous manque...) On vous aime tellement !

Voilà le temps, on y revient sans cesse. J'ai l'impression d'avoir vécu deux vies en une déjà avec mon Chef... alors je suis impatiente de connaître la suite maintenant... à bientôt !

Kristine Renaut

ET 1, ET 2,... ET 3

2001 : 1ère étoile décrochée au Flocons de Sel, situé encore dans le village

2006 : 2ème étoile, décrochée aussi dans la village.

2012 : La consécration, la 3ème étoile vient couronner le travail et le talent du chef Emmanuel Renaut et de ses équipes, au Flocons de Sel, situé désormais route du Leutaz, sur les hauteurs de Megève.

Symbole des étoiles remplacées pour la circonstance par des fleurs, représentatives de la cuisine nature du chef.



LES MAISONS

Si le « Flocons de Sel » est le navire amiral des établissements d'Emmanuel Renaut, il a su créer d'autres établissements avec toujours cette même philosophie : accueillir et régaler en proposant des produits du terroir de grande qualité.



PASSION COUCOU

Emmanuel Renaut voue une passion pour l'horlogerie.

Les coucous présents dans la salle de restaurant rythment votre repas avec leurs mélodies, comme un rappel du temps qui passe et qui invite à profiter du moment.



ENSEMBLE

« Ensemble nous sommes plus forts », c'est ce qu'ont bien compris Kristine et Emmanuel Renaut. Ils ont composé la plus belle des recettes : « un concentré de talents ». Leurs équipes les accompagnent chaque jour, du jardinier au serveur ou du cuisinier au sommelier, pour donner à vivre la plus belle des expériences gastronomiques à leurs convives.



MOF 2004

Si les étoiles sont, pour un chef, le témoignage de son travail et de sa passion, obtenir la distinction d'être l'un des Meilleurs Ouvriers de France l'est tout autant. C'est en 2004, qu'Emmanuel Renaut a obtenu cette consécration.

Plat présenté lors du MOF :

« Timbale de macaronis, rognons et crête de coq. Aileron de volaille farci, quenelle de veau et champignons tournés, sauce poulette ».



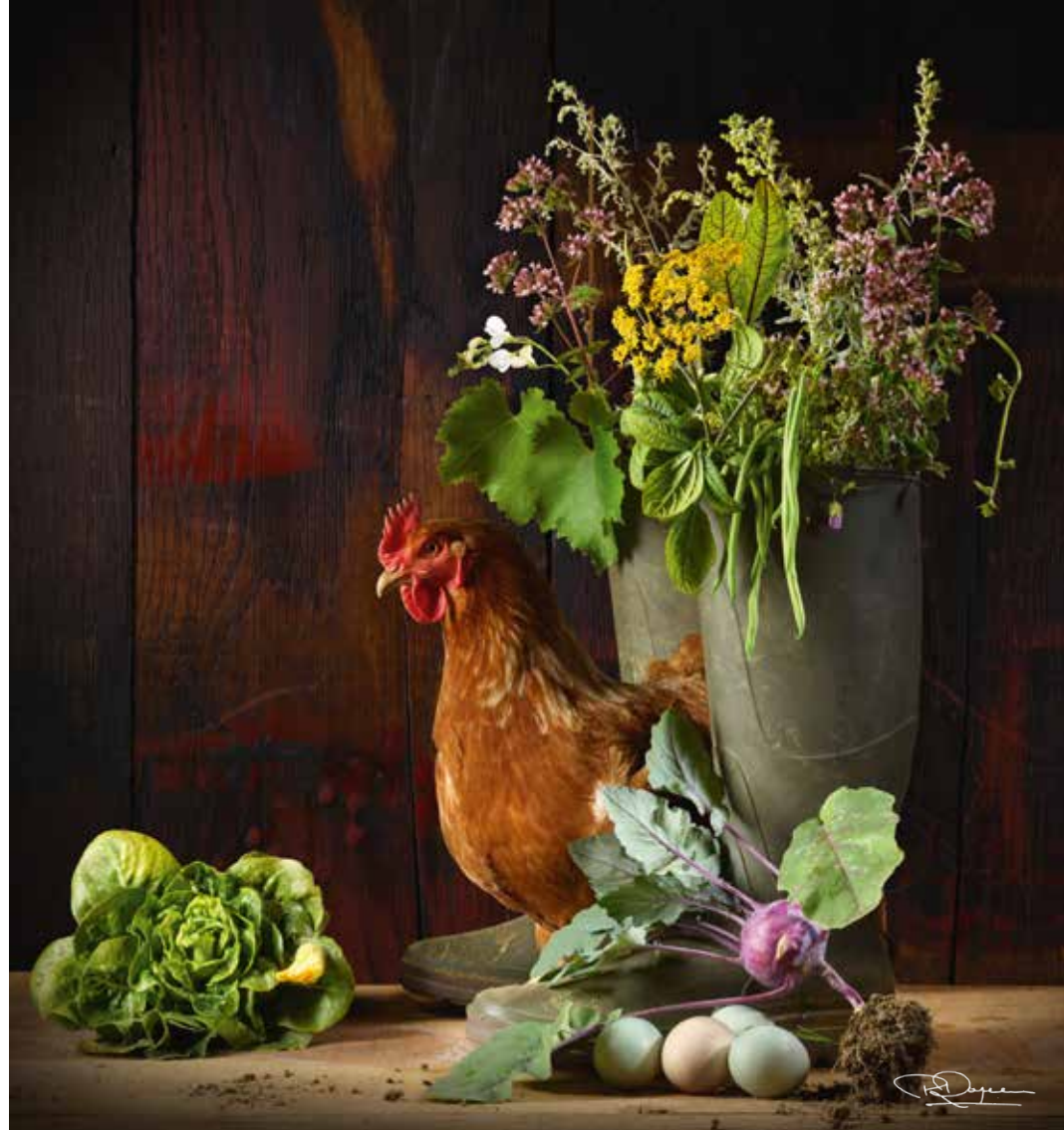
BYE BYE LA MER

En 2000, Emmanuel Renaut, décida d'arrêter la cuisine des poissons de mer pour ne mettre en avant que les poissons de rivière et lac. Il confirme, ainsi, son envie de valoriser les produits de sa région et de son terroir. Il a à cœur de mettre en avant le travail de tous ses producteurs, pêcheurs, fromagers...



FRAIS ET DISPO

Circuits courts, vie en autarcie... appelons cela comme nous voulons !
Pour Emmanuel Renaut produire ses propres légumes, élever ses poules
autour du restaurant, ce n'est pas un effet de mode mais un besoin vital,
celui d'être assuré de servir les produits les plus frais et d'en assurer la qualité.



A L'HEURE DE DEGUSTER

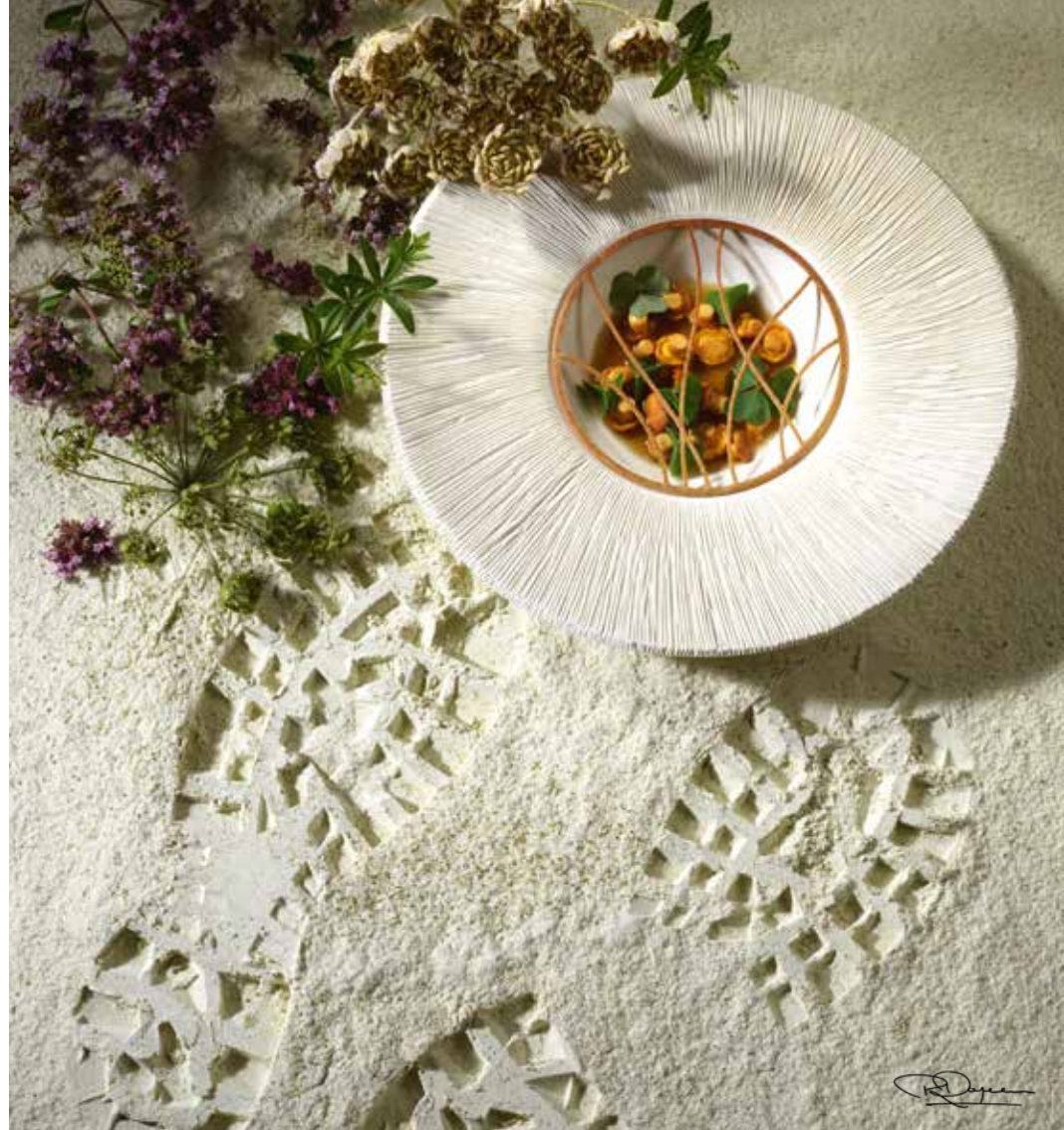
Emmanuel Renaut exporte son talent , également, vers la Suisse.
L'hôtel des horlogers, situé au Brassus, juste à côté de la manufacture du célèbre horloger
Audemars-Piguet, lui a confié la réalisation et mise en place de ses restaurants.



LES RANDONNEES GOURMANDES

Emmanuel Renaut, amoureux de sa montagne, puise dans cette nature de nombreux produits pour régaler ses convives.

Passionné par ses randonnées en altitude, il joint à ce loisir la quête des plus belles herbes, graines et cadeaux que la nature lui offre.

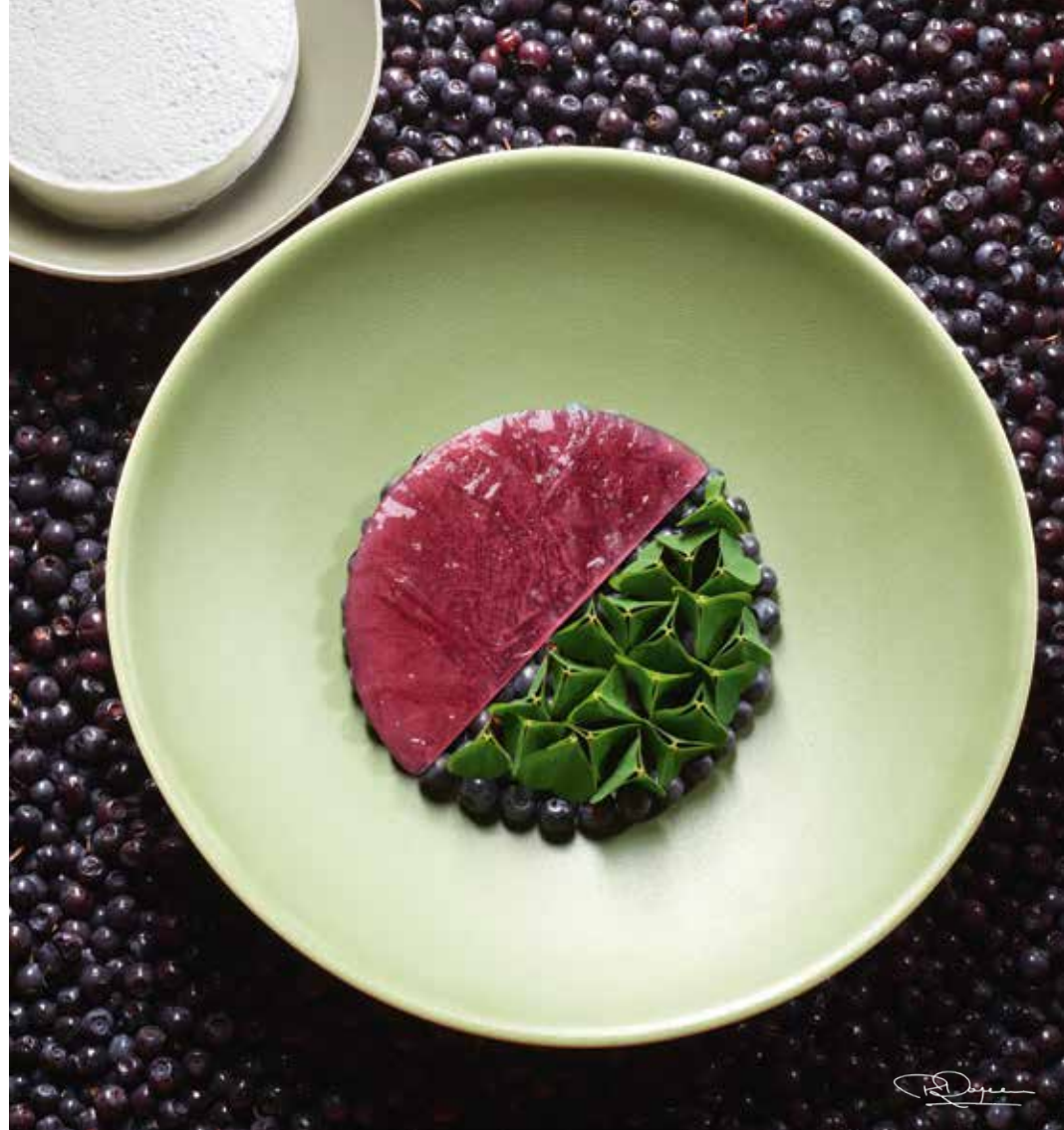


LA TOUCHE FINALE

Comment terminer un bon repas sans dessert ?

Une nouvelle fois les produits de la région et de saison sont mis en majesté.

Aurélie Collomb-Clerc, élue cheffe de l'année par le magazine « Le Chef », et son équipe, nous régale à chaque service.



LES INCONTOURNABLES

Chaque visiteur du Flocons de Sel aura, immanquablement, eu le plaisir de déguster ce bonbon signature, recette emblématique du lieu. Aux parfums de saison, nos bonbons liqueurs sont un clin d'œil à la montagne et à sa richesse gustative.



LE PLAISIR D'ACCUEILLIR

L'hôtel, c'est le terrain de jeux de Kristine. La chaleur de son accueil, la qualité des services permettent aux visiteurs de vivre une expérience unique, hors du temps. Tout l'âme des maisons Relais & Châteaux !





« Merci à Fanny & Patrick Rougereau qui nous ont aidé à retracer notre parcours depuis 25 ans, tous les moments forts, à travers les photos de ce livret. Amis depuis plusieurs années, passionnés par leur travail comme nous, Patrick sait mettre en avant les produits que nous travaillons, les objets, c'est un vrai artiste qui nous comprends et les visuels parlent d'eux-mêmes ! ».

flocons
de *Sel*