



Des macarons en pagaille

J. E.

Avec l'arrivée des trois étoiles de Marc Veyrat et des deux étoiles de Jean Sulpice, la Haute-Savoie est désormais riche de 23 macarons Michelin au total.

C'est à peine de moins que la très brillante Savoie voisine. Et surtout, les deux départements comptent désormais deux trois étoiles chacun.

Car à côté de la maison de Marc Veyrat, pas question d'oublier la triple récompense des Flocons de sel d'Emmanuel Renaut, qui continue d'enchanter Megève.

Pas plus qu'il ne faut laisser de côté les remarquables maisons d'Emmanuel Petit (Le Clos des sens à Annecy-le-Vieux) et de Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, toutes les deux auréolées de deux étoiles au même titre que l'Albert 1er (Chamonix) et Le 1920 (Megève).

Enfin, le département compte une kyrielle d'établissements récompensés par une étoile (outre Les Fresques): La ferme de l'Hospital à Bossey, la table de l'Alpaga à Megève, le refuge des Gourmets à Machilly, l'Esquisse à Annecy, Ô Flaveurs à Douvaine, Raphaël Vionnet à Thonon et le Sérac à Saint-Gervais, maison du très brillant chef d'origine marseillaise Raphaël Le Mancq.

Enfin, dans le palmarès 2018 du guide, il faut toutefois noter la sortie de La Ciboulette, à Annecy, qui après le départ de Georges Paccard n'a pas retrouvé sa distinction, même si le Michelin continue à en faire un établissement très recommandable.