



RENDEZ-VOUS

LES MUSTS !



jours, le restaurant se double le soir d'un café-théâtre où même les esprits les plus fatigués se dérident.

Carré Curial

Espace Malraux

73000 Chambéry

Tél. : 04 79 85 80 15

www.restaurant-hypotenuse.com

ATMOSPHÈRES

Chef : Alain Perrillat-Mercerot

Lavaret du lac du Bourget, sorbet au yaourt aux baies de genièvre...

La cuisine d'Alain Perrillat ne renie ni ses origines, ni son terroir, s'approvisionne auprès de producteurs et de pêcheurs régionaux. Sans se départir d'une certaine créativité distinguée par une étoile au *Michelin* depuis 2009. Ici, pas question de grignoter en catimini, la pause déjeuner impose et s'étire lors des grandes occasions, avec vue garantie et splendide sur le lac. Et il ne s'agit pas non plus de négliger la carte des vins savoyards de Delphine Piret, en particulier ses vins d'Alloinget, Abasse, le site de l'hôtel-restaurant indique dans la rubrique « plats de casseroles » d'autres adresses à découvrir dans la région.

1000 route des Tournelles

73000 Le Bourget-du-Lac

Tél. : 04 79 25 01 29

www.atmospheres-hotel.com

Hôtel Séminaires

LE MANOIR

Chef : Jean Trévenaz

Qu'entre les anciens et les nouveaux formes d'Aix-les-Bains, Le Manoir n'a pas usurpé son nom. Intégré dans les dépendances d'anciens salons de la Belle Époque, le Manoir dispose de salles de réunions audiovisuelles et de communication pour organiser des séminaires interactifs et dynamiques. Ses petits soins pour ses clients comprennent un espace détente avec piscine intérieure, jacuzzi, sauna hammam, et d'un solarium

Bonnes tables, club sportif et réseaux d'entrepreneurs : *L'Entreprise* a recensé les lieux préférés des hommes d'affaires. Les bons endroits pour cultiver vos relations.

Restaurants

LA GRANGE À SEL

Chef : Gilles Blonay

À deux pas de la plage du Bourget-du-Lac, La Grange à sel rehausse le goût de vos déjeuners. Quand ils veulent fêter la signature d'un contrat ou parachever une négociation, les acteurs de Savoie Technolac se réfugient volontiers dans le salon ombragé de cette ancienne remise à sel du XVII^e siècle. La carte cache quelques pépites, tels ce carpaccio de lavaret à la gentiane, ce suprême de volaille fermière au cacao mi-amer ou ce moussoux chocolat-noisette, crème légère au ras el hanout qui a propulsé le fils de la maison en finale du championnat de France des desserts en 2010. Il est possible de réserver directement

une table via smartphone ou web mobile. La Grange à sel prend ses quartiers d'hiver à l'hôtel La Pomme de pin à Courchevel.

La Croix verte

73370 Le Bourget-du-Lac

Tél. : 04 79 25 02 66

www.lagrangeesel.com

L'HYPOTÉNUSE

Chef : Fabrice Vaniscotte

La table du restaurant du Carré Curial à Chambéry vaut le détour.

Pas seulement pour les forts en maths, passionnés par le théorème de Pythagore. Le chef chambérien a fait sien la devise de Paul Gauguin : « Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large. » Nombreux sont les cadres et dirigeants d'entreprise qui l'ont reprise à leur compte en remplaçant le verbe « cuisiner » par le verbe « déjeuner ». Ouvert à tous du jeudi au dimanche et aux groupes sur réservation les autres



L'Hypoténuse.

