



CINQ CHEFS POUR UN DÎNER A L'ÉVIAN RESORT

Pour sa 4^{ème} édition, le Dîner des Chefs de l'Évian Resort aura lieu les vendredi 17 et samedi 18 mars, dans les Salons du Casino d'Évian ; l'occasion pour tous les Chefs de mettre à nouveau leurs talents en commun lors de deux soirées d'exception.

C'est sur le thème des produits locaux du lac Léman et des Alpes, que les cinq Chefs de l'Évian Resort, **Patrice Vander** (Hôtel Royal*****- Palace), **Michel Mottet** (Hôtel Ermitage****), **Franck Miglierini** (Casino d'Évian - Évian Resort Golf Club), **Stéphane Arrête** (Pâtisserie Hôtel Royal), **Jonathan d'Haese** (Pâtisserie Casino) proposeront un dîner gastronomique où chacun mettra à l'honneur l'un de ses plats « signature ». Au menu, « *L'œuf des fermes de Marin, cuisson juste température, émulsion végétale et herbes potagères* », « *Le dos de fera des pêches d'Eric Jacquier, jus au safran de Marin* », « *Le filet de canette des Dombes, pulpé de primeurs à l'aceto, pomme fondante* » sans oublier de succulents desserts.

Chaque création sera accompagnée d'un vin de Savoie spécialement sélectionné par le Chef sommelier Loïc Chavasse-Frette et la maison Jean-François Quénard.

Ces deux soirées seront ponctuées de recettes réalisées sur scène en direct par les Chefs ainsi que la présentation des vins par le viticulteur.

Un événement gastronomique basé sous le signe de la convivialité, du plaisir et de la volupté !

Contact presse

Karine Zégrir - Tel : +33 (0)4 50 26 96 88 – Port : +33 (0)6 62 61 31 40 – kzegrir@evianresort.com