



AGENCE TOUT RISS

le restaurant & le cellier

**NOUVEAU CONCEPT
SANS PRISE DE TÊTE À ANNECY !**

Depuis fin juillet dernier, le chef Michaël Riss et son équipe ont ouvert les hostilités, un tout nouveau lieu situé au 2 avenue de Genève à Annecy. Scindé en deux, si le restaurant et le cellier ont le même propos, ils n'ont pourtant pas le même pallier encore moins la même porte ... À vous de les pousser pour comprendre l'idée et dégustez !

Audace, provoc', sûrement un peu des deux, c'est droit au but et sans chichi que Michaël a choisi d'appeler sa Table « le restaurant ». Quelques mètres plus loin comme tout garde-manger donne le la à une gastronomie sensée, « le cellier », une épicerie la journée, cave à manger et bonnes cuvées en soirée, s'acoquinant à sa cuisine de très près ! Mais quelle idée !

SIMPLE COMME BONJOUR !

En fait, rien n'est plus facile. Comme la louche aime la soupe ou la pâte, un bon coup de fouet, manger c'est comme respirer, c'est la vie, tout le monde devrait y avoir accès. Et si on se tutoie et qu'on rigole en prime, c'est du pain béni ! Si Michaël l'a bien compris, il en fait sa philosophie. D'une part en se sourçant au maximum auprès des producteurs les plus proches, de l'autre en respectant au plus près l'environnement, entre trucs et astuces éco-responsables répondant au développement durable.

Rien de compliqué que diable !

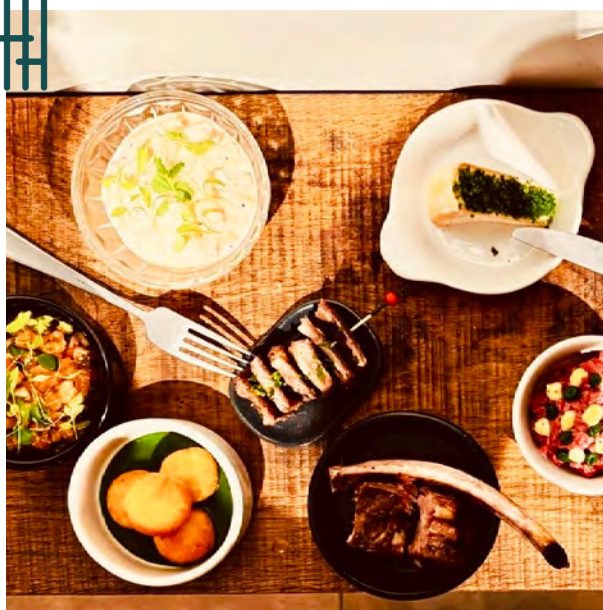


DEUX SALLES, DEUX AMBIANCES !

Mais par-dessus tout, il veut du partage, de la générosité et de l'accessibilité ! Voilà ce qui le fait triper. Voilà le carburant de sa jovialité débordante, une proposition « pour tous » qui lui a donné cette idée du restaurant à bâbord et du cellier de tribord. De cette lubie farfelue mais pas tant, il déroule finalement un tapis moumoute confortable à tout gourmand qui poussera une de ses deux portes. D'un côté une proposition surprise en 3, 4 ou 6 temps, de l'autre des plats à emporter, une épicerie et cette cave à manger façon bar à tapas, même le click and collect s'est invité ! olé !

UNE PHILOSOPHIE !

Ipsofacto, tout le monde peut trouver chaussure à son pied et satiété adaptée au porte-monnaie ! Et quid de la qualité me direz-vous ? Jamais, oh grand jamais négligée ! Michaël est annécien d'origine, il connaît ses racines et la richesse du terroir qu'il l'a vu naître, une terre qui lui offre multitude de possibilités. Il a aussi beaucoup galvaudé, de-ci de-là, forgeant son caractère heureux mais bien trempé, auprès de chef(fe)s engagés comme Claude Legras, Christian Lesquer, Yannick Alléno, Didier Decourten, Jacques Chibois, Hélène Darroze, Philippe Labbé ou encore Sébastien Crison. Pas moins de 18 ans et 17 étoiles à surfer avant de se lancer, libre et plein d'envie, de blagues et d'espièglerie pardi !





MANGER C'EST LA VIE

Alors que vous soyez au cellier ou au restaurant, en fonction des saisons, du temps et parce que rien ne se jette et tout se transforme aussi, vous trouverez la truite de chez Petit, la Tomme de chez Paccard ou le Gin de la Distillerie du Saint-Esprit... les cèpes de la forêt du coin, la volaille de la ferme du Muret, du chou-fleur torréfié, une carotte lactofermentée... des cromesquis, des gnocchis di Pasquale, un tartare de bœuf, mayo romarin ou la Démarrante, bière essentielle du coin !

Parce qu'ici vous l'aurez compris, c'est l'humain, la convivialité et le plaisir qui priment. Avec l'amour jamais on ne badine.



Finalement, Alfred de Musset disait

**« PEU IMPORTE LE FLACON
POURVU QU'ON AIT L'IVRESSE »**

...au restaurant ou au cellier qu'importe,
pourvu qu'on ait l'allégresse !



www.le-restaurant-annecy.fr

 le
restaurant
annecy



le_restaurant_annecy

CONTACT PRESSE

Agence Sogo Com

Magali Buy - magali@sogocom.fr



04 50 45 69 15 - 06 81 87 94 32

 le
cellier
annecy

Le_cellier_annecy

