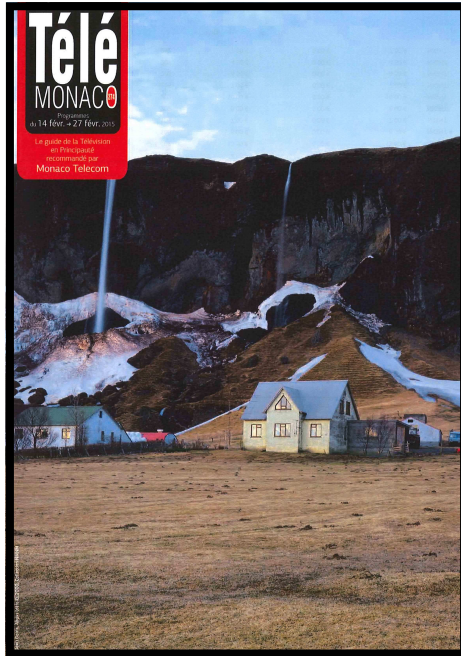




Pour la 3^e année, l'hôtel Saint-Martin à Saint Martin de Belleville en Savoie a été le théâtre d'une belle rencontre gastronomique avec un superbe dîner concocté à 4 mains par Didier Aniès, du Grand Hôtel du Cap à St Jean, et Patrick Raingeard, chef du Cap Estel, tous deux étoilés Michelin. On n'oubliera pas cependant dans cette réussite le chef de l'hôtel, Laurent Grau, ancien complice de Philippe Rousselot aux Arcs et à Dranguignan. Un rendez-vous né de l'amitié entre Patrick Raingeard et les propriétaires de cet hôtel-chalet 4 étoiles de 27 chambres et suites, Gilberte et Bertrand Olive. Le foie gras de canard à la mangue et thon fumé, la lasagne ouverte de crevettes et truffes, ricotta et pousses d'épinards, le quasi de veau fermier rôti tandoori, soja, citron, chutney de chou rouge et la sphère de vacherin glacé myrtilles-édelweiss (signée Vincent Delhomme du Cap Estel) ont ravi les convives. La veille, les invités avaient eu le plaisir de découvrir les excellents vins du domaine valaisan "John et Mike Favre". Mike Favre a présenté un fendant pour l'apéritif, puis un Petite Arvine, vin blanc sec à la robe jaune dorée parfait avec la fondue. #

Hôtel Saint Martin - 73440 Saint-Martin de Belleville
Tél. : +33(0)4 79 00 88 00 - www.hotel-stmartin.com



Gilberte et Bertrand Olive en compagnie des élus locaux et des chefs, Didier Aniès, Patrick Raingeard et Vincent Delhomme.