



## Chefs au Sommet d'Auron, Le Locavore d'Emmanuel Lehrer



Emmanuel Lehrer, Mickaël Berthiaud, Jean-Luc Keannelly & Nicolas Granier

Les Chefs au Sommet d'Auron ont accueilli Emmanuel Lehrer, chef du restaurant La Table de Pierre du Relais et Châteaux Le Mas de Pierre à Saint Paul de Vence, et son chef pâtissier Jean-Luc Kenneally pour un dîner de haute gastronomie d'inspiration Bio et Locavore.

Du 20 au 26 janvier 2018, **Les Chefs au Sommet d'Auron** – 7ème édition – ont offert de mémorables expériences gastronomiques à un prix unique et privilégié. Tous les soirs, les chefs de renom officient dans les restaurants de la station et de la Haute Tinée et proposent de somptueux dîners gastronomiques au prix de 45 € par personne aux touristes et habitants de la région. Le chef **Emmanuel Lehrer** du restaurant La Table de Pierre au Relais et Châteaux Le Mas de Pierre à Saint Paul de Vence, et son chef pâtissier **Jean-Luc Kenneally** ont comblé le palais des gastronomes au restaurant L'Alisier.



Auron au cœur des Montagnes du Mercantour

#### Plaisirs culinaires au pied des pistes

Depuis sept ans, le *Festival de la Gastronomie de Montagne* réunit de nombreux grands chefs et chefs pâtisseries talentueux de la Côte d'Azur qui partagent au pied des pistes un moment authentique de plaisirs culinaires et de convivialité au cœur des somptueuses montagnes du Mercantour. Pendant le Festival, les chefs de renom réalisent chaque soir de véritables prouesses gastronomiques en réalisant des dîners sur des "pianos" inconnus auparavant.

Le Mercredi 24 janvier 2018, le chef **Emmanuel Lehrer** et le chef pâtissier **Jean-Luc Kenneally** ont transposé les délicieuses expériences culinaires du restaurant *La Table de Pierre* dans le somptueux décor des pistes enneigées d'Auron.



Emmanuel Lehrer

Emmanuel Lehrer, une cuisine authentique et généreuse

Alsacien d'origine, **Emmanuel Lehrer** s'est formé à l'école hôtelière de Strasbourg. Son parcours professionnel a débuté en Suisse au restaurant *La Cote* de **Didier Courten** à Corin-sur-Sierre. Intégrant l'hôtellerie de luxe, il voyage de l'*Hôtel Guanahani*, 4 étoiles luxe à Saint Barthélemy, au *Relais & Châteaux Rosalp*, à Verbier, avant de rejoindre **Michel Rostang** au Groupe *Le Méridien* et de participer à l'ouverture des restaurants du groupe à Dubaï, Vienne & Milan. En 2004, il est chef de la table gastronomique du *Méridien Beach Plaza* à Monte Carlo, avant de prendre les cuisines du *Relais & Châteaux Le Mas de Pierre* en 2009, un cadre luxueux et authentique où le chef pratique une cuisine éclairée, à base de produits de qualité dans le respect des saisons, alliant les saveurs terre et mer.

yesicannes.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Jean-Luc Keannelly

#### Jean-Luc Kenneally, la passion de la pâtisserie

D'origine franco-britannique, **Jean-Luc Kenneally** a rejoint Emmanuel Lehrer comme chef Pâtissier au Mas de Pierre en 2016. Son arrière-grand-père, cuisinier avec Auguste Escoffier, lui a inspiré la passion de la gastronomie. Après un apprentissage en boutique à la *Laurentine* à Saint Laurent du Var, il intègre en 2006 l'établissement de luxe *Le Royal Riviera* à Saint Jean Cap Ferrat. Passionné de pâtisserie, il obtient la même année le titre de Maître Pâtissier. En 2008, il devient second de **Luc Debove** (Champion du Monde de Glace 2010 et M.O.F Glacier 2011) au *Grand Hôtel du Cap Ferrat*. En 2015, il arrive jusqu'en finale du concours des M.O.F Glacier.



### Escapade gourmande sur les pistes du pays

Emmanuel Lehrer a composé un somptueux menu à base de produits nobles du terroir local, inspiré des valeurs Bio et Locavore prônées par le thème de la 7ème édition des Chefs au Sommet d'Auron. Topinambour et orties de la *Ferme des Bourfiers*, maraîchage bio située à La Penne, en moyenne montagne dans le Parc Naturel des Préalpes d'Azur; truite des lacs d'altitude du Parc National du Mercantour; volaille de la *Ferme de la Sauréa* à Tourrette-Levens; faisselle au lait de chèvre bio; petit épeautre de la ferme bio *Les Ruchers de Sallagriffon*, située sur cette commune de 40 habitants. La gastronomie d'Emmanuel Lehrer et le dessert de Jean-Luc Kenneally puisent leurs racines dans les produits élaborés par de petits producteurs passionnés et amoureux de leur terroir.



Crèmeux de Topinambour et Cappuccino d'Orties

Amuse bouche: Crèmeux de Topinambour et Cappuccino d'Orties de la Ferme des Bourfiers. Un délice onctueux au goût prononcé de "végétal", de verdure et de chlorophylle, qui excite les papilles, ensoleillé d'une chips croustillante.



Velours de Potimarron, Oeuf bio

Entrée: Velours de Potimarron, Oeuf bio, Fumé et Gravlax de Truite du Mercantour. Dans des couleurs appétissantes, la douceur élégante et raffinée du potimarron se marie à celle de l'œuf bio, et vient en contraste avec la saveur fine et forte de la truite fumée.

yesicannes.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Pintade de la Ferme de la Sauréa

Plat: Pintade de la Ferme de la Sauréa en deux cuissons, Navets confits, Poireaux grillés et Pomme de terre Monalisa fondante. Un jus corsé donne toute sa dimension à cette savoureuse et moelleuse pintade, à la fois rôtie et en ballotin avec son foie.



Pintade de la Ferme de la Sauréa

Dessert: Cheese Cake à la Faisselle de Lait de Chèvre bio, Sablé à la Farine de Petit Epeautre de Sallagriffon, Pommes rôties et Crème glacée au Bourgeon de Pin. Chaque bouchée de ce cheese cake déstructuré nous entraîne dans une ballade gustative à travers les pentes du Mercantour, à la découverte de la pomme rôtie, nature ou en compote, de la saveur subtile du bourgeon de pin et de la douceur du lait de chèvre.

#### Expériences culinaires mémorables

Avec comme décor les somptueuses montagnes immaculées du Mercantour, les Chefs au Sommet d'Auron est une manifestation gastronomique à Auron, Saint Etienne de Tinée et Saint Dalmas Le Sauvage. Depuis sept ans, le Festival de la Gastronomie de Montagne propose des repas gastronomiques à prix uniques et très abordables dans les restaurants de la station ainsi que de nombreuses animations culinaires. Une équipe de talentueux grands chefs et pâtisseries de la Côte d'Azur offre ainsi un moment authentique de partage de plaisirs culinaires et de convivialité avec les vacanciers.

yesicannes.com

Pays : France

Dynamisme : 0



### **Les Chefs au Sommet d'Auron**

Du 20/01/2018 au 26/01/2018

Salle Rovey – Plateau de Chastellarès

Restaurants d'Auron, St Etienne de Tinée et St Dalmas-le-Selvage

Renseignements: Office de Tourisme d'Auron

+33 (0)4 93 23 02 66

[www.auron.com](http://www.auron.com)

[www.lemasdepierre.com](http://www.lemasdepierre.com)

Chefs au Sommet d'Auron, Le Locavore d'Emmanuel Lehrer en images

Cliquer pour agrandir – ©YesiCannes.com – Tous droits réservés











[Visualiser l'article](#)



Please share with your friends - Sharing is caring