

Yvoire : un Bib gourmand au guide Michelin pour Les jardins du Léman

Une nomination dans un guide gastronomique, un jeune apprenti dans les finales de concours prestigieux : l'année débute bien pour le chef Henrique Aguzoli et son équipe qui ont appris avec joie qu'un "Bib gourmand" était décerné à leur établissement "Les jardins du Léman" dans l'édition 2016 du guide Michelin.

« La récente visite de l'inspecteur du guide Michelin s'était très bien passée et il avait apprécié non seulement les plats qui lui étaient présentés mais aussi d'autres points comme l'accueil et la décoration de notre établissement. Alors je pensais bien que nous serions au guide Michelin cette année, mais on ne s'attendait pas à ça ! »

Décernée à seulement 111 établissements à travers la France, cette nomination, obtenue entre autres grâce à l'excellent rapport qualité prix d'un de leurs menus, vient récompenser les efforts incessants d'une équipe soudée et solidaire « forte de 9 personnes tout au long de l'année mais dont les effectifs grimpent à 23 personnes en été. » 23 personnes, dont 14 en cuisine « avec 5 apprentis », qui ne sont pas de trop pour satisfaire les nombreux clients.



L'année 2016 se présente on ne peut mieux pour toute l'équipe des Jardins du Léman à Yvoire.

un point de vue partagé par tous. »

Les journées commencent dès 9 heures jusqu'à 15 heures, puis de 17 h 30 jusque parfois tard

le matin et vers 18 heures le soir « moins d'une demi-heure parfois avant que les premiers clients ne poussent la porte de notre établisse-

ment contraignant qui n'a pourtant pas rebuté Alban et Khalid, « mes seconds arrivés respectivement il y a 15 ans et 11 ans, en qui j'ai pleine confiance et qui sont maintenant

La passion et l'amour du travail bien fait, voilà aussi ce que le chef partage avec tous les membres de son équipe. Ce qui permet à son restaurant d'être

ses apprentis de prendre part avec succès à plusieurs concours dans les domaines de la cuisine et de la pâtisserie.