

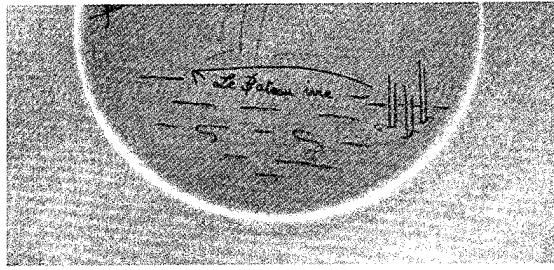
## Un seul adjectif qualifie le savoyard Hotel Ombremont : exceptionnel

2014/10/30 4 Frédéric Lebel



Si un jour, vous passez près **du lac du Bourget**, accordez vous un repas inoubliable, ou mieux quelques jours dans cette maison bourgeoise au charme inoubliable, tenue par Josie et Jean-Pierre Jacob depuis 1995. **JVC** a eu la chance de savourer un déjeuner dans le restaurant de l'établissement, curieusement appelé « Le Bateau Ivre » (deux étoiles au guide Michelin). Certes, on ne s'attend pas à cette évocation rimbaldienne au bord **du lac du Bourget**, mais l'ivresse des sens, assurément est présente dans cet établissement, membre de la chaîne Relais et châteaux depuis dix ans, situé au carrefour alpin entre Lyon, Chambéry, Annecy et Aix-les-Bains, et à une heure de Genève.





L'intimité de cette grande maison se ressent dès le seuil. Pour être précis, l'hôtel comprend 17 chambres et suites, avec vue sur le parc ou sur le lac, une piscine extérieure chauffée, des salles de séminaires et de réceptions. Mais la précision ne décrira jamais la douceur du lieu, la vue exceptionnelle sur le lac et les Alpes, la décoration sans ostentation, et surtout, le bonheur des papilles lorsqu'elles dégustent les mets proposés et élaborés par Jean-Pierre Jacob et sa brigade.

#### Un grand chef qui met la Savoie à l'honneur

- *Et dès lors, je me suis baigné dans le Poème / De la mer, infusé d'astres et lactescent, / Dévorant les azurs verts, où, flottaison blême / Et ravie, un noyé pensif parfois descend... »*



Amateur de poésie, Jean-Pierre Jacob, a donné à son restaurant le nom du plus célèbre poème de Rimbaud: « Le Bateau Ivre ». Comme le poète voyant, ce chef joue des couleurs et des images avec audace, faisant de chaque assiette une expérience sensorielle. En vrai Savoyard, il propose une cuisine riche en saveurs élaborée à partir de produits authentiques où les poissons du lac ont la place d'honneur (omble chevalier, lavaret, brochet... où les fromages du terroir (Emmental, Reblochon, Abondance etc...) prennent une place de premier ordre, et pas seulement sur le charriot des fromages...

Si vous désirez apprendre à cuisiner les plats merveilleux que vous avez savourés, Jean-Pierre Jacob organise des cours de cuisine sur demande. Et là, dans ce lieu souvent très discret qu'est la cuisine d'un « Etoilé », le chef vous transmettra les finesses et astuces du métier.

#### Chambres & Petits-déjeuners

Chambre Traditionnelle Jardin : 175 € / Chambre Traditionnelle Lac : 200 € / Chambre Supérieure Lac : 270 € / Junior Suite Jardin : 280 € / Junior Suite Lac : 320 € / Suite Lac : 370 €

#### Menus

Menu Déjeuner : 36 € / Menu Verlaine : 87 € / Menu du Poète : 57 € / Menu Baudelaire: 128 € / Menu Rimbaud (dégustation) : 145 €

#### Forfaits Affaires :

Déjeuner d'affaires à partir de 36 € par personne (hors boissons)

Dîner d'affaires à partir de 57 € par personne (hors boissons)



### Hôtel Ombremont

73370 Le Bourget-du-Lac – France

Tel : +33 (0)4 79 25 00 23

[www.hotel-ombremont.com](http://www.hotel-ombremont.com)



J'aime 2 personnes aiment ça. Inscription pour voir ce que vos amis aiment.



0

Category A Hauts Savoie, A Table 1, Bien-être, C'est Tout Fol, En Famille, Fêtes et Soirées, Trésors de nos régions, Les 100 Meilleurs, Voyage, Weekend, tag alimentation, couples, découverte, détente, famille, mari, mariages, + tout savoir sur ce lieu. Le blog de l'Hotel Ombremont

... Brrr... vite une doudoune !

C'était la fête du miel !...

### Laisser un commentaire

Votre adresse de messagerie ne sera pas publiée. Les champs obligatoires sont indiqués avec \*