

## La CCI réunit les jeunes espoirs de la gastronomie savoyarde



Stéphane Buron du Chabichou à Courchevel, Siôn Evans le jeune chef gallois de La Fresque à La Rochette, Maxime Meilleur de La Bouitte à Saint-Martin de Belleville, Jean Sulpice de l'Oxalys de Val Thorens, Patrick Turpin de La Maniguette à Chambéry... La Savoie gastronomique ne manque pas de jeunes talents. Joignant l'utile à l'agréable, la Chambre de Commerce et d'Industrie a pris l'initiative d'en réunir quelques-uns, parmi les plus fameux, la semaine dernière au Château de Candie. L'occasion pour le président Jean-Pierre Hugueniot de souligner combien "le tourisme, devenu en Savoie première source de richesse, a besoin aujourd'hui de la gastronomie qui constitue une des cartes maîtresses pour accompagner son développement". Et plus particulièrement à l'approche de la saison estivale. Parmi les invités de ce goûter très "people", la crème des médias savoyards bien évidemment, mais encore Jean-Michel Bouvier (le chef de l'Essentiel, qui rouvre ces jours-ci La Frégate au Bourget-du-Lac) et Jacques Garbolino, adjoint au commerce de la Ville de Chambéry.