

## YOANN CONTE, LE PLAISIR DU BON, DU BEAU ET DU PARTAGE

*YOANN CONTE, THE PLEASURE OF GOODNESS,  
BEAUTY AND SHARING*

LOIN DE S'ENDORMIR SOUS LES ÉTOILES  
DE SON RELAIS ET CHÂTEAU, YOANN CONTE  
N'A DE CESSÉ DE SE RÉINVENTER.

Encensé par les critiques, récompensé par les plus grands  
(2 étoiles au Guide Michelin, 17.5 au Gault et Millau...)  
Yoann Conte n'en oublie pas pour autant ses racines,  
ni son prochain. «En tant que chef étoilé, notre voix porte  
plus, il me semble donc normal d'être utile à la société»  
telle est la philosophie de cet homme qui a le goût  
des autres. Alors pour ses amis restaurateurs, pour les  
artisans fromager, viticulteurs, paysans... qu'il aime tant faire  
travailler, il se renouvelle pour sortir grandi de cette crise  
sanitaire. Aidé par sa femme Elodie et par une imagination  
sans limite, il rebondit et crée une deuxième, puis une  
troisième table. Aux côtés de la Maison Bleue et de sa table  
raffinée et sensible, le chef propose désormais un espace  
plus bistrotier. Au ROC, les cocottes et les bons plats en sauce  
subliment les produits du terroir.  
Tandis qu'en extérieur, fondue, raclette, tartiflette...  
se dégustent face au lac, dans le kiosque refait à neuf  
et chauffé. Une cuisine plus simple, mais toujours fait  
avec cœur et talent.

*FAR FROM FALLING ASLEEP UNDER THE STARS  
OF HIS 'RELAIS ET CHÂTEAU', YOANN CONTE  
NEVER STOPS REINVENTING HIMSELF.*

*Despite being praised by critics and rewarded by the greatest  
(2 Michelin stars and a 17.5 Gault and Millau rating) Yoann Conte  
does not forget his roots, nor his neighbours. «As a Michelin-starred chef,  
my voice carries more weight, so it seems normal to me to be useful  
to society» is the philosophy of this caring man. So for his restaurant  
owner friends, for the cheesemakers, winemakers and farmers that  
he loves to make work, he has reinvented himself to emerge greater  
from this health crisis. Assisted by his wife Elodie and by an endless  
imagination, he bounced back and created a second and then a third  
restaurant. Alongside the refined and sensitive Maison Bleue, the chef  
now offers a more bistrot-like area. At the ROC, casseroles and dishes  
cooked in sauce enhance local products. While outdoors, fondue  
and tartiflette can be savoured in front of the lake, in the refurbished and  
heated kiosk. A simpler cuisine, but always made with love and talent.*



YOANN CONTE  
chef étoilé  
[yoann-conte.com](http://yoann-conte.com)

