



LAURENCE SALOMON

39 ans, propriétaire du restaurant *Nature & Saveur à Annecy (74)*, ex-naturopathe

“La nourriture trafiquée nous éloigne du vivant”

Après avoir officié comme naturopathe et donné des cours de cuisine diététique, Laurence a pris le chemin des fourneaux. “Au restaurant, je peux exprimer ma créativité et toucher un plus large public.” Elle utilise des produits bio ou naturels, dénichés auprès des producteurs locaux. Au menu : bouchées au comté et quinoa, purée de lentilles corail ou fondant chocolat au lait de riz. “Quand la nourriture est trafiquée, on s’éloigne du vivant qui est en nous. Mais je ne suis pas un ayatollah du tout-végétal, je cuisine aussi les poissons et la viande. L’important, c’est de bien doser.” Apôtre de la gastronomie saine, elle a la tête dans les étoiles, celles du Michelin, qu’elle espère intégrer bientôt. ■

(*) Place des Conseliers, Annecy (74).
Tél. : 04.50.45.82.29.

MICHEL

37 ans, créateur
ex-banquier

“L’émotion”

Michel Palu, 37 ans, ancien banquier, a ouvert son restaurant à New York.

à Paris, quatre ans plus tard, en marketing. Il a lancé récemment son CA, les deux années de la capitale pour la boulangerie. mille exemplaires se promènent et ne trouvent pas de goût. “Alors, j’ai cherché des bisphénols, des ingrédients de chez les consommateurs.” Un an plus tard, la Vache à boire est née. Aujourd’hui, les boîtes de biscuits Augustin et les boîtes de boire sont épuisées. Prochaine étape : la Vache à boire (*). www.michelpalu.com