



*Les morainières*

Ingrid & Michaël Arnoult





# Les morainières

Ingrid et Michaël Arnoult 7

Les expériences 17

· Le restaurant 17

· La maison 37

Les valeurs 47

Quelques partenaires 55

Boutique en ligne 66



” LA NATURE  
FAIT BIEN  
LES CHOSES ”

Proverbe français



# INGRID & MICHAËL ARNOULT





Au premier regard, on pourrait croire le couple des Morainières réservé voire timide. Les deux propriétaires montrent pourtant chacun un sérieux caractère de résilient qui s'est révélé dès l'adolescence. A l'âge de l'orientation, après la classe de 3ème, Michaël a décidé. Il sera cuisinier. Ingrid n'a qu'une envie, accueillir et recevoir les autres. Leur histoire va bientôt s'écrire en commun.

De son côté, originaire d'un village à proximité d'Orléans, Michaël prend le chemin du Lycée Hôtelier de Montargis et obtient son BTH après 4 années de formation. Très vite, il monte à Paris et se fait engager dans la maison historique Le Procope comme commis. Il y reste 4 mois. Observateur, il commence déjà ici à dessiner mentalement la carte de ce qu'il veut et surtout de ce qu'il ne veut pas.

L'étape suivante se trouve du côté de la Porte de Clichy, à La Romantica, un restaurant italien où l'on valorise le travail bien fait et surtout avec des produits frais et de belle qualité. Puis direction la Grande-Bretagne, à Windsor, au sein de la brigade de l'Oakley Court Hotel. La passion pour la cuisine se confirme encore un peu plus et la progression est flagrante qui le fait passer par un poste déterminant : Chef Saucier. Ici, une autre rencontre va bouleverser son parcours, celle d'Ingrid.

Elle a fait un apprentissage en salle dans un petit restaurant traditionnel de la région nantaise où elle est née. Soucieuse d'en connaître toujours plus, elle a même poursuivi par une mention complémentaire en sommellerie. Puis, afin de mieux maîtriser l'anglais, langue indispensable pour les échanges, elle s'est décidée à partir pour le Royaume-Uni et un poste au Room-Service de l'Oakley Court Hotel à Windsor. Là où tout un nouveau destin va se décider.

A l'heure de rentrer en France, les chemins des deux amoureux doivent malheureusement se séparer, Michaël appelé pour son service militaire. Direction pour lui la Marine Nationale, engagé à bord d'une vedette, entouré de 13 membres d'équipage.



De quoi offrir une aventure et une expérience humaine fortes qui marquent la mémoire. A Nantes, Ingrid trouve elle une place dans une maison à la cuisine classique et perfectionne tranquillement ses techniques de service.

De retour pour être au plus près d'Ingrid, Michaël intègre la brigade de La Chataigneraie, restaurant étoilé Michelin de Sucé-sur-Erdre, institution locale dont il dit encore aujourd'hui qu'elle a été son « école des bases » de la cuisine traditionnelle. En 2 années, il approche tous les postes, de commis à Chef Pâtissier. Bientôt, il commence à se sentir bridé par les codes classiques et l'envie d'ailleurs grandit. Avec Ingrid, elle-même attirée par les découvertes, ils se décident à partir voir d'autres horizons.

A Megève, le restaurant Flocons de Sel est prêt à les engager. Michaël y sera pâtissier, Ingrid chef de rang en salle. Les deux se lancent pleinement dans cette nouvelle aventure.

**« Je crois que nous avons soif de travail et d'évolution. Nous voulions nous investir dans une relation de confiance »**  
explique Michaël.

Après un an d'investissement total, Michaël est nommé Second de Cuisine et participe au plus près au développement de la prestigieuse adresse. Ingrid, de son côté, inquiète au début de ne pas comprendre les codes d'un restaurant étoilé, a su parfaitement s'adapter et développer un esprit de convivialité et de partage. Emmanuel Renaut va alors lui proposer de prendre la direction de la salle.

« On a bu, on a mangé cette maison » décrit Michaël lorsqu'il raconte cet épisode déterminant dans la construction de ce qu'Ingrid et lui sont aujourd'hui.

Après la naissance de leur premier enfant vient à Ingrid et Michaël l'idée de s'installer, comme on dit dans la profession. De son côté, Emmanuel Renaut veut agrandir et déménager son Flocons de Sel, le moment représente l'opportunité du départ.

Et Michaël ne veut pas chercher très loin. Tombé amoureux de la région et de son terroir, il prend quelques mois pour visiter différentes affaires avant de trouver le coup de cœur. Quand il le présente à Ingrid et qu'elle découvre, à Jongieux, ce cellier transformé en restaurant qui profite d'une situation tout juste exceptionnelle, elle est aussi conquise. La maison a déjà une âme dont ils imaginent bien tirer bientôt tout le potentiel.

En 2005, leur restaurant Les Morainières ouvre ses portes. Les débuts sont très difficiles avec d'un côté un jeune Chef qui veut vite montrer son savoir-faire et de l'autre une clientèle qui voit ses habitudes bousculées. Michaël comprend qu'il va devoir prendre un peu de temps pour imposer son identité. Il ne déroge cependant pas aux valeurs qu'il s'est immédiatement imposées : utiliser les plus beaux produits, rester lisible et bon. Ingrid l'accompagne aussi dans cette idée qu'il faudra simplifier d'abord pour solidifier l'affaire. D'autant qu'ils ne sont que tous les deux aux commandes... De toute façon, aucun des deux n'a l'intention de se laisser dépasser et ce n'est certainement pas l'ampleur du travail à réaliser qui saurait les ralentir.

Le bouche à oreille fait son travail et la maison, ambitieuse mais réaliste, commence à faire parler et écrire.

**En 2007, le Guide Michelin apporte une première étoile qui agit comme un incroyable effet booster.**

La surprise est belle mais ne doit pas déstabiliser le Chef. Il ne s'agit pas de verser dans la précipitation. Ingrid d'ailleurs voit cette étoile comme une source de questions, la nécessité d'une structure renforcée pour atteindre une certaine sérénité.

Cela lui paraît nécessaire pour toute progression. Il faut absolument garder une même ligne de conduite : le bien faire. Heureusement, cette distinction permet d'imaginer de nouveaux projets, de nouvelles aventures.



L'année suivante, des travaux sont entrepris autour de la salle et de la terrasse puis l'équipe s'agrandit, chacun des collaborateurs apportant de nouvelles idées pour encore faire évoluer la maison. En cuisine, la signature Michaël Arnoult s'affine et bientôt, un nouvel événement croise l'histoire de la maison.

C'est encore une fois le Guide Michelin qui change effectivement le destin des Morainières. Dans son édition de 2012, il attribue une deuxième étoile inattendue. Curieusement, Ingrid et Michaël ne racontent pas ce moment comme une grande fête mais plutôt comme un devoir qu'ils se voient leur être imposé (avec joie néanmoins). Comme une maman inquiète qui voit son enfant grandir - elle dit souvent que Les Morainières a été son deuxième bébé - Ingrid veut d'abord que tout se déroule au mieux pour la maison. Pour ne pas juste se satisfaire de cette reconnaissance, il faut se lancer au plus vite dans la réalisation de nouveaux projets et de forts investissements. Le plus impressionnant reste encore aujourd'hui cette immense baie vitrée qui domine le coteau planté de vignes et la vallée du Rhône. Dans leur restaurant, Les Morainières, prêts à grandir encore plus loin, Ingrid et Michaël se sont aujourd'hui constitué une équipe avec qui ils cherchent une relation de proximité sincère. Discrétion, sourire, altruisme et humilité font partie des basiques de l'attitude que la maîtresse de maison impose à chacun en salle, ce qui ne l'empêche jamais d'apporter une touche d'humour à ses échanges. Attentive à chaque détail, elle sait que si l'atmosphère est détendue, le client en tirera tous les bénéfices pour profiter de son moment.

**En cuisine, Michaël veut partager ses connaissances et n'est jamais plus heureux que lorsqu'il voit les membres de son équipe s'épanouir à ses côtés.**

Eperdument actifs, Ingrid et Michaël sont attentifs à tout, écoutent, améliorent, peaufinent, et construisent, au quotidien, la magnifique signature des Morainières : une cohérence totale entre environnement, cuisine et service.

Bientôt la concrétisation d'un nouveau projet complète l'envie du couple de recevoir dans les meilleures conditions. En 2019, l'ancienne chambre d'hôtes dont ils sont partenaires depuis quelques années est à vendre. Après un an de travaux, La Maison des Morainières voit alors le jour, à quelques minutes du restaurant. Il y a là 6 chambres délicieusement pensées pour prolonger le plaisir de l'expérience, le temps d'une nuit ou d'un séjour pour mieux découvrir la région.

Dès lors, Les Morainières devient une destination à part entière, le rendez-vous de tout curieux de découvertes autant que de l'amateur d'une déconnexion précieuse, quelques instants.

Au cœur d'une nature exceptionnelle et accompagné d'un couple et d'une équipe enthousiaste et dévouée, l'adresse est ainsi devenue un point de repère incontournable, de ceux qui vibrent à l'intérieur de chacun.



# LE RESTAURANT LES MORAINIÈRES



Après avoir poussé la charmante porte de cette bâtisse aux vieilles pierres, se découvre un petit espace d'accueil et, un peu plus loin, un chaleureux salon aux fauteuils confortables. Bientôt, un membre de l'équipe désigne l'escalier qui descend. Ce passage de quelques secondes se vit alors comme un rite initiatique, annonciateur de moments extraordinaires.

En bas des marches, on tourne la tête à gauche pour apercevoir les cuisines animées puis à droite pour découvrir, derrière une baie vitrée, une partie de la cave et son tableau de bouteilles aguicheuses. L'équipe de salle travaille ici, sans se cacher, dans une transparence assumée. Le temps d'un salut et elle accompagne jusqu'à la table. Le spectacle éblouit dès le premier instant.

Le panorama est juste exceptionnel et tout a été imaginé pour en profiter sans limite. Toute la beauté de la nature est là, devant, à simplement contempler. Lorsque la météo est favorable, Ingrid et Michaël ouvrent même les grands panneaux de verre et l'on se croit comme sur le toit du monde. A 180° il y a quelques côteaux de vignes verdoyantes, le Rhône un peu plus bas qui serpente, les massifs de Belledonne et les premiers sommets de la chaîne de l'Épine, juste en face. Les regards sont tous tournés vers l'extérieur, oubliant le décor de la salle. Teintes taupe, murs de pierres, jeux de reliefs et toiles colorées d'art contemporain viennent pourtant rythmer avec élégance et raffinement ce paysage annonceur de souvenirs inoubliables.

Sur la table, tout a été pensé pour profiter pleinement de la vue. La mise en place est à son minimum imaginable et seul le pappus d'un pissenlit en led, délicat et léger, pourrait distraire l'attention des convives. Comme la toile vierge d'un peintre, la nappe est prête à voir se construire désormais l'œuvre d'un Chef.





Bientôt, une lingette parfumée à la bergamote est offerte pour se rafraîchir et se remettre des premières émotions. Suivent déjà les premiers amuse-bouche, naturellement pensés autour des trésors de la région environnante. Il y a déjà du froid, du chaud, du croquant, du coulant... Les techniques s'entrechoquent qui annoncent ici une maîtrise rare de l'art de cuisiner. Sur la carte sont présentés les produits du moment qu'affectionne le Chef puis une liste de partenaires, des fournisseurs fidèles.

On vous annonce enfin que, pour ce service, vous êtes « à la table du Chef » et qu'il faut se laisser simplement guider pour profiter au mieux de l'expérience qui arrive. Discrète, légèrement à l'écart, observatrice et toujours prête, l'équipe observe la cérémonie dont elle est une actrice essentielle. Là, elle explique sans excès l'origine des produits ou raconte par exemple le pourquoi de ce couteau, fabriqué par un artisan local et qui ne quittera pas la table du repas.

Les sommeliers conseillent astucieusement, heureux de trouver parmi les 300 références de la cave des crus à partager qui compléteront au mieux les recettes de Michaël Arnoult. Bien sûr, les vins des vigneron voisins sont mis en avant : Roussette-de-Savoie-Marestel, Terroir de Manicle, Domaine Monin en Bugey ou Chignin-Bergeron par exemple. Mais d'autres vignobles sont à l'honneur, plus à même de créer des accords idéaux, en Bourgogne par exemple voire même sur des terres plus loin vers le sud.

Au gré des rencontres, la carte évolue constamment, comme le couple Ingrid et Michaël Arnoult, soucieux de toujours proposer le meilleur. Tout au long du service, la maîtresse de maison passe auprès des tables, apporte quelques éclairages sur la cuisine de son mari, s'inquiète que chacun profite pleinement de l'instant, puis s'efface, subtilement, pour mieux laisser ses hôtes vivre l'expérience. Parfois, derrière une vitre, se distingue aussi le visage du Chef qui observe un instant la salle, soucieux d'y ressentir l'atmosphère qu'il a imaginé avec sa femme. Ingrid et Michaël sont ici chez eux. Heureux de faire le bien.



## RESTAURANT LES MORAINIÈRES

Guide Michelin : 2 étoiles (depuis 2012)

Guide Gault&Millau : 16/20, 3 toques

Tables & Auberges de France : Table de prestige

Au déjeuner et dîner, jeudi au dimanche soir inclus.

. Menu Découverte : 148€

. Menu Confiance : 220€

Déjeuner aux Morainières, du jeudi au dimanche soir inclus  
et hors jours fériés :

. Menu à 55€ (ou 65€ avec les fromages)

LA SIGNATURE  
CULINAIRE  
DE MICHAËL ARNOULT



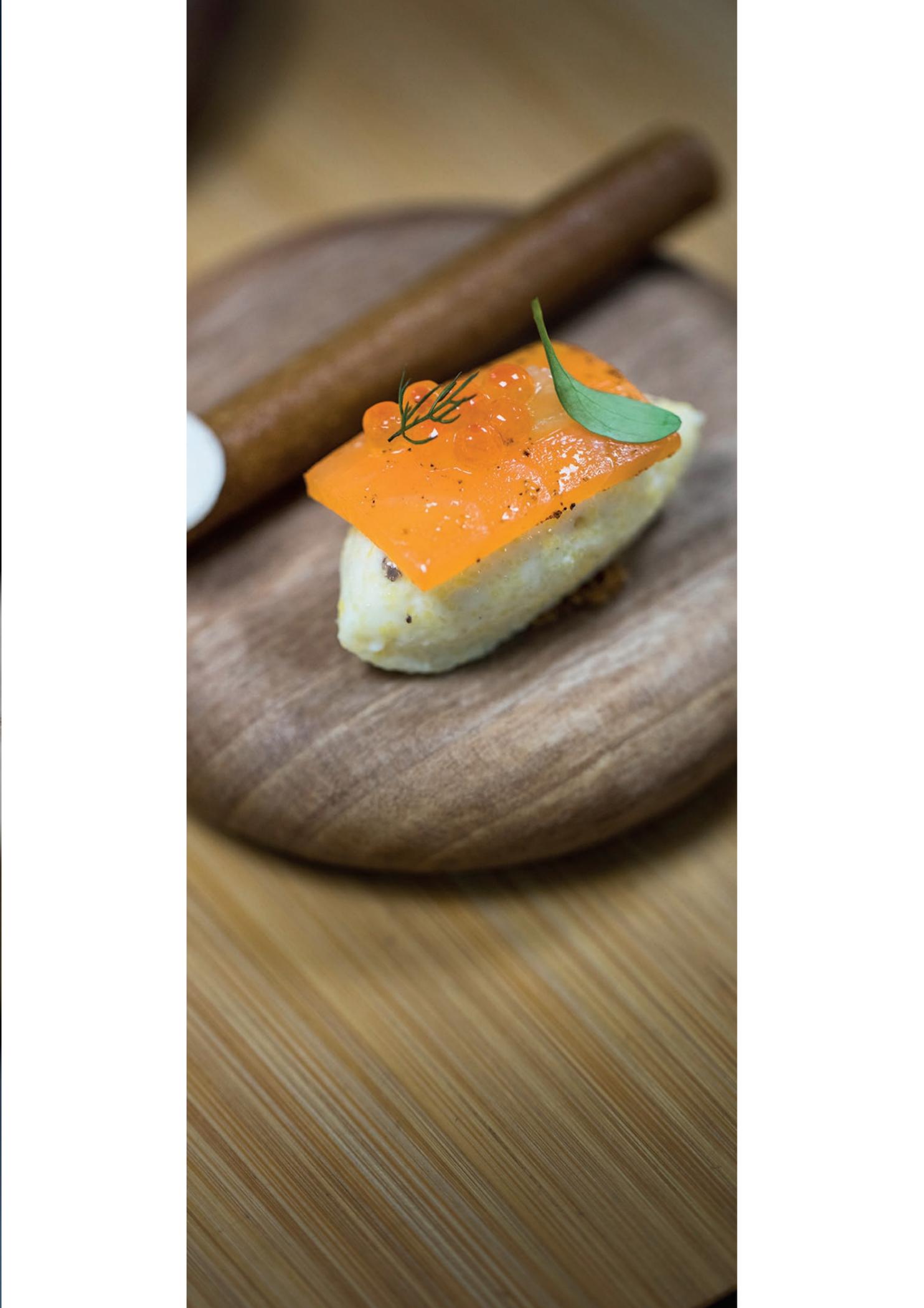


« Tout démarre par une rencontre. C'est ce qui déclenche les idées ». Ainsi explique Michaël Arnoult l'origine de sa signature culinaire. « J'ai tissé un réseau de fournisseurs au plus près de chez moi. Il ne s'agit pas de respecter une quelconque tendance locavore mais simplement un moyen de pouvoir échanger au moins une fois par semaine avec ceux que j'appelle mes partenaires. Je veux rester à leur écoute car ils savent mieux que quiconque quand tel ou tel produit est au meilleur de la saison. A moi ensuite de savoir le révéler en lui apportant aussi ma créativité. N'est-ce pas d'ailleurs cela la définition du métier de cuisinier ? »

Michaël Arnoult n'a d'autre ambition que de sublimer la nature. Avec Ingrid, il a choisi de s'installer aux Morainières d'abord pour cet environnement rare qui lui permet chaque matin, de prendre un instant de solitude, et de se poser là, face au panorama. C'est à ce moment qu'il fait la synthèse. Il liste les produits à travailler aujourd'hui, cherche dans sa bibliothèque de souvenirs les associations possibles et imagine de nouvelles alliances et des techniques pour ne jamais se répéter et constamment se remettre en question.

« L'identité de ma cuisine, c'est moi. Avec tout ce qui m'a nourri jusqu'ici, tout ce que je vis au quotidien et tout ce que je veux encore découvrir » affirme Michaël.

« Ma signature est unique, sincère, ancrée dans la région mais sans barrières » ajoute-t-il. « Je veux rester en évolution constante. Et emmener avec moi tous ceux qui acceptent de me suivre. Parfois, il faut savoir prendre des virages, être audacieux, quitte à interpeller le client. Car je sais que, finalement, c'est ce qu'il attend, être surpris. » précise le Chef. « Parmi les points qui caractérisent ma cuisine, il y a souvent ce jeu qui consiste à détourner certains produits et venir 'casser' les mauvais souvenirs. Lorsqu'on annonce chou-fleur, salsifis, cardon ou navet, on touche naturellement à des images d'enfance. Quand un client vient me dire qu'il a aimé une de mes recettes à base de tel ou tel légume déprécié, je sais que j'ai rempli une belle part de ma mission. Je veux qu'il me fasse confiance ».



Ainsi, effectivement, il faut accepter des rencontres inattendues comme lorsqu'arrive « Le Navet, Farce Fine et Caviar de Brochet » où les produits semblent échanger entre eux, sans compétition, mais dans une sorte de prolongement terre et rivière étonnant et presque évident. Ou cette « Langoustine Bretonne Rôtie, Reine-Claude, Tagète Signata », recette qui évolue au gré des saisons et qui fait clin d'œil aux origines d'Ingrid, manière élégante de rappeler que la maison est bien celle d'un couple et pas uniquement d'un Chef.

Surtout, Michaël Arnoult dispose d'une maîtrise prodigieuse des produits de la région. Sa « Fera du Lac Cuite au Sel, Betterave, Citron, Sapin » en est par exemple une démonstration ahurissante. Il ne s'agit pas ici de trouver un simple jeu de textures mais de vivre une véritable explosion de saveurs en bouche avec acidité, amertume ou fumé qui font une fête pour les papilles. Et avec la technique de cuisson au sel, la fera prend aussi une dimension puissante inattendue et bluffante.

Il y a aussi du talent d'un équilibriste lorsque que le Chef propose par exemple un « Ris de Veau Doré, Amaretto, Amandes Fraîches »

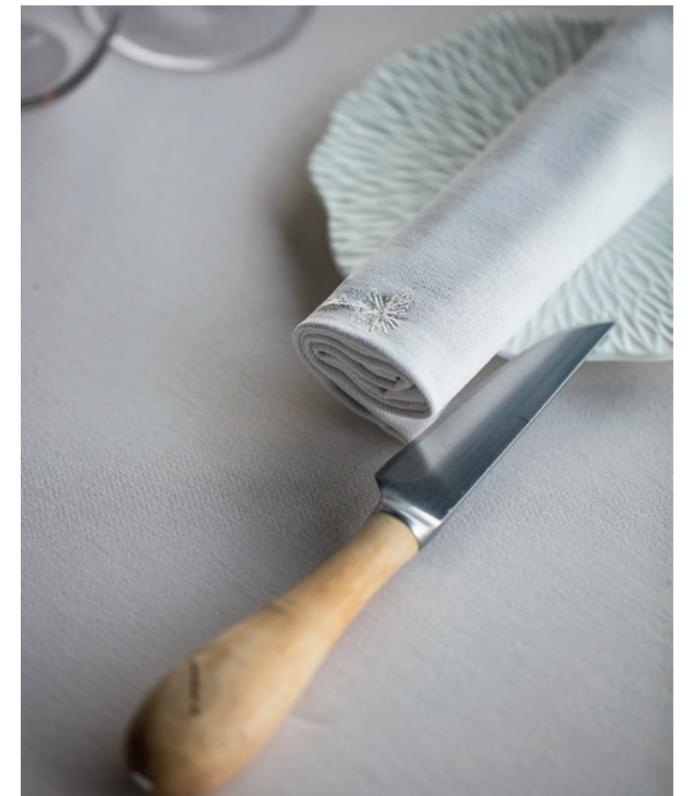
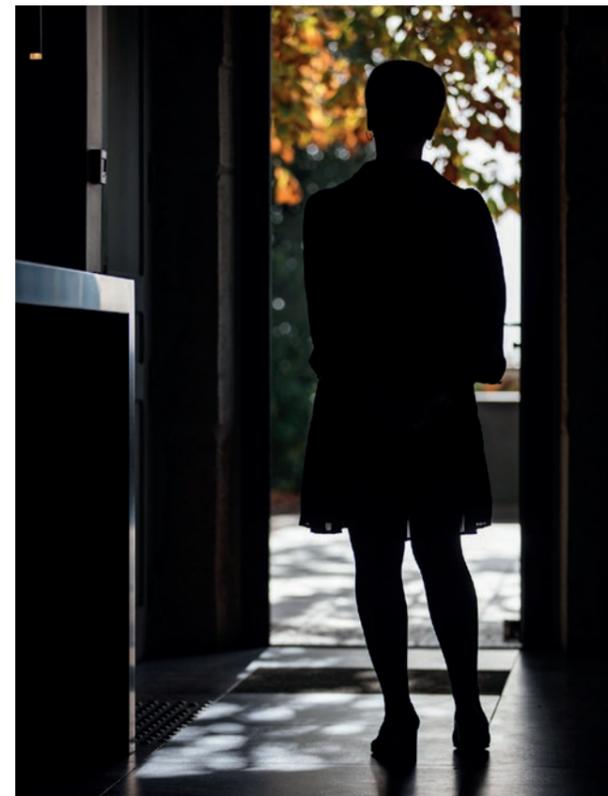
où l'on perçoit que la moindre erreur dans le dosage des épices pourrait ruiner le plat.

Bref, tout au long du repas, Michaël invite à un voyage à travers les plus beaux paysages. Pour l'achever, il a même imaginé un hommage aux fermes voisines. L'un de ses desserts sublime ainsi le lait bio, subtilement parfumé et accompagné d'un biscuit vanille et d'un soufflé d'épeautre. Comme pris dans un sortilège, le client se retrouve enfant, innocent et ravi.

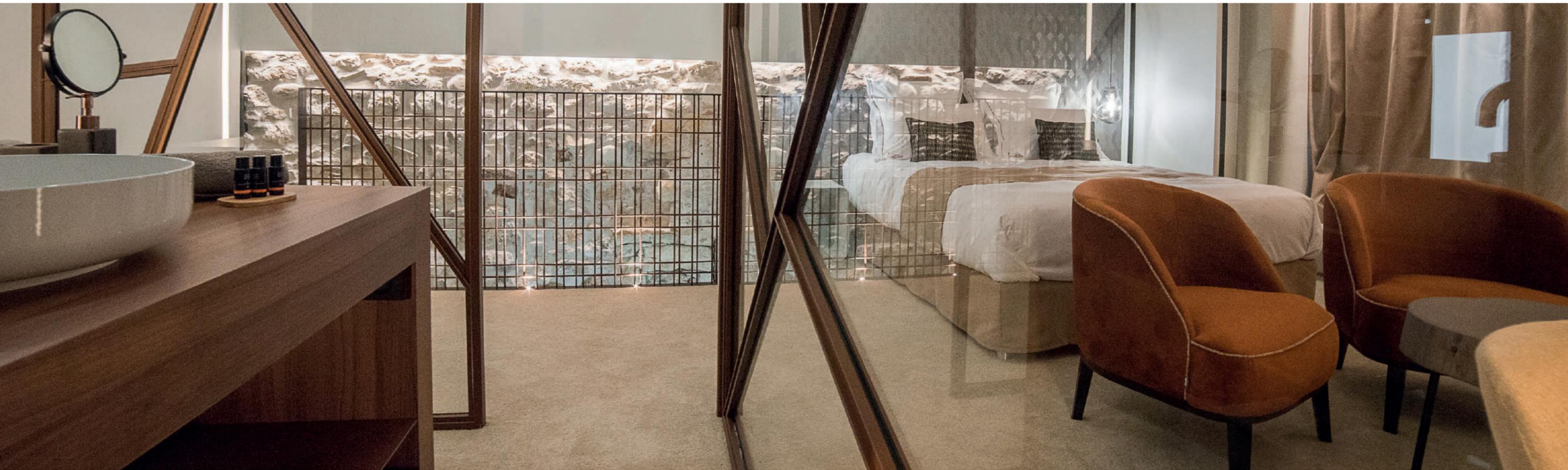
Là est le talent immense de Michaël Arnoult, raconter son histoire tout en venant y chercher des échos avec celle de chacun de ses hôtes. Ainsi en confiance, ils profitent d'une expérience rare et inoubliable.







# LA MAISON DES MORAINIÈRES



À quelques minutes du restaurant, Ingrid et Michaël Arnoult ont transformé une ancienne chambre d'hôtes en une maison unique, un rendez-vous chaleureux et convivial pensé pour goûter à une expérience d'hospitalité en harmonie parfaite avec leurs valeurs.

La belle pierre et le bois accrochent immédiatement l'œil dès la découverte de la façade et très vite s'apprécie la fête de la nature tout autour avec arbres, plantes et panoramas à perte de vue sur la Savoie.

Chaque décor, conçu avec l'architecte d'intérieur Jade Pernoux, a été pensé pour offrir un sentiment de détente immédiat. De l'accueil à la décoration, tout inspire un univers de douceur et de délicatesse où les matières invitent à quelques caresses et les équipements contemporains assurent l'oubli de tout souci.

Comme un clin d'œil supplémentaire au bonheur de s'immerger dans la région, Ingrid et Michaël ont choisi de distinguer les 6 chambres par des noms de plantes. Marjolaine, Mélisse, Oxalys, Reine des Prés, Pimprenelle et Achillée apportent ainsi une touche comme parfumée à ces espaces aux volumes confortables.

Salles de bain lumineuses, couleurs chaudes, qualité de chaque détail, tout inspire ici un moment privilégié, à l'écart de l'agitation du quotidien. Et dont tous peuvent profiter, familles en voyage (une chambre en duplex est disponible avec canapé-lit pour accueillir les enfants), couples à la recherche d'une parenthèse romantique ou touristes de passage, collectionneurs de souvenirs rares.



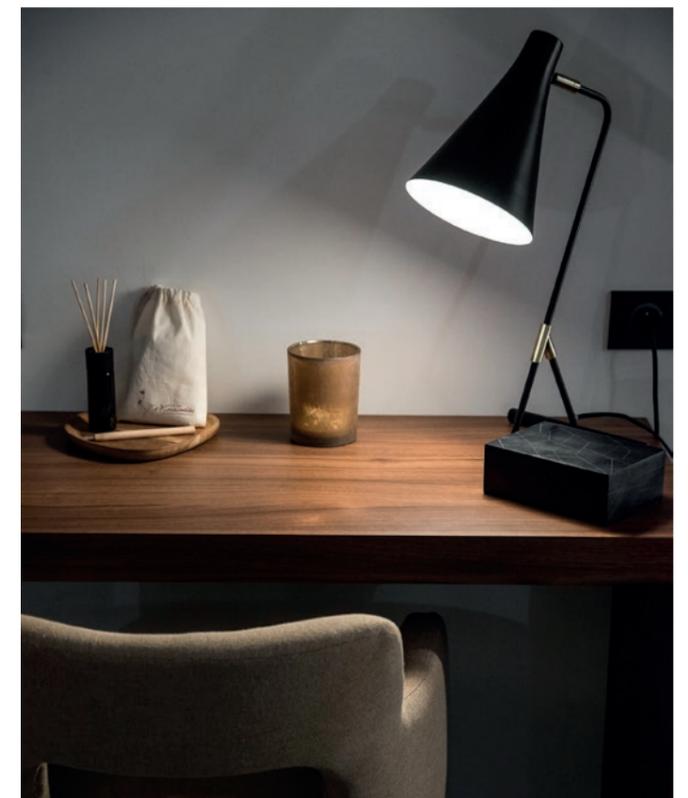


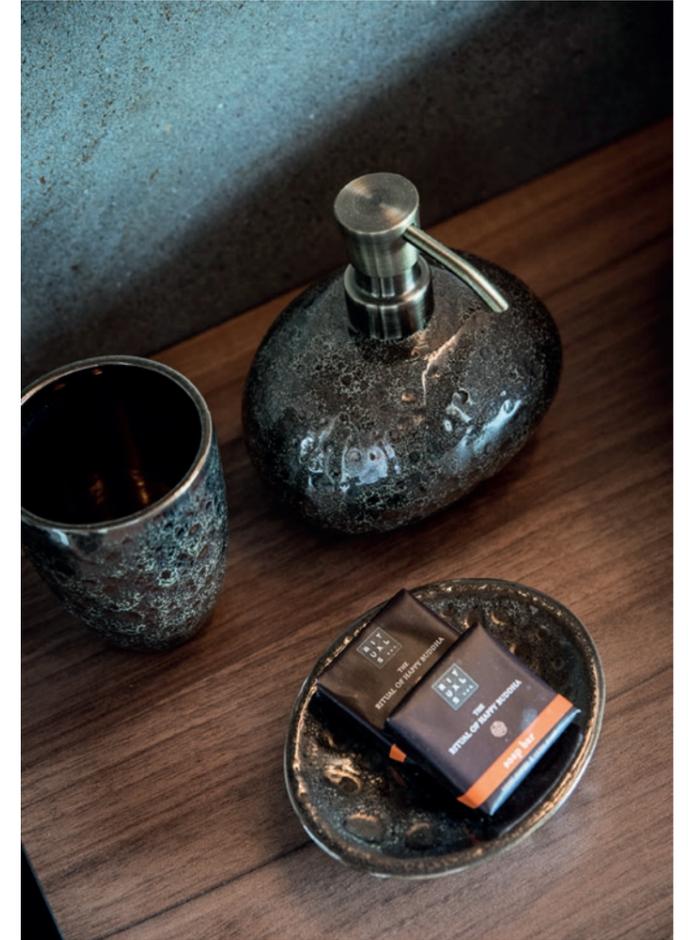
Une piscine extérieure chauffée répond aussi aux envies de relaxation tandis que de multiples conseils peuvent être prodigués pour une visite des alentours, de l'Abbaye d'Hautecombe au Château de Pomboz en passant par les plages du Lac du Bourget ou le bonheur des marchés locaux.

A l'heure du déjeuner ou du dîner, une navette transporte jusqu'au restaurant et permet là encore de se laisser porter en toute simplicité et savourer pleinement la signature culinaire de Michaël, accompagné par toute l'attention d'Ingrid.

Enfin, au matin, un nouveau bonheur gustatif se révèle autour du petit-déjeuner imaginé par le chef. Boisson chaude et jus de fruits frais précèdent une collection de pains, viennoiseries, confitures, poissons fumés, œufs, charcuteries ou fromages le plus souvent faits maison sinon issus des producteurs voisins.

Et ce moment d'intimité raconte une fois encore la volonté de partage qui signe tout l'esprit des Morainières, avec une simplicité presque déconcertante tant elle ravit par son alliance d'authenticité et de sincérité.





# LES VALEURS



TERRITOIRE  
AUDACE  
CONFIANCE

# TERRITOIRE

Ingrid et Michaël Arnoult ne sont pas arrivés au Morainières par hasard. Depuis longtemps déjà, ils avaient noué des attaches fortes avec la région de Savoie et s'y sont installés pour y développer encore plus loin une relation sérieuse. A travers leur maison, ils partagent ainsi leur amour d'une nature généreuse et variée, grâce aussi à des fournisseurs, renommés partenaires et quasiment associés à leur projet. Michaël veut, avec passion, valoriser toute la richesse des produits des lacs, des rivières et des terres voisines. Il s'est dessiné ainsi un territoire d'expression sans limites dont Ingrid est une ambassadrice au quotidien auprès de chaque client.





# AUDACE

Impossible pour Ingrid et Michaël de prendre un temps de repos. S'ils aiment tant admirer les paysages qui les entourent, ils ne savent pas contempler simplement le résultat de leur travail. Toujours faut il chercher à se dépasser, à faire mieux. Ingrid ajuste constamment l'atmosphère de sa maison par des touches d'humour qui savent détendre aussi bien son équipe que ses clients. Et Michaël fait preuve d'une créativité constante sans pourtant jamais ne rien laisser au hasard. L'audace est là, de réussir à surprendre les plus fidèles, à chaque nouvelle visite.

# CONFIANCE

« Que chacun s'y sente bien », tel est le défi qu'Ingrid et Michaël se sont fixés pour définir leur maison. L'humilité traverse ainsi chacun des collaborateurs, en cuisine comme en salle, pour qu'au final, le moment dont profite le client soit véritablement unique. C'est sur ce socle que le couple espère voir chacun s'épanouir, pour le bonheur de soi et des autres. C'est celui-là, considèrent-ils, leur travail de transmission, dans un état de sincérité et de confiance rare où tout se déroule avec une harmonie déconcertante.



# QUELQUES PARTENAIRES DES MORAINIÈRES



## JEAN-LUC BOTTI BOTTI FRUITS

Depuis 2016, Jean-Luc Botti, dirigeant de Botti Fruits à Chambéry, collabore avec le Chef Michaël Arnoult. « Il est passé un jour au marché des Halles pour nous rencontrer et travailler avec nous » Une collaboration qui témoigne de la volonté du chef de s'ouvrir aux gens de la région.

« C'est une valeur ajoutée, il fait travailler les circuits courts et il nous met en valeur sur ses cartes, ce dont nous sommes très fiers ».

Etre à l'écoute du Chef pour répondre à ses attentes, trouver les produits dont il a besoin, telle est la mission de Jean-Luc Botti. « Il faut tendre l'oreille. Michaël parle beaucoup, posément. Il est exigeant envers lui-même et envers nous. Pour travailler avec de tels personnalités, il nous faut être passionné avant tout. C'est valorisant d'aller chercher des produits qui leur correspondent. Il faut trouver les bons producteurs, c'est toute une chaîne et un réseau. D'autant que nous sommes sur des produits de la terre avec tous les aléas que cela implique, notamment en

termes de conditions météo », insiste Jean-Luc Botti.

Jean-Luc Botti, qui vient de remporter le titre de MOF primeur met donc son savoir-faire au service du Chef.

« Actuellement, je lui fournis des légumes anciens. Je lui ai trouvé dernièrement de la myrtille sauvage et les premières clémentines parfumées. Et je lui apporte également des herbes aromatiques qui complètent son jardin, notamment la rue ou encore l'agastache. Mais je lui suggère également des idées sur des nouveaux produits au cœur de la saison. Dernièrement par exemple, je lui ai trouvé un producteur de cresson bio de la région lyonnaise. Et j'apprécie le fait qu'il soit constamment à l'écoute. » ajoute le primeur. Pour définir la cuisine de Michaël, pas besoin de beaucoup de mots d'après le partenaire du Chef : « C'est une cuisine tout en saveurs qui fait la part belle à la saisonnalité. Michaël est une personne très créative qui parvient à sublimer un produit sans jamais le dénaturer. Ses filets de lavarets sont un délice. Il est dans la cour des très grands ! »

**Botti Fruits**  
Place de Genève  
73000 Chambéry



**Boucherie des Halles**

Place de Genève

73000 Chambéry

[www.laboucheriedeshalles.fr](http://www.laboucheriedeshalles.fr)

## STÉPHANE MILLERET BOUCHERIE DES HALLES

« Notre collaboration a débuté par le biais d'un ami commun. Je connaissais déjà la cuisine de Michaël Arnoult et son établissement, un endroit atypique au milieu des vignes », explique Stéphane Milleret, dirigeant de la Boucherie des Halles à Chambéry. « Ce Chef possède un univers culinaire qui lui est propre, alliant à la fois l'inventivité et la rigueur. Il se distingue par sa sensibilité et sa culture des produits. C'est cette approche qui m'a séduit ». Depuis 2 ans, Stéphane Milleret livre tous les deux jours en direct Les Morainières, travaillant en étroite collaboration avec Michaël Arnoult pour dénicher des pièces de viande conformes à ses attentes. « Je lui vends désormais toute la viande qui est servie au restaurant. Michaël a l'habitude de venir me rendre visite une fois par semaine à Chambéry, lieu de notre stand de détail. Ce qui nous anime tous les deux, c'est cette passion de nos métiers respectifs. Michaël n'a jamais eu la prétention de mieux connaître les produits de la viande que moi. Il reste ouvert aux conseils et aux propositions » raconte Stéphane.

Et cette collaboration a fini par créer des liens privilégiés.

« Michaël est devenu un ami. Nous sommes dans la recherche des produits pour tendre vers l'excellence, la rigueur et la perfection. Le plus difficile, c'est de trouver la matière première pour ensuite la façonner. Nous travaillons sur du local et de la proximité, ce qui correspond aussi aux attentes de la clientèle. Nous ne fournissons pas aux Morainières du bœuf australien par exemple. Notre ambition, c'est de nous démarquer à travers nos produits. De ce fait, nous personnalisons en fonction de nos clients ». Le plat préféré de Stéphane Milleret ? Un grand classique du restaurant ! Les ris de veau.

« Il parvient à les sublimer simplement, sans artifice. Michaël a toujours su rester lui-même et cette humilité se traduit dans sa cuisine, véritable reflet de sa personnalité. »

## JULIEN BARLET

### LA CAVE DU PRIEURÉ

Sublimier les mets par des accords subtils grâce à des breuvages alliant à la fois typicité, finesse et originalité, telle est la mission de Julien Barlet. Ce vigneron de 35 ans, co-gérant de la cave du Prieuré à Jongieux collabore depuis une dizaine d'années avec Ingrid et Michaël Arnoult. « Nous sommes de la même génération et nous avons sympathisé dès le début. En 2010, Ingrid et Michaël avaient organisé une table gourmande pour les vignerons. C'était un incroyable repas pour 1500 personnes. L'aventure a débuté à ce moment-là. Nous travaillons ensemble désormais. Nous habitons dans le même village, nous nous croisons de temps en temps et nous nous entendons bien », poursuit Julien Barlet.

« Il respecte énormément les vins de la région. Son ambition, c'est de faire goûter au plus grand nombre la production locale. En cela, c'est vraiment un ambassadeur du village. Pour nous, c'est une vitrine. Après leur passage aux Morainières, les gens viennent ensuite souvent nous voir à la cave du Prieuré » ajoute le caviste. Sur la carte qu'Ingrid et Michaël proposent à leurs clients figurent en effet quelques vins typiques, dont la Roussette en cru Marestel. « Le Marestel est le plus vieux cru de Savoie, il est situé tout autour du restaurant sur le flanc de montagnes autour des vignes. Ce blanc, capable d'être conservé pendant 5 ans, peut se déguster aussi bien à l'apéritif qu'au cours du repas », poursuit Julien.

« Nous avons retenu d'ailleurs pour Les Morainières une cuvée la Favresse qui, grâce à un terroir exceptionnel, remonte jusqu'à 2011 » précise Julien.

Autre cru à l'honneur, La Mondeuse, un cépage caractéristique de Savoie, rouge et avec du caractère. « Il fait ressortir des saveurs poivrées sur des notes de fruits et se marie à la perfection avec des gibiers et viandes rouges. » explique Julien.

Quant à émettre un avis sur la cuisine du Chef, Julien conclut :

**« Michaël allie techniques modernes et traditionnelles. Il respecte les produits et ose les associer à des saveurs originales. Sans oublier un soin porté à l'esthétique tout à fait remarquable. Si je ne devais choisir qu'un plat, ce serait sa langoustine rôtie, mariée avec un fruit et accompagnée d'un jus de carcasse étonnant. Avec un Marestel de quelques années, c'est un formidable délice ! »**

**La Cave du Prieuré**

Le Haut

73170 Jongieux

[www.caveduprieure.com](http://www.caveduprieure.com)



## FRANÇOIS MICHAUD LA CHÈVRERIE DU GRAND CHAMP

« Je crois que c'est mon père, qui, lors d'un repas aux Morainières, a glissé au chef que nous fabriquons du fromage de chèvre, à quelques kilomètres seulement du restaurant » raconte François Michaud, du GAEC la Chèvrerie du Grand Champ près de Yenne. L'anecdote remonte à plus de 10 ans et depuis la relation dure. « Notre exploitation est située à 3km de la Maison d'Ingrid et Michaël Arnoult, leur terroir c'est le nôtre et l'on y est très attachés, nous sommes de vrais savoyards. On fait d'ailleurs nos foins en bas des Morainières pour nourrir nos 400 chèvres Saanen l'hiver ».

De territoire il est naturellement question, mais aussi de confiance et d'humilité. « Avec Michaël, les choses sont simples, il m'envoie un sms et je viens le livrer. Je le réapprovisionne même entre deux commandes si besoin, nous sommes quasiment voisins. Et chacune de mes visites est l'occasion d'un échange, on prend le temps de discuter un moment, de s'enquérir des projets de l'autre. C'est convivial, fluide et respectueux. On se sent considérés et ça renforce encore nos liens de confiance » explique François en rajoutant quelques mots sur l'humilité du chef, « une personnalité simple et abordable ». De la cuisine des Morainières, François a pu apprécier toute l'audace gourmande.

« Je suis toujours impressionné pour cette créativité. On a pourtant l'habitude des produits de Savoie, mais on a l'impression de les redécouvrir à chaque fois, sublimés. Même chose au moment du fromage. Je reconnais à l'identique le goût de mon fromage de chèvre et pourtant Michaël a une façon unique de le travailler, qui le rend différent. C'est un vrai tour de force. »

## FRANÇOIS TARDIO LA CRIÉE SAVOYARDE

Bons vivants convaincus, François Tardio et Michaël Arnoult se sont rencontrés autour d'une table. « On buvait l'apéritif puis on s'est mis à échanger sur ce qui nous animait, notre vision du travail : les dés étaient jetés. A l'origine je suis marin, j'ai exercé sur le lac du Bourget. En parlant terroir et produits locaux on a tout de suite vu qu'on était sur la même longueur d'onde. » explique le gérant de la Criée Savoyarde, aux halles de Chambéry.

Depuis l'eau a coulé dans le lac et la relation s'est inscrite dans le marbre. Pour Michaël, François a mis en place un sourcing rare. « Michaël donne envie de trouver des produits d'exception. Je connais ses besoins et ses volumes sans même l'appeler car il travaille beaucoup la saisonnalité. D'ailleurs il ne me passe jamais de commande, je le livre selon ce que j'ai trouvé. C'est le seul de mes clients restaurateurs avec qui j'ai réussi à développer ce lien unique de confiance. Pour lui je trouve de nouveaux pêcheurs, je recherche constamment de la belle matière. Ça m'oblige à être proactif, à avoir une dynamique et une rigueur qui profite à toute mon entreprise, et par ricochet à animer un écosystème local. » détaille François.

Pour parler de la personnalité du chef, le gérant de la Criée Savoyarde n'est pas avare de mots. « Michaël est un vrai costaud, toujours dans sa cuisine. C'est un gros travailleur qui

a su rester simple malgré les étoiles. Il est valeureux et répète toujours qu'il ne fait « que de la cuisine ». Cette humilité me touche. Je me rappelle nos débuts : je venais de lancer mon activité, Michaël n'avait aucune raison de venir à moi, et pourtant il a cru en ce que je lui disais et il m'a fait confiance. J'aime ces caractères ouverts et vrais. »

Et cette personnalité authentique de se retrouver dans les assiettes.

« Il sait parfaitement sublimer le poisson, sans perte ni gaspillage. Pour nous qui nous démenons à trouver de la belle matière, c'est valorisant. On sait pourquoi on travaille si dur. Et puis il a des découpes nettes, carrées, il amène des goûts incroyables. La magie opère à chaque fois. On connaît le goût de poissons, mais il réussit à nous faire redécouvrir à chaque fois. Manger aux Morainières c'est toujours un moment de grâce. »



**La Criée Savoyarde**  
Les Halles du marché de Chambéry  
Place de Genève  
73000 Chambéry

## BOUTIQUE EN LIGNE

Les Morainières a développé un point de vente essentiel par rapport aux attentes des clients d'aujourd'hui : une boutique en ligne où sont proposés des coffrets cadeaux autour des avantages que propose l'établissement.

Les offres concernent aussi bien la découverte du restaurant autour d'un menu pour 2 personnes que des chèques cadeaux à utiliser selon son envie pour venir profiter du talent culinaire du Chef.

Le client peut composer lui-même son coffret cadeau, en ligne à tout moment. Il peut alors adresser directement à son invité ensuite le bon cadeau correspondant soit par voie digitale (sous forme d'un email et d'un fichier pdf), soit par voie postale (sous forme d'une pochette imprimée).

Les coffrets cadeaux sont aussi disponibles par téléphone ou directement à la réception du restaurant.

En ligne : <https://les-morainieres.secretbox.fr>





Ingrid & Michaël Arnoult

Les Morainières - Route de Maretel

73170 JONGIEUX - Savoie

Tel : +33 4 79 44 09 39

Fax : +33 4 79 44 09 46

[contact@les-morainieres.com](mailto:contact@les-morainieres.com)

[www.les-morainieres.com](http://www.les-morainieres.com)



La Maison des Morainières - 68 route du Grand Bois

73310 SAINT PIERRE DE CURTILLE - Savoie

Tel : +33 4 79 44 09 39

[contact@les-morainieres.com](mailto:contact@les-morainieres.com)

[www.lamaisondesmorainieres.com](http://www.lamaisondesmorainieres.com)