



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 Cordeliers, Annecy (74).
Tél. : 04.50.45.82.29.