



Rencontre avec Julien Binet, Chef du restaurant AKASHON

# Akashon

Niché au coeur de l'Hôtel Héliopic\*\*\*\* Sweet & Spa depuis décembre 2017, le restaurant Akashon est la nouvelle adresse de Chamonix où élégance et convivialité se rencontrent autour de la table.

Nouveau nom (*qui signifie en patois savoyard « par surprise »*), nouveau design (*confié aux architectes d'intérieur Anna Leymergie et Lancelot Letellier d'OTSO Studio*) mais même Chef pour orchestrer les cuisines.



Créatif et discret, Julien Binet officie depuis l'ouverture de l'hôtel Héliopic en décembre 2013.

Ancien du restaurant Albert 1<sup>er</sup> (2 étoiles au Michelin), c'est un chef passionné de cuisine authentique, qu'il a notamment mis à l'honneur au « Café de l'Arve » durant trois ans, ce qui lui a valu un Bib Gourmand.

Avec enthousiasme et passion, Julien Binet travaille une sélection de produits de saison lui permettant de proposer des recettes aux saveurs des montagnes.

Grâce à son savoir-faire, il fait vivre à chaque convive un moment hors du temps.

## - 5 questions posées à Julien Binet, Chef de l'Akashon -

**Comment définiriez-vous votre cuisine ?**

Je dirais que c'est une cuisine simple, reposant sur des bases assez classiques et traditionnelles, et à la fois contemporaine dans les dressages, les assaisonnements et certains accords.

**Avec quels produits aimez-vous travailler ?**

J'aime travailler les produits de saison et les produits locaux, parfois même en BIO. Cependant, nous ne nous privons pas non plus des produits et fruits exotiques. Pour cet hiver, nous partons sur des légumes anciens type topinambours, panais, navets boule d'or ou encore crosnes...

**Votre type de cuisine préférée ?**

Au travail, j'ai une attirance pour les grandes recettes classiques (*guide Escoffier*), les jus et sauces qui font le grand répertoire de la cuisine Française. A titre personnel, j'aime particulièrement les cuisines asiatiques, exotiques et épicées.

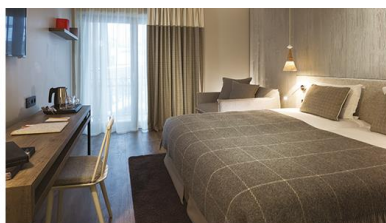
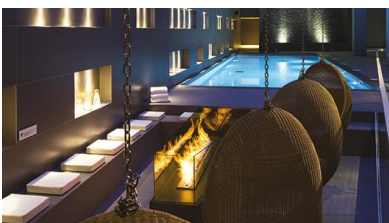
**Parlez-nous du tout nouveau restaurant Akashon dans lequel vous travaillez.**

Le restaurant Akashon est la continuité de ce que nous avons fait avec mes collaborateurs au sein du restaurant de l'hôtel Héliopic ces dernières années, mais c'est aussi le début d'une nouvelle aventure, puisque notre souhait désormais est aussi d'attirer la clientèle extérieure à l'hôtel, en séjour ou les gens de Cham'.

Avec Cyril Gérard, le chef pâtissier (*ancien chef pâtissier étoilé du Bois Prins à Chamonix*) nous travaillons avec les mêmes exigences que lorsque nous étions en place dans des établissements étoilés Michelin, mais dans une ambiance décontractée et à des prix plus doux.

**Que souhaitez-vous que vos clients vous disent en partant ?**

Je pense que le plus beau compliment c'est lorsque les clients nous disent qu'ils reviendront. Cela signifie qu'ils ont apprécié leur repas et qu'ils ont partagé un agréable moment chez nous. Aussi, nous nous réjouissons lorsqu'ils partagent leur expérience et conseillent le restaurant à leurs amis.





## Aux côtés de Julien Binet, en salle, Vincent Vauthier est le nouveau directeur de la restauration

Formé à l'Institut Vatel de Nîmes, son évolution professionnelle s'est faite auprès de grands groupes en France mais aussi à l'étranger. Après être passé par l'étonnant *Sushi Samba* à Londres, il intègre le groupe hôtelier *Four Seasons* à Dubai en tant qu'assistant Food & Beverage. Ses expériences à l'étranger lui ont donné le goût de l'excellence, des voyages, de l'exotisme culinaire et lui ont permis de découvrir des cultures aussi différentes qu'enrichissantes.

De retour en France, il a choisi de venir s'installer à Chamonix pour le côté nature, la diversité des saisons et le cadre de vie mais aussi pour le groupe ASSAS Hotels, qui correspond à ses valeurs, orientées sur un service de qualité et la satisfaction client.



## L'Akashon en images



## À propos de l'Hôtel Héliopic\*\*\*\* Sweet & Spa :

Ambiance rétro-chic et cosy, construit à deux pas du Téléphérique de l'Aiguille du Midi, l'Hôtel Héliopic Sweet & Spa propose à son ouverture en 2013, 102 chambres, un Spa Nuxe de 500 m<sup>2</sup>, un espace business, des corners thématiques dans son vaste lobby et de nombreux services innovants.

En 2015, quatre appartements viennent compléter l'offre hébergement, dont trois avec un jacuzzi en rez-de-jardin vue Mont Blanc.

En 2016, le lobby organise son espace montagne en véritable espace de co-working convivial.

En 2017, dans un souci de constante amélioration de son offre pour le confort de ses clients et de la clientèle non-résidente, l'Hôtel Héliopic Sweet & Spa promet avec son restaurant AKASHON un moment chaleureux autour d'une cuisine généreuse. Restaurant ouvert tous les jours de 19h à 22h.

## À propos d'ASSAS Hotels :

En 2011, Romain Trollet débute l'histoire d'ASSAS Hotels avec deux hôtels 3 étoiles dans le centre de Chamonix.

A ce jour, le groupe hôtelier compte quatre adresses à son actif : le cosy Hôtel Héliopic Sweet & Spa et le décalé RockyPop Hotel en Vallée de Chamonix, l'élégant Hôtel Square Louvois à Paris et l'Araucaria Hotel & Spa, esprit sportchic à La Plagne.

Contact Presse : FORT ET CLAIR - +33 (0)1 46 33 30 76 - megane@fortetclair.fr / laurence@fortetclair.fr

