
LA
MAISON
BLEUE
Par Elodie & Joann Conte



Sommaire

01. L’histoire de la Maison
- Un héritage
- Yoann Conte
- Une rencontre

02. La gastronomie
- La Table
- Le Roc
- Le Mazot
- Le Récif
- La cave & la sommellerie

03. L'art de vivre
- L’Hôtel
- Bien-être
- Annecy & Expériences

04. Nos engagements
- Producteurs & artisans
- Environnement

05. L'essentiel de la Maison
- Distinctions
- Affiliations
- Informations pratiques

01. L'histoire de la Maison

Sur les rives du lac d'Annecy, à Veyrier-du-Lac, la Maison Bleue s'est construite au fil des rencontres et des parcours de ceux qui l'ont façonnée.

De Marc Veyrat à Élodie et Yoann Conte, chacun a contribué à son histoire et à son évolution, autour d'une même passion pour la gastronomie et l'art de recevoir.





01. L'histoire de la Maison

Un héritage, une nouvelle vision

L'histoire de la Maison Bleue est étroitement liée à celles de Marc Veyrat et de Yoann Conte, deux chefs dont les parcours se croisent dès 1993.

Cette année-là, Yoann Conte rejoint les cuisines de Marc Veyrat à l'Auberge de l'Éridan. Il y fait ses premières armes et développe avec le chef une relation qui marquera durablement son parcours.

En 2010, dix-sept ans après cette première collaboration, Yoann Conte reprend l'établissement de son ancien mentor. Cette transmission ouvre un nouveau chapitre dans l'histoire de la Maison.

Tout en préservant l'héritage du lieu, il y développe progressivement sa propre identité culinaire et poursuit l'évolution de l'établissement, qui réunit aujourd'hui gastronomie et hôtellerie.

01. L'histoire de la Maison

Yoann Conte, un parcours singulier

Né à Brest en 1974, d'une mère bretonne et d'un père lorrain, Yoann Conte intègre l'école hôtelière de Thonon-les-Bains en 1990. Trois ans plus tard, il rejoint les cuisines de Marc Veyrat à l'Auberge de l'Éridan, une expérience déterminante dans sa formation.

Son parcours se poursuit à travers différentes expériences professionnelles aux côtés de Didier Oudill, Pierre Carrier, Laurent Petit ou encore Thierry Marx. Un passage dans l'armée contribue également à forger son attachement au collectif, à la transmission et au travail d'équipe.

À la tête de la Maison Bleue depuis 2010, il affirme une cuisine personnelle, nourrie de ses origines bretonnes et de son parcours en Haute-Savoie. La Table obtient une première étoile Michelin en 2011, puis une seconde en 2013.

En 2024, Yoann Conte est désigné Cuisinier de l'Année par le Gault&Millau, une reconnaissance de son parcours dans la gastronomie française.





Élodie et Yoann Conte, une aventure commune

L'histoire de la Maison Bleue est aussi celle d'Élodie et Yoann Conte. Leur rencontre marque le début d'une histoire personnelle et professionnelle, portée par une passion conjointe pour la gastronomie et l'art de recevoir.

Aujourd'hui mariés et associés, ils dirigent ensemble la Maison Bleue, ses différentes entités et ses équipes. Leurs parcours et leurs compétences se complètent dans la gestion et le développement de l'établissement, auquel chacun apporte son expérience et sa sensibilité.

Au-delà de leur collaboration, ils partagent un même attachement aux relations humaines, au plaisir de recevoir et à la transmission des savoir-faire. Des valeurs qu'ils cultivent au quotidien et qui donnent l'identité singulière de la Maison Bleue.

02. La gastronomie

La cuisine de Yoann Conte puise son inspiration dans ses origines, ses rencontres et son attachement aux produits et aux savoir-faire.

À la Maison Bleue, elle s'exprime à travers quatre adresses aux identités distinctes : la Table, le Roc, le Mazot et le Récif, chacune proposant un environement et une expérience à part entière.





La Table de Yoann Conte, une expérience gastronomique singulière

Doublement étoilée au Guide Michelin, la Table est l'expression la plus aboutie de la cuisine de Yoann Conte. Le chef y développe une gastronomie personnelle, nourrie de ses racines bretonnes, de son attachement à la Haute-Savoie et de ses rencontres avec les producteurs et artisans.

Dans l'assiette, les produits de saison occupent une place centrale, travaillés avec précision et créativité pour en révéler les saveurs brutes. Cette recherche culinaire se prolonge dans l'attention portée à l'accueil, au service et à la sommellerie, au sein d'une salle intimiste où le bois et les matières naturelles créent une atmosphère chaleureuse.

Distinguée de cinq toques et d'une note de 19/20 au Gault&Millau, la Table incarne une vision de la haute gastronomie où l'exigence s'accompagne d'une véritable simplicité dans les échanges.

02. La gastronomie

Le Roc, une autre expression de la cuisine de Yoann Conte

Au Roc, Yoann Conte propose une cuisine authentique, où le plaisir de la table s'exprime à travers des saveurs franches. La carte met à l'honneur les produits de saison, avec une attention particulière portée au goût et à la justesse des associations.

Dans une ambiance chaleureuse et détendue, le Roc invite à prendre le temps de savourer un repas, qu'il s'agisse d'une occasion particulière ou simplement du plaisir de se retrouver. Une adresse où la cuisine du chef se découvre dans un esprit spontané et accessible.

Cette identité culinaire est saluée par le Gault&Millau, qui distingue le Roc de deux toques et d'une note de 14,5/20.





02. La gastronomie

Le Mazot, l'esprit des montagnes au bord du lac

Inspiré des chalets traditionnels des Alpes, le Mazot transporte ses convives dans un univers où le bois, les matières brutes et les références à la montagne donnent le ton.

Dans ce lieu intimiste, l'esprit des traditions haut-savoyardes se retrouve autour de la table, avec le plaisir de partager un moment simple, loin du rythme du quotidien. Un espace singulier qui évoque les repas chaleureux des refuges et des maisons de montagne.

À travers le Mazot, Yoann Conte exprime aussi son attachement à la Haute-Savoie et à ses traditions, dans un cadre qui contraste avec les paysages du lac tout proche.

02. La gastronomie

Le Récif, une parenthèse estivale

Installé dans les jardins de la Maison Bleue, le Récif prend vie chaque été, de début juillet à fin août, à l'heure où les journées se prolongent et où le soleil descend sur le lac d'Annecy.

Dans une atmosphère décontractée, les hôtes peuvent profiter d'un cocktail signature, d'une coupe de champagne ou d'une sélection de vins. Une carte imaginée par les équipes de Yoann Conte accompagne ces moments, avec des assiettes à partager et des planches apéritives.

Au rythme des longues soirées estivales, le Récif offre une autre manière de profiter de la Maison Bleue, entre jardins, coucher de soleil et plaisir de prendre son temps.





La cave, un univers à part entière

À la Maison Bleue, le vin occupe une place essentielle dans l'expérience gastronomique. La cave rassemble une sélection de grands crus et de domaines à découvrir, témoignant de la diversité des terroirs et du savoir-faire des vignerons.

Cette richesse nourrit une collaboration étroite entre les équipes de cuisine et de sommellerie. Ensemble, elles explorent les associations entre les vins et les mets, dans un dialogue où chacun apporte son expertise. Parfois, une dégustation devient même le point de départ d'un nouveau plat, inversant ainsi la démarche traditionnelle des accords mets et vins.

En salle, les sommeliers prolongent ce travail en accompagnant les convives dans leurs découvertes, selon leurs goûts et leurs envies. Une approche qui fait du vin bien plus qu'un simple accompagnement et contribue pleinement à l'identité gastronomique de la Maison Bleue.

03. L'art de vivre

À Veyrier-du-Lac, la Maison Bleue cultive un esprit d'auberge, où l'exigence d'un hôtel cinq étoiles s'accompagne du plaisir de recevoir et d'un environement chaleureux et confidentiel.

Entre le confort des chambres et suites, les moments de détente et la découverte des environs, chacun est invité à profiter de son séjour au rythme des saisons.












L'Hôtel, l'intimité d'une maison au bord du lac

La Maison Bleue compte onze chambres et suites, réparties entre deux univers décoratifs. Certaines privilégient des lignes contemporaines et épurées, tandis que d'autres s'inspirent des chalets alpins, où le bois et les matières brutes occupent une place centrale.

Des Chambres Supérieures aux Suites Prestige, en passant par les Junior Suites et les Suites Deluxe, les hébergements proposent différentes configurations pour des séjours en couple ou en famille.

Toutes les chambres et suites disposent d'un balcon privé avec vue sur le lac d'Annecy, offrant à chacun la possibilité de profiter du paysage dès le réveil. Des aménagements adaptés aux personnes à mobilité réduite sont également prévus.

03. L'art de vivre





Un moment pour soi

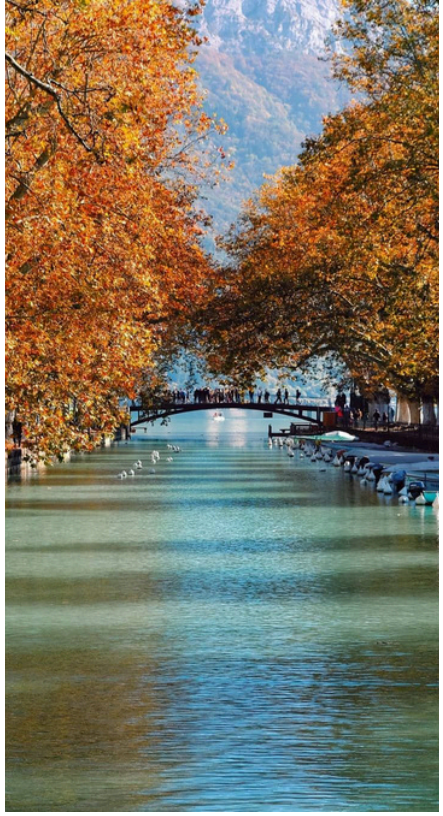
À la Maison Bleue, le bien-être trouve naturellement sa place dans l'expérience du séjour. Plusieurs espaces et prestations permettent aux hôtes de s'accorder des moments de détente, à leur rythme.

Installés à l'extérieur, le sauna et le bain norvégien offrent une vue sur le lac d'Annecy. Un environnement surprenant où la proximité avec la nature invite à ralentir et à profiter du paysage.

Pour prolonger cette parenthèse, des massages sont proposés dans un espace dédié sur le ponton, au plus près de l'eau ou en chambre. Une autre manière de profiter de la Maison Bleue, en prenant simplement le temps de se ressourcer.















Annecy et ses environs, au fil des saisons

Entre lac et montagnes, la Maison Bleue constitue un point de départ pour découvrir Annecy et les paysages de Haute-Savoie. Au fil des saisons, la région dévoile différentes facettes, entre activités de plein air et découvertes culturelles.

Aux beaux jours, les sorties en bateau, la baignade et les sports nautiques permettent de profiter du lac, tandis que les randonnées et les promenades dans la vieille ville d'Annecy offrent d'autres occasions d'explorer les environs. L'Hôtel met également des vélos électriques à disposition de ses hôtes pour partir à la découverte du territoire.

En hiver, les stations de ski, les randonnées en raquettes et les villages de montagne offrent de nouvelles possibilités d'évasion.

Tout au long du séjour, le service de conciergerie accompagne les hôtes dans l'organisation de leurs activités et les conseille selon leurs envies.

04. S'engager

À la Maison Bleue, les engagements prennent forme au quotidien, dans les cuisines comme dans le fonctionnement de l'établissement.

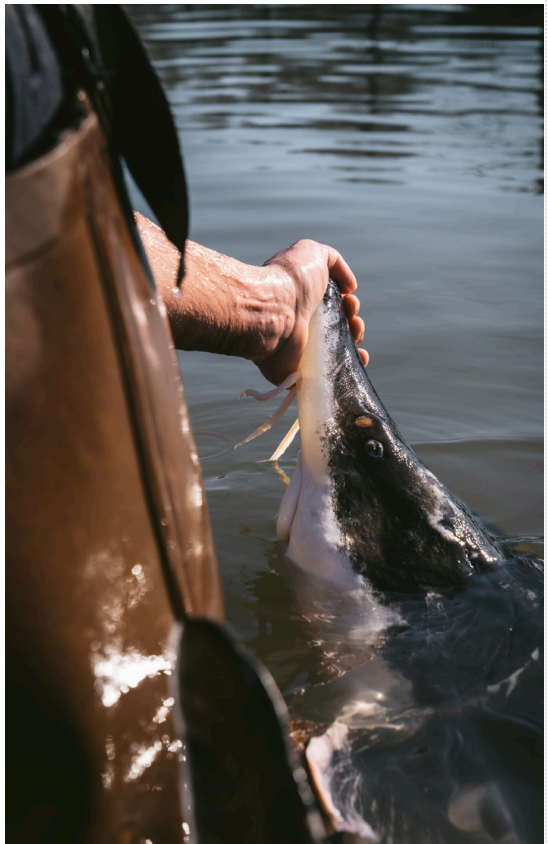
Des relations nouées avec les producteurs et artisans aux initiatives mises en place pour réduire son impact environnemental, la Maison Bleue cherche à faire évoluer ses pratiques tout en restant fidèle à ses valeurs.











04. S'engager

Producteurs et artisans, des liens durables

À la Maison Bleue, les relations avec les producteurs et artisans occupent une place essentielle. Au-delà du choix des produits et des matériaux, elles reposent sur des rencontres, des échanges et une confiance construite au fil du temps.

Dans les cuisines comme dans les différents espaces de l'établissement, ces collaborations témoignent d'un même attachement au travail bien fait et aux savoir-faire.

À travers ces liens, la Maison Bleue met en valeur les femmes et les hommes qui cultivent, fabriquent et façonnent, chacun à leur manière, l'identité du lieu.

04. S'engager

Un engagement au quotidien

À La Maison Bleue, la préservation de l'environnement passe par des actions concrètes, intégrées au fonctionnement de l'établissement et aux pratiques quotidiennes des équipes.

La Maison s'attache notamment à réduire ses déchets, à limiter l'utilisation du plastique et à maîtriser sa consommation énergétique. Elle encourage également les solutions de mobilité douce.

En 2020, cet engagement a été reconnu par l'attribution d'une Étoile Verte au Guide Michelin, qui distingue les démarches en faveur d'une gastronomie plus durable.





05. L'essentiel de la Maison

Au fil des années, la Maison Bleue et ses restaurants ont reçu plusieurs récompenses, témoignant du travail et de l'engagement des équipes.

De la reconnaissance des guides gastronomiques à l'appartenance à Relais & Châteaux, ces distinctions reflètent les différentes facettes de l'établissement et son attachement à l'excellence.

05. L'essentiel de la Maison

LE GUIDE MICHELIN

STAR WINE LIST

Gault&Millau

Distinctions - Une excellence reconnue

Au fil des années, la Maison Bleue et ses équipes ont reçu de nombreuses distinctions, saluant la cuisine de Yoann Conte, le travail de sommellerie et les techniques qui contribuent à la grandeur de l'établissement.





05. L'essentiel de la Maison

Affiliations - Des valeurs partagées

La Maison Bleue est membre de plusieurs associations et réseaux professionnels qui rassemblent des établissements autour de valeurs communes, notamment l'excellence, l'hospitalité et la transmission des savoir-faire.



05. L'essentiel de la Maison

Informations pratiques

13 Vieille Route des Pensières, 74290 Veyrier-du-Lac

contact@yoann-conte.com

+33 (0) 4.50.09.97.49

yoann-conte.com

Images et visuels presse disponibles ICI

YOANN CONTE | *Collection*