

## Etape-découverte dans le nouveau concept de fast-food Bio de Marc Veyrat

### Cozna Vera



#### \* *Parcours d'un chef étoilé...*

Né en 1950 à Annecy (Haute-Savoie), Marc Veyrat est issu d'une longue lignée de paysans traditionnels savoyards. En 1992, c'est le grand saut en avant avec L'Auberge de l'Éridan, à Veyrier-du-Lac, au bord du lac d'Annecy.

En 1995, Marc Veyrat reçoit sa troisième étoile au guide Michelin et est élu " chef de l'année ".

En 1999, il choisit Megève pour ouvrir son deuxième restaurant, La Ferme de mon Père, une réplique de la ferme de son enfance.

En 2000, le Gault Milliau le consacre " Toque d'exception " et honore ses deux établissements d'un double 19/20.

En 2001, le guide Michelin décerne trois étoiles à La Ferme de mon Père.

En 2003, aucun chef, depuis trente ans que le Gault Milliau existe, n'avait reçu la note de 20/20. C'est désormais chose faite, puisque cette note a été créée cette année-là et décernée à Marc Veyrat.

**En février 2009**, Marc Veyrat a annoncé qu'il cessait son activité à l'Auberge de l'Éridan à Annecy (Haute-Savoie) pour raisons de santé. L'homme au chapeau noir, connu pour sa cuisine audacieuse relevée d'herbes rares de montagne, justifie son choix par les difficultés physiques qu'il rencontre. Il se consacre aujourd'hui notamment au développement de son nouveau restaurant, Cozna Vera, à Annecy-Le Vieux. Mais jusqu'où va t-il aller ?

#### \* *Le concept Cozna Vera*

Un fast-food Bio / épicerie. Les recettes sont élaborées par Marc Veyrat, tout est prêt en bocaux et réchauffé au bain-marie.



**Les produits =>** Hamburger - Frites Bio, Soupes (dont une soupe de pois cassés aux algues !), Boeuf Bourguignon, Tartiflette, Clafoutis salé d'endives, Légumes oubliés, Rouleaux de printemps aux légumes, Wraps, Sandwich Cozna Mer, Taboulé en folie...

Côté épicerie : produits laitiers, fruits et légumes, cakes de légumes et tourtes de légumineuse, tartes aux fruits, épices, herbes, etc.

**Notre avis =>** De très bons produits, simples mais cuisinés selon les recettes d'un grand chef. Nous avons notamment testé le Cozna Burger, les légumes oubliés, la salade de pâtes aux fruits secs (sucré/salé), le tapioca aux fruits des bois et la tarte aux fraises.

A noter : Une alternative gourmande et originale au ketchup qui accompagne classiquement le burger frites avec un assaisonnement à la tomate, au guacamole et à la crème de parmesan. Miam Miam !

Même s'il faut compter 15 à 20 euros par personne si vous vous laissez tenter par la formule entrée-plat-dessert, les prix restent très raisonnables pour la qualité et le goût.

Un bémol : des produits Bio et bons mais pas forcément locaux...

Et un peu frustrant : seuls les noms des plats sont indiqués sur les étiquettes. Bien-sûr c'est un fast-food... mais si le chef, aperçu à notre arrivée, était venu nous présenter les ingrédients cachés... nous aurions été comblés !



## COZNA VERA

7, [Avenue de Chavoires](#)

74940 Annecy-Le-Vieux

Tel : 04 50 63 41 65

**\* Marc Veyrat offre une nouvelle vie à l'Éridan**

Le chef savoyard avait annoncé qu'il reviendrait, c'est chose faite ! Avec son élève, Yoann Conte, il rouvrira l'Auberge de l'Éridan en mai 2010.

La rencontre date de 1994, lorsque le jeune Yoann Conte fait son apprentissage dans les cuisines de l'Auberge de l'Éridan de Marc Veyrat.

Pour l'instant, pas de détails sur la carte... c'est top secret ! Les tarifs devraient être plus accessibles qu'auparavant : 100 € environ le soir et 65-75 € le midi, avec une mise à l'honneur des produits locaux...

«Les produits des paysans du coin qui respectent la nature, travaillent avec leur cœur et pas avec leur porte-monnaie.»

MARC VEYRAT met en place son élève... YOANN CONTE  
Ouverture début mai.

Source : <http://www.lhotellerie-restauration.fr/> 19 Avril 2010

***Pour en savoir plus :***

<http://coznavera.eu/>

<http://www.marcveyrat.fr/>