

UN HÔTE DE MARQUE



À la fois majordome, chef et sommelier, Christophe Boudier confère à sa maison savoyarde une haute idée de la réception, où plaisir rime avec excellence.

La Maison Fleur de Frangipanier représente un rêve fou où l'art de recevoir tutoie l'art en tant que tel. Au croisement de la Savoie, de l'Ain et de l'Isère, elle se situe à Saint-Genix-les-Villages, près du lac d'Aiguebelette. De multiples attractions, comme le musée gallo-romain d'Aoste ou bien encore le parc d'attractions Walibi, satisfont tous les publics. Halte unique au monde, référencée dans le prestigieux Gault & Millau, l'élégante maison d'hôtes de Christophe Boudier, construite en 1935, rappelle le délicat sentiment de séjourner chez un ami. En famille, entre collègues, seul ou en amoureux, la Maison propose plusieurs formules sur mesure pour se reposer et savourer un bon dîner.

Un concept unique

La Maison Fleur de Frangipanier est un concentré du savoir-faire du maître des lieux, acquis auprès des plus grands. En cuisine tout d'abord, il a excellé auprès de grands chefs ou dans le restaurant étoilé Le Chapeau Rouge à Dijon. Dans l'Armée, ensuite, il a exercé la fonction de maître d'hôtel de commandant. Après deux ans de service chez un vigneron, il cumule les postes de directeur de salle et de sommelier (Joël Robuchon, Marc Veyrat, Pierre Gagnaire). Tour à tour caviste, valet de chambre, jardinier, voiturier et bagagiste, Christophe Boudier est un restaurateur complet et soucieux du moindre détail. Vainqueur de l'émission «Un dîner presque parfait» en 2008 et finaliste France du «Championnat du monde des Maîtres d'Hôtel» en 2019, c'est également un hôte aux petits soins, prévenant et sympathique.

La Maison Fleur de Frangipanier offre un choix de trois chambres décorées sur les thèmes de Salvador Dalí (la passion du propriétaire), du vin et de l'île de La Réunion où pousse la fleur de frangipanier au doux parfum de vanille et amande qui donne son nom à la maison. La terrasse offre une vue panoramique sur les montagnes du Bugey. Trois salles à manger privées avec



salon, dont une de style «dalien» et une autre dotée d'une cuisine ouverte, confèrent aux repas d'affaires ou romantiques un cadre intime et privilégié. «Ma cuisine puise son inspiration auprès des producteurs du coin, explique Christophe Boudier. J'affectionne tout particulièrement la cuisson au foin et les épices réunionnaises.» La Maison prodigue également des cours d'œnologie.

www.lamaisonfleurdefrangipanier.com