

**Autour de la belle cuisine de notre temps,  
avec les chefs de Générations.C**



**Nature & Saveur**  
Place des cordeliers  
74000 Annecy  
04 50 45 82 29

[www.nature-saveur.com](http://www.nature-saveur.com)

N'hésitez pas à vous connecter pour découvrir le site qui présente les traits caractéristiques professionnels de l'entreprise !



*Laurence et François Salomon ont créé Nature & Saveur en 2000 dans le centre d'Annecy. On y déguste une cuisine « originelle » préparée à partir d'ingrédients biologiques et fermiers locaux.*

**Concept :** entreprise gérée par le couple, elle en cuisine, lui en salle. Les sept services hebdomadaires se déroulent du mardi au samedi à midi et le vendredi et samedi soir afin de mieux adapter le temps de travail du personnel et favoriser ainsi une motivation supplémentaire dans leur investissement quotidien. De même, les employés apprécient la possibilité d'alterner travail en cuisine et en salle afin de découvrir tous les postes de travail inhérents à un restaurant.

**Clientèle :** le cœur de cible est une clientèle recherchant à allier gastronomie, plaisir et bien-être. Leur attente est avant tout le plaisir gustatif qui est sublimé par la qualité « originelle » des produits et la digestion harmonieuse après les repas.

**Produits :** Laurence Salomon utilise essentiellement des produits biologiques qu'elle associe aux produits fermiers locaux rigoureusement sélectionnés par ses soins. Cuisiner avec de bons produits est donc un point capital dans sa démarche, mais savoir les transformer est aussi important. C'est ici qu'intervient son expérience de naturopathe, qui lui permet grâce à un savoir-faire inédit, de créer chaque jour des repas « bons' beaux, sains et digestes ».

**Ingénierie :** implantation de cuisine conçue et développée par Laurence Salomon.

**Matériels :** Four mixte, Vitamix, Thermomix, Pacojet, Blixer, déshydrateur, germeur électrique...

**Gestion de l'entreprise :** utilisation du logiciel CIEL.

**Spécificités :** reconnue pour son savoir faire en tant que chef de cuisine et naturopathe, Laurence Salomon a créé une entité conseil et formation destinée aux professionnels, leur permettant d'acquérir, au cours d'un cursus découpé en plusieurs modules, les connaissances liées à une gastronomie saine (pris en charge par la FAFIH.)