



LES NEWS FOOD



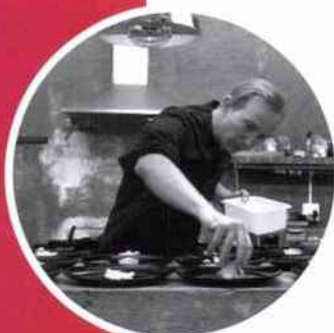
CHEF OUI CHEF !

Chaque hiver, des chefs partent et d'autres arrivent en station. Et qui dit nouvelles têtes, dit nouvelles cartes.

À Courchevel, **Pieter Riedijk** devient le Chef exécutif du Montgomerie, le restaurant doublement étoilé de l'Hôtel Le K2 Altitude. Ce dernier a débuté sa carrière dans son pays natal la Hollande, avant de parfaire son expérience avec Emmanuel Renaut, puis Philippe Labbé. Son objectif est de proposer une cuisine qui lie une technique maîtrisée à l'interprétation juste de ce que la nature offre de meilleur.



Le Manali Lodge de Courchevel Moriond se dote de deux nouveaux restaurants, pilotés par le chef exécutif **Antony Trezy**. Formé par Eric Frechon et Yoann Conte, il proposera des produits frais et de saison, issus de productions locales, ainsi que des options vegan et sans gluten.



À Chamonix, le chef **David Lillieroth** ouvre un nouveau restaurant le Mumma (à la place de l'ancien Pitz). Ce scandinave, installé au pied du Mont Blanc depuis 15 ans, proposera une cuisine du monde, d'inspiration asiatique et sud-américaine. Le Mumma disposera d'une cinquantaine de couverts et d'une cuisine ouverte afin d'admirer le chef à l'œuvre. A chaque service, cinq privilégiés, placés tout devant pourront assister en direct à la création des plats.



Le chef prometteur **Daniele Raimondi** reste aux commandes du restaurant de l'hôtel Morgane****. Le Comptoir Nordique devient Le Comptoir des Alpes et propose une cuisine raffinée aux accents franco-italiens, à base de produits régionaux, de Savoie et d'Italie. La décoration est également revue, pour une ambiance plus chaleureuse illuminée par de grandes acryliques des montagnes de la vallée de Chamonix.

Enfin, aux Saisies, La Table des Armaillis avait pour originalité d'associer des produits locaux à des saveurs japonaises. Le nouveau chef **Joan Bois** replace les produits du terroir au centre de l'assiette et crée un bar à fromages.