



— / TOC TOQUES LES HITS DU EAT

GI-BOU-LEE

de chefs

ON NE COMPTE PLUS LES GRANDS CHEFS PARISIENS DÉBARQUÉS EN STATION CET HIVER. PAS POUR SE RAPPROCHER DES ÉTOILES : EXIT LES TABLES NAPPÉES ET LES SERVEURS COMPASSÉS, ILS ONT CHOISI À UNE OU DEUX EXCEPTIONS PRÈS, DE PRATIQUER UNE CUISINE BISTROT RAFFINÉE.

PAR FLEUR TARI FLON



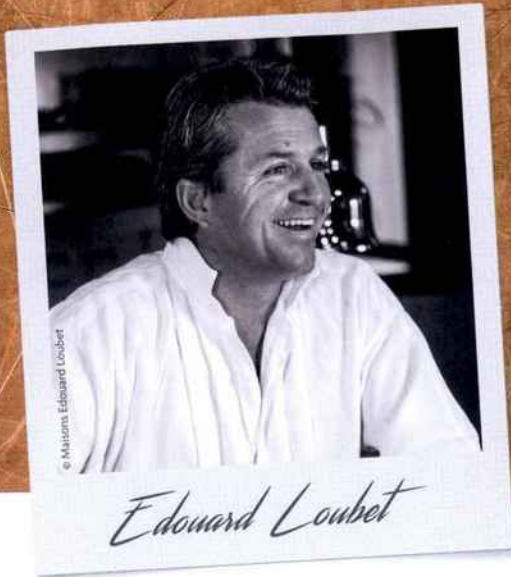
Eric Frechon

A Megève, le chef parisien du Bristol, **Eric Frechon**, MOF et 3 étoiles au Michelin, prend les commandes des cuisines de la Ferme Saint Amour. Discret, avec un cv à faire pâmer plus d'un, il a été convaincu par le groupe d'Annie Famose, double médaillée olympique aux JO, de s'impliquer dans le projet. Eric Frechon a repoussé les fioritures et les ors des palaces, pour aller droit au but: une cuisine traditionnelle savoyarde revisitée. *"Il n'y a que ça de vrai, s'imprégner des lieux"*.

Toujours à Megève, le Soleil d'Or, le plus vieil hôtel de la station, fermé depuis des lustres, a été totalement revu et corrigé. Un roof top très tendance, une chocolaterie, une vue sur tout Megève, que demander de plus sinon un restaurant digne de ce nom. **Flora Mikula**, cheffe de l'année 2009, a quitté son restaurant parisien (L'Auberge de Flora) pour une cuisine des Alpes. Elle a misé sur une table conviviale, reprenant les produits locaux. Loin de se lancer dans la fondue, elle a inscrit à la carte son soufflet culte (entre autres). *"Je fais ce que je sais faire, une cuisine abordable autour du bon produit"*.



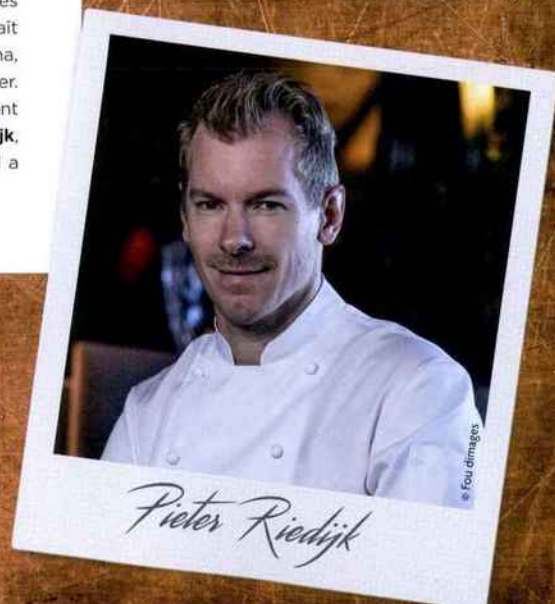
Flora Mikula



Edouard Loubet, le Savoyard de l'étape, deux étoiles au Michelin, a délaissé son fief de Lourmarin, le temps d'un hiver. C'est à Megève, au M qu'il pratique une cuisine bistronomique, gourmande et savoureuse. A croire que la station haut-savoiarde attire irrésistiblement cette année.

Il n'y a pas que les Parisiens qui sont attirés par les Alpes. Un Alsacien célèbre, **Antoine Westermann** 19/20 au Gault et Millau, 3 étoiles au Michelin, et surtout connu dans le monde entier pour ses multiples restaurants, rejoint La Mecque du ski pour mettre la main aux fourneaux. A l'Armançette, un nouvel hôtel proche de Chamonix, il sert une cuisine de terroir, qui fait le bonheur des alpinistes affamés.

Chaque année, Courchevel remplissait les colonnes des magazines avec ses nombreuses nouveautés. Cette année, la station ne connaît que peu d'arrivée mais un départ de taille. Gatiem Demczyna, 2 étoiles au Michelin au K2 Altitude, a préféré rendre son tablier. Loin des paillettes de Courchevel, il est le chef du Cloître, au couvent des Minimes (Alpes de Haute Provence). A sa place, **Pieter Riedijk**, belle toque hollandaise, retrouvera la cuisine de montagne qu'il a pratiquée 7 ans avec Emanuel Renaut... à Megève.



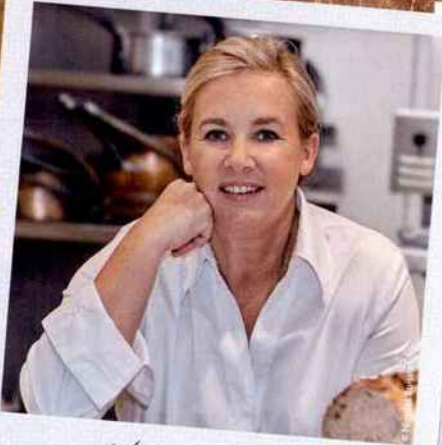


DRÔLES *de dames*

LES FEMMES CHEFFES, EN CUISINE
COMME À LA TÊTE D'ÉTABLISSEMENTS
PRESTIGIEUX, SONT DE SACRÉES NANAS
ÉVOLUANT DANS UN UNIVERS MACHISTE.
ALORS QUAND ON A LA CHANCE D'EN
ACCUEILLIR EN SAVOIE, ON APPLAUDIT.



Fanny Rey



Hélène Darroze



Séverine Petitlaire



Adeline Roux

Après Flora Mikula qui s'installe au Soleil d'Or à Megève, **Fanny Rey**, élue « femme chef de l'année » 2017 et finaliste de la saison 2 de « Top chef », s'installe à la Sivolière à Courchevel. C'est la première femme cheffe étoilée de la station.

A Val d'Isère, deux autres drôles de dames font la joie de la station. **Séverine Petitlaire**, actionnaire et dirigeante, est une transfuge de Courchevel, dont elle fit les beaux jours à la tête du palace les Airelles. Connue de la jet set sous le nom de Mademoiselle, elle compte bien utiliser son carnet d'adresses. Elle a d'ailleurs su convaincre **Hélène Darroze** de la rejoindre. La très médiatique cheffe (Top Chef) a repris le concept et le nom de son restaurant parisien le Joia. La différence : une terrasse de 860 m², où l'on peut servir 340 convives, au pied des pistes, sur fond de musique lounge.

Au bord du lac, à Tresserve, on attend avec impatience l'ouverture de l'hôtel L'incomparable, un 5 étoiles grand luxe. Là aussi, ce sera une dame aux commandes. **Adeline Roux**, une ancienne de grands groupes hôteliers et de l'Office de Courchevel pendant 9 ans, compte bien, elle aussi faire briller la Riviera des Alpes. ■