



5 stations de ski où vivre une expérience gastronomique tout schuss



L'exemple de la région Savoie Mont Blanc qui brille avec 34 restaurants étoilés, comptabilisant au total 52 macarons Michelin, prouve qu'un séjour au ski ne serait pas complet sans une expérience gastronomique. Voici cinq stations de sports d'hiver mises en lumière par le guide Michelin 2019 pour un programme entre glisse et festoiment.

Courchevel

C'est la destination étoilée par excellence. Longtemps incarné par l'hôtel-restaurant « Le Chabichou », le très chic point de chute du Domaine des 3 Vallées s'est encore illustré dans le dernier palmarès du guide Michelin avec une étoile pour une table pas comme les autres. Dans cet écrin blanc à 1.100 mètres d'altitude, le chef pâtissier Sébastien Vauxion a en effet conquis les félicitations pour « le Sarkara », un restaurant gastronomique de desserts. Du jamais vu pour une adresse de ce genre, encore très peu nombreuses dans le monde. En entrée, le champignon de Paris batifole avec un sorbet et un lait de noix de coco, un sablé de râpé


[Visualiser l'article](#)

torréfié, une eau de cédrat et du yuzu confit tandis que la truffe noire melanosporum sert d'ingrédient au soufflé en dessert. « Le Sarkara » est l'une des adresses de la K2 Collections, qui compte aussi « le Kintessence » et le « Montgomerie », chacune doublement étoilée. Rappelons que Courchevel abrite le restaurant trois étoiles de Yannick Alléno, le « 1947 » à l'hôtel Cheval Blanc.

Nouveau livre blanc

OCCASION,
OFF-PRICE,
REVENTE,
LOCATION...

NOUVEAU LIVRE BLANC

Découvrir

« La Mode se démode. Le Style, jamais. »

SOMMAIRE

Le 1947*** – Hôtel Cheval Blanc Courchevel

Le Kintessence** – Hôtel K2 Palace

Le Montgomerie** – Hôtel K2 Altitude

Le Chabichou** – Hôtel Le Chabichou

Tignes

La station perchée à 2.100 mètres d'altitude s'approche encore plus près des étoiles, grâce à la signature atypique d'un jeune chef : Clément Bouvier. Le fils de Jean-Michel Bouvier, qui a connu le goût des étoiles avec son restaurant gastronomique « L'Essentiel » à Chambéry, rend hommage au terroir savoyard avec une adresse qui emprunte le nom à la dernière race d'ours aperçue dans la région, « Ursus ». Dans cette ambiance de tanière chic, où l'intimité est assurée par un décor forestier, on reprend des forces à coup d'agneau de la vallée de la Maurienne et de soufflé au génépi noir.

Ursus* – Les Suites du Nevada

Megève

Adorée des skieurs pour sa vue unique sur le massif du Mont Blanc, Megève brille aussi à travers sept étoiles. La dernière a été accrochée par le jeune chef Nicolas Hensinger, qui n'a pas encore trente ans. Supervisé par la toque doublement étoilée Julien Gatillon du restaurant « Le 1920 », il dirige les fourneaux de la table « Prima », l'autre adresse prisée du Domaine du Mont d'Arbois. Cet ancien du restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, près de Lausanne, marque les papilles avec, entre autres, un sandre rôti au lard de Megève, ravioles

[Visualiser l'article](#)

aux 5 céréales et sauce Mondeuse. Sinon, l'expérience gastronomique à Megève est aussi incarnée par le succès des Flocons de Sel d'Emmanuel Renaut, le repère triplement étoilé de la station haute-savoiarde.

Flocons de Sel***

La Table de l'Alpaga* – Hôtel Alpaga ALP

Le 1920** – Domaine du Mont d'Arbois

Prima* – Domaine du Mont d'Arbois

Val d'Isère

Le chef Benoît Vidal, de l'Atelier d'Edmond, n'est plus le seul à inscrire Val d'Isère dans les sphères gastronomiques. Le jeune chef Antoine Gras a apporté la première étoile aux Barmes de l'Ours, un hôtel et spa classé cinq étoiles où les skieurs viennent se réchauffer dans une atmosphère boisée. Une belle récompense pour ce cuisinier qui a démarré dans l'établissement en tant que commis. Il est l'un des jeunes chefs étoilés de cette promotion, puisqu'il n'a que 24 ans.

L'Atelier d'Edmond**

la Table de l'Ours* – Les Barmes de l'Ours, Hôtel&Spa

Vailly

Le nouveau palmarès étoilé du guide [Michelin](#) aura aussi eu le mérite de mettre en lumière des destinations montagnardes moins célèbres. Située près de Thonon-les-Bains, la commune de Vailly, située dans la Vallée du Brevon en Haute-Savoie et dominée par le Mont Billiat, est une destination prisée des randonneurs amoureux des Alpes du Léman. Vailly n'est pas une station de ski en tant que telle, mais est une étape pour grimper jusqu'à Bellevaux-Hirmentaz ou Bernex. On y viendra désormais aussi pour sa gastronomie. Le Moulin de Léré a décroché sa première étoile. Un couple a rénové un ancien moulin du XVIIIe siècle pour donner vie à leur auberge-hôtel où la cuisine met en relief le travail des petits producteurs du coin.

Le Moulin de Léré*