



Les trois nouveaux chefs étoilés dans le Guide Michelin 2019, sont tous installés dans des stations de Tarentaise

Perrine COULON

Avec chacune deux restaurants 3*, cinq restaurants 2* et dix restaurants 1*, la Savoie et la Haute-Savoie font jeu égal, sur le terrain de la haute gastronomie.

Cette année fait un malheureux : l'Azimut, à Courchevel, perd son étoile. Mais parmi les 68 restaurants promus, trois sont savoyards. Le portrait des trois jeunes chefs sacrés cette année.

1* pour Antoine Gras à La Table de l'ours, à Val d'Isère

À 24 ans, le chef Antoine Gras décroche une étoile après avoir gravi tous les échelons aux Barmes de l'Ours. Arrivé en 2013 en tant que commis, il a gravi les échelons un à un an. Passionné et rigoureux, il devient sous-chef en 2016 et prend les commandes des cuisines en 2017. À découvrir : sa pièce noble de boeuf de race sélectionné par Gabriel Gauthier, topinambours, truffe et polenta à la moëlle, jus relevé au vinaigre de Mondeuse.

1* pour Sébastien Vauxion au Sarkara, à Courchevel

Sébastien Vauxion est le premier chef pâtissier sacré par le Guide Michelin. Une étoile qui récompense à la fois le talent audacieux du jeune chef mais aussi sa maîtrise parfaite des équilibres. Il décline au Sarkara la pâtisserie en véritable repas : entrées, plats et desserts.

« Son univers unit les produits des plus grands terroirs, baies de sureau d'altitude de Courchevel, chocolat grand cru Cuba, Vanille de Tahaa... » salue le groupe K2 Collections, qui compte déjà deux restaurants 2* dans ses palaces de Courchevel (Le Montgomerie et le Kintessence). À goûter : la Tarte tatin de potimarron rôti aux écorces d'orange, crème glacée de caillé de la Ferme du Rocher et carvi de nos montagnes.

1* pour Clément Bouvier à l'Ursus, à Tignes Val Claret

Le jeune chef de 27 ans Clément Bouvier décroche sa première étoile, une année seulement après l'ouverture de son restaurant Ursus. Une très belle consécration pour ce jeune chef savoyard passé par La Bouitte et sous-chef de Jean-François Piège chez Thoumieux avant de voler de ses propres ailes. Son père, Jean-Michel Bouvier, avait déjà décroché le Macaron à deux reprises à l'Essentiel à Chambéry. La gastronomie et l'amour du travail bien fait ont fait partie de son héritage. À déguster, notamment : ses ravioles de foie gras et d'agneau de la vallée de la Maurienne.



Credit : Pascal Briard



0Ns6vj9RcJLLww9iNZL94L88Z1k2EKJj8-JYgVKFSmXW-MoesXnrRc4YbzVTXvNjFI