



10 INFOS GOURMANDES à Courchevel

UN GOÛT RARE



UNE PREMIÈRE MONDIALE !

Sébastien Vauxion, le Chef Pâtissier du restaurant de desserts **LE SARKARA** à Courchevel, obtient sa première étoile au Guide Michelin. Il devient ainsi le premier Chef Pâtissier reconnu par le célèbre Guide.

Sébastien Vauxion, the chef-pâtissier at the dessert restaurant Le Sarkara in Courchevel, has received his first Michelin star. With this he has become the first chef-pâtissier to be recognized by the famous guide. Réservation au +33 (0)4 79 40 08 80



© Jérôme Morin



Vous êtes adepte de mets d'exception et de saveurs inoubliables ? **LE TREMPLIN** à Courchevel 1850 est le seul restaurant des Alpes Françaises à pouvoir proposer le très exclusif Kobe Beef, boeuf japonais légendaire. Disponible dans une quinzaine de restaurants en France, ce joyau de la gastronomie mondiale est souvent placé sur un pied d'égalité avec le caviar russe ou le Château Pétrus.

If you delight in exceptional cuisine and unforgettable flavours, Le Tremplin in Courchevel 1850 is the only restaurant in the French Alps to offer the highly exclusive Kobe Beef - a legendary beef from Japan. Only available in around 15 restaurants in France, this international culinary gem is often compared to Russian caviar and Château Pétrus wine. Courchevel 1850 Tél. +33 (0)4 79 08 06 19

AUTHENTIQUES SAVEURS



Vous rêvez de déguster un délicieux plat traditionnel sur les pistes ? **LA CAVE DES CREUX** est le seul restaurant d'altitude de Courchevel à proposer le "gigot d'agneau à la ficelle". Disponible les lundis et jeudis, le gigot est cuit au feu de bois pendant 3 heures, ce qui lui donne un goût fumé et une saveur incomparable. Il est possible d'en réserver un entier pour une tablée (7 personnes environ).

Would you like to enjoy a delicious, traditional dish on the pistes? La Cave des Creux is the only high-altitude restaurant in Courchevel to offer a tied leg of lamb. Available on Mondays and Thursdays, the meat is cooking over a wood fire for three hours to give it a smoky flavour and an inimitable taste. You can even reserve a whole leg for a group of around seven people. Courchevel 1850 +33 (0) 479 07 76 14

Côtes de Provence

Produit d'un vignoble exploité en agriculture raisonnée, le **Rose et Or de Château Minuty** est un vin de fine gastronomie. A Courchevel 1850, il se déguste au Tremplin et à Courchevel Moriond au Fahrenheit Seven.

Produced in a vineyard operated according to sustainable agriculture methods, the Rose et Or from Château Minuty is a sophisticated gourmet wine. In Courchevel 1850, you can enjoy it at Le Tremplin, and at Fahrenheit Seven in Courchevel Moriond.



DES BOUGIES POUR LE GENÉPI !

Vous souhaitez savourer une fine cuisine dans un cadre chaleureux et cosy ? Véritable institution à Courchevel 1850, le restaurant Le Genépi fête sa 25^{ème} saison d'existence. Une incontournable adresse gourmande !

If you're looking to sample fine cuisine in a welcoming, cosy setting, then you're in luck! The Le Genépi restaurant is an institution in Courchevel 1850 and is celebrating its 25th anniversary. A must-try culinary hotspot! Courchevel, 258 Rue Park City, +33 (0)4 79 08 08 63.





VINGT SUR VIN !



Étoilé Michelin depuis 2015, **L'EKRIN** à Méribel reçoit cette année une mention particulière décernée par le célèbre Guide rouge : La Grappe. Ainsi distingué pour sa belle carte des vins en accord avec la cuisine de Laurent Azoulay : l'Ekryn organise tout au long de la saison des soirées œnologiques en présence d'exploitants de grands domaines viticoles français.

Boasting a Michelin star since 2015, L'Ekryn in Méribel has received another distinction from the renowned guide. Known as La Grappe, this award was given to the restaurant for its exceptional wine list paired with the cuisine crafted by Laurent Azoulay. L'Ekryn organises wine-tasting evenings throughout the season, attended by directors of leading French vineyards.

Réservation +33 (0)4 79 41 69 20 - www.lekaila.com

UN ARBRE EN DÉCOR DE CACAO ET D'OR



Pour le restaurant japonais **KOORI DE L'APOGÉE COURCHEVEL**, Eve Moncorger, chef pâtissière, a imaginé un dessert sublime : des sphères brillantes en chocolat avec en surprise une douce crème parfumée au thé fleur de cerisier, un crumble cacao et des giotttes semi confites.

Patsry Chef, Eve Moncorger, has created a sublime dessert for the Koori Japanese restaurant at L'Apogée Courchevel. The result features shimmering chocolate spheres hiding a thick cream flavoured with cherry blossom, a cacao crumble, and half-candied Morello cherries.
Réservation au +33 (0)4 79 04 01 04



GRAND VINTAGE 2012

MOËT & CHANDON présente son nouveau millésime, interprétation libre et personnelle de l'année 2012 par le Chef de cave Benoit Gouez. En blanc et en rosé, le pétillant duo convient à merveille pour toutes les fêtes et occasions particulières.

Moët & Chandon is presenting its new vintage, a free-wheeling, personal interpretation from 2012 by cellar master Benoit Gouez. Available as white and rosé versions, this bubbly duo is perfect for all parties and special occasions.



FONDRE DE PLAISIR !

Une envie de chocolat ? Chez **PISTE NOIRE** chaque pièce est entièrement réalisée à la main, avec des produits frais de grande tradition (jusqu'à 72% de Criollo). Le tout sans colorants, sans additifs et sans aucun conservateur.

If you have a sweet tooth, then visit PISTE NOIRE where every piece of chocolate is hand-made with fresh, traditional produce such as 72% Criollo. What's more, everything is free from colourings, additives and preservatives.
Courchevel 1850 Le Forum +33 (0) 4 79 55 57 07

DIAMANT NOIR

Si la truffe est votre péché mignon, le restaurant **LA SAULIRE** spécialiste du précieux diamant noir vous invite à profiter d'une saison exceptionnelle en quantité et qualité.

If truffles are your little treat, then La Saulire is for you! Specialising in this precious black diamond, the restaurant is inviting you to enjoy an exceptional season in terms of quantity and quality.

Réservation
au +33 (0)4 79 08 07 52

