

Les Étoiles Brillent En Altitude

Luxe Magazine Luxe Magazine est né il y a 13 ans, de la passion et la curiosité de Katya Pellegrino la fondatrice et de son équipe, de découvrir lieux inédits, artisans du sur-mesure et du made in France, produits originaux, sans oublier les marques de niche et le lifestyle ou un regard sur la société.

1 février 2019



Le Guide Michelin vient d'octroyer une première étoile à quatre restaurants d'altitude... Le Prima à Mégève, Le Sarkara à Courchevel, l'Ursus à Tignes et La Table de l'Ours à Val d'Isère, figurant ainsi parmi les heureux du palmarès 2019.

Prima, le restaurant des Chalets du Mont d'Arbois



[Visualiser l'article](#)





Le Chef Nicolas Hensinger © Matthieu Cellard

Prima offre une cuisine de terroir raffinée. Son Chef, Nicolas Hensinger, puise son inspiration dans la montagne qu'il parcourt assidûment avec son équipe, pour y cueillir des plantes sauvages. Il livre une cuisine vive, de saison, avec de sublimes alliances... Son agneau de lait des Pyrénées en croûte d'herbes cuit au sautoir, servi avec ses gnocchi à la châtaigne, topinambours et jus de gentiane, est un must. Son **Aiguillette de bar grillée**, aillé à la noix de Grenoble, accompagné de chou fleur braisé, avec sa sauce au beurre blanc au sapin, est aussi un exemple aromatique aussi savoureux que surprenant.





Au restaurant Prima @ Matthieu Cellard

Côté sucré, il revisite les classiques pour mieux les transcender, comme pour cette **tarte aux pommes de Savoie** et son sorbet au génépi. La carte des vins quant à elle, met en avant les domaines viticoles d'Edmond de Rothschild Heritage, de l'Espagne à la Nouvelle-Zélande, sans oublier les beaux Bordeaux.

Le Sarkara, un nouveau concept : un restaurant de desserts

www.forbes.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



www.forbes.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Le Chef Sébastien Vauxion © Fou d'Images

Le Chef Sébastien Vauxion propose une **pa#tisserie cuisinée**, déclinée comme un repas traditionnel avec des entrées, des plats et des desserts au choix ! La carte affiche trois thématiques : "Les Rétros" autrement dit des classiques revus et corrigés comme par exemple le Chou profiterole ou le **Soufflé noisette à la truffe blanche** ; "Du Jardin" où le céleri flirte avec la vanille et la meringue, la poire taquine la roquette, et le citron s'allie avec le persil ; et enfin "Les Inspirés" où le safran épice la pomme verte et les agrumes se plaisent avec le thé.



Au restaurant Le Sarkara © Matthieu Cellard

www.forbes.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Toutes ces créations sont conseillées à la dégustation selon une **hiérarchie des textures et des goûts** pour que ceux-ci se subliment au lieu de s'annihiler. Des accords mets & vins ont été pensés pour un repas gastronomique digne de ce nom !

Ursus : une forêt gastronomique !



Le Chef Clément Bouvier – © Pierre-Marie Gaury



[Visualiser l'article](#)

Perchée à 2100 mètres d'altitude, baptisée "Ursus" du nom de la dernière race d'ours aperçue en Savoie, la table de la Maison Bouvier, ouverte en novembre 2018, ne ressemble à aucune autre ! Imaginez **400 sapins issus du parc des Bauges** , érigés au sein même du restaurant ! Feuillages suspendus au plafond, sentiers menant d'une table à l'autre, grand lustre aux allures de branches, tables en noyer : le décor est planté.



Au restaurant Ursus © Pierre-Marie Gaury

Le Chef Clément Bouvier a élaboré deux menus découverte qui font la part belle aux produits régionaux, tels que les **Salsifis à la grenobloise** , les Ravioles de foie gras et d'agneau de la vallée de la Maurienne, et le Yaourt fermier aux clémentines. Les viandes et les poissons, **cuits sur lauze** , sont découpés sous vos yeux. Bref, l'émerveillement est aussi dans l'assiette !



La Table de l'Ours : l'empreinte indélébile

Le Chef Antoine Gras © Pascal Briard

L'an dernier, le Chef Antoine Gras prenait les commandes des cuisines de l'hôtel des Barmes de l'Ours Hôtel & Spa 5*, Relais & Châteaux. À 24 ans, il voit son engagement et sa passion récompensés ! Il s'applique à magnifier le terroir savoyard, notamment grâce à son travail singulier sur les **saucés** .



Le veau dans la côte rôtie au sautoir, salsifis fondants et ris croustillant à l'estragon, sucs de cuisson à la roussette de Savoie.

Parmi ses plats signature, le Gratiné de nos Crozets à la truffe d'hiver, avec un Beaufort d'alpage en différentes textures, Oxalis et cappucino de diot fumé de Séez, l' **Agneau de lait des Adludes** , avec selle et côte rôties, gigot grillé, épaule confite et leur boulangère d'oignons grelots. Des accords de saveurs parfaits ! Pour les becs sucrés, sa **Polenta tiédie caramélisée** avec agrumes de saison, champagne rosé et marmelade de Bergamote, est un pur délice...

Janvier 2019