

STYLE

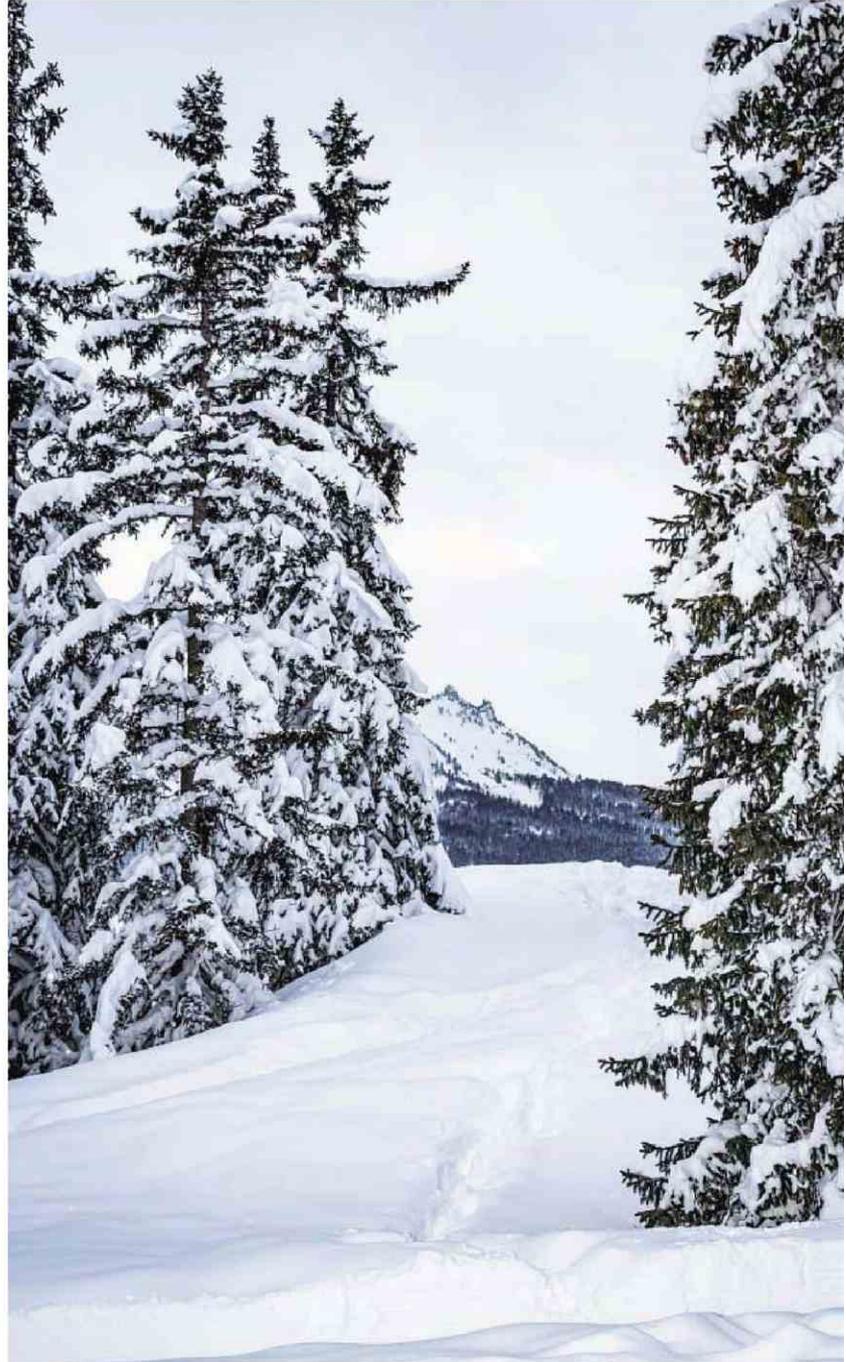
VAL D'ISÈRE APRÈS LE SKI

Son domaine skiable, l'un des meilleurs au monde, son enneigement, sa redoutable face de Belledune...

Val d'Isère reste le haut lieu du ski alpin, ce qui n'empêche pas de s'accorder quelques plaisirs hors pistes.

Par Caroline Knuckey

Val d'Isère, dans le massif de la Vanoise, en Haute-Tarentaise, est perché à 1850 m d'altitude.



**LE « K2 CHOGORI »
LES NOUVELLES CHAMBRES AVEC VUE**

Vingt et une chambres et suites avec vue imprenable sur Bellevalde, une cuisine des sommets d'inspiration péruvienne (*L'Altiplano*), un spa Valmont... Ensemble, parents et enfants de la famille Capezzone, originaire de la station, ont imaginé pour leurs hôtes une hospitalité de montagne entre luxe discret et raffinement authentique. La promesse d'un séjour d'exception pour ce nouvel établissement du groupe K2 Collections, idéalement situé, dont l'ouverture officielle est prévue le 17 décembre. 57, avenue du Prariond, 73150 Val d'Isère. Tél.: +33 (0) 4 79 04 20 20. lek2chogori.com

**« LA CUCUCINA »
LE RESTAURANT ITALIEN DE LA FOLIE DOUCE**

Le saviez-vous ? La Folie Douce est née à Val d'Isère en 1974. Cette année, elle inaugure un nouveau restaurant aussi perché que le concept créé par Luc Reversade où fête et gastronomie ne font qu'un. *La Cucucina* ressemble à ces ateliers d'artistes de la Renaissance italienne. Spectaculaire hauteur sous plafond où est suspendu un cheval magistral de 4 mètres de haut, matériaux nobles, bois, mosaïques, bustes et sculptures, escalier monumental et immenses baies vitrées avec vue à couper le souffle sur le mont Blanc côté italien... *the show must go on!* Le chef Francesco Ibba et son équipe y délivrent, à 2400 m d'altitude, une cuisine transalpine puisant en direct chez des producteurs locaux de renom. Tous les jours de 12 h 30 à 15 h 30, à partir du 27 novembre. lafoliedouce.com

**LE BISTROT DE « L'ATELIER D'EDMOND »
LA PAUSE GOURMANDE**

Blotti dans le hameau du Fornet, sur la route du col de l'Iseran, à 2 km seulement de la station, *L'Atelier d'Edmond* est un beau chalet à l'ancienne comme Benoît Vidal, son chef doublement étoilé, le voulait. Rien de tel que son bistrot gourmand, que l'on peut rejoindre à ski par la piste bleue du Mangard, au pied du téléphérique du Fornet, pour faire le plein d'énergie avant de réattaquer les pentes. On opte pour un paleron de bœuf aux carottes, cuit minimum cinq heures, servi dans son bocal sur une jolie planchette, accompagnée d'une crème brûlée délicatement parfumée à la verveine. À partir de 29 euros la formule bistrot (déjeuner uniquement). Le Fornet, 73150 Val d'Isère. Tél.: 04 79 00 00 82. Réouverture le 8 décembre. atelier-edmond.com

JEAN-PHILIPPE NAVARRO/PHOTOZALAMY NICOLAS SEBEROV DR



En haut : le restaurant *La Cucucina*. En bas : l'« ice floating », une expérience inédite.

**« ICE FLOATING »
L'ART DE LA MÉDITATION SUR GLACE**

C'est une expérience inédite de relaxation, venue tout droit de Finlande, que propose l'école Evolution 2 au lac de l'Ouillette. On enfle une combinaison étanche, on se glisse dans

un trou creusé dans l'épaisse couche de glace qui recouvre le lac, niché à 2513 m d'altitude, et on se laisse flotter dans le paysage, au milieu des glaçons. Respirez, soufflez... et constatez. Que la montagne est belle!

Informations pratiques sur evolution2.com

