



# La Piste aux étoiles

Textes : Béatrice Meynier

Depuis le début du 20<sup>e</sup> siècle, le Guide Michelin dessine la carte d'une galaxie gourmande des restaurants de France et d'ailleurs. À Courchevel et dans les 3 Vallées, les étoiles brillent particulièrement dans le palmarès 2021 : deux 3\* (sur 8 en région Auvergne-Rhône-Alpes), quatre 2\* et quatre 1\*. Attribués aux établissements, les fameux "macarons" distinguent la meilleure qualité de cuisine avec pour critères le choix des produits, la créativité, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité/prix ainsi que la régularité. A n'en pas douter, les Tables de Courchevel et des 3 Vallées atteignent le firmament !

*Since the beginning of the 20<sup>th</sup> century, the Michelin Guide has been drawing the map of a gourmet galaxy of restaurants in France and elsewhere.*

*In Courchevel and the 3 Valleys, the stars shine particularly brightly in the 2021 list: two 3\* (out of 8 in the Auvergne-Rhône-Alpes region), four 2\* and four 1\*.*

*The prestigious stars are awarded based on high-quality cuisine, product quality, creativity, mastery of cooking and flavours, best value for money, and consistency.*

*Get closer to heaven at the restaurants in Courchevel and the 3 Valleys!*



## Le 1947 Cheval Blanc

C'est l'unique restaurant triplement étoilé de Courchevel ! Dirigé par le Chef Yannick Alléno depuis 2008, Le 1947 à Cheval Blanc s'inscrit dans des créations culinaires audacieuses qui honorent le terroir avec finesse et inventivité.

Au rythme des saisons, le Chef apporte de multiples innovations pour composer "Une valse des saveurs et des savoir-faire tout en élégance".

*It is the only three-star restaurant in Courchevel! Headed by Chef Yannick Alléno since 2008, Le 1947 à Cheval Blanc invites guests to embark on a bold culinary journey celebrating the terroir with finesse and inventiveness.*

*The Chef innovates constantly in harmony with the seasons to "unveil a true ballet of refined French savoir-faire".*

Réservation au +33 4 79 00 50 50





## René & Maxime Meilleur La Bouitte



Fruit d'une saga familiale débutée en 1976, le restaurant "René & Maxime Meilleur" est le premier de Savoie à avoir obtenu 3 étoiles au Guide Michelin.

Puisant leur inspiration dans le terroir, les Chefs n'en demeurent pas moins à la pointe de la modernité. Ils composent une cuisine dédiée à la nature, tout en finesse, qui réveille le patrimoine culinaire savoyard en lui rendant un réel hommage.

Ouvrant à 4 mains, René et Maxime Meilleur constituent le seul duo père et fils distingués ensemble, de la première à la troisième étoile (2003, 2008, 2015). C'est la première fois dans l'histoire de la gastronomie française, qu'un tel binôme obtient de concert les 3 étoiles Michelin.

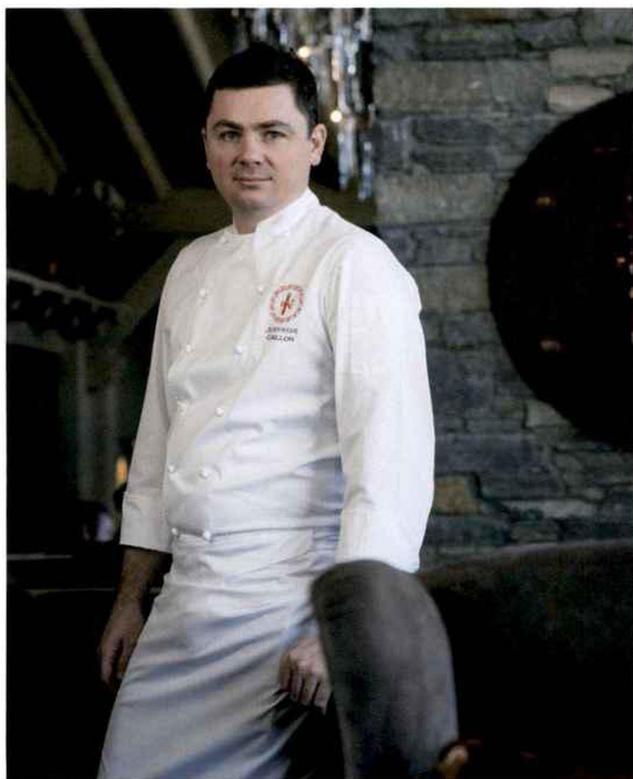
*In the family affair since 1976, the restaurant 'René & Maxime Meilleur' is the first in Savoie to have earned three Michelin stars.*

*Drawing their inspiration from the terroir, the two chefs compose a fine modern cuisine dedicated to nature and celebrating the Savoyard culinary heritage.*

*René and Maxime Meilleur are the first father-and-son duo in the history of French gastronomy to have been awarded three Michelin stars together (2003, 2008, 2015).*

Réservation au +33(0)4 79 08 96 77





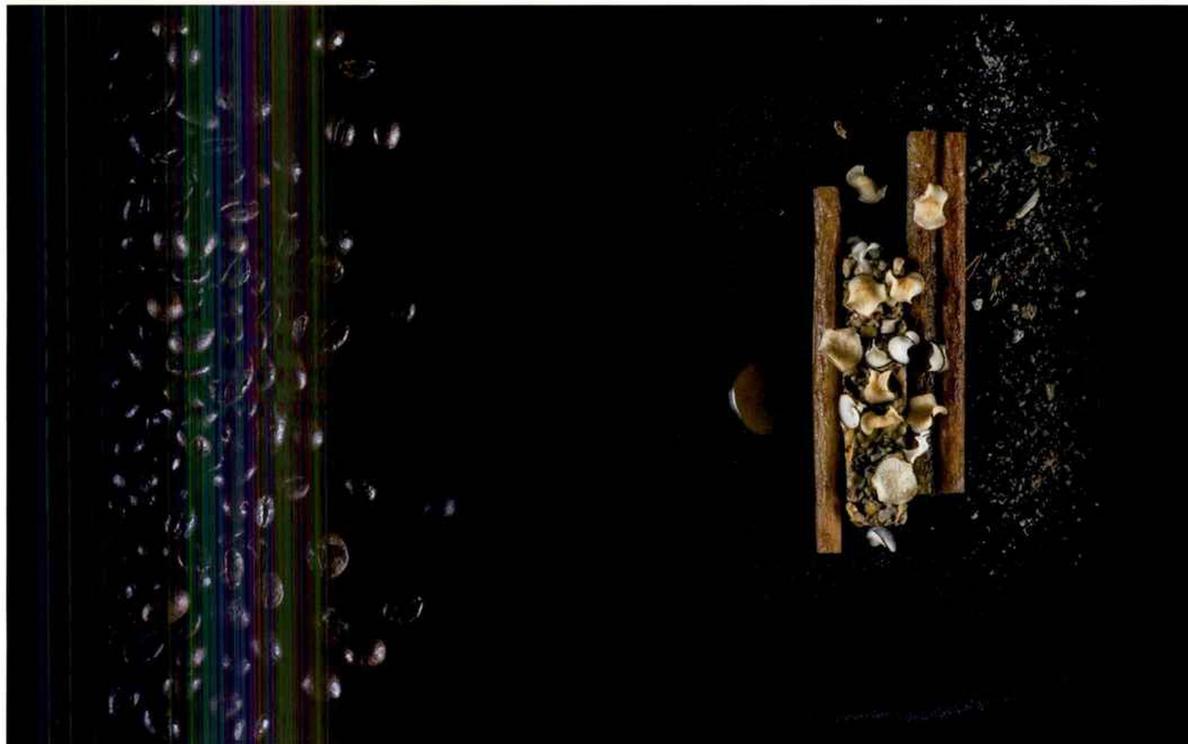
## Le Kintessence Le K2 Palace

Dès son ouverture en 2011, les équipes de K2 Collections ont travaillé avec précision et générosité pour proposer une Table qui vise les étoiles. La récompense de ce travail d'équipe ne s'est pas fait attendre. Dès la deuxième saison, le restaurant gastronomique Kintessence a obtenu un macaron au Guide Michelin, et dès la saison suivante une seconde étoile. Aujourd'hui, Jean-Rémi Caillon, Chef des cuisines du K2 Palace, anime de son talent la gastronomie du Kintessence, émulsion parfaite entre terroir de montagne, produits nobles et produits de saison.

*Since its opening in 2011, the K2 Collections teams have worked with precision and generosity to create a restaurant aiming for the stars. Such great teamwork has paid off with the award of a first Michelin star for the gastronomic restaurant Kintessence after its second season, and of a second star the year after. Nowadays, the chef of K2 Palace, Jean-Rémi Caillon, brings his talent to life in the Kintessence kitchen, offering a perfect balance between mountain specialities, noble produce and seasonal produce.*

Réservation au +33 (0)4 79 40 08 80





## Le Montgomerie Le K2 Altitude

Authentique salon gastronomique, le Montgomerie s'est vu attribuer 2 étoiles au Guide Michelin.

Pour que toute l'attention puisse se porter sur sa passion de faire partager, Pieter Riedijk, le Chef des cuisines du K2 Altitude s'y consacre avec enthousiasme et enchantement, dévoilant l'âme des produits pour la révéler en de multiples créations originales. Au moment du dessert, un autre artiste entre en scène. Sébastien Vauxion, Chef pâtissier pour Le K2 Collections, enchante les papilles et régale le palais, en un bouquet final, véritable feu d'artifice culinaire au sommet.

*An authentic gastronomic restaurant, Le Montgomerie has been awarded two Michelin stars.*

*With a passion for sharing, Pieter Riedijk, the chef of the K2 Altitude kitchen, focuses his attention on the creation of multiple original dishes revealing the soul of the produce, with enthusiasm and enchantment. At dessert time, Sébastien Vauxion, the pastry chef for Le K2 Collections, bewitches the tastebuds and pleases the palate with his creations, offering an explosion of flavours, a true culinary fireworks display on the mountaintop.*

Réservation au +33 (0)4 79 01 46 46





PURE COURCHEVEL



## Le Sarkara Le K2 Palace

Le Sarkara est le premier restaurant gastronomique de desserts ayant deux étoiles au Guide Michelin.

Ce lieu magique au cœur du K2 Palace résulte d'une idée originale qui a germé dans l'esprit de Sébastien Vauxion, Chef Pâtissier, et Jean-Alain Baccon, codirecteur général en charge de la restauration de K2 Collections.

Le dessert y est cuisiné sur l'instant et devient une entrée, un plat, un menu. Sébastien a ainsi créé un repas entièrement rythmé par ses inspirations de pâtissier-cuisinier.

Le Sarkara ouvre les portes d'un inédit monde gourmand et avant-gardiste.

*Sarkara is the first gastronomic dessert restaurant with two Michelin stars.*

*This magical place in the heart of Le K2 Palace was born from the original idea of Pastry Chef Sébastien Vauxion and Co-Director Jean-Alain Baccon, in charge of catering at K2 Collections.*

*Sébastien has created a full menu entirely inspired by his pastry and cooking skills: dessert is served as an appetiser, a main dish, and a dessert!*

*Sarkara opens the doors to a new gourmet and avant-garde world.*

Réservation au +33 (0)4 79 40 08 80

## Les Explorateurs Le Pashmina

Avec le Chef Josselin Jeanblanc, le restaurant gastronomique Les Explorateurs a conquis sa première étoile au Guide Michelin en 2017, dès sa première année d'ouverture.

Adepte d'une cuisine raffinée, le Chef revisite avec justesse les plats du luxe gastronomique français, sans délaissier les produits locaux et les inspirations du monde. Au restaurant Les Explorateurs, la cuisine s'avère ainsi cosmopolite, totalement à l'image de Val Thorens.

*The gourmet restaurant Les Explorateurs has earned its first Michelin star in 2017, during its first year, with Chef Josselin Jeanblanc.*

*As an aficionado of refined cuisine, the Chef revisits the dishes of luxury French gastronomy with precision, using local produce and finding inspiration in world cuisine. Les Explorateurs offers a cosmopolitan cuisine that reflects the clientele of Val Thorens.*

Réservation au +33 (0)4 79 000 999



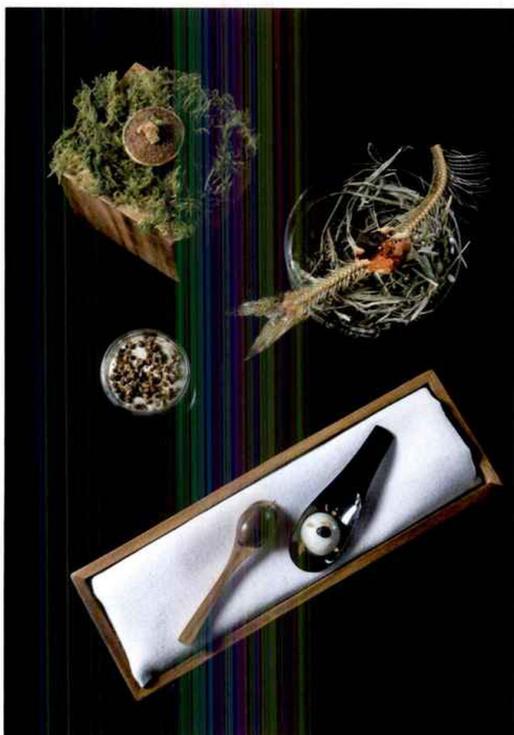


## L'Ékrin Le Kaïla

Seul restaurant étoilé de la Vallée de Méribel, l'Ékrin s'est vu décerner son premier macaron en 2015, une saison à peine après l'arrivée de Laurent Azoulay. Authentique passionné, le Chef a œuvré pour tisser peu à peu une trame culinaire raffinée alliant les saveurs de sa région d'origine la Provence et de la Savoie. Dans le cadre de la démarche écoresponsable adoptée par l'Ékrin, les produits sont sourcés prioritairement en local, Rhône Alpes et Provence. Les compositions créatives qui résultent de ces associations au bon goût du terroir, révèlent des saveurs subtiles et étonnantes. La recette pour peut-être obtenir la deuxième étoile aujourd'hui visée par l'Ékrin...

*L'Ékrin is the only Michelin-starred restaurant in the Méribel Valley. It earned its first star in 2015, just one season after the arrival of Chef Laurent Azoulay. As a genuine enthusiast, he has developed a refined cuisine combining the flavours of his native land, Provence, and of his adopted home, Savoie. As part of the eco-responsible approach of the restaurant, the Chef uses mainly local produce or from the Rhône-Alpes and Provence regions. The creative compositions born from these associations reveal good local, subtle, and surprising flavours. It might just be the recipe for a second star...*

Réservation au +33 (0)4 79 41 69 20





## Le Chabichou

Le Chabichou a conquis ses deux macarons il y a plus de 30 ans, sous la houlette des Chefs Michel Rochedy et Stéphane Buron. Depuis 3 ans, le Chef Stéphane Buron officie seul et propose une cuisine inventive, raffinée et généreuse, réalisée à base de produits frais et naturels.

*Le Chabichou won its two Michelin stars more than 30 years ago, under the direction of Chefs Michel Rochedy and Stéphane Buron. For the past three years, Chef Stéphane Buron has been working alone and offers an inventive, refined and generous cuisine, prepared with fresh and local products.*

Réserve au +33 (0)4 79 46 91 tel:+33 (0)4 79 46 91

## Le Strato

Au Strato, le restaurant Baumanière 1850 affiche une carte inspirée de la Méditerranée avec une pointe d'influence montagnarde. Parrainé par Jean-André Charial de l'Oustau de Baumanière, le Chef Thomas Prod'homme en a pris les commandes.

*At Le Strato, Baumanière 1850 offers a Mediterranean-inspired menu with a mountain touch.*

*Chef Thomas Prod'homme has taken over the helm of the restaurant under the aegis of Jean-André Charial, chef and owner of L'Oustau de Baumanière.*

Réserve au +33 (0)4 79 41 51 80

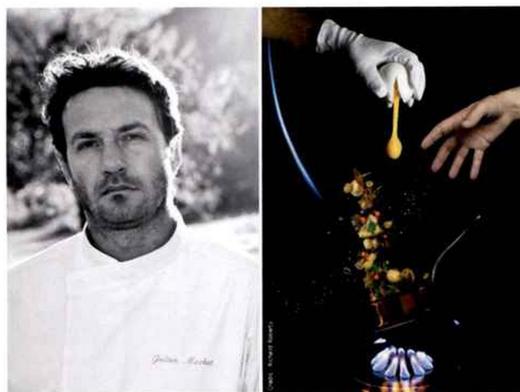


## Le Farçon

Étoilé au Guide Michelin depuis 2006, Le Farçon du Chef Julien Machet revendique une cuisine qui entraîne à la découverte des saveurs du grand duché de Savoie.

*At Le Farçon, which has earned a Michelin star in 2006, Chef Julien Machet invites guests to discover the flavours of the Grand Duchy of Savoy with his cuisine.*

Réserve au +33 (0)4 79 08 80 34



## L'Azimut



Le Chef François Moureaux a acquis sa première étoile au guide Michelin en 2010. A l'Azimut, il propose une cuisine inspirée de grandes tables parisiennes, où se révèle la quintessence des produits issus de la cuisine traditionnelle.

*Chef François Moureaux has earned his first Michelin star in 2010. At Azimut, he offers a cuisine inspired by the great Parisian restaurants, revealing the richness of the products from traditional cuisine.*

Réserve au +33 (0)4 79 06 25 90

