Presse écrite FRA

LE FIGARO

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

Sujet du média :
Actualités-Infos Générales

Edition : **30 decembre 2021**

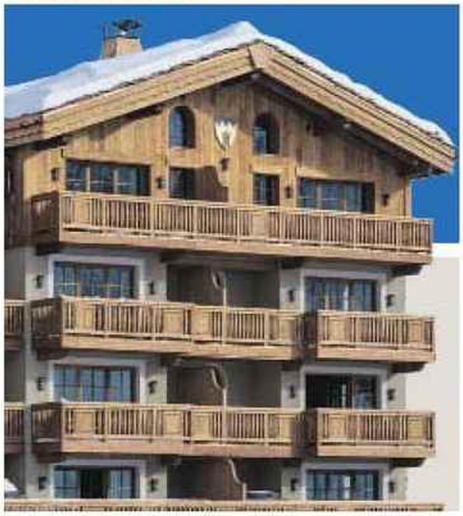
Journalistes : **PHILIPPE VIGUIÉ DESPLACES**

Nombre de mots : **1101**

TOURISME

LES NOUVEAUTÉS SKI, HÔTELLERIE ET GASTRONOMIE DE VAL-D'ISÈRE, ENTRE LUXE ET ESPRIT VILLAGE

PAGES 24 ET 25



VAL-D'ISÈRE : TOUT POUR LE SKI... OU PRESQUE !

CETTE STATION CHIC ET SPORTIVE TIENT TOUJOURS LA CORDE, TENTÉE PAR LE LUXE, AUQUEL L'ESPRIT DE VILLAGE OPPOSE UNE ÉLÉGANTE RÉSISTANCE.

PHILIPPE VIGUIÉ DESPLACES
pviguiedesplaces@lefigaro.fr
ENVOYÉ SPÉCIAL À VAL-D'ISÈRE

Qu'on se le dise : on vient à Val-d'Isère d'abord pour skier. Car le ski alpin a valeur de religion, servi par un domaine exceptionnel, pentu et sportif, étendu sur Tignes, la proche voisine. Mais, attention, la station est un peu daltonienne, car ici les pistes bleues peuvent tirer sur le rouge, comme la Santon, et les pistes rouges peuvent virer au noir, la OK (Oreiller-Killy). Quant aux pistes noires, mieux vaut bien se renseigner avant de s'y engager, car certaines, comme la Face de Bellevarde, ont de quoi impressionner par leur dénivelé. On l'utilise depuis 1992 pour accueillir le Critérium de la première neige, étape de la Coupe du monde de ski depuis 1955. C'est dire ! Un détournement de couleur qui amuse les Avalins et qu'ils résument d'une formule marketing : une offre pointue !

Au-delà de l'aspect technique des pistes de ce domaine, quelque chose de magique et presque d'intemporel en émane. La beauté de la montagne avec laquelle la communion se fait dans un face-à-face impressionnant : du téléphérique de

48436 K2COLLECTIONS - CISION 7399032600504

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LE FIGARO

TOURISME - LES NOUVEAUTES SKI, HÔTELLERIE ET GASTRONOMIE DE VAL-D'ISÈRE, ENTRE LUXE ET ES

Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

Edition : **30 decembre 2021**

Journalistes : **PHILIPPE VIGUIÉ DESPLACES**

Nombre de mots : **1101**

l'Olympique, sur le massif de Bellevarde, s'enchaînent dans un panorama vierge la pointe de la Sana, le rocher du Charvet ou le Méan-Martin, qui culmine à 3300 mètres. De hauts sommets habillés de champs de neige immaculés dont la présence nous accompagne dans les descentes, poursuivies par le soleil. Mais Val, comme on dit ici, c'est aussi un village. Quelques monuments historiques remarquables, la maison Moris ou l'église Saint-Bernard de Menthon. Son intérieur baroque, plafond peint voûté, retable doré, est de toute beauté. Dans l'expansion de la station, de véritables dynasties d'Avalins occupent le terrain. Les Killy, les Mattis ou les Bonnevie montrent que le village fait encore un peu de résistance face à l'investisseur étranger.

Une affaire de famille

« Il y a des familles qui préfèrent ne pas se séparer de leurs biens plutôt que le vendre à n'importe qui », explique le directeur de Val-d'Isère Tourisme, Christophe Lavaut. Un premier effet visible: les grandes marques du luxe (si présentes à Courchevel par exemple) n'ont pas encore réussi leur implantation. *« Disons qu'on est un peu plus sur le frein que d'autres, mais pas tant que ça »*, modère Luc Reversade, le fondateur de la Folie Douce, partisan de desserrer l'étau trop sportif de la station. *« Les gens skient toujours beaucoup ici mais peut-être moins longtemps et l'après-ski gagne du terrain*, observe Douglas Favre, directeur général de l'école de Ski Évolution 2. Et là encore, *« l'offre est pointue »*.

De grands chefs font peu à peu de Val-d'Isère un champ de glisse pour le palais. Et côté hébergement, à l'image des Airelles ou du Blizzard, pas moins de sept établissements garnissent de 5-étoiles ce ciel de l'hôtellerie d'exception. Face à ce développement, que d'aucuns jugent inévitables, de vieux réflexes empêchent la station de tout à fait basculer. Quelques rites ont la vie dure. La Savonnette et le Village, sont deux remontées mécaniques gratuites, situées sur le front de neige. *« On y passait des heures, c'était notre terrain de jeu favori »*, se souvient Douglas Favre. Des générations d'Avalins ont appris à skier grâce à ce tire-fesses et à ce télésiège, tous deux nerveux et inconfortables, mais pleins de souvenirs. Une madeleine de Proust sous la neige qui incarne si bien le charme de Val-d'Isère. ■

CARNET DE ROUTE +

Y ALLER

En train, il faut viser Bourg-Saint-Maurice (rapides correspondances TGV à Lyon Part-Dieu).
En une quarantaine de minutes, on monte en station avec Altibus (12 €). La station étant très rassemblée et desservie par une rotation permanente de bus, il n'est pas indispensable d'avoir une voiture.
Renseignements: 04 79 75 36 13.

SÉJOURNER

Airelles. À partir de 900 € la nuit en chambre double avec le petit déjeuner. Nouveau forfait journalier All in escape: 950 € pour deux (détails ci-contre). *145, rue de la Poste. Tél. : 04 79 22 22 22 ; airelles.com*

Le Val d'Isère. À partirde 250 € la nuit en chambre double. *Place Jacques-Mouflier. Tél. : 04 79 06 08 30 ; hotel-valdisere.com*

FORFAITS DE SKI

Adulte : 63 € la journée, 324 € pour 6 jours. Enfant et senior (5-13 ans et 65 -74 ans) : 51 € la journée et 260 € les 6 jours. Bons plans, le forfait Liberté, soit 5 jours de ski à répartir sur une période de 8 jours : Adulte 300 €. Enfant et senior : 240 €. Forfait Solaise : 39 € la journée uniquement sur le massif de Solaise (prisé des débutants).

FERMETURE DE LA STATION

1er mai 2022

S'INFORMER

valdisere.com

SE RESTAURER

LA TABLE DE L'OURS
Menus à partir de 95 €.
Tlj sf dim. et lun. *Les Barmes de l'Ours, Montée de Bellevarde. Tél. : 04 79 41 37 00 ; hotellesbarmes.com*

L'ATELIER D'EDMOND
Menus à partir de 58 €.
Tlj sf lun. *29, rue du Fornet. Tél. : 04 79 00 00 82 ; atelier-edmond.com*

L'ALTIPLANO 2.0
Menu dégustation à 110 €. Tls sf mar. *K2 Chogori, 143, avenue du Prariond. Tél. : 04 79 04 08 20 ; lek2chogori.com*

LOULOU
Carte à partir de 50 €. Tlj. *Les Airelles, 145, rue de la Poste. Tél. : 04 58 01 74 33 ; airelles.com*

GIGI
Carte à partir de 50 €.
Tlj (din. mer., ven. et dim.). *Refuge de Solaise, chemin de la Vanoise. Tél. : 04 58 83 00 91 ; gigi-restaurant.com*

LA CUCUCINA
Carte à partir de 40 €.
Tlj de 12 h 30 à 16 h 30. *La Daille Gondola. Tél. : 04 79 06 07 17 ; lafoliedouce.com*

LA LUGE
Carte à partir de 40 €. Tlj. *Hôtel Blizzard. 1006, avenue Olympique. Tél. : 04 79 06 02 07 ; hotelblizzard.com*

LA GRANDE OURSE
Carte à partir de 25 €. Tlj. *Rue des Leissières. Tél. : 04 79 22 22 22 ; airelles.com*

48436 K2COLLECTIONS - CISION 7399032600504

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LE FIGARO

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

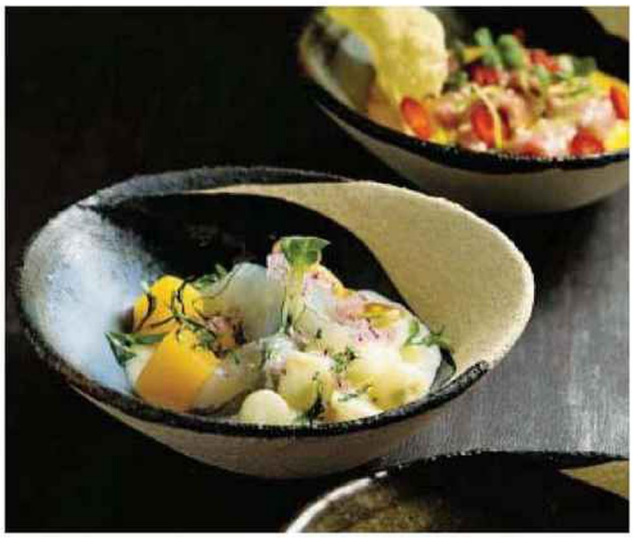
Sujet du média :
Actualités-Infos Générales

Edition : **30 decembre 2021**

Journalistes : **PHILIPPE VIGUIÉ DESPLACES**

Nombre de mots : **1101**

FESTINS ALPINS 4/5



48436 K2COLLECTIONS - CISION 7399032600504

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LE FIGARO

TOURISME - LES NOUVEAUTES SKI, HÔTELLERIE ET GASTRONOMIE DE VAL-D'ISÈRE, ENTRE LUXE ET ES

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

Sujet du média :
Actualités-Infos Générales

Edition : **30 decembre 2021**

Journalistes : **PHILIPPE VIGUIÉ DESPLACES**

Nombre de mots : **1101**

Le clocher de l'église Saint-Bernard-de-Menthon domine le beau village de Val-d'Isère. Ci-contre, de haut en bas : les poireaux cuits à la braise d'Antoine Gras, les écrevisses et le réduit de carottes de Benoît Vidal, le ceviche de Riccardo Berto.
OT DE VAL-D'ISÈRE

48436 K2COLLECTIONS - CISION 7399032600504

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LE FIGARO

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

Sujet du média :
Actualités-Infos Générales

Edition : **30 decembre 2021**

Journalistes : **STÉPHANE REYNAUD**

Nombre de mots : **1300**

VOYAGE

LES CHEFS GRAS, VIDAL ET BERTO, PREMIERS DE CORDÉE GASTRONOMIQUE

STÉPHANE REYNAUD
sreynaud@lefigaro.fr
ENVOYÉ SPÉCIAL À VAL-D'ISÈRE

Certains parlent de « courchevelisation » de Val-d'Isère, en référence à une autre station de la vallée de la Tarentaise réputée pour le train de vie exubérant de ses résidents. Il est aussi question de « perte d'identité » devant l'arrivée d'acteurs sans attache avec le village. Bigre ! Ça jazze à Val (comme disent les habitués). Reste que l'ouverture d'hôtels de très grand standing (Les Airelles, le K2 Chogori) et l'évolution de la clientèle qui s'ensuit, vont de pair avec une offre gastronomique qui s'étoffe et une jolie concurrence dont les fines gueules sortent gagnantes.

La plus grande surprise vient de **La Table de l'Ours**, l'adresse étoilée du jeune chef Antoine Gras. Une décoration sophistiquée - bois, pierre et miroirs - signée du designer ébéniste Christophe Mattis, une équipe ultra souriante derrière ses masques, un feu de cheminée et une entrée en matière époustouflante avec des cuisses de grenouilles en beignets à plonger dans un sabayon au foin. Gras aime les produits de son terroir qu'il cueille, chasse, pêche, associe et sublime avec une dextérité déconcertante, tout en restant ouvert au reste du monde. La tartelette de poireaux cuits à la braise avec sauce à l'anguille et grains de caviar convertit en une bouchée explosive notre voisine de table jusque-là ennemie des amaryllidacées. Le pot-au-feu de saint-jacques pochées avec truffe noire et os à moelle mériterait le grand prix de la réinterprétation des classiques de la gastronomie française. L'association chevreuil et betterave cuite en croûte vaut à elle seule le détour dans la vallée de la Tarentaise. En guise de trou normand, il y a ce granité de pomme, cerfeuil, coriandre, basilic et persil avec son vieux cidre. La cuisine de Gras est sans chichis, toute en tension. Le gras et le sucre sont réduits à la portion congrue. Les desserts sont à la hauteur stratosphérique du reste. Rien de trop, rien de dispensable dans son nuage de crème de lait de ferme, sorbet de noix à la vanille, ni dans ses agrumes flambés. Notons que les menus de La Table de l'Ours oscillent entre 95 et 165 euros, des tarifs sans commune mesure avec les grandes tables parisiennes. Ce soir-là, nous avons accompagné le dîner d'un vin blanc de Savoie de chez Fabien Trosset à 9 euros le verre.

Avec autant d'exigence et de maîtrise, Benoît Vidal, le chef double étoilé de **L'Atelier d'Edmond** joue lui aussi la carte de la sophistication en version terroir. S'asseoir à la table du Fornet, ou au bistrot, c'est s'immerger dans la nature environnante. Le menu du marché (58 euros) avec amuse-bouches, entrée, plat, prédessert, dessert et mignardises affiche un rapport qualité-prix imbattable. Ce jour, on tombe sous le charme des champignons et café grillé, des écrevisses-carottes, d'un formidable cabillaud, d'un sorbet à l'oseille. Le tout associé à une multitude d'herbes locales, des agrumes. Dans une ambiance de chalet sans froufrou et sans frime, parfois sur le fil de l'austérité, Vidal délivre des assiettes nettes et inspirées.

Troisième coup de cœur pour l'hôtel K2 Chogori et son restaurant **L'Altiplano 2.0** qui vient d'ouvrir. Le chef vénitien Riccardo Berto y propose une gastronomie péruvienne de très haut vol. Surtout se laisser tenter par le menu dégustation à 110 euros avec, entre autres plats, un bao de poitrine de cochon et coriandre, un trio de ceviches - un classique, un façon japonaise, un épicé avec daurade et mangue -, une dorade pochée, un poulpe parfaitement rôti aux olives... Les deux desserts sont à la hauteur avec un assemblage mangue-cannelle-praliné et un chocolat-crème de maïs. Zéro faute. Tout cela est aussi beau que bon, léger, servi dans un cadre sophistiqué.

Dans un registre moins gastronomique, quelques adresses sont apparues cette saison. Leur point commun : le goût de la cuisine transalpine. L'idée de ces restaurants reste de servir chaque jour avec le plus de soin possible plusieurs centaines de personnes. Après Paris et Saint-Tropez, avant Londres, les Hamptons, Miami et Marbella, l'entrepreneur Gilles Malafosse décline son **Loulou** sur le front de neige de Val-d'Isère. Le restaurant est installé au rez-de-chaussée, sur la terrasse de l'Hôtel Les Airelles. La carte mise au point par le chef Benoît Dargère mixe innovations, interprétations des recettes locales et classiques de la marque Loulou. À la carte : aubergine sauce tomate gratinée au parmesan (25 euros), rösti de pommes de terre, œuf, truffe noire (31 euros), pizza et pâtes à la truffe, poisson, poulpe à la braise et aïoli (35 euros). Le buffet de desserts, joliment désuet, compte un millefeuille, une pavlova, une tarte aux myrtilles, des cookies... Le sommelier Alberto Bonanno, un transfuge du George V à Paris, associe les plats à une sélection pointue de vins français et italiens. Et tout cela en musique, avec une DJette qui envoie du France Gall, de l'italo-pop, du Enrico Macias et quelques morceaux un peu plus musclés.

Même esprit festif quelques centaines de mètres plus haut chez **Gigi**, au Refuge de Solaise, dans l'ancienne station de téléphérique reconvertie en un hôtel somptueux. Au choix : une terrasse plein soleil où l'on frôle l'overdose de vitamine, ou bien une vue étourdissante sur la vallée depuis la salle du restaurant. Le DJ balance les décibels et les serveurs une carte « à l'italienne » qui met en avant de jolis plats comme ce coquelet au citron. Les langoustes sont exhibées aux clients telles des ours par leur montreur. Elles sont bien vivantes et le cabillaud est cuit à point. Les cocktails, avec ou sans alcool, sont au point.

On monte encore un peu le son avec le dernier acteur de cette trilogie italienne : la Folie Douce, institution de la fiesta débridée sur les pistes, inaugure sa **Cucùcina**. On adore le vitello tonnato (24 euros), le carpaccio de gamberoni à l'ail noir (43

48436 K2COLLECTIONS - CISION 4399032600507

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LE FIGARO

LES CHEFS GRAS, VIDAL ET BERTO, PREMIERS DE CORDÉE GASTRONOMIQUE

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

Sujet du média :
Actualités-Infos Générales

Edition : **30 decembre 2021**

Journalistes : **STÉPHANE REYNAUD**

Nombre de mots : **1300**

euros) et le risotto au gorgonzola cuit au lambrusco (43 euros). La décoration de l'endroit est unique, le service avenant, la vue sur le mont Blanc extraordinaire mais nous émettons juste quelques doutes sur les « artistes » qui interviennent durant le repas. Certes, cela fait partie de l'esprit des lieux, mais les extraits que nous avons pu entendre ne nous ont pas séduits. Dommage, car, des trois adresses italiennes de l'hiver, d'un point de vue strictement gustatif, la Cucùcina fait pour l'instant la course en tête.

La tradition n'est pas oubliée. L'hôtel Les Airelles a repris la direction de **La Grande Ours**, le mythique restaurant des *Bronzés font du ski*. Les successeurs de Gérard Jugnot et Michel Blanc se sont embourgeoisés, beaucoup sont anglophones, certains parlent russe, mais les beignets au reblochon, la boîte – une préparation roborative à base de pomme de terre, fromage, myrtille et champignons –, la fondue et le bolet de solaise (meringue, sauce chocolat façon carambar, glace vanille) demeurent, aux côtés des hamburgers et hot dogs. La patrouille de France a toujours sa table et les notables avalins s'y retrouvent. Enfin, pour une soirée raclette ou fondue, **La Luge** est plus que recommandée. On regarde le fromage chauffé par la résistance dégouliner sur la charcuterie, on perd son bout de pain dans le poêlon de fromage liquide, on rit beaucoup, c'est aussi cela les vacances à Val-d'Isère. ■

RETROUVEZ DEMAIN
Megève est une fête

48436 K2COLLECTIONS - CISION 4399032600507

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LE FIGARO

LES CHEFS GRAS, VIDAL ET BERTO, PREMIERS DE CORDÉE GASTRONOMIQUE

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

Sujet du média :
Actualités-Infos Générales

Edition : **30 decembre 2021**

Journalistes : **STÉPHANE REYNAUD**

Nombre de mots : **1300**

***De gauche à droite*, les chefs Antoine Gras (La Table de l'Ours), Benoît Vidal (L'Atelier d'Edmond) et Riccardo Berto (L'Altiplano 2.0).**
HÔTEL & SPA LES BARMES DE L'OURS/OT VAL D'ISÈRE ; JEANNETTE AURELIE/L'ATELIER D'EDMOND/OT VAL D'ISÈRE ; LE K2 CHOGORI/OT VAL D'ISÈRE

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.