



INFOTRAVEL

SAISON 2023-2024



Courchevel : Plus que jamais, la capitale mondiale du ski sera également la capitale de la gastronomie avec une foule de nouveautés qui raviront tous les visiteurs.

Nouvelles adresses exclusives, nouveaux Chefs talentueux, cuisine du monde ou cuisine française, ambiance cosy ou festive... les expériences culinaires d'exception seront immanquablement au rendez-vous dans notre station pour faire frémir les papilles des invités venus du monde entier.

K2 Collections : deux nouveaux restaurants

Le Bottleneck

Ce nom résonne comme un hommage aux alpinistes qui ont gravi les pentes du K2 ; couloir étroit et difficile, le Bottleneck est incontournable pour arriver au sommet... une allégorie qui rappelle que la cuisine est un engagement de tous les instants. Intime voire intimiste, son art de la table en cohérence et sa décoration aux tonalités brutes sont soulignés par des éclairages tamisés. Les viandes, poissons et légumes sont sublimés par des cuissons multiples à la braise. Bernard Mure-Ravaud, Meilleur Ouvrier de France fromager, s'associe avec Guillaume Duchemin, Chef exécutif K2 Collections, pour signer de délicieuses déclinaisons d'offres fromagères et une sélection de fondues signatures. Côté dessert, Sébastien Vauxlon imagine une carte gourmande de desserts intemporels de la cuisine française.

Ouvert au dîner de 19h30 à 22h00 du dimanche au vendredi

L'Altitude

L'offre de ce restaurant situé au sein du K2 Altitude prend une dimension nouvelle en renouant avec l'héritage gastronomique français de tradition. Guillaume Duchemin et James Chauchat-Rozler signent pour cette saison une carte inspirée des plats incontournables de notre gastronomie, entrés dans le Panthéon culinaire mondial, qui résonnent dans l'imaginaire des gourmets du monde entier. Mythifiée, fantasmée, la cuisine française a toujours su se réinventer. Une cuisine, inventive et savoureuse pour des interprétations contemporaines de ces plats toujours gourmands, seront présentés à la clientèle. Les desserts, eux aussi imaginés comme un hommage à cette cuisine historique mais tellement vivante, sont signés Sébastien Vauxlon... tout un programme d'exception à découvrir sans attendre !

Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h00