

Les chuchotis du lundi : l'empire Bouvier à Tignes, le nouveau Chogori est arrivé, Palladio remplace Loulou à Val d'Isère, la nouvelle donne de Poya, les Basques de Tignes, le meilleur bistrot de Savoie, Antoine Gras le virtuose des Barmes, clap de fin pour l'Aubergade des Trama, Christophe Leroy revient avec modestie à Paris, Matthieu Dupuis-Baumal quitte le Château de la Gaude, Jérôme Bancstel à la Maison d'Estournel

Le nouveau Chogori est arrivé



Bastien Paysant et Jean-Alain Baccon © GP

Une cuisine de beaux produits à la braise : voilà ce que propose « *le Bottleneck* » (le « gouleau d'étranglement » qui fut un passage étroit et ardu pour les alpinistes sur les pentes du K2) à Val d'Isère en lieu et place de l'**Altiplano très latino au K2 Chogori** - avec le conseil éclairé du malicieux co-directeur du groupe K2 à Courchevel, **Jean-Alain Baccon**, que nous nommions jadis « l'homme aux six étoiles ». Le cadre est chic, cosy, sans paillettes inutiles. Le chef Bastien Paysant, ancien du Crillon, qui a travaillé à Saint-Barth (au Christopher sous la férule d'Arnaud Faye et du Cheval Blanc sous le sceau de Jean Imbert), mais aussi à l'Ultima à Gstaad et au Shangri-La à Sidney, connaît la musique de la grande cuisine classique à laquelle il sait donner des accents modernes. Parmi ses réussites, les ravioles aux herbes à la ricotta, avec citron confit et ail des ours, le pain perdu braisé et truffé au jambon de Savoie, avec crème de la très locale **Ferme de l'Adroit**, le homard en cocotte lutée, avec confit de fenouil, bisque de carapaces à la braise ou encore le filet de bœuf Wellington avec épinards et champignons des bois. On en parle... Mais c'est l'un des événements nouveaux du Val d'Isère gourmand.