

## A mountain of pleasure



## Les sommets de la gourmandise

En matière de gastronomie la montagne a peaufiné son offre ses dernières années pour atteindre des sommets. Partout les bonnes tables foisonnent. Les Alpes à elles seules comptent d'ailleurs 15 étoiles. Cette année, deux nouveaux restaurants se sont vu attribuer une étoile par le Michelin, la Becca à Val-d'Isère et la table de l'hôtel Le Strato à Courchevel. Alors frite la sempiternelle fondue ? Non la tradition a du bon. Mais si le grand air ouvre l'appétit, il libère également l'imagination et transcende le talent des chefs. Quelques grands noms de la gastronomie française sont d'ailleurs venus jusque dans les montagnes faire leurs braves. Les deux principaux, Yannick Alléno et Pierre Gagnaire. Si ce dernier a pris les commandes du restaurant des Aiglons à Courchevel et a vite imposé une cuisine mettant à l'honneur le homard ou encore la truffe dans un décor inspiré par Sissi l'impératrice, le premier en revanche s'est installé au Cheval Blanc. Depuis le 1927 entièrement rédécoré, mais aussi depuis le nouveau restaurant dont il prendra les commandes cet hiver, il revisite les grands classiques de la montagne dans une version plus contemporaine confirmant lui aussi le degré d'excellence d'une station, comme Courchevel et illustrant par la même, combien la montagne est devenue source de plaisir et de gourmandise. Ce ne sont les pas les inconditionnels du Chabichou (déjà 2 étoiles au Michelin) qui diront le contraire lorsqu'ils découvriront cette saison, le nouveau Chabotté, un restaurant déclinant une cuisine bistrot aussi savoureuse que précise. Et ceux du Grain de Sel, ouvert au cœur du très raffiné Savoie à Val d'Isère.



## The summits of good food

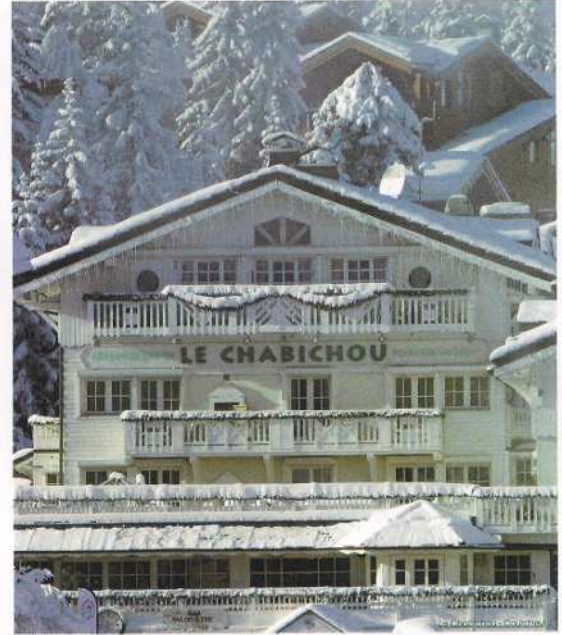
As for gastronomy, the mountain resorts have refined their offer over the past few years to reach peaks of greatness. Excellent restaurants are cropping up everywhere. The Alps alone have 15 stars distributed among top addresses. This year two new restaurants won Michelin stars, the Becca in Val-d'Isère and the restaurant at Le Strato Hotel in Courchevel. So, are we done with the never-ending fondue? No, there is still something to be said for tradition. But while the fresh air whets appetites, it also unleashes the imagination and spurs chefs to transcend their talent. Several big names in French cuisine have come to the mountains to leave their mark, including Yannick Alléno and Pierre Gagnaire. The latter has taken over the restaurant of the Aiglons in Courchevel and quickly imposed a menu featuring lobster or truffles in a décor inspired by Empress Elizabeth of Austria, while the former has set up operations at the Cheval Blanc. In the entirely redecorated restaurant called Le 1927, in addition to a new restaurant where he will take the reins this winter, Alléno revisits the grand Alpine classics in a more contemporary version, thus confirming the degree of excellence at a ski destination like Courchevel and also illustrating to what extent the mountains have become a source of pleasure and gourmandise. It will not be the fans of Chabichou (which already has two Michelin stars) who would contradict this when this season they discover the new Chabotté, a restaurant serving up bistrot cuisine that is as tasty as it is precise. Nor would regulars



## Tout schuss vers le plaisir



Dernière ses fourneaux, Alexandre Fabris, concocte un savoureux mélange de traditions et d'innovations où les maïs de saumon et langoustines s'accommodent de Melba de reblochon. Emporté par cette vague de saveurs toutes plus fines les unes que les autres, il n'est pas une grande station qui n'ait ses bonnes tables. Mais les autres, les villages moins connus par le jet-set et les grands industriels ne sont pourtant pas en reste. À Saint Martin de Belleville, à l'hôtel restaurant La Boutique par exemple, voilà quelques hivers que René et Maxime Meilleur régalaient les gourmets. Renouvelant le style, le père et le fils proposeront cette année de s'acclamer entre les surprises. Il suffira de choisir le nombre de plats que l'on veut déguster et le chef fera la suite. Pour un voyage au pays des étoiles, une délicieuse découverte de la montagne qui régale autant l'esprit que le corps. Car les vacances à la neige doivent plus que jamais aujourd'hui être synonymes de menus plaisirs et de grands festins, de pauses cosy et d'élégance stylée. Le but recherché ? Le bien-être absolu. Les hôtes s'en sont bien compris. Pas un établissement qui n'ait son lieu dédié à la relaxation, aux plaisirs des sens.



of Grain de Sel, which opened in the heart of the very refined Savoie in Val d'Isère. The chef, Alexandre Fabris, concocts a savory blend of the traditional and the innovative, where salmon and langoustine maïs make room for reblochon Melba. Surfing the wave of flavors each more delicate than the last, every top ski destination now has restaurants to match. But the others, the villages less frequented by the jet-set and the big names, have not been left behind. In Saint Martin de Belleville, at the hotel/restaurant La Boutique for example, René and Maxime Meilleur have regaled gourmets for several winters now. With renewed vigour this father/son duo plan to savor between surprises this year. You just choose how many courses you want to try and the chef will take care of the rest. For a voyage to the stars, a delicious discovery of the mountain, which will enchant both body and soul. Because holidays in the snow must more than ever be synonymous with festive menus and great feasts, cosy breaks and stylish elegance. The goal? Absolute bliss. Hotel owners understand this. Each establishment now has a space dedicated to relaxation and the pleasures of the senses.