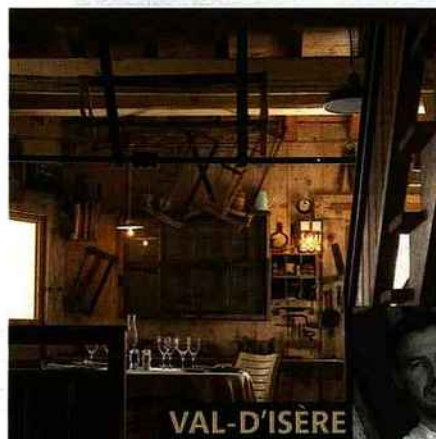


**RENDEZ-VOUS RESTO**

**étoiles des neiges**

Là-haut sur la montagne, certaines tables gastronomiques valent le détour. Les palaces et les hôtels de charme qui leur servent d'écrin ne s'en plaignent pas ! Dégustation aux sommets.



**VAL-D'ISÈRE**

**ALEXANDRE FABRIS  
LE GRAIN DE SEL  
À L'HÔTEL DE SAVOIE**

**L'AMBIANCE :** lieu prisé de la reine Juliana des Pays-Bas, qui a contribué à en faire une adresse très courue depuis les années 50. Propriétaire, la famille Giraud perpétue de génération en génération les codes d'élégance de cette adresse mythique.

**LE CHEF :** Alexandre Fabris, jeune chef élevé dans la tradition gastronomique bourguignonne, démontre une grande virtuosité tant dans ses interprétations classiques que dans ses créations originales.

**LA CARTE :** en entrée, makis et Melba de reblochon ou chaud-froid de homard, poularde de Bresse ou pavé de biche au jus de cacao. On adore ses desserts light, tels le kaki en croustille au thé ou l'évanescent macaron cassis.

**LES PRIX :** entrées à 20 €, plats à 30 € environ, desserts à 12 €.

Tél. : 04.79.00.01.15. [www.lesavoie.fr](http://www.lesavoie.fr)

V. A.

**DERNIÈRE HEURE**

À Courchevel, Frédéric Vardon, le chef du 39V (à Paris), vient d'ouvrir le Zinc des Neiges, avec comme objectif une relecture contemporaine de la cuisine de tradition : volaille au pot, crozets au jambon, pizza au chocolat.

À Val-d'Isère, les frères Pourcel signent la carte montagnarde de l'hôtel Brussel's, une première pour les jumeaux que ce restaurant éphémère des neiges.

V. A.



**COURCHEVEL**

**YANNICK ALLÉNO  
AU 1947 DU CHEVAL BLANC**

« Quand on reçoit des amis, on pense d'abord au plat principal et l'on orchestre tout autour », tel est le principe - et le concept - développé par Yannick Alléno, chef triple étoile du Meurice,

à Paris. Propriétaire du Cheval Blanc, Bernard Arnault lui en a confié les rênes culinaires et aujourd'hui celles du «gastro» baptisé Le 1947 (qui doit son nom au plus prestigieux millésime du grand cru classé de saint-émilion).

**L'AMBIANCE :** épurée, tendance seventies à dominante crème, avec panneaux en arabesques et cuisine apparente séparée par une alcôve dans laquelle sont dressés les plats. Signée Sybille de Margerie. Vingt couverts.

**LE MENU :** dégustation pour tout le monde ! Dix-sept plats aux sensations gustatives impressionnantes : fuseaux croustillants truffés, parmesan, fines feuilles de calmar au tourteau ; dos de chevreuil à la truffe noire.

Et l'on débute toujours par un potage qui ouvre nos papilles.

**LES PLUS :** le pain à la truffe, une tuerie ! Une vaisselle exclusive et qui change à chaque plat.

**LE PRIX :** 390 € par personne, sans les vins. Mais c'est une expérience unique. C. H.

Tél. : 04.79.00.50.50. [www.chevalblanc.com](http://www.chevalblanc.com)

**COURCHEVEL**

**PIERRE GAGNAIRE  
AUX AIRELLES**

**L'AMBIANCE :** encadré par plusieurs caves à vins, de grands crus incrustées dans les boiseries, et couronné d'un lustre de cristal, le restaurant gastronomique incite aux diners en amoureux. Intimité garantie avec vingt couverts, un point c'est tout !

**LE CHEF :** triplement étoilé à Paris, Pierre Gagnaire a été ici consacré deux étoiles. Ce qui lui en fait cinq en tout !

**LA CUISINE :** des assiettes d'inspiration montagnarde (mais pas que...) pour une cuisine clairement innovante.

**LA CARTE :** pâté de canard-betterave rouge, corolle de saint-jacques, nage d'huîtres, déclinaison de langoustines, pavé de bar, noisette de biche cloutée au poivre, et une liste de desserts à tomber !

**LE PLUS :** la vaisselle, spécialement créée par Hermès.

**LES PRIX :** 220 € le grand menu.

Tél. : 04.79.00.38.38. [www.aireselles.fr](http://www.aireselles.fr)

V. A.



PHOTOS D. R.