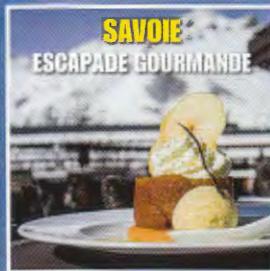
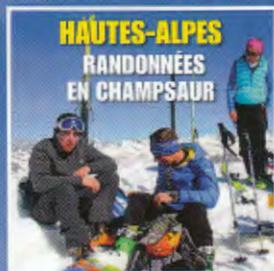


ALPES

LOISIRS

VOYAGE DANS LES ALPES



TOURISME DURABLE

Un label pour le GRAND MASSIF

le dauphiné isère

EN PARTENARIAT AVEC



BEL: 6,95 € - IT: 7,95 € - LUX: 6,95 € - CH: 11,90 FS - CAN: \$10,25

L 16201 - 98 - F: 6,00 € - RD



À Courchevel, le 1947, qui doit son nom au plus recherché des millésimes de Château Chéval Blanc, a décroché ses 3 étoiles l'hiver dernier. L'hôte est aussi invité à découvrir en cuisine les secrets du chef.



TERROIR AU SOMMET DES 3 VALLÉES

Entre truffes et foie gras, il y a place sur les tables des 3 Vallées pour une bonne petite cuisine d'altitude. Qui vous parle de personnages d'autrefois : Pépé Nicolas, Mémé Marcelle... Au menu : ski, terroir et nostalgie.

PAR ANNIE CROUZET

Y'a pas photo ! Courchevel est bien la capitale gastronomique des Alpes... Sur le domaine des 3 Vallées, qui compte huit stations de ski, Courch' – pour les initiés – offre une concentration invraisemblable d'étoilés au mètre carré de poudreuse. Quatorze macarons pour huit établissements en février 2017, Yannick Alléno ayant même décroché "le Graal", la suprême récompense : trois étoiles, pour son extravagant restaurant, le 1947, niché dans l'hôtel Cheval Blanc.

Un extra-terrestre

Coup d'œil dans le rétro. En 1979, autant dire il y a des années-lumière, Michel Rochedy obtient sa première étoile au *Chabichou*. Et la première étoile de Courchevel. Miser sur la gastronomie, quelle idée ! "On l'a regardé comme un extra-terrestre. La suite lui a donné raison", rappelle Nathalie Faure-Bernoud, en charge aujourd'hui du service presse. Tous ceux qui l'ont suivi ont raconté comment ils ont commencé par se casser les dents. En altitude, tout est à réinventer : les temps de cuisson (à 1 800 m, l'eau bout à 94 °C), les assaisonnements (avec l'air plus sec, le nez étant

À Val-Thorens, étape de rigueur chez Pépé Nicolas. Un restaurant tradi-trendy, que tiennent les petits-enfants de Nicolas Jay. Sa raclette à l'ail des ours fait l'unanimité.



FONDUE GIVRÉE

Cet hiver, à Méribel, fondue party à bord du **Saulire Express** et de ses télécabines pouvant accueillir 4 à 6 convives ! Mais vous aurez plus que les 10 min du parcours habituel pour déguster cette fondue givrée...

Dates et réservation au 04 79 00 31 29.

congestionné, tout semble avoir moins de goût)... Ils ont fini par faire peu ou prou du "terroir", mot paré aujourd'hui de toutes les vertus. À la carte du 1947, Yannick Alléno a inscrit "tartiflette" avec sa "neige de reblochon" et "soupe au caillou dans une délicate gelée chaude". Dans le registre rustique chic / prix stratosphérique (495 € un menu dégustation), difficile de faire mieux !

À La Tania, Julien Machet, une étoile au Michelin, se refuse, lui, à "revisiter" les fondamentaux de la cuisine paysanne en Savoie. "La tartiflette déstructurée, très peu pour moi !". Culotté, il a néanmoins baptisé son restaurant, le *Farçon*, du nom d'un plat savoyard emblématique, costaud, qui mélange pommes de terre, poitrine fumée, raisins, pruneaux... Mais à sa carte, point de farçon ! Des créations qui associent avec bonheur sucré-salé... comme le farçon. "J'ai gardé juste l'âme du farçon, qui était le repas du pauvre du dimanche".

Diot, pormonier...

Manger bon, manger bien sans avoir les moyens d'un oligarque russe, c'est aussi possible dans les 3 Vallées. Même chez un étoilé. Même à Courchevel. *Azimuth* (1 étoile) laisse sa tartiflette à 25 €. Un vrai cadeau ! Michel Rochedy y a son bistrot, le *Chabotté*, où le plat du jour est à 21 €.

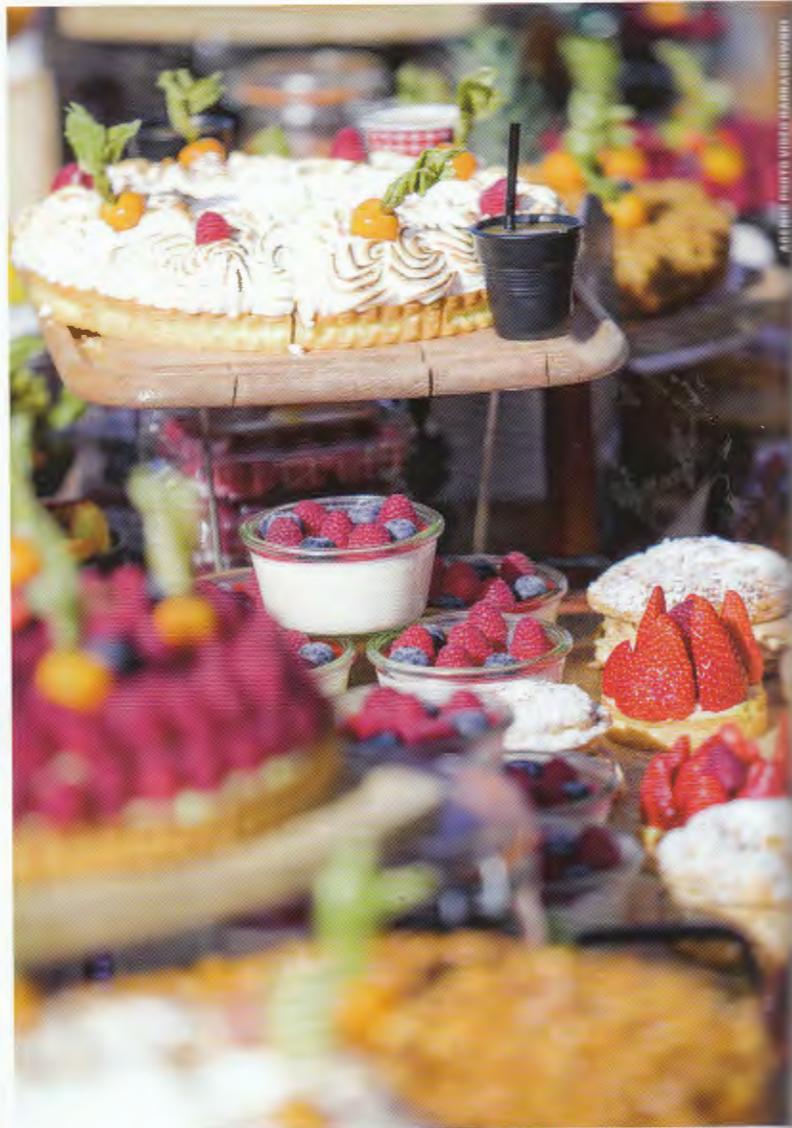
À midi, sur les pistes, le gourmand trouve aussi son compte et d'étonnantes petites adresses, qui déploient leur terrasse au soleil. Même si l'intitulé de certaines cartes, avec leurs "frites paysannes", vous amuse.

Entre Les Ménuires et Val-Thorens, la saga de *Pépé Nicolas* a démarré officiellement en 1957. Les petits-fils de Nicolas Jay, Bruno, et Thierry sont désormais à la barre de ce restaurant *tradi-trendy*, traditionnel et "tendance" à la

À Saint-Martin-de-Belleville, dans son restaurant "Emile des Neiges", Patrick Laissus n'a pas oublié les recettes de sa grand-mère Marcelle.
 Les petits plats en cocotte.



À Saint-Martin-de-Belleville, René et Maxime Meilleur, père et fils, travaillent main dans la main. Au fil des années et des étoiles, ils ont osé assumer en cuisine "leurs racines savoyardes".



Un chef étoilé comme François Moureaux (en haut, à gauche) n'hésite pas à proposer une tartiflette dans son restaurant L'Azimut (Courchevel-Le Praz). Tartiflette qu'on retrouve au menu du Bouc Blanc sur les pistes de La Tania (en bas à gauche). À La Cave des Creux, un restaurant d'altitude de Courchevel, les gourmands gardent toujours une petite place pour les desserts (ci-dessus).

fois, où le burger "*style montagne*" côtoie la raclette à l'ail des ours. À Méribel, dans cette station bon chic bon ski, au *Télébar*, hôtel-restaurant créé dans les années 50, l'assiette de Robert cartonne. Ce duo de diot et pormonier (des saucisses savoyardes) avec gratin de crozets (des pâtes savoyardes) fait toujours recette, même si on a oublié depuis longtemps qui était Robert !

Sur tout le domaine, le *monchu* (citadin égaré à la montagne) peut se prendre pour un prince. Même sans se voir offrir des chaussons comme à La Bouitte, pour remplacer ses chaussures de ski inconfortables, il peut, dans un transat, savourer le soleil sous un plaid Arpin, en laine d'alpage, prêt. Ou déguster un vin chaud près d'un braséro (pardon un *fire pit* !) avant la dernière descente. Des petits luxes sans prix. •

XAVIER FERRAND



À Val-Thorens, le Base Camp, à Hôtel Pashmina, propose un décor léché et une superbe terrasse face à la cime Caron. Au programme, notamment, tartiflette ou fondue.

► DU CÔTÉ DES ÉTOILÉS

Le 1947 (3 étoiles), hôtel le Cheval Blanc, le Jardin Alpin, 73120 Courchevel. Tél. 04 79 23 14 01. courchevel.chevalblanc.com Ouvert à partir du 19 décembre. Fermé le lundi. Cela tient du club (22 couverts) et du restaurant-laboratoire, où Yannick Alléno peaufine ses "extractions", qui concentrent les arômes. Menu dégustation à 495 €.

Les Meilleur (3 étoiles), la Bouitte, Saint-Marcel, 73440 Saint-Martin-de-Belleville. Tél. 04 79 08 96 77. la-bouitte.com Ouvert du 9 décembre au 29 avril. Menus à partir de 149 € et carte. Complètement autodidactes, père et fils travaillent main dans la main. Et ont inventé un dessert à se damner : "Le lait dans tous ses états" (meringue, sorbet, confiture, biscuit).

Le Chabichou (2 étoiles), 90 route des Chenus, Courchevel 1850, 73120 Courchevel. Tél. 04 79 01 46 65. lechabichou.com

Ouvert du 14 décembre au 8 avril. Menus à partir de 60 € (déjeuner).

Azimet (1 étoile), Centre Station 1300 Le Praz, 73120 Courchevel. Tél. 04 79 06 25 90.

restaurantazimet.com Ouvert du 15 décembre au 20 avril. Fermé à midi lundi et mercredi. Menus à partir de 35 € (déjeuner) et carte.

Le Farçon (1 étoile), immeuble Kalinka 73120 La Tania. Tél. 04 79 08 80 34. lefarcon.fr

Ouvert du 15 novembre à fin avril. À midi, menus à 42 € et 90 € ; le soir, menus à 65 € et 110 €. Insolite : un menu où chaque plat est décliné de façon différente pour Monsieur et Madame.

► LES BISTROTS DE CHEF

Le Base Camp, Hôtel Pashmina, place du Slalom, 73440 Val-Thorens.

Tél. 04 79 00 09 99. hotelpashmina.com

Ouvert du 1^{er} décembre au 5 mai. Décor léché et superbe terrasse plein sud face à la cime Caron, avec une tartiflette ou une fondue (sans le supplément truffes !) à 25 € ; sinon brunch à 49 €, menu à 59 € et carte.

Le Chabotté, hôtel le Chabichou (voir ci-dessus). Tél. 04 79 01 46 86. Fermé en mai. Ouvert uniquement à midi en intersaison. Belle terrasse ensoleillée et plat du jour à 21 € ; formules à 27 € et 31 €.

► EN STATION

L'Étoile des Neiges, Hôtel L'Edelweiss, rue Saint-François, 73440 Saint-Martin-de-Belleville. Tél. 04 79 08 92 80. hotel-edelweiss73.com

Ouvert 15 décembre-15 avril. Carte à midi ; menus à partir de 30 € et carte le soir. La fondue savoyarde, selon la recette de Mémé Marcelle, est plus "légère" que ses congénères.

Ferme-Auberge Chantacoucou, Le Châtelard, 73440 Saint-Martin-de-Belleville. Tél. 06 13 98 91 56. Ouvert le soir (sauf dimanche) du 20 décembre à fin avril. Menu unique à 25 €. Crozets, charcuterie maison, tarte maison... Du grand bonheur chez les Souchal, éleveurs de vaches tarines.

► SUR LES PISTES

Chalet de la Marine, Piste des Dalles, Télésiège Cascade, 73440 Val-Thorens. Tél. 06 74 28 48 82. chaletmarine.com

À 2 500 m, au choix : le self (soupes, fondue...) ou le restaurant tradition (menu à 39 €, carte avec une croziflette à 26 €).

Chez Pépé Nicolas, 73440 Val-Thorens.

Tél. 06 09 45 28 35.

chezpepenicolas.com Accessible par la piste de La Chasse (à 200 m d'une route). Carte.

Le Bouc Blanc, 73125 La Tania.

Tél. 04 79 08 80 26. À 2 000 m et des flocons, à l'arrivée de la télécabine de la Tania. Ouvert du 15 décembre au 15 avril pour déjeuner. Plat du jour à 17 €.

Tarte au beaufort, diots-polenta, tartiflette...

La Cave des Creux, piste de la Cave des Creux 73120 Courchevel. Tél. 04 79 07 76 14.

cavedescreux-courchevel.com Ouvert du 9 décembre au 15 avril pour déjeuner. Carte.

Sous la houlette des frères Glise, Florian et Boris, une cuisine type brasserie où la tartiflette peut tomber en plat du jour. Buffet de desserts fabuleux.

Le Télébar, Chalet-Hôtel l'Adray Télébar, 73550 Méribel. Tél. 04 79 08 60 26.

telebar-hotel.com

Sur la piste du Doron, au départ du télésiège de l'Adret. Ouvert du 16 décembre au 15 avril. Carte et menu le soir à 33 €.

Plat emblématique : l'escalope de veau à la crème avec les champignons du pays, recette transmise de père en fils chez les Bonnet !

Cuisine hyper-créative au Farçon, où Julien Machet a décroché une étoile dans la station de La Tania.



RICH ROBERTS / ALTHUSUAL