

# VOTRE RÉGION

**SAVOIE** | Le guide Michelin a livré hier son palmarès 2017. Le département décroche un deuxième restaurant avec "trois macarons" et compte 18 chefs étoilés

## La Savoie, un paradis pour la gastronomie

La Savoie compte 18 restaurants étoilés



Michel Rochedy, le chef historique, doublement étoilé, du Chabichou à Courchevel, a fêté, en décembre, ses 80 ans. Photo Le DL/Sylvain MUSCO

«Ce nouveau trois étoiles remet un coup de projecteur sur toutes les Trois Vallées !» Réaction de Maxime Meilleur, hier matin, dans le train qui le conduisait à Paris. Il venait d'apprendre l'entrée du 1947, à Courchevel, dans le cercle très fermé des restaurants les plus titrés dans le nouveau guide Michelin.

Le chef qui partage les fourneaux avec son père (3\* également à La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville) a pu mesurer les retombées des distinctions du Michelin sur les stations des Trois Vallées. «Elles portent toute la gastronomie vers le haut.»

Courchevel compte désormais un 3\*, quatre 2\* (Le Chabichou, Le Kintessence, Le Montgomerie et Les Arelles) et trois 1\* (Azimut, Le Farçon et La Baumanière).

Un palmarès encore enrichi par Méribel (1\* pour l'Ekrim), sans oublier la première étoile qui vient de décrocher le restaurant Les Explorateurs, à Val Thorens (voir ci-contre).

Cet établissement fait partie de l'hôtel Pashmina, de la famille Gorini. La trajectoire de cette famille est intimement liée au déve-

loppement de la station la plus haute d'Europe. Marc Gorini a été un des premiers agents immobiliers à croire en l'avenir de Val Thorens. Une station qui a vu également s'illustrer brillamment Jean Sulpice (2\*), avant qu'il ne décide de poursuivre sa carrière au printemps prochain à l'Auberge du Père Bise, qui vient de perdre son étoile à Talloires (Haute-Savoie).

La concentration de macarons dans les Trois Vallées ne doit pas faire oublier le chef Benoît Vidal, dont L'Atelier d'Edmond à Val d'Isère vient de se voir confirmer ses 2\*.

La qualité de la gastronomie autour du lac du Bourget se confirme, entre Le bateau ivre (2\*), Atmosphère et Lamartine (1\*). Sans oublier l'excellente table Les Moranières (2\*) à Jongieux, ni celle du Clocher des pères (1\*) à Saint-Martin-sur-la-Chambre.

Soit 18 chefs étoilés qui font de la Savoie un des départements les plus gourmands de France.

ILS PERDENT LEUR ÉTOILE. Millon à Albertville, La table de l'ours à Val d'Isère et L'épicurien à Val Thorens.



Benoît Vidal, chef de "L'Atelier d'Edmond" à Val d'Isère, s'est vu confirmer ses deux étoiles. Photo archives Le DL

Avec son restaurant "Le 1947" à Courchevel, Yannick Alléno est le seul nouveau "trois étoiles" du palmarès 2017

Malgré le succès, on sait rester discret dans le groupe LVMH. Une seule consigne hier : «Aucune communication tant que la direction du groupe ne l'a pas décidé.» Navré de nous faire cette réponse, le directeur de l'hôtel Le Cheval Blanc, à Courchevel a cependant relevé nos coordonnées, nous promettant «de nous tenir informé...»

Toujours est-il que le célèbre guide Michelin a bel et bien décerné sa plus haute distinction (trois macarons, plus vulgairement rebaptisés "étoiles" dans le vocabulaire courant) au restaurant gastronomique "Le 1947", piloté par Yannick Alléno, du palace Le Cheval Blanc.

### Des restaurants en Afrique et en Asie

Ce chef de 48 ans a acquis ses lettres de noblesse à l'hôtel Meurice, rue de Rivoli à Paris, où il a décroché, déjà, sa troisième étoile en 2007. L'année suivante, il a créé son groupe de restauration (Groupe Yannick Alléno),

avec pour objectif d'étendre la cuisine "made in France" de luxe, dans le monde. Pari réussi avec des établissements à Marrakech (Maroc), Dubaï (Émirats arabes unis), Pékin (Chine), Taïwan, ainsi que des bistrotis parisiens.

En 2008, Yannick Alléno s'engage avec le groupe LVMH au Cheval Blanc. Neuf ans plus tard, il décroche le Graal dans la station de Courchevel.

En 2014 il avait pris les commandes du Pavillon Ledoyen, à Paris, et décroché sa troisième étoile (encore) l'année suivante.

Si Jean-Luc Mélenchon a inauguré l'hologramme politique, cela fait longtemps que celui-ci est pratiqué dans le domaine de la haute gastronomie.

Sauf à avoir de la chance, vous ne rencontrerez pas, à Courchevel, le chef surdoué. Celui-ci établit la carte du restaurant au début de la saison d'hiver et passe quelques jours dans la station savoyarde, notamment durant les fêtes de Noël. Le reste du temps, la cuisine est confection-

née par son équipe et notamment Gérard Barbin, dont le père possède lui-même un restaurant gastronomique "Le capucin gourmand", à Vougy (Haute-Savoie), dans la vallée de l'Arve.

Les puristes s'étonneront peut-être de ce procédé consistant à décerner la plus haute distinction culinaire à un chef qui n'exerce pas à demeure dans son établissement... Mais après tout, la réussite entrepreneuriale n'est pas forcément incompatible avec le succès gastronomique. La preuve.

Toujours est-il qu'en Savoie, il y a des étoiles pour tous les goûts et chacun est libre de choisir celles qui brillent le plus à ses yeux...

E.V.

Lire aussi en dernière page.

Yannick Alléno (à gauche), se partage entre Paris et Courchevel où officie le jeune chef, Gérard Barbin, qu'il a formé.

Photo Philippe Vaurès



À Courchevel, la consécration de Philippe Capezzone avec deux deuxièmes étoiles

Hôtelier et pilote d'hélicoptère, Philippe Capezzone, qui pratique le vol à vue, sait aussi voir loin dans les affaires qu'il dirige à Courchevel.

En 2011, il avait construit un hôtel 5\* de luxe, le K2 Palace. Auparavant, il était propriétaire depuis 1999 du Kilimandjaro sur la route de l'altiport : il l'a démolit pour le rénover au printemps 2016 (après avoir vendu aux enchères tout le matériel). L'établissement, devenu depuis K2 Altitude, a rouvert en tout début de saison il y a deux mois.

On dit que la fortune sourit aux audacieux, mais elle sait aussi distinguer les grands entrepreneurs, puisque depuis hier, le guide Michelin a décerné deux 2<sup>es</sup> étoiles à ses établissements : au restaurant gastronomique "Montgomerie" du K2 Altitude, dont la cuisine est dirigée par Gatiem Demczyna depuis quatre ans, et au restaurant "Le Kintessence", établissement gastronomique du K2 Palace, dont la cuisine est dirigée par Jean-Rémi Caillon depuis six ans. «Nous sommes très heureux de cette distinction qui

est très motivante et sanctionne un travail acharné des deux chefs et de leurs équipes. Nous avions perdu la seconde étoile au moment du départ de Nicolas Sale, et nous voilà revenus à notre niveau», explique Philippe Capezzone tout sourire.

Le capitaine du Groupe K2 est entouré d'une équipe solide qui le seconde depuis toujours, avec son épouse Suzanne qui donne le ton de la décoration, son fils Thomas concepteur des projets architecturaux (et des projets il en a encore plein ses cartons) et son directeur depuis toujours, passionné de gastronomie, Jean-Alain Baccon.

### « Nous recherchons le meilleur au plus près »

Les deux chefs de cuisine vivent à l'année dans la vallée de Courchevel et profitent des étés pour herboriser dans la montagne, rechercher les producteurs locaux de légumes, de fruits et même de safran. «Nous recherchons le meilleur au plus près», expliquent-ils.

La cuisine de Gatiem Demczyna est plus inspirée par les saveurs du Sud et les



Dans la cuisine du palace K2 Altitude : Philippe Capezzone, Gatiem Demczyna (chef du "Montgomerie") et Rémi Caillon (chef du "Kintessence").

produits de base de cette région. Quant à Jean-Rémi Caillon, originaire de la région de Roanne, il est plus axé sur le terroir montagne mais est aussi inspiré par

l'Asie et le Japon.

En tout état de cause, leur patron «les laisse exprimer leurs talents en toute liberté» et les chefs de préciser : «On n'a jamais fait le tour

de la question en cuisine, c'est une remise en cause permanente, on apprend tous les jours : c'est une vraie école de l'humilité.»

Janine BLOCH

**Le Coin Resto**

Pour optimiser votre communication, utilisez cet espace !  
Contactez Groupe Dauphiné Média au **04 79 33 86 79**  
Retrouvez tous les restaurants de votre région sur [www.ledauphine.com](http://www.ledauphine.com)

**Auberge de l'Hirondelle**  
ALBERTVILLE - Pont Albertin, 36, route de Grignon  
Une adresse confidentielle pour une cuisine traditionnelle  
**Cuisses de grenouilles**  
**Fondue bourguignonne**  
**Tartiflette**  
**Diots, polenta**  
**Tartare coupé au couteau**  
**Braserade**  
Fermeture dimanche soir et lundi Réservations au **04 79 32 23 00**  
792858800

**Auberge de Brison**  
BRISON-SAINT-INNOCENT  
Sophie et Laurent Roussey vous proposent leurs spécialités :  
• Lotte de lac  
• Lavaret  
• Friture  
Ouvert tous les midis sauf mercredi  
Ouvert les vendredis et samedis soir  
Menus de 17 €50 à 37 €  
Banquets et groupes sur réservation  
Terrasse avec vue sur le lac  
Tél. **04 79 54 21 80** - [www.aubergedebison.com](http://www.aubergedebison.com)

À Val Thorens, Josselin Jeanblanc, chef du restaurant "Les Explorateurs", a reçu sa première étoile

Le jeudi 9 février 2017 sera une date qui restera à jamais dans la mémoire de Josselin Jeanblanc, chef du restaurant "Les Explorateurs" de l'hôtel Pashmina - le Refuge, à Val Thorens. Un an après l'ouverture du restaurant, le chef, originaire du Jura et présent dans la station depuis 2010, a réussi à décrocher sa première étoile.

C'est en décembre 2015, que Val Thorens inaugurerait son nouvel hôtel cinq étoiles, le Pashmina - le Refuge. Un nouveau challenge pour la famille Gorini, pionnière de la station, mais aussi pour le chef Josselin Jeanblanc qui s'était vu confier les commandes des cuisines des restaurants de l'hôtel prestigieux, et notamment du restaurant découverte, "Les Explorateurs". Une direction que le chef partage avec son

mentor, le chef Romuald Fassenet, Meilleur ouvrier de France (Mof). «Quand le Guide Michelin m'a appelé, je n'y ai pas cru», a confié le chef à l'issue de la cérémonie.

«Cela a été une immense surprise, on ne s'y attendait pas du tout. Ce premier titre, qui reste une référence dans la profession, vient récompenser toutes les années de travail. Nous allons continuer, avec cette étoile, à faire plaisir à nos clients avec notre cuisine moderne, cosmopolite et de terroir, et nous allons travailler encore plus pour pérenniser notre étoile. Cette consécration est le résultat d'un travail d'équipe et je tiens à remercier mon mentor Romuald Fassenet qui est à mes côtés depuis sept ans et qui m'a permis d'atteindre ce premier titre.»

Gaël SONOKPON



Le nouveau chef étoilé Josselin Jeanblanc (à gauche) et son mentor le chef Romuald Fassenet.