

SKI /
MODE /
EXPERIENCES /
REPORTAGES /

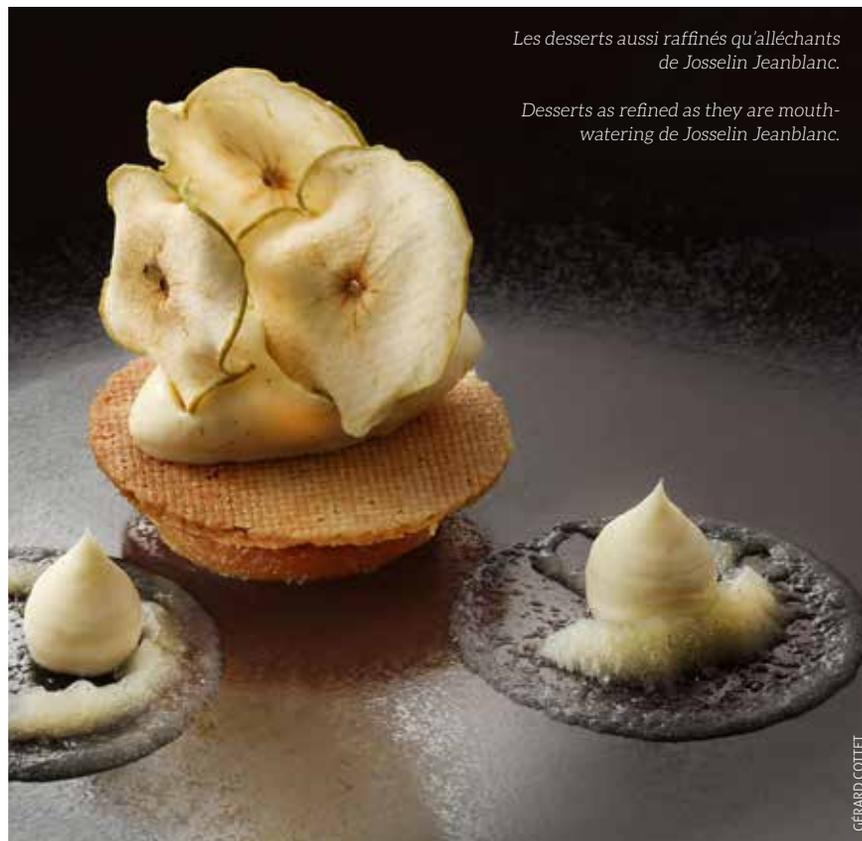
Les 3 Vallées

MAGAZINE OFFICIEL

EDITION SEASON - WINTER 2018-19

#02

LE PLUS GRAND DOMAINE SKIABLE DU MONDE / THE WORLD'S LARGEST SKI AREA
COURCHEVEL - MERIBEL - BRIDES-LES-BAINS - LES MENUIRES - ST MARTIN DE BELLEVILLE - VAL THORENS - ORELLE



• • •

DESSERT

Suite au départ de Val Thorens de Jean Sulpice, Josselin Jeanblanc ressent une pression supplémentaire à représenter les couleurs de la plus haute station d'Europe: « on verra ce qui arrive ensuite mais pour l'instant, je veux continuer à maîtriser et peaufiner mon étoile. Cela passe par une constance sans faille et une équipe fidèle, ainsi que par le soutien du Meilleur Ouvrier de France Romuald Fassenet, avec son œil expert en ce qui concerne la cuisine à proprement parler mais également tout ce qui va autour ». Progresser, encore et toujours, c'est aussi le crédo des Meilleurs, ce duo de passionnés: « Trois étoiles, c'est comme un titre de champion olympique que l'on remet en jeu chaque jour, auprès de chaque client. Pour les conserver, il suffit de continuer de faire ce que l'on sait faire, sans jamais cesser de progresser. S'il y avait une quatrième étoile à aller chercher, on irait sans doute la chercher, par envie de faire plaisir... » ■

« Notre cuisine se veut le reflet de Val Thorens, cosmopolite. J'aime m'inspirer de la Savoie, de mon Jura natal, de mes voyages en Asie. »

Josselin Jeanblanc, Les Explorateurs* (Pashmina) à Val Thorens

"Our cuisine is a reflection of Val Thorens: cosmopolitan. I like to be inspired by Savoy, my native Jura, and my travels in Asia."

Josselin Jeanblanc, Les Explorateurs* (Pashmina) in Val Thorens

DESSERT

Following the departure of Val Thorens of Jean Sulpice, Josselin Jeanblanc feels an additional pressure to fly the flag for the highest ski resort in Europe: "We'll see what happens next but for now, I want to continue to master and refine my star. It's all about flawless consistency and a loyal team, as well as the support of the Best French Artisan Romuald Fassenet, with his expert eye on the cuisine itself as well as everything around it." Time and again, progress is also the credo of the Best French Artisans, this duo of enthusiasts: "Having three stars is like holding an Olympic champion title that you have to win again every day, with every customer. To keep them, we simply continue to do what we do best, without ever ceasing to progress. If there were a fourth star, we would probably seek it, for the sheer desire of giving pleasure..." ■





« Le lait dans tous ses états », l'un des desserts mythiques de La Bouitte***.

"Milk in all its states," one of the mythical desserts of three-star La Bouitte

MARC BERENGLIER

LES ÉTOILÉS DES 3 VALLÉES

THE STARS OF LES 3 VALLÉES

.....

La Bouitte*** (Saint Marcel - Saint Martin de Belleville) de René et Maxime Meilleur **+33 (0)4 79 08 96 77**

Le 1947*** (Hôtel Cheval Blanc, Courchevel) de Yannick Alleno **+33 (0)4 79 00 50 50**

Le Chabichou** (Courchevel) de Michel Rochedy et Stéphane Buron **+33 (0)4 79 08 00 55**

Le Kintessence** (Hôtel Le K2 Palace, Courchevel) de Jean-Rémi Caillon **+33 (0)4 79 40 08 80**

Le Montgomerie** (Hôtel Le K2 Altitude, Courchevel) de Gatien Demczynna **+33 (0)4 79 01 46 46**

Les Explorateurs* (Hôtel Pashmina, Val Thorens) de Josselin Blanc et Romuald Fassenet **+33 (0)4 79 00 09 99**

Le Baumanière 1850* (Hôtel Le Strato, Courchevel) de Jean-André Charial **+33 (0)4 79 41 51 60**

L'Azimut* (Courchevel le Praz) de François Moureaux **+33 (0)4 79 06 25 90**

Le Farçon* (Courchevel la Tania) de Julien Machet **+33 (0)4 79 08 80 34**

L'Ekryn* (Hôtel Le Kaïla, Méribel) de Laurent Azoulay **+33 (0)4 79 41 69 35**