

SAVEURS



À Courchevel, le chef Thomas Prof'homme officie au restaurant 1850. Ici, restaurant une étoile au Michelin de l'hôtel Le Strato, dont le terrasse il a dressé sur le sommet de la dent du Villard.



À la découverte des saveurs provençales du chef Thomas Prof'homme, à l'hôtel Le Strato, à Courchevel, avec la nouvelle chef Valérie Bissol.

ALPES FRANÇAISES UNE SAISON AU SOMMET

Nouvel élan gastronomique qui bouscule les codes, pépites hôtelières à découvrir : tout schuss sur nos stations !

Par Françoise Haub

■ Courchevel, la plus chic des stations de la vallée de la Tignes, accueille depuis 2009 Le Strato, hôtel 5 étoiles, véritable nid douillet contemporain de 23 chalets et suites qui se vit comme une station de famille. Le Strato, c'est d'abord ce site mythique conçu en 1964 par Laurent Buis Viret, propriétaire de Bagatelle. Son emblématique montagne rendue, la famille Buis Viret continue à faire espérer le rêve de Strato avec son hôtel perché à Courchevel 1850, sur la piste du Compét. Pour cette nouvelle saison hivernale, Le Strato ouvre, non loin au cœur de Belleville, deux chalets repensés en sept appartements. Et, comme pour Le Strato, la décoration a été confiée à Pierre Dubois et Alain Cédil (des Maitres). Le duo a imaginé ces appartements dans le même esprit qui a fait la réputation de la maison mère, à savoir une exploitation sans concessions raffinée de beaux objets, d'œuvres d'art, de meubles anciens et de pièces anciennes antiques. Ces appartements sont et seront - de 150 à 250 mètres carrés - qui sont la promesse de séjours plus intimistes. Ne pas manquer de goûter la cuisine créative et géniale du chef étoilé Thomas Prof'homme qui officie

depuis 2018 au Strato dans un décor confidentiel de cinq tables. La carte est très bon du (D) Cœur, servir au bar ou en terrasse, se fait régulièrement, surtout sur des bords locaux comme ce pain d'épice et sapin.

Il y a vingt ans, Nicolas et Philippe Caporaso ont ouvert leur chalet à Courchevel, devenu une institution, renommé au fil des ans en collection hôtelière raffinée : le R2 Palace, le R2 Altiitude et le R2 Dada. La voilà qui s'agrandit dans la station de Val-d'Isère avec une nouvelle adresse : le R2 Chagel.

« grande montagne » en bois (langue d'oïlle-bernaise). Mûrement état en plein cœur du village hôtelière, le R2 Chagel est une station contemporaine où l'habillage des matériaux naturels comme l'ar-

doise et la pierre est mise à l'honneur. Il se compose de deux chalets de 9 suites dont deux prestigieuses, mobilisées en 21 chambres et suites individuelles. Thomas Caporaso, architecte d'intérieur, a imaginé un décor qui reprend les codes d'habitat caractéristique des maisons du groupe. Il signe une décoration à l'atmosphère bricole, chaleureuse et remplie de douceur. Côté gastronomie, le R2 Chagel propose, sous la houlette du chef Valérie Bissol,



Perché à 2 500 mètres d'altitude, le restaurant Bagatelle Courchevel promet de belles découvertes culinaires aux influences méditerranéennes.

Au Bazaruto, à Tignes, le chef colombien Juan Arbelaez découpe une pièce de bœuf cuite à la braise, à tremper dans un mont-d'or au four.



un voyage gustatif qui puise son inspiration dans les saveurs de la cordillère des Andes.

Autre nom mythique et référence mondiale de l'alpinisme, Chamonix-Mont-Blanc. Le Hameau Albert I^{er}, institution hôtelière, membre des Relais & Châteaux, fête ses 120 ans, avec la cinquième génération de la famille Carrier aux commandes. L'hôtel original s'est agrandi avec une ferme à l'ambiance boisée chaleureuse et des chalets dans le parc. Le chef Damien Leveau, une étoile au Michelin, y sert une gastronomie inventive revisitant les classiques de la cuisine française. Son inspiration est locavore, allant du potager du Hameau, des étals des marchés, des producteurs alentour aux cueillettes de saison.

Mais c'est certainement du côté de la planète food que les Alpes françaises font preuve de créativité audacieuse, généreuse et gourmande. Ici, c'est le terroir montagnard qui est célébré, ailleurs ce sont des cuisines qui s'envolent vers des contrées lointaines. À Méribel, l'hôtel Le Coucou, fleuron montagnard des Maisons Pariente, revisite sa gastronomie. Même nom, même lieu, même décor signé Pierre Yovanovitch pour le restaurant Biancanave. Cepen-

À Chamonix, le Hameau Albert I^{er} propose au sein de son restaurant de pays, Le Hameau Carrier, situé dans une ancienne ferme d'alpage, une cuisine qui fleurit bon le vieux bois et les petits plats mijotés.



dant, pour cette nouvelle saison, tout change avec une bistronomie de partage revisitée par le chef Romain Guyot et une offre pleine de fraîcheur, un banc de l'écailler avec plateaux d'huîtres, de coquillages et de crustacés et de saveurs marines. À Tignes, c'est le trublion chef colombien Juan Arbelaez qui enflamme la station avec son restaurant Bazaruto au sein de la résidence hôtelière Ynycio. Il offre le meilleur de l'ambiance festive de l'Amérique latine, une carte portée sur le partage et le voyage, à la croisée de la Colombie et du terroir local, dès le déjeuner et jusque tard, sur fond de DJ sets endiablés. Très caliente.

À Courchevel 1850, le chef Jean-Rémi Caillon rend, au nouveau restaurant Alpage situé au sein de l'hôtel Annapurna, un hommage sensible au terroir alpin en mode gastronomie de haute volée. Pour des envolées méditerranéennes, c'est le groupe Bagatelle qui prend les rênes du restaurant L'Aventure avec spectacles jusqu'au matin. Le chalet la Sivolière, institution discrète et chic appartenant à Florence Carcassonne, accueille dans son restaurant La Table de madame, le chef corse Dominique Ollivieri Guadagna qui revisite brillamment le terroir alpin avec des touches osées corses et marseillaises. Dans le très chic palace

Les Aïrelles, c'est Cédric Grollet, chef pâtissier star des réseaux sociaux, qui signe la carte du sucré avec des créations exclusives.

À Val-d'Isère, dans la deuxième maison du groupe Les Aïrelles, Loulou s'installe en front de piste avec une grande terrasse ensoleillée et des salons douillets. Pour sa résidence montagnarde, Loulou a puisé son inspiration dans les saveurs italiennes du Piémont

Terroir montagnard ou saveurs venues d'ailleurs, les Alpes célèbrent toutes les cuisines