Presse écrite FRA

LE FIGARO MAGAZINE

Edition : **Du 15 au 16 Novembre 2024**

P.102-103

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **1340000**

Journaliste : **Yan Bernard-Guilbaud**

Nombre de mots : **801**

Le restaurant Loulou Courchevel s'installe dans le palace Barrière Les Neiges.

Gastronomie

FESTINS EN ALTITUDE

D'intérieurs feutrés en adresses exclusives, voici les nouvelles tables qui marqueront la saison dans les Alpes. Pour savourer l'essentiel, loin du froid mordant.

Par Yan Bernard-Guilbaud

Étonnamment, l'hiver 2024-2025 fait la part belle aux intérieurs feutrés. La montagne, jadis conquise par le plaisir brut d'un repas en bord de piste, semble aujourd'hui regarder ailleurs. Les dîners se prennent aux chandelles, et la cuisine de terroir s'offre une nouvelle vie. Les nouvelles adresses se replient, s'affinent, et l'aventure gastronomique se niche désormais derrière des portes closes. Serait-ce là une simple inflexion du goût, ou un retour aux sources ? Une question subsiste : où poser sa fourchette ?

À TABLE, L'ALTITUDE GAGNE EN GOURMANDISE

Au cœur du vieux village de Val-d'Isère, le très chic hôtel des Airelles *(04.79.22.22.22 ; Airelles.com)* nous invite cet hiver chez **Palladio**, une trattoria signée Riccardo Valore où l'Italie défie le froid des cimes. Pappardelle onctueuses à la truffe, vitello tonnato soyeux, et un tiramisu qui tient ses promesses. En résidence cette saison, la star des pâtissiers **Cédric Grolet** propose un teatime sculpté comme les reliefs enneigés, très loin des goûters rustiques d'antan. Tignes dévoile aussi une nouvelle adresse : **Le Palet** *(04.79.06.46.06 ; Maison-bouvier.com)*, cantine festive de la famille Bouvier à 2 431 m d'altitude. Terrines, pâtés en croûte, charcuteries savoyardes, ambiance musicale décontractée, une parenthèse authentique et vivante entre deux descentes. À Morzine, **Le Resto des Bulles** *(Bulles-minesdor.com)* nous embarque pour une aventure culinaire… dans une bulle. Face à un panorama spectaculaire, la table accueille huit convives pour une fondue ou une pierre chaude, loin de la foule, au cœur de la montagne. Une carte sans prétention, un cadre hors normes.

RENDEZ-VOUS FESTIFS AU SOMMET

À Courchevel, **Loulou** *(04.57.55.21.60 ; Loulou-courchevel.com)* s'installe au Barrière Les Neiges. C'est tout Saint-Germain-des-Prés qui grimpe dans la montagne : pizzas truffées, antipasti débordants de générosité… Un esprit

CORINNE SACHOT ; ILYA KAGAN ; MATHIEU CELLARD

249092 - CISION 3053008600502

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle. L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

LE FIGARO MAGAZINE

FESTINS EN ALTITUDE

Edition : **Du 15 au 16 Novembre 2024 P.102-103**

d'insouciance estivale dans chaque bouchée, tandis que le feu de cheminée nous rappelle que l'hiver est bien là. À quelques rues, le **Cat Club** *(04.50.78.44.59)* ouvrira ses portes avec une promesse : s'éveiller toute la nuit. Atmosphère feutrée, lumière tamisée, design épuré ; le décor est planté. Avec une programmation pointue et internationale, les oiseaux de nuit danseront jusqu'à l'aube.
À l'hôtel Annapurna, l'**Alpage** *(04.79.08.04.60 ; Annapurna-courchevel.com)* a obtenu une étoile Michelin au printemps dernier. Au long de ce voyage en cinq ou sept temps, le chef Jean-Rémi Caillon met en avant les producteurs locaux – éleveurs, pêcheurs, cueilleurs – pour des plats autour des champignons, gibier, pois blonds, truite et truffe, cherchant à atteindre l'umami, la fameuse saveur ultime.

SAVOURER L'ESSENTIEL

Autre ambiance sur les hauteurs d'Aillons-Margériaz, **L'Auberge d'Aillon et d'Ailleurs** *(04.58.39.01.30 ; Aillon-ailleurs.com)*, dirigée par Marc Guy et Raphaëlle Seigneur, rend hommage aux classiques montagnards. Une cuisine généreuse, franche, qui ne s'embarrasse pas de faux-semblants. 45 € pour un menu qui s'impose sans artifice, dans un cadre qui respire l'authenticité. À Samoëns, le **Refuge du Lac de Gers** *(09.88.28.44.07)* est l'adresse des solitaires gourmets. Ici, la fondue est une loi, la tartiflette un rite. Pas de superflu, juste le goût et le silence des montagnes. 40 € pour un voyage immobile, loin des foules. À Orcières, le **Bar à Fondues** *(04.92.53.56.10)* célèbre également ce plat crémeux et parfois audacieux. Ici, les soirées s'étirent en rires et en nostalgie retrouvée. Simplicité et réconfort à partir de 35 €. On file dans la vallée des Belleville, à Saint-Martin, où quelques adresses renouent avec la convivialité. Au chalet **La Loy** *(04.79.08.92.72 ; Restaurantlaloy.fr)*, deux sœurs natives de Saint-Martin-de-Belleville nous font découvrir une cuisine savoyarde sans chichi, organisent des soirées flambeaux en raquettes sous les étoiles. La montagne comme on l'aime, authentique et sincère. Lucie et Valentin Suchet aux manettes du **Montagnard** *(04.79.01.08.40 ; Lemontagnard.com)*, une toque au Gault & Millau, cuisinent fondues et crozets. Rien de plus, rien de moins : le terroir sans fioritures, à partir de 30 € pour une entrée et un plat. Pour plus d'intimité, à l'Alpe-d'Huez, **Les Mas'Hauts** *(04.76.80.33.11 ; Hotelgrandesrousses.com)* servent des dîners à l'abri des regards dans de petits chalets de bois et de verre inspirés des mazots savoyards. Atmosphère feutrée garantie. Enfin, aux Saisies, **Mont Blanc Restaurant & Goûter** *(Montblanc-restaurant.com)* dévoile des menus en cinq (100 €) et sept étapes (140 €) créés par Benoît Goulard et Hélène Fleury, célébrant légumes du Jardin des Solstices et fromages de la fruitière du Val d'Arly. Un hommage au terroir pour ce restaurant fraîchement étoilé au Michelin en 2024. Cet hiver, les Alpes semblent redécouvrir un goût que l'on croyait perdu : celui du partage, sans excès, juste l'essentiel, sublimé. ■

Le brillant retour de Marc Veyrat à Megève.

Une exquise douceur du Mont Blanc Restaurant & Goûter.

249092 - CISION 3053008600502

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.