

DOSSIER DE PRESSE | HIVER 2018/2019

Gastronomie

Blanc en neige



#TENDANCES

Lieux insolites, concepts créatifs atypiques, ambiance festive... de nouvelles tables sont à expérimenter cet hiver pour autant d'émotions gourmandes à partager.

Champ libre au subtil savoir-faire féminin. Sachant conjuguer raffinement, créativité et exigence, les cheffes, sommelières et autres productrices sont l'atout charme de la gastronomie locale contribuant pleinement à forger l'identité culinaire savoyarde.

Les mordus du mono-produit le mettent au centre de leur imagination gustative et redoublent de créativité, en explorant la tendance montante du «single ingredient».



MEGÈVE NADINE VINCENT ©Flocons de Sel



Il est important de défendre la cuisine de montagne, cette cuisine d'altitude de précision et de richesse, dans toutes ses dimensions »

Nadine Vincent, seconde de cuisine d'Emmanuel Renaut aux Flocons de Sel***



TOQUICIMES ©Commune de Megève

CONSTELLATIONS

Manier les spatules en cuisine plutôt que sur la neige, c'est la promesse du Chalet de luxe Crystal White à Megève lors d'un séjour en immersion dans l'univers bien gardé des étoilés Michelin. Accompagné d'un chef tout au long de cette initiation gastronomique, cours de cuisine, d'œnologie, rencontres et repas chez les plus grands chefs de Savoie Mont Blanc (Marc Veyrat, Jean Sulpice, ...) raviront les fins palais.

AU FIRMAMENT

Parmi les 28 établissements français bénéficiant de la distinction suprême au Guide Michelin, 4 restaurants de Savoie Mont Blanc affichent fièrement leurs 3 étoiles. Une concentration exceptionnelle à l'échelle d'un territoire (hors Paris et Île-de-France).



48 étoiles honorent 30 restaurants (4* / 10** / 16*), dont 3 nouveaux en 2018 :**

- ✿✿✿ Marc Veyrat - La Maison des Bois à Manigod
- ✿✿✿ Jean Sulpice - Auberge du Père Bise à Talloires-Montmin
- ✿✿ Patrice Vander - Les Fresques à Évian



188 établissements toqués au guide Gault&Millau, dont 8 avec 4 et 5 toques récompensant les plus belles tables.

TOQUICIMES

À Megève, conférences, débats, expos, ateliers, salon professionnel, rencontres festives et concours culinaires autour de la Cuisine de montagne, présidé par le chef 3*** Emmanuel Renaut (19-21 octobre).

- Dernière adresse arty du Grand-Bornand, **L'Esperluette** est un croquignolet grenier patiné par les âges reconverti en bistrot de piste festif et éphémère à la terrasse panoramique. On savoure planches, assiettes du terroir et boissons de conception locale nonchalamment posées sur du mobilier recyclé. **L'Optraken** prendra ses quartiers au cœur de la station dans l'écrin d'un nouveau restaurant-bar à bières et tapas.

- Café concept atypique à l'atmosphère de brocante chic où le salon de thé côtoie l'épicerie fine et la boutique déco de créations artistiques locales. À **Lo Garâjo**, ancien garage joliment réhabilité à Manigod, tout est à vendre, même le mobilier !

TERROIR ET TERRITOIRE

Savoie Mont Blanc Tourisme dévoilera cet automne 2 nouvelles marques « Savoie Mont Blanc ». Ces marques sous signe de qualité labelliseront des produits et des entreprises en lien avec les secteurs touristiques, agricoles et agroalimentaires dans un premier temps. Ces 2 marques vont confirmer de nouvelles missions orientées vers le rayonnement territorial en complément de la mission initiale de promotion touristique.

ET AUSSI...

- **Le Poste-Frontière**, bar à vin et à champagne de Châtel, assurera l'après-ski avec musique et retransmission d'événements sportifs.
- **Bar à bière et à vin, Aux Terrasses du Mont Blanc** est la nouvelle adresse hyper conviviale de l'après-ski à Praz de Lys Sommand.
- **Le Roc**, nouveau bar à tapas et bar à cigares avec fumoir intérieur à Avoriaz.



VAL D'ISÈRE LE REFUGE DE SOLAISE©Valentin Studio



FRANCK MISHLER - CHEF
©Folie Douce

Folie douce

Dans un décor reprenant tous les codes des anciennes coopératives laitières, mixant harmonieusement bidons de lait en fer blanc, tuyaux en zinc, carreaux anciens, La Fruitière de la Folie Douce reproduit sa cuisine créative et gourmande à l'image du chef Franck Mischler à Chamonix-Mont-Blanc et à Avoriaz.



VAL D'ISÈRE LE REFUGE DE SOLAISE
©Valentin Studio

Refuge de Solaise

Produits de saison et du terroir sont les ingrédients d'une cuisine traditionnelle généreuse proposée à tous pour un déjeuner panoramique en terrasse sommitale à 2551 m. Elle sera le privilège des hôtes du nouveau refuge avalin (cf. pages hébergements) à l'heure du dîner. Soirées au coin de la cheminée au bar à cocktails.



- **Le Kaya**, vêtu de **matériaux bruts, cuir, marbre et bois se distingue par sa vue** magnifique sur le lac de Tignes et le glacier de la Grande Motte. Du brunch au dernier verre en mode lounge, les 2 jeunes fondateurs, enfants de la station, inventent une cuisine décomplexée à l'image du dessert signature, le tiramisu 100% savoyard.

- Mets raffinés et succulents desserts maison fleurant bon la cuisine du monde caractérisent le **Vina Annapurna**, restaurant et bar à vin au cœur des Gets se distinguant par ses flacons aux belles références françaises et étrangères. À tester de toute urgence la tarte Tatin au Génépi des Alpes !

- Valorisant la gastronomie de montagne, la 7^e édition des **Neiges Étoilées** de Châtel rassemble professionnels et amateurs dans le cadre de concours, ateliers et démonstrations accessibles au public (6-9 février).

Le second passe la première.

À 32 ans, Damien Leveau poursuit à la tête de la brigade la tradition d'excellence de la table doublement étoilée du Hameau Albert 1^{er} à Chamonix-Mont-Blanc. Avec Pierre Maillat, dont il a été le second pendant 4 ans, il partage la même vision de la cuisine, celle qui ne lésine pas avec le choix des produits, pas plus que sur la précision des cuissons, la justesse des sauces et la rigueur des dressages.



CHAMONIX MONT BLANC DAMIEN LEVEAU
©Hameau Albert 1^{er}

Cuistot perché. Le chef à domicile Frédéric Fouquet, passé aux fourneaux de l'Auberge du Père Bise, aime les défis et organise des diners gastronomiques d'exception dans des lieux insolites comme au sommet d'un donjon à Faverges aux Sources du lac d'Annecy ou à l'intérieur d'une grotte. Son imagination est sans limite.



SOURCES DU LAC D'ANNECY
©Frédéric Fouquet

PLEURE PAS MADELEINE !

À Annecy, un salon de goûter à la décoration chaleureuse et ludique dédié aux pâtisseries d'enfance, de la madeleine en déclinaisons variées aux financiers en passant par les guimauves, gâteaux généreux, fondants au chocolat et autres pots de caramel. Assurément réconfortant !

ET AUSSI...

- À Samoëns, L'Estanco à la décoration moderne et épurée régale d'une cuisine maison de produits frais.
- Nouvel écrin pour La Presqu'île gourmande du pâtissier Patrick Agnellet au lac d'Annecy.
- L'Esquisse, la table étoilée d'Annecy, s'agrandit et propose désormais 22 couverts et une nouvelle décoration.

- La carte de la **Maison Meilleur** conçue par les 2 chefs 3* au Guide Michelin met à l'honneur les meilleurs produits traditionnels de Savoie dans ce restaurant du nouveau hameau Case Blanche de Saint-Martin de Belleville.

- Les **13 restaurants labellisés « diététique » de Brides-les-Bains** déclinent des plats « Cuisine Équilibre et Gourmandise » sans sacrifier aux plaisirs de la table.

- Le **Wild Beets Kitchen aux Gets** s'attache à concocter des mets santé aux produits soigneusement sélectionnés composant des plats végétariens, vegan ou sans gluten. Burger de seitan et plats végétariens complètent la carte du **chalet d'altitude Chinal à Orelle** qui souffle cette année ses 30 bougies.

- Béton, formes géométriques et couleurs inspirés du Bauhaus donnent le ton du **1967**, restaurant récemment renoué au style très **Flaine**, où la cuisine au four à braise s'inscrit dans une démarche de circuit court.



MÉRIBEL TÉLÉFONDUE ©Sylvain Aymoz

FONDUS DE TÉLÉFONDUE

Expérience culinaire d'altitude insolite et exceptionnelle que de déguster une fondue dans une télécabine à la lueur de la lune et des étoiles, avec pour seul décor le cirque des montagnes de Méribel. À vivre une fois dans sa vie.

ET AUSSI...

- Le **80**, restaurant de l'hôtel 4* La Chaudanne à Méribel, mue en concept avec cuisine ouverte et bar à vin animé de soirées festives destinées aussi à la clientèle extérieure.
- La **Brasserie des Belleville** se refait une beauté dans la station des Menuires.
- **Cuisine du monde au Petit Hibou** sur le site nordique de Peisey-Vallandry et au **EL 56**, nouveau restaurant dominicain.



ARECHES-BEAUFORT ©Angelique Peretto

On aime la formule gagnante plébiscitée par les épicuriens souhaitant skier en nocturne et se restaurer à petit prix. Après la fermeture des pistes, la soirée se poursuit dans un restaurant de Manigod (tarif unique comprenant le forfait et dîner à 27 €).

Conservatoire des recettes de montagne. Une initiative visant à répertorier et archiver les recettes de famille secrètement gardées. Parce que la cuisine est une partie intégrante du patrimoine vivant. Megève recense les produits, savoir-faire culinaires et autres histoires et légendes qui ont construit la gastronomie savoyarde. Le parrain: René Meilleur, chef 3*** au Michelin.



DUOS AUX FOURNEAUX

- Appréciée des palais féminins, la cuisine de **Nadia Mabboux** Chez Mireille au Darbelin se distingue par ses mets traditionnels finement modernisés, exécutés à quatre mains avec sa maman **Mireille**, toutes deux très attachées aux produits de Cordon.
- Mère et fille s'accordent à l'unisson à La pause du chat, adresse confidentielle où il fait bon se retrouver comme à la maison. Après des carrières loin des fourneaux, **Pascale et Émilie Zucchi** ont désormais pour invités les produits locaux et le panorama époustouflant sur le lac du Bourget et Aix-les-Bains.
- Pendant que Marie s'affaire à confectionner soupe d'orties ou tourtes au pied de cochon, Élisabeth veille au service et à la cuisson dans l'âtre. Binôme indissociable, les sœurs distillent une atmosphère hors du temps, cosy et feutrée **Chez Mérie**, perle gastronomique nichée dans un hameau d'antan à Sainte-Foy Tarentaise.

DES FLOCONS AUX ÉTOILES

Aux côtés d'Emmanuel Renaut, Nadine Vincent a acquis l'essence d'une cuisine subtile à la justesse infinie, en écho à ses propres aspirations. Bras droit du chef des Flocons de Sel, elle porte fièrement les valeurs d'une Maison qu'elle a contribué à élever jusqu'à la 3^e étoile au guide Michelin.

CUCINA ANGELINA

Au restaurant de l'hôtel Portetta 4* à Courchevel Moriond, la cheffe italo-britannique Angela Hartnett, s'illustrant outre-Manche dans des shows culinaires télévisés, enchante les papilles de ses créations métissées empruntées à la gastronomie italienne et revisitée d'influences savoyardes.



COURCHEVEL ANGELA HARTNETT
©Le Portetta

DES ATOUTS DANS SES MOUFLES

Remarquée dans de belles adresses françaises et étrangères pour sa créativité, son talent et sa personnalité originale, Angélique Peretto revient dans son Auberge du Poncellamont à Arêches-Beaufort honorée par Gault&Millau du titre de meilleure pâtissière d'Australie et rendue célèbre par ses apparitions télévisées largement diffusées dans plus de 34 pays.



ARECHES-BEAUFORT
©Angélique Peretto

ET AUSSI...

- Murielle Anselmet concocte une cuisine traditionnelle maison à savourer Chez Mumu, au hameau de l'Écot de Bonneval sur Arc en Haute Maurienne Vanoise.
- Delphine Anthonioz au restaurant La Dez Alps à Morzine décline spécialités et burgers en farandole.
- Produits de saison et du lac inspirent Marie-Laure Genest au Belvédère de la Chambotte à Aix les Bains Riviera des Alpes.

ACCORDS DE CHARME

- Fille de vignerons savoyards, **Magali Delalex** officie en qualité de cheffe sommelière des Barmes de l'Ours à Val d'Isère. Son expérience internationale lui vaut une solide connaissance des vins étrangers.
- Des Perles du Palais, cave et bar à vin, à Fima, concept-store de dégustation de vins rares, naturels et biologiques, la passionnante **Marina Silina** donne vie à un univers ludique et envoûtant à Courchevel.
- **Marie Mignot**, passée par le Crillon, le Mandarin Oriental et les Flocons de sel, officie comme sommelière dans son restaurant le Rond de Carotte à Saint-Gervais Mont-Blanc.

FRANCINE EN CUISINE

Adepte du « faire simple mais bon », Francine Vandenkoornhuysse s'active aux fourneaux du Beurre Noisette après avoir créé 2 autres établissements. Inspirée et innovante, sa cuisine lui vaut d'être une valeur sûre de la vallée de Chamonix-Mont-Blanc.

ET AUSSI...

- Jeannette Poisson au restaurant l'Ancolie à Peisey Nancroix, réputée pour ses terrines et sa cuisine du terroir revisitée.
- Julie David-Vaudey, formée dans un restaurant étoilé, distille une cuisine variée et soignée aux Clarines à Valmorel.
- Catherine Barrier, cheffe de l'Auberge des Clarines au Châtelard dans les Bauges, mijote des plats traditionnels revisités et l'un des meilleurs gâteaux de Savoie selon Mercotte.



COURCHEVEL SARKARA ©Matthieu Cellard

FESTINS AU FÉMININ



LES GETS ©L'As des neiges

L'addiction s'il vous plaît !

Formée à l'institut Paul Bocuse, c'est en passionnée de la pâtisserie que Sandra Balagna intègre l'élite de la gastronomie (Alain Ducasse et Christian Lesquer) avant de poursuivre sa carrière dans son village natal des Gets comme cheffe pâtissière à L'As des Neiges et Le Comptoir. Sa tarte soufflée tiède au chocolat fait sa renommée.



CAM CAKE ©Brides-les-Bains

Sucrément bon. Brides-les-Bains s'impose comme le haut lieu de la cuisine équilibrée. Camille Lefeuvre développe dans sa chaleureuse boutique design Cam Cake une gamme de pâtisseries diététiques escortées de smoothies et eaux detox comblant les inconditionnels becs sucrés.



L'ENGOUEMENT DU SINGLE INGRÉDIENT

Au Hors-Pistes à Saint-Sorlin-d'Arves, 15 variétés de fondues se nichent dans une miche de pain. Le contenu de la **Sybelles Miche** se déguste autant que le contenant, se déclinant pour la version dessert en Sybelles Choc, fondue au chocolat dans une brioche moelleuse.

À Val d'Isère, la **Ski Gallery Fondue Factory** déroule une impressionnante déclinaison de fondues servies en portion individuelle. De la savoyarde avec du pain, à la suisse avec des pommes de terre, on plonge les pics en admirant la fameuse paire de ski avec laquelle Jean-Claude Killy a remporté plusieurs fois la Coupe du monde.



VAL D'ISÈRE- SKI GALLERY FONDUE FACTORY ©Andy Parant

LES POULETTES

À 25 ans, Sarah se lance dans l'aventure des Poulettes entourée d'une équipe exclusivement féminine. Dans cette rôtisserie de Tignes, tous les plats proposés se déclinent autour d'un ingrédient unique : le poulet en version classique, provençal et thaï.

TOUT UN FROMAGE

Au Coulant baraqué, nouveau bar à fromages d'Aix les Bains Riviera des Alpes, Céline propose de composer à toute heure son plateau de 3 à 7 fromages, à déguster sur place accompagnés d'une sélection de vins au verre imaginée pour les meilleurs accords.

C'EST DU GÂTEAU !

Unique en France, Le Sarkara du K2 Palace à Courchevel est le premier restaurant gastronomique exclusivement consacré aux desserts. Le menu concocté comme un véritable repas par le chef pâtissier Sébastien Vauxion est une véritable symphonie de créations gourmandes stylisées à l'extrême.

ET AUSSI...

- Pour sauvegarder le patrimoine culinaire de la Maurienne, Pasta et Aromi fait renaître « La Lune », marque de pâtes emblématique des années 20.
- La charcuterie familiale Henri Raffin s'est vu décerner le label « Entreprise du patrimoine vivant », distinguant les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence.
- À déguster sur un télésiège, les nouvelles gourdes de compote Bio aux saveurs variées et sans sucre ajouté de Thomas Le Prince.