



BONNE CHÈRE SUR NEIGE

Notre rubrique qui explore le meilleur de la fin de journée s'intéresse dans ce numéro aux plus belles destinations pour manger, des tables étoilées les plus prestigieuses aux nouvelles assiettes avec vue pistes.



TIGNES URSUS, la tanière bientôt étoilée

À 2 100 m d'altitude au cœur du Val Claret, Ursus est la nouvelle table de Clément Bouvier, tout aussi raffinée que l'hôtel 5* Les Suites qui l'abrite. 390 sapins des Bauges ont été replantés ici, une toile avec feuillages suspendue au plafond, et des chemins à travers bois mènent d'une table à l'autre sur une moquette tachetée façon forêt. Le grand lustre aux allures de branches d'arbre et le mobilier en bois noble complètent une ambiance forestière et feutrée qui fera manger comme un ours. Menu découverte à partir de 95 €.

www.les-suites-du-nevada.com

CHAMONIX Akashon, l'ambiance en plus

Le nouveau restaurant de l'hôtel Heliopic tire son nom d'une expression savoyarde qui signifie « par surprise », un effet que revendiquent les architectes du studio OTSO qui ont conçu les lieux en cherchant à résolument se démarquer du style « traditionnel » qui domine à Chamonix. La salle est faite de trois îlots : une stèle en pierre de Savoie et une cheminée inspirée du passé industriel des lieux, avec également un gros travail sur les lumières. En cuisine, le chef Julien Binet, ancien du restaurant Albert 1^{er} (2 étoiles Michelin) profitera lui aussi de la nouvelle ambiance pour proposer ses recettes aux saveurs des montagnes. Plat à partir de 20 €.

heliopic-hotel-spa.com - www.gc-kollektion.com





ARC 2000 LE 2134 ROOFTOP, en hauteur

Avec sa terrasse panoramique sur les toits d'Arc 2000 offrant une vue à 360° à couper le souffle, le 2134 Rooftop est aussi une adresse qui propose des produits du terroir haut de gamme. Fromages de Bernard Mure Ravaud, Maître ouvrier de France et sacré Champion du monde des maîtres affineurs ; charcuterie artisanale des Alpes de la maison « Le fermier haut alpin » ou de la Salaison Champsaur ; vins de Savoie sélectionnés avec soin pour leur production sans pesticides ou produits chimiques... Une bonne adresse à consommer sur place ou à emporter.

www.le2134.fr

VALMOREL Le Petit Prince, la bonne tradition

Nominé au Gault & Millau 2017, le Petit Prince est une maison savoyarde qui fait plaisir. Installés dans un vieux chalet, on mange dans un décor rustique, bois et outils agricoles au mur, une assiette typique, avec une offre très variée composée des grands classiques de la montagne réalisés avec des produits frais et dans le respect des traditions. Des assiettes de charcuterie, de la tarte au beaufort, du gratin de crozets au reblochon, des fondues (aux cepes!), raclettes, tartiflettes et autres crèmes brûlées au génépi, ultra classiques donc, mais du bon et bien servi. Spécialités de 18 à 25€.

www.restaurant-lepetitprince.com

LA PLAGNE Union, « la meilleure table de Paradiski »

Phil Howard, chef cuisinier parmi les plus respectés de Grande-Bretagne ouvre, cet hiver, un restaurant au cœur de Plagne Montalbert. Après avoir été aux commandes d'un 2 étoiles Michelin pendant 25 ans (The Square, à Londres), il formera une brigade de cuisiniers autour d'une carte portant sa signature, se réservant une place derrière les fourneaux pendant ses vacances. « Avec une carte de plats simples, gouteux et de saison, mon ambition est de créer une adresse réputée pour la qualité de sa cuisine et de son service ». Plat à partir de 25 €.



LA CLUSAZ Au Cœur du Village, coup double

Cédric Heurtebise reprend le flambeau de la gestion des deux cuisines d'Au Cœur du Village (Le Cœur et Le Cinq). Passé par la Table de Joël Robuchon et le Ari Moana de Bora Bora, le voici en place sous les flocons de La Clusaz ! Dans l'assiette, la créativité et l'aisance du chef se dévoilent : caviar, gelée de langoustine, condiment d'œuf dur ; maquereau de petite pêche, compotée d'échalote à la tomate, crème de moutarde ; ou la soupe froide de petits pois, copeaux de foie gras et magret fumé... Menu à partir de 95 € (Le Cinq) ou plat à environ 30 € (Le Cœur).

www.hotel-aucoeurduvillage.fr