



Le Cheval blanc, à Courchevel, où officie Yannick Alléno, chef étoilé du 1947.

La gastronomie se fraye un chemin dans les stations de ski. Tour de piste des nouveautés enneigées de la saison.

LES CHEFS aux sommets

Aux Trois-Vallées, en Savoie, les étoiles sont légion, et pas seulement dans les cours de ski. Douze restaurants de l'un des plus grands domaines skiables au monde se partagent 21 macarons au guide Michelin – c'est dire si l'alpiniste des saveurs a le choix en matière de gastronomie. En 2017, Yannick Alléno a rejoint en haut du podium René et Maxime Meilleur, en obtenant sa troisième étoile pour le 1947, le restaurant du Cheval blanc, dont il est chef depuis

2008. Pierre Gagnaire a, lui, planté ses couteaux à Courchevel il y a dix ans. Cette année, il a profité des travaux de l'hôtel Les Airelles pour faire souffler un vent d'Italie dans son antre. Quant à Jean-André Charial, il poursuit son ascension dans la station avec un macaron décroché pour le Strato et une carte inspirée de sa Provence, saupoudrée d'influence montagnarde. « On y retrouve tout l'esprit de l'Oustau de Baumanière [son restaurant aux Baux-de-Provence], la simplicité des légumes du potager, l'excellence d'une

pêche bretonne, et des fromages affinés par Bernard Mure-Ravaud, à Grenoble. » A croire que cette avalanche de récompenses a donné envie à d'autres toques renommées de prendre le télésiège direction la montagne (et les honoraires !). Ainsi le Palois Yves Camdeborde s'associe-t-il cet hiver à l'hôtel 5 étoiles le M de Megève, le temps d'une saison. Un partenariat de cent jours pour casser les codes du palace en proposant une carte d'une cinquantaine de plats servis en petites portions, à prix mini – une dizaine d'euros en moyenne.

Non loin de là, à Tignes, le jeune Clément Bouvier, ancien sous-chef de Jean-François Piège, ouvre sa première adresse, Ursus. Né à la Motte-Servolex, près de Chambéry, le chef de 27 ans poursuit l'entreprise de son père, Jean-Michel, propriétaire de plusieurs établissements en Savoie. Bleu de Termignon, pain du Meilleur ouvrier de France Patrick Chevallot cuit au feu de bois à Vald'Isère, légumes cultivés dans la région par un ami d'enfance... : le Savoyard a à cœur de promouvoir la gastronomie locale. « 80 % de ma carte est préparé à partir d'ingrédients produits à moins de 80 kilomètres de Tignes », affirme-t-il. Il compte sur ses douze tables dressées dans une ambiance forestière pour séduire une clientèle haut de gamme, majoritairement britannique. Cet effet boule de neige a attiré Laurent Peugeot aux Saisies, où il a installé La Table des Armaillis : « Les Alpes savoyardes connaissent depuis dix ans une véritable renaissance de la haute cuisine, à laquelle nous souhaitons prendre part. » Une part d'un gros fromage qui ne risque pas de fondre comme neige au soleil dans les années à venir.

F. MARÉCHAL



PAR DELPHINE LE FEUVRE

Polenta crémeuse, copeaux de beaufort à la truffe chez Clément Bouvier, à Tignes.



Saint-jacques marinées, cresson, roquette, pamplemousse chez Yves Camdeborde, à Megève.



Mont-blanc, chocolat, crème de marron et meringue chez Jean-André Charial, à Courchevel.

Meringage, glaces et sorbets, guimauve chez Pierre Gagnaire, à Courchevel.



Omble de fontaine, charbon, pickles, sour cream chez Laurent Peugeot, aux Saisies.



Etoiles des neiges

Yannick Alléno En toute intimité à Courchevel

L'altitude : 1850 m.

Le plat enneigé : « pie » au coin de France et salade de pourpier au vinaigre d'ortie, agneau de lait de Lozère, morceaux au feu de résineux, grande sauce moderne truffée et oignons vinaigrés, coque croustillante de polenta aux amourettes, sabayon à la noix de muscade.

L'addition : himalayesque.

Le 1947 au Cheval blanc, Le Jardin alpin, Courchevel (Savoie).

Clément Bouvier L'enraciné à Tignes

L'altitude : 2127 m.

Le plat enneigé : une polenta crémeuse accompagnée de copeaux de beaufort d'alpage à la truffe melanosporum.

L'addition : tempérée, avec des menus à 78 € et 98 €.

Ursus, rue du Val-Claret, Tignes (Savoie).

Yves Camdeborde Le saisonnier à Megève

L'altitude : 1100 m.

Le plat enneigé : impossible, pour le chef, apôtre du « bien-manger », d'en choisir un seul parmi ses cinquante hors-d'œuvre à la carte.

L'addition : douce, avec une majorité d'assiettes à moins de 10 €, la plus chère atteignant une quinzaine d'euros.

M de Megève, 15, route du Crêt-du-Midi, Rond-point de Rochebrune, Megève (Haute-Savoie).

Jean-André Charial Le Provençal montagnard à Courchevel

L'altitude : 1850 m.

Le plat enneigé : le mont-blanc, au chocolat et à la crème de marron, coiffé d'une meringue.

L'addition : glaçante !

Autour de 200 € le repas. Baumanière 1850, rue de Bellecôte, Courchevel (Savoie).

Pierre Gagnaire, Multiples itinéraires à Courchevel

L'altitude : 1850 m.

Le plat enneigé : meringage brûlé, glaces et sorbets du moment, guimauve, réglisse, qui rappellent la douceur et le confort d'un moment au coin du feu.

L'addition : refroidissante !

Plats de pâtes de 40 à 75 €. Pierre Gagnaire pour Les Airelles, Le Jardin alpin, Courchevel (Savoie).

Laurent Peugeot L'amoureux du Japon aux Saisies

L'altitude : 1650 m.

Le plat enneigé : l'omble de fontaine de monsieur Baulat, charbons, pickels et sour cream, une recette autour d'un produit local retravaillé.

L'addition : tiède, la formule déjeuner commence à 35 €, le menu dégustation atteint 95 €.

La Table des Armaillies, 97, rue des Prés, Les Saisies (Savoie).