

activomag

DÉCALAGE IMMÉDIAT

LES SAVOIE



PIÈCE DU MAGAZINE

ECO
SAVOIE MONT BLANC
subsidiaire économique

NOVEMBRE

Plaisirs gourmands

40 ANS ET UNE NOUVELLE JEUNESSE !

La Bouitte tenue par la famille Meilleur, 3 étoiles au Michelin, est devenue membre des Relais & Châteaux, le 1^{er} juillet dernier. Les chefs bâtisseurs, comme on appelle René et Maxime, ont profité de l'intersaison pour entreprendre de très importants travaux : agrandissements, embellissements, nouveau spa. La famille Meilleur a convié, en décembre, amis et chefs étoilés à découvrir le nouveau visage de La Bouitte. L'établissement a 40 ans, et fera l'objet d'une grande fête après la saison d'hiver.





L'ARGENTINE À COURCHEVEL

Mauro Colagregco, chef italo-franco-argentin, 2 étoiles Michelin, vient de prendre ses quartiers d'hiver au BFire, le restaurant du Barrière des Neiges à Courchevel. C'est un des plus luxueux hôtels du groupe Barrière, pourtant propriétaire du Normandy et Majestic à Deauville. Ses 1000 m² de spa, sa brasserie le Fouquet's, clone de la brasserie parisienne éponyme, propriété du groupe, en font un hôtel incontournable de la station.

LE NOUVEAU DIAMANT DES ARCS 2000

Le chef Eric Samson, étoilé au Michelin, ajoute au Koh I Nor Val Thorens, le Taj I Mah, le nouvel hôtel du même groupe Lodge et Spa Mountain. Le Taj I Mah, premier hôtel 5 étoiles des Arcs 2000, est une boutique-hôtel, de 48 chambres et suites et deux restaurants. Eric Samson veut y décliner les influences qui ont façonné sa cuisine au cours de son parcours culinaire : allant de la Bretagne à la Dordogne en passant par le Canada. Pour mémoire, Eric Samson adore travailler le diamant noir, la truffe... Cela promet de sacrés moments gourmands, au sommet des pistes.



LE TOP 100

Le classement 2017 des « 100 chefs au monde chez qui il faut avoir été », a été dévoilé lors du Chefs World Summit. Ce sont les 534 chefs 2^e et 3^e du monde entier qui ont voté sur la question suivante : « quels sont les 5 chefs internationaux qui portent le mieux les valeurs de la profession, créent une cuisine incontournable et chez lesquels il faut être allé ». Notre région y figure en bonne place, puisque dans le Top Ten se trouve Emmanuel Renaut, l'incontournable Chef de Megève. Dans le reste du classement figure, Jean Sulpice, qui reprend l'Auberge



du Père Bise, Edouard Loubet, Yannick Alléno au Cheval Blanc et Mauro Colagregco, chef du nouveau Barrière des Neiges à Courchevel. Franck Giovannini, qui s'est installé aux fourneaux de Benoît Violier, deux jours après son décès, et concrétise la reprise en entrant dans le top 100.

50 ANS D'ESPRIT PIONNIER

Raymonde Fenestraz, surnommée la Castafiore, a eu ses heures de gloire, faisant la une des journaux télévisés, elle, la petite bergère qui a eu l'idée géniale de construire en 1966 de l'hôtellerie et des chalets de luxe à Courchevel 1850. Son fils Raoul a suivi un chemin similaire, créant en Argentine, le Colibri, une estancia de charme courue des plus grands de ce monde. Puis, se sont ajoutés à La Loze et l'Alpen Ruitor, les hôtels savoyards, deux autres établissements en Argentine et un au Brésil, et de nombreuses maisons à travers le monde. Aujourd'hui, Victoire, 25 ans, qui a appris beaucoup de sa grand-mère, devient le bras droit de son père, assurant le développement digital et l'exploitation. Le groupe prend le nom Maison Fenestraz, pour fédérer leur ADN commun : l'esprit pionnier.

