

# Le Point

## Courchevel

## Méribel

### Le guide gourmand



Magicien. Jean-Rémi Caillon, chef du Kintessence, la table 2 étoiles du K2 Palace, à Courchevel.

ALBAN PERRET/REA

- II Adresses** Nos coups de cœur
- VIII Hors-piste** Les bons plans de Fred le moniteur
- X Chef** On a fait le marché avec Michel Rochedy
- XII Tradition** Les crozets, quelle histoire!

- XIV Etoiles** Un zeste de palace
- XVI Tube** Entrez dans la folie!
- XVIII A la carte** Par Thibaut Danancher
- XX A la cave** Avec Olivier Bompas

Dossier coordonné par Jérôme Cordelier

# Nos coups de cœur

**Chouchous.** Insolites ou traditionnelles, les adresses préférées du **Point**.

PAR CATHERINE LAGRANGE



Bien au chaud dans l'igloo pour déguster une pizza.

## C'EST NOUVEAU!

### Une pizza dans L'Igloo

Valérie et Christophe Renaut ont reconstitué l'atmosphère d'un igloo pour leur nouvel établissement qui propose une carte aux saveurs italiennes avec des pizzas créatives, mais aussi des planches de jambon de Parme, de bresaola, jambon blanc à la truffe, fontina, gorgonzola, burrata.

L'igloo, galerie des Cimes, route du Centre, Méribel. 04.79.08.07.84.

### Une fondue sous les étoiles

La soirée commence dans un igloo, autour d'un bol de soupe et d'un verre de spritz des montagnes, adaptation savoyarde de l'apéritif italien avec les alcools des Alpes de la maison Dolin. Puis on embarque dans les télécabines aménagées pour l'occasion avec des peaux de bête pour les rendre plus douillettes et de petites tables de bois. Le voyage dure un peu moins

d'une heure, entre le centre de Méribel, à 1 450 mètres d'altitude, et le sommet de la Saulire, à 2 100 mètres. Les 29 cabines circulent au ralenti, à la lueur de la lune et des étoiles, et les convives – quatre par cabine – attaquent

leur fondue suisse (moitié vacherin de Fribourg, moitié gruyère) accompagnée de charcuterie et de chignin-bergeron. Les couverts sont en bois, les marmites à fondue réchauffées sur des pierres de lave et l'équipée se voit livrer une nouvelle fondue bien chaude à son arrivée à la gare d'altitude, avant d'amorcer la descente. Retour au village dans la bonne humeur, dans l'igloo, pour les desserts servis autour d'un feu de bois, avec les liqueurs et eaux-de-vie des Alpes. Lancé par Sylvain Chardonnat, propriétaire du Bistrot de l'Orée, et Nicolas Rolland,

patron du réseau Lake-montagnes, le nouveau concept cartonne à Méribel.

La Téléfondue. 79 € par personne. Prochaines dates : 15 février (reporté au 17 février si intempéries), 27 février (reporté au 1<sup>er</sup> mars si intempéries), 13 mars (reporté au 15 mars si intempéries). Réservation : 06.61.65.90.92, ou [telefondue.com](http://telefondue.com).



Le concept de la Téléfondue ? Se régaler d'une fondue suisse suspendu entre ciel et terre.



ALBAN PESNETY/VEEA



### La magie dans l'assiette

Une cuisine française classique, avec des propositions de salades, de viandes, de poissons et aussi des spécialités savoyardes et des burgers. Pour les initiés, Close-up signifie « magie de proximité ». Le dîner réserve en effet de surprises : François, le patron, a plus d'un tour dans son sac. Magicien professionnel, il éblouit ses visiteurs en passant de table en table avec des jeux d'illusion, des tours de cartes et de pièces.

Le Close-up, galerie des Cimes, route du Centre, Méribel. 04.79.00.74.69.

### Un cigare sous la yourte

Envie d'un cigare entre fumeurs ? L'Hôtel du Cheval-Blanc soigne les

amateurs de havanes. Il a installé sur sa terrasse une véritable yourte des steppes d'Asie centrale qui accueille les fumeurs dans de larges fauteuils de bois de cerf posés sur de belles peaux de bête. L'atmosphère est chaleureuse et confidentielle, entre volutes de cohiba, ballons d'alcools forts et jeux de société.

Hôtel du Cheval-Blanc, rue du Jardin-Alpin, Courchevel. 04.79.00.50.50.

### Les petits rois du New Solarium

Au cœur du Jardin alpin, le restaurant de l'hôtel 3 étoiles a concocté une carte spécialement adaptée aux jeunes gastronomes de 3 à 12 ans. Les tout-petits sont égale-

ment les bienvenus et les parents ont la possibilité de choisir la composition de leur repas. L'heure du goûter est sacrée ici, avec une carte de crêpes, gaufres, brownies et autres délices.

New Solarium, 144, rue Emile-Allais, Courchevel. 04.79.08.02.07.



Le restaurant de l'hôtel Aman Le Mélézin passe à l'heure japonaise, avec le chef Keiji Matoba (au centre).

### Le Japon au Mélézin

L'hôtel Aman Le Mélézin fait entrer dans ses murs le chef japonais Keiji Matoba, grand interprète du *washoku*, la culture culinaire du Japon classée au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco depuis 2013. Dans la plus pure tradition, Matoba prépare donc à l'Aman sushis, sashimis, bœuf wagyu, servis dans une délicate vaisselle venue du Japon.

Aman Le Mélézin, 310, rue de Bellecôte, Saint-Bon-Tarentaise. 04.79.08.01.33.

### Une étoile à domicile

Julien Machet, le chef du Farçon, qui fait briller 1 étoile depuis 2006 sur la carte du restaurant de La Tania, a décidé de sortir de ses cuisines pour offrir ses prestations à domicile. Avec son concept Le Farçon s'invite chez vous, Julien Machet transporte son étoile chez ses clients. Un cuisinier et un maître d'hôtel du Farçon arrivent avec les plats préparés par Julien dans les cuisines du Farçon et avec les vins choisis par son sommelier. Foie gras poché dans ■■■

Une véritable yourte des steppes d'Asie accueille les amateurs de havanes, sur la terrasse de l'Hôtel du Cheval-Blanc.



ALBAN PESNETY/VEEA

## OURCHEVEL-MÉRIBEL

l'une potée sahevalien croustille de veau, tartare de saumon, caviar perlé et saumon d'Apremont, marron fraichichoufflé... Telles sont les propositions de la table Kalinka, La Table du Ruitor, au soleil, on est là pour la fameuse escalope à

## A TION!



### en vieux

ent la plus traditionnelle de Méribel, cheminée, le d'été. On y sert une série de

A La Kouisena, la tartiflette et la viande sont cuites au feu de bois, les serveurs sont en costume traditionnel.

fondues – aux cèpes, savoyarde aux trois fromages, suisse au vacherin et au gruyère –, la tartiflette au feu de bois, ainsi que du foie gras maison, des salades agrémentées de produits de Savoie et des viandes cuites dans la cheminée ou dans le four à bois. Le service se fait en costume traditionnel. Un vrai voyage dans le temps. *La Kouisena. Ouvert le soir uniquement. Route Chaudanne, Méribel. 04.79.08.89.23.*

### Du fait-maison au pied des pistes

C'est l'une des plus anciennes tables de Méribel et le rendez-vous des moniteurs. Elle est tenue depuis deux générations par la famille Bonnet, qui reste fidèle au fait-maison et aux produits frais. A midi, en terrasse, au soleil, on est là pour la fameuse escalope à



Le Bistrot de l'Orée, pour les amateurs de cuisine de bistrot dans un décor design.

la crème aux champignons de montagne. Au goûter, pour la tarte aux myrtilles ou les gaufres et, pourquoi pas, pour un verre de vin chaud. Le soir, au coin du feu, on déguste fondue, raclette, tartiflette et autres spécialités savoyardes. *L'Adray Télébar, piste du Doron, départ du télésiège de l'Adret, Méribel. 04.79.08.60.26.*

### Le refuge du Christ

Accessible à pied, à raquettes et à ski hors-piste, en partant du roc de Fer en direction du col de la Lune, Hervé Jung rend, avec son refuge, hommage à son grand-père,

surnommé «le Christ». Ici, on ne sert que des plats savoyards – fondue, raclette, tartiflette, un hamburger au reblochon ou encore une omelette aux pommes de terre, lard, oignons et fromage. On peut aussi y passer la nuit; le refuge du Christ compte 13 couchages.

*Refuge de la Traie, Méribel-les-Allues. 06.95.73.20.90.*

### Une histoire de famille

La Table du Ruitor, c'est le restaurant de l'hôtel Alpen Ruitor, dont l'histoire se confond avec celle de la famille Fenestraz, qui a fondé l'établissement dans les années 1970. Dans un décor chaleureux tout en bois, on se régale de spécialités des montagnes et des plats du terroir français, poule au pot, tête de veau, pot-au-feu...

*La Table du Ruitor, le Laitalet, Méribel-les-Allues. 04.79.00.36.64.*

### A Forée des pistes

Au comptoir ou à table, une cuisine de bistrot (trillettes de féra fumée, fougasse au reblochon et lardons, boîte chaude au chignin-bergeron, clafoutis aux myrtilles) et des assiettes de fromage ou de charcuterie de Savoie, des soupes et veloutés (courgettes au beaufort, asperges à la tomme de Savoie, potimarron aux queues d'écrevisse et safran) que l'on retrouve aussi à l'Epicurerie de l'Orée.

*Le Bistrot de l'Orée, route du Belvédère, Méribel-les-Allues. 04.79.00.31.29.*

ALAIN FENESTRA/REA



A la Cab'Anne, tout est composé de fromage, les spécialités savoyardes et le sourire d'Anne, la patronne.

## LE MUST DU TERROIR

### LE SALÉ Coopérative laitière de la région de Moûtiers

Beaufort des montagnes, tomme de Savoie, reblochon fermier, chevrette-du-châtelard, brézain, raclette... le meilleur de la production des alpages de Tarentaise au lait de vache, de chèvre ou de brebis est présenté dans les différents points de vente de la coopérative. On y trouve aussi vins et alcools de montagne, charcuterie, miel, confitures, crozets et autres

spécialités savoyardes. Sur son site de Moûtiers, la coopérative ouvre également ses coulisses aux visiteurs en montrant en direct les étapes de la fabrication du beaufort ou en faisant visiter ses caves d'affinage. Une exposition et un film retracent également la vie et le travail de ces agriculteurs de montagne.

- 20, avenue des XVI<sup>e</sup> Jeux Olympiques d'Hiver, Moûtiers. 04.79.24.03.65.
- Mussillon, à l'entrée de la station, Méribel. 04.79.00.37.78.
- Le Praz, près de la chapelle, Courchevel 1300. 04.79.08.03.61.
- Rue Principale, Courchevel 1650. 04.79.08.66.48.



### La Cab'Anne

Il y a le large sourire d'Anne et une belle sélection de produits régionaux. Anne propose des plateaux à emporter pour préparer sa fondue aux trois fromages (comté, abondance et beaufort), sa raclette assortie de charcuterie de montagne ou son apéro avec planches de fromage et charcuterie. Vous pouvez également composer, avec les produits en rayon, un panier garni de spécialités savoyardes à offrir ou à emporter.

*Route de Mussillon, Méribel. 04.79.07.83.82 et 06.73.10.71.48.*



Le Gaulois est amateur de charcuterie.

### Chez le Gaulois

Un incontournable des produits de Savoie, raclette, fondue, beaufort d'été, charcuteries de montagne, jambon à l'os, saucissons, vins de Savoie, génépi, ainsi que de prestigieuses champagnes, cognacs et armagnacs. Ici, on défend une fondue locale 100% beaufort à l'apremont. Chez le Gaulois prépare aussi d'excellents sandwiches à la raclette à emporter sur les pistes.

*Le Forum, rue Sainte-Blandine, Courchevel. 04.79.08.03.99.*

Tout ce que les alpages de Tarentaise font de mieux est à la Coopérative laitière de la région de Moûtiers.

### Farto

Ici, le beaufort d'alpage a été affiné pendant dix-huit mois, le reblochon et la tomme sont fermiers, les charcuteries, artisanales. ■■■

HIVER  
WINTER  
17-18



2018

LE  
GRAND SKI  
AVEC  
ÉLÉGANCE  
DEPUIS  
**1938**



NOTRE COUP DE CŒUR  
HIGHLIGHT

**VACANCES D'AVRIL AU COEUR DES 3  
VALLÉES**

2 NUITS MINIMUM  
DU 02/04/2018 AU 15/04/2018

ALPEN RUITOR\*\*\*\*

CHAMBRE DOUBLE EXPOSÉE SUD AVEC BALCON.  
DEMI-PENSION AVEC MENUS GOURMET.  
COCKTAIL DE BIENVENUE.  
BUFFET DE PÂTISSERIES TOUS LES APRÈS-MIDI.  
ENTRÉE AU SPA ANNE SÉMONIN®

À PARTIR DE **175€\*** PAR PERS.  
& PAR JOUR

**MÉRIBEL RÉSERVATION**

SPÉCIALISTE SÉJOURS EN HÔTELS,  
APPARTEMENTS & CHALETS.



**00.33.4.79.00.50.00**

**reservation@meribel.net**

\* Offre valable dans la limite des stocks disponibles.

WWW.MERIBEL.NET

