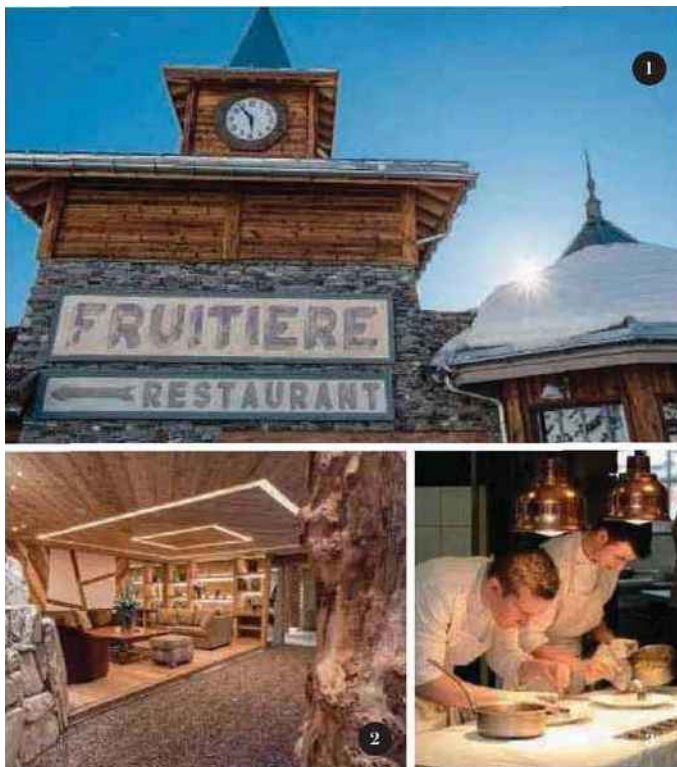




TENDANCES



SAVOIE

Val-d'Isère à la carte

*La station des sportifs sait aussi se faire épicurienne,
avec tout un répertoire de spots gourmands*

Par CHRISTEL BRION

UN BAR À VINS

Antoine Veuriot est un passionné de nectars, et son choix de crus reste à son image, franche et éclectique. Il propose ses pépites à La Cave sur le comptoir, lieu chaleureux et toujours bondé. On vient y acheter sa bouteille, ou la déguster sur place avec une ardoise de charcuteries fumées maison ou de fromages, comme ce comté servi avec une lamelle de truffe.

www.cuisinaval.com

UN ÉTOILÉ DE VILLAGE

Niché dans le petit hameau du Fornet, à deux kilomètres de la station, L'Atelier d'Edmond est acces-

L'hôtel Les Barmes de l'Ours (3), et les restos L'Atelier d'Edmond (2) et La Fruitière (1) réinterprètent le style savoyard.

Y ALLER

Paris-Bourg-Saint-Maurice avec le TGV Lyria des Neiges. Puis bus ou taxi jusqu'à Val-d'Isère (30 km).

sible par la route ou par les pistes. Dans un décor oscillant entre le refuge et l'atelier de menuiserie, le chef doublement étoilé Benoit Vidal propose, au premier étage de son chalet, une cuisine de région associée à ses origines catalanes.

Terrasse plein sud, bistro au rez-de-chaussée et cours de cuisine. Menu « Saveurs » à 95 €. www.atelier-edmond.com

UN GASTRONOMIQUE DANS UN HÔTEL DE CHARME

Adossée à la mythique Face de Bellevarde, l'hôtel Les Barmes de l'Ours, grande maison de mélèze, réinterprète le chalet traditionnel en version luxe. Dès l'entrée, une sensation de chaleur et de confort accentue l'atmosphère familiale, sans se départir du raffinement d'un cinq-étoiles. Outre un petit déjeuner de très grande qualité, l'hôtel propose trois restaurants, dont un étoilé, La Table de l'Ours du chef Alain Lamaison. Une carte que ce Landais d'origine sublime avec les produits montagnards et les poissons de lac.

Chambre à partir de 310 €, avec petit déjeuner. Menus à partir de 135 € à La Table de l'Ours. www.hotellesbarmes.com

UNE TABLE D'INSPIRATION JAPONAISE

À la sortie du vieux village, parmi les luxueux chalets de ce nouveau hameau, le restaurant La Mourra s'éloigne des fondues et autres plats roboratifs pour nous emmener vers l'Asie. Gyozas de poulet (22 €), émincé de dorade, truffe et yuzu (31 €), ou crabes mous entiers en tempura et avocat en guise d'entrée, puis assortiment de sushis et de sashimis (14 pièces, 45 €) ou brochettes teriyaki (33 €), et bien sûr des mochi glacés (14 €) en dessert.

www.hotellemourra.com

UN RESTO SUR LES PISTES

Il suffit de glisser quelques minutes depuis l'arrivée de la télécabine de la Daille, pour découvrir une piste d'un autre genre. Un immense dancefloor en pleine montagne, tel est le concept de La Folie Douce, créé ici, à Val-d'Isère. Son restaurant, La Fruitière, une ancienne coopérative laitière, sert une nourriture qui tient au corps, comme cette potée savoyarde, avec en dessert une meringue avec sa crème double. Réservation très conseillée.

La Fruitière. Environ 50 € à la carte. www.lafoliedouce.com

UNE PÂTISSERIE

Patrick Chevallot, qui a décroché en 1993 le titre de Meilleur Ouvrier de France pâtissier, est incontournable dans la station, et tient salon de thé en plein centre du village. Les connaisseurs savent qu'il faut goûter à « la patte d'ours » (pâte à croissant, crème pâtissière et pépites de chocolat), à ses gâteaux de voyage, comme « l'ancolie » (financier noisettes aux framboises), ou au fameux « schuss », un sablé au beurre, mascarpone, confit de fruits et crème fouettée.

www.chevallot.com