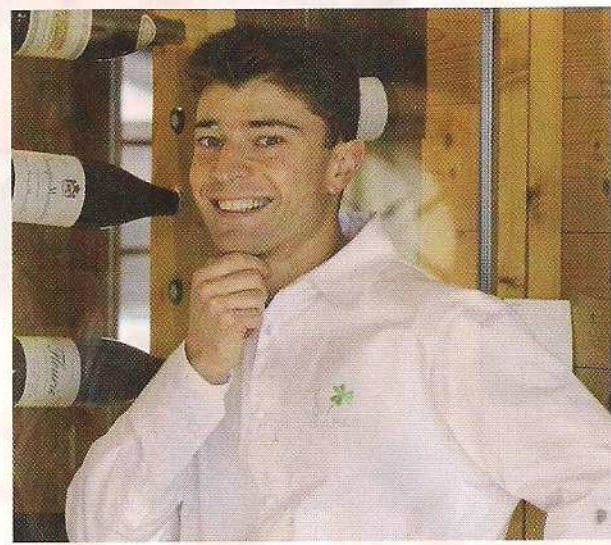
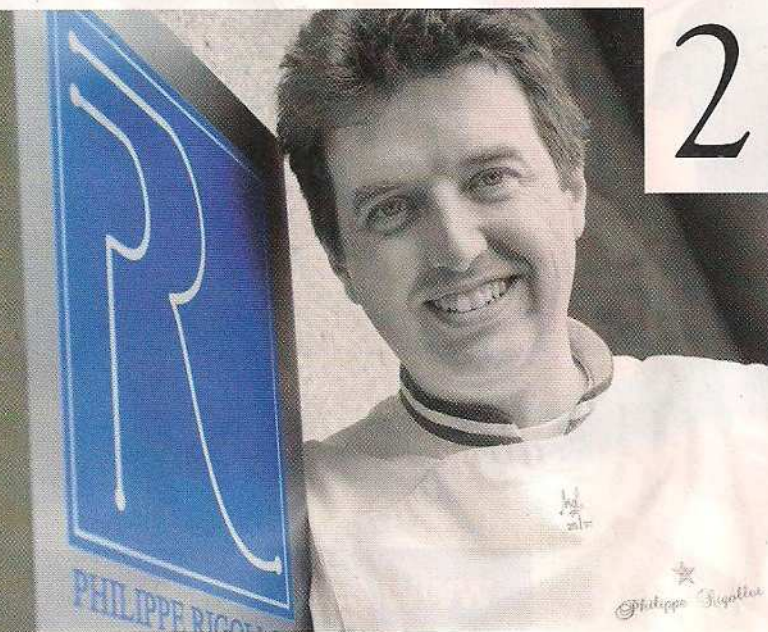


1
2
3
4



1 GALOP D'ESSAI POUR YANNICK ALLENO À COURCHEVEL (SAVOIE).

Déjà trois étoiles à Paris, le chef du Cheval Blanc est auréolé de deux étoiles décrochées l'hiver dernier. Il explore de nouvelles pistes en ouvrant un second restaurant à la formule conviviale et chaleureuse. Dans le même temps, le restaurant gastronomique « Le 1947 » s'offre un nouveau décor et une montée en gamme.

04-79-00-50-50
ou www.chevalblanc.com

2 À VAL D'ISÈRE (SAVOIE), LE SAVOIE POURSUIT SON ASCENSION VERS LES SOMMETS.

Créé en 1937, rénové avec brio en 2007, l'hôtel Le Savoie décroche cette année une cinquième étoile. Une consécration célébrée en douceurs puisque Philippe Rigolot, champion du monde de pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France, signera la carte des desserts de l'hôtel. Des

instants magiques à prolonger au bar à champagne dans une ambiance à la fois ouatée et moderne.

04-79-00-01-15 ou www.lesavoie.com

3 CINQ SUR CINQ POUR CHRISTOPHE PACHECO À LA CLUSAZ.

Chef du restaurant « Le 5 », table de l'hôtel Au cœur du village, le premier 5* des Aravis (Haute-Savoie), Christophe Pacheco a été sacré Meilleur Ouvrier de France 2011. Une juste récompense pour ce perfectionniste dont la cuisine inventive où pointe une certaine vision de la tradition, est capable de gommer la fatigue d'une journée de ski d'un coup de fourchette magique.

04-50-01-50-01
ou www.hotel-aucoeurduvillage.fr

4 LE RESTAURANT ÉTOILÉ LE PLUS HAUT D'EUROPE CÉLEBRE SON CHEF.

On lui avait dit qu'il mordrait la poudreuse. Dix ans et deux macarons au Guide Michelin plus tard, Jean Sulpice, 33 ans, continue de hisser la gastronomie savoyarde vers les sommets. Pour souffler ses dix bougies, il a invité cinq chefs renommés à cuisiner à ses côtés lors de cinq dîners d'exception. Lever de rideau le 14 décembre avec Jacques Marcon. Se succéderont ensuite à Val Thorens (Savoie) Sang Hoon Degeimbre, David Toutain, Mauro Colagreco et Christophe Aribert.

160 euros le repas (sans les boissons).
Réservation obligatoire :
04-79-00-12-00
ou www.restaurant-loxalys.fr

TÉLEX RDV AU « 3842 », SITUÉ AU SOMMET DE L'AIGUILLE DU MIDI POUR UN DÉJEUNER EN APESANTEUR (WWW.RESTAURANTS-ALTITUDE.COM) OU AU CHABICHOU (SAVOIE) OÙ LA FAMILLE ROCHEDY PASSE EN MODE BISTROT AU CHABOTTÉ, SON NOUVEAU RESTAURANT (WWW.CHABICHOU-COURCHEVEL.COM).