



Philippe Faure-Brac & Xavier Mathieu au Savoie 5* à Val d'Isère (France)

Communiqué de presse le 27-01-2012



Le Savoie, situé en plein cœur de Val d'Isère dans un cadre d'exception est le premier hôtel de la station, créé en 1937. Entièrement rénové en 2007 par le décorateur Lyonnais, Jean-Michel De Ambroggio, Le Savoie a acquis sa 5ème Etoile en 2010.

L'hôtel possède un bar à vins, un bar à champagne et un joli Spa Payot.

Le Savoie dispose d'un restaurant gastronomique "Le Grain de Sel", orchestré

par le jeune et talentueux Chef, Alexandre Fabris, qui réalise des créations originales.

Il a fait ses armes au côté des Chefs prestigieux et étoilés tels que Marc Menaud, Vincent David, Jacques Lameloise avant d'être second chez Bérard.

Alexandre Fabris a également évolué dans les prestigieux Palaces dont Le Grand Hôtel du Cap Ferrat.

Le partenariat avec le Chef Pâtissier, Philippe Rigollot, Champion du Monde de la Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France se poursuit, il signe la carte des desserts du Savoie avec des créations inédites durant toute la saison Hiver 2011/2012.

En Février, oenologie se conjugue avec gastronomie avec Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du Monde !

Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier au Monde 1992, proposera sa sélection de vins spécialement choisie pour accompagner les menus concoctés par le Chef, Alexandre Fabris. Tout au long du mois de Février, vous découvrirez un menu différent chaque semaine :

Menu Entrée / Poisson ou Viande / Dessert – Tarif : 95€

Menu Entrée / Poisson / Viande / Dessert – Tarif : 120€

* Menus sur demande à disposition.

Le Samedi 4 Février, Philippe Faure-Brac vous invitera à partager sa table pour une soirée oenologique et gastronomique.

Le temps d'un dîner informel, se mêlerons terroir, philosophie, science et histoire dans des échanges de conversation pour les chanceux épicuriens qui auront l'opportunité de partager cette expérience unique.

Places Limitées, Réservation obligatoire – Tarif : 120€

En Mars, Menus à 4 mains Alexandre Fabris, Chef du Savoie & Xavier Mathieu, Hostellerie Le Phébus & Spa

Alexandre Fabris et Xavier Mathieu, Chef 1* Michelin du Relais & Châteaux - L'Hostellerie Le Phébus & Spa à Gordes proposeront un menu exceptionnel à 4 mains du 3 au 17 Mars 2012.

Le Savoie proposera une véritable rencontre entre la cuisine méridionale de Xavier Mathieu, les origines bourguignonnes d'Alexandre Fabris et la montagne.

http://www.journaldespalaces.com/index.php?title=PHILIPPE-FAURE-BRAC-XAVIER-MATHIEU-AU-SAVOIE-5-A-VAL-D-ISERE&id_actu=36659&home=actu_detail.php