

# Les nouvelles saveurs en stations

Zoom sur les dernières adresses à visiter : **de l'authenticité, de la gastronomie et du pur luxe.**

Par Catherine Lhullier

## MEGÈVE

### Deux nouveaux étoilés

Une étoile au Michelin pour deux jeunes chefs talentueux : Julien Gatillon, au restaurant Le 1920 et Christophe Schuffenecker à La Table de l'Alpaga. Une nouvelle fois, la haute gastronomie rejoint les sommets.

Tél. : 04 50 21 25 03. [www.mont-darbois.fr](http://www.mont-darbois.fr)

Tél. : 04 50 91 48 70. [www.alpaga.com](http://www.alpaga.com)

### Spaggiari, bang bang à toute heure

Après avoir ouvert le TIGrr Megève et Saint-Tropez, les complices Jérôme Foucaud et Philippe Di Méo s'emparent de l'univers gangster des 70's avec Spaggiari. Découvrez votre nouveau QG où il sera de bon ton de choisir une pizza « criblée d'olives noires » bien juteuses. Ici la pâte lève pendant cinq jours.

Ouvert tous les jours à partir de mi-décembre de 8 heures à minuit.

41 Arcades du Mont-Blanc 74120 Megève. [www.spaggiari.fr](http://www.spaggiari.fr)

### Le Woody

La même équipe du Spaggiari (ci-dessus) investi aussi le haut des pistes. Ce nouveau café-restaurant d'altitude, avec sa vue imprenable sur la vallée de l'Arve sera le lieu où il faudra être cette saison à partir du 20 décembre. Esprit décontracté et confort pour un style montagnard revisité (bois blond, nuances de bleu canard, touches de cuivre ici et là, bibliothèque remplie de livres). C'est chaleureux et sans prétention. Table d'hôtes et tables basses, fauteuils club et cheminée... De quoi rester perché là-haut !

Télécabine de la Princesse. Prix moyen du déjeuner : 40 €.

### La Folie Douce St Gervais-Megève

Tout a été repensé et agrandi à l'emplacement du restaurant Espace Mont-Joux pour accueillir les revues de cabaret et les après-ski festifs bien connus. Le chef Yann Tanneau cuisinera sur place pour les deux restaurants À La Fruitière et La Petite Cuisine. La fête sur la terrasse fait évidemment face au mont Blanc.

Au Sommet du Mont-Joux. Tél. : 04 50 58 99 67. [www.lafoliedouce.com](http://www.lafoliedouce.com)

## COURCHEVEL

### Saveurs nippones à L'Apogée

Le Comptoir de l'Apogée Courchevel dédie une partie de sa carte à la gastronomie japonaise en s'associant au restaurant Kyubi Arts Club. Parfait pour des envies nippones élaborées par le chef exécutif Mr Soon Li Ong.

[www.lapogeecourchevel.com](http://www.lapogeecourchevel.com)

### Les Airelles à l'heure italienne

Si l'on veut se dépayser le temps d'une soirée, direction La Table du Jardin Alpin des Airelles. Elle se transforme chaque soir en restaurant italien I Mirtilli Rossi. Et si vous connaissez les buffets des Airelles... on imagine l'orgie gustative !

Tél. : 04 79 00 38 38. [www.airelles.fr](http://www.airelles.fr)

## MÉRIBEL

### La Cab'Anne

Anciennement Au Payassou savoyard, cette nouvelle épicerie promet d'offrir un régal de charcuteries, fromages, miels, vins et autres délices locaux. Pour toutes les envies et tous les budgets.

Tél. : 04 79 07 82 83.

## CHAMONIX

### Chez Constant

Pour ceux qui connaissent La Ferme de Victorine, Chez Constant vient agrandir l'affaire familiale. Cette fois, ce sera une cuisine bistrannique à l'honneur. Pas tape-à-l'œil, mais de qualité, tout est élaboré à partir de produits frais du terroir et les prix sont raisonnables. Il n'en faut pas plus pour avoir envie de tester.

Tél. : 04 50 53 96 74. [www.restaurant-chez-constant.com](http://www.restaurant-chez-constant.com)

## VAL-THORENS

### Un nouveau chef

Le chef Eric Samson investit les cuisines de l'hôtel Koh-I Nor. La carte présente une cuisine inventive servie dans une atmosphère chic.

Tél. : 04 79 31 00 00. [www.hotel-kohinor.com](http://www.hotel-kohinor.com)



Le Woody à Megève



Le Comptoir de l'Apogée à Courchevel



Hôtel Koh-I Nor à Val-Thorens

# Parcours à Megève

Megève déteste le bling bling. Megève est chic, discrète et très riche. Megève, c'est le Deauville des Genevois qui suivent chaque vendredi soir d'hiver ce parcours en ville, sur ou hors pistes, **et ses adresses singulières qui signent l'esprit haute montagne d'une station village pas comme les autres.**

Par ABT

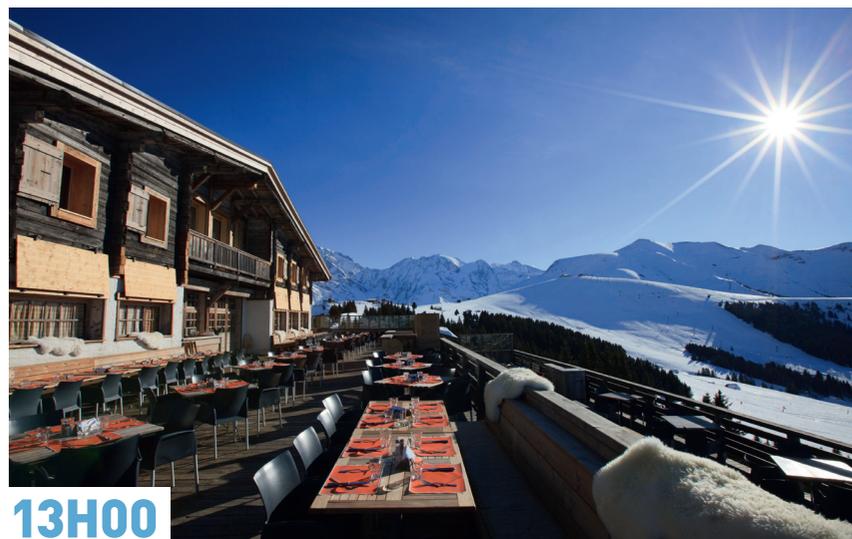


## 9H00

### Réveil à l'hôtel Alpaga

De la chambre d'un des cinq chalets de l'Alpaga, le réveil face au mont Blanc est un instant qu'on aimerait éternel. La même vue s'apprécie autant de la partie hôtelière. L'avantage ici, c'est que si vous avez une petite faim, vous aimerez vous passer de room service pour vous offrir « La Table de l'Alpaga » étoilée Michelin 2014. Pour sublimer le séjour, il n'est pas question de passer à côté du bain scandinave extérieur, un *must* en plein Megève.

**Hôtel Alpaga. 66, allée des Marmousets. Tél. : 04 50 91 48 70. www.alpaga.com**



## 13H00

### Déjeuner sous le soleil à l'Idéal 1850

Ce joli spot n'est ouvert que pour le déjeuner. A l'intérieur, on demande la grande table centrale et parce qu'on est blindés on commence par une grande pizza à la truffe. Faudrait pas mégoter. On arrosera l'apéro avec un château Soutard 2006 à 360 euros la bouteille, ça nous rendra aimable pour la suite des festivités. Et pendant que le prof de ski avale son risotto à la truffe, nous dévorons volailles à la broche et viandes à la cheminée; le petit, lui, a choisi le fameux « Mac Rothschild ». Cette année, les clients du Mont d'Arbois pourront exceptionnellement y réserver une nuit dans la Suite Idéal et y petit-déjeuner avec balade nocturne en raquettes, à la fermeture des pistes à la clé, suivie d'un dîner servi dans la salle à manger privative de la suite. A partir de 775 € par personne (sur la base de 2 personnes).

**Au sommet de la télécabine du Mont d'Arbois ou de la télécabine de la Princesse. 3001 route Edmond de Rothschild. Tél. : 04 50 21 31 26.**

## 16H00

### Piste version dance à La Folie Douce

Impossible de déroger à la règle, depuis cette année, la station compte enfin sa Folie Douce pour y accueillir les fêtards. Commandez un Salmanazar de Mumm de notre part et offrez à la jeunesse genevoise quelques bulles bien méritées.

**Au sommet du télésiège Mont-Joux. Tél. : 04 50 58 99 67. De 9h à 16h30. www.lafoliedouce.com**



## 17H00

### Shopping qui réchauffe chez Allard

Si pendant toute la journée vous vous êtes juré d'avoir aussi la tenue la plus chic, faites un tour chez le créateur du fuseau pour y trouver les dernières collections Duvillard ou Bogner. En plus, être looké par Allard, ça fait plus local.

**148, place de l'église. Tél. 04 50 21 03 85. www.aallard.com**



## 18H30

### Soins Mountain Therapy aux Fermes de Marie

Incontournable pour goûter aux soins du Spa Pure Altitude. On se laisse chouchouter par des mains expertes en découvrant la gamme de soins cosmétiques aux extraits d'actifs rares de plus de 50 plantes de montagne aux propriétés anti-oxydantes et reminéralisantes.

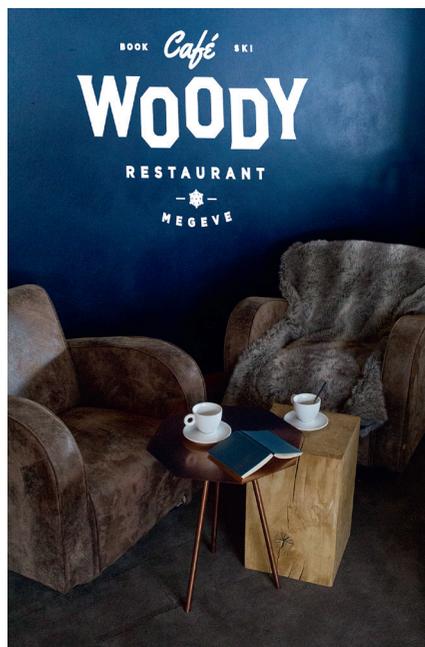
**63, chemin de Riente Colline. Tél. : 04 50 93 03 10. www.fermesdemarie.com**

## 19H30

### Des tapas au Nano Caffé

Pour changer un peu de la Calèche qu'on adore, cette fois on ira aussi chez Nano version village pour grignoter entre amis autour d'un bon breuvage. (Voir p.22).

**22, rue Monseigneur Conseil. Tél. : 04 50 21 52 01**



## 21H00

### Dîner en hauteur au Café Woody

Et si par hasard vous étiez invités par les Pistoleros, c'est en motoneige qu'on vous hisse par paquet de 3 ou 4 jusqu'au Woody où Jérôme Foucaud (ex Murano, le Tigrr à l'Ermitage de Saint-Tropez c'est lui) vous accueille dans une ambiance comme à la maison (bibliothèque, feu de cheminée etc...). Au menu un sublime bar de ligne, cuit à la perfection, un Dj pour vous faire danser.

**Au sommet du télécabine Princesse. Tél. : 04 50 93 00 71. www.cafewoody.com**

### ACCÈS

Paris-Sallanches en TGV, puis taxi ou bus jusqu'à Megève.  
Office de tourisme de Megève. 70, rue Monseigneur Conseil.  
Tél. : 04 50 21 27 28