

L'année 2021 est aussi celle qui a vu une accélération des préoccupations environnementales et ainsi l'ouverture d'établissements écoresponsables.



Se restaurer et savourer

Déjeuner ou dîner en montagne est une immersion dans la culture du territoire: spécialités, produits locaux, lieux emblématiques, tout est réuni pour que nos visiteurs passent un moment agréable à table.

Top des nouvelles adresses

Certains ont du se réinventer, d'autres ont fait le pari d'ouvrir un établissement pour la première fois.

Comme une évidence, Sylvestre Wahid retourne dans ses montagnes, à Courchevel, là où il avait décroché 2 étoiles en 2012. Le chef ouvre son restaurant, une table intimiste au coeur de l'hôtel Les Grandes Alpes 1850, un restaurant à son image, lui qui se définit volontiers comme un aubergiste moderne où luxe, rareté et plaisir se mêlent pour créer l'émotion.

Après avoir conquis Paris et Ramatuelle, LOULOU arrive à Val d'Isère. Dans une atmosphère chic, décorée des œuvres hautes en couleur de l'artiste Jean-Charles de Castelbajac, le Chef Benoit Dargère a imaginé une carte ensoleillée mettant l'accent sur de célèbres plats de la région, le tout accompagné de subtiles touches hivernales. La Folie Douce Val d'Isère inaugure un tout nouveau restaurant baptisé Cucùcina dans un écrin surréaliste par ses dimensions et qui rend plus particulièrement hommage au génial Léonard de Vinci. Un Chef italien sera aux commandes : Francesco Ibba.

Des concepts mixant les spécialités italiennes et régionales ouvrent dans plusieurs stations.

Des concepts mixant les spécialités italiennes et régionales ouvrent également dans différentes stations frontalières et/ou alpines comme la Bokka (trattoria aux Gets), La Fragola Di Neve et La Casa Mia (aux Arcs), Le Boréal (spécialités valdotaines à La Rosière)...

Au Roc Seven, un restaurant d'altitude que l'on pourra privatiser pour le dîner aux Menuires, la soirée débute par la montée en télécabine. A l'arrivée, l'apéritif est pris sur la terrasse et se prolonge à l'intérieur autour de la cheminée centrale. Dans l'assiette, charcuterie italienne, salade d'artichaut, burrata à la truffe ou encore poulpe grillé côtoient fondue italienne alla fontina, risotto aux asperges et aux morilles, filet de bœuf Rossini et autres filets de dorade. Le tout dans une ambiance survoltée aux accents roc(k) !

Autre ambiance aux 2 Alpes où Ophélie et Sophie communiquent leur peps et leur bonne humeur dans leur nouveau bar à tapas « Chez Nous ». Même esprit au QG de Vaujany où les moments conviviaux se multiplient notamment grâce aux belles planches de charcuterie, au Contrepoint dans le Vercors (Villard-de-Lans) et au Gliss' de Métabief, un concept original qui allie un bar-tapas et un magasin de location de ski.

Certains restaurants développent aussi leur offre comme la Cabane d'en Haut à Valmeinier, désormais équipé d'un spa et proposant des soirées au coin du feu et de l'eau embouteillée sur place.

A Saint-Martin de Belleville, un ancien dameur Antoine Heurter et un ancien banquier Raphaël Peuchet se lancent pour ouvrir l'Art B, un restaurant en circuit court.

Expériences gustatives

Déjeuner dans un restaurant d'altitude est une expérience incontournable, qui séduit même les non-skieurs qui peuvent parfois rejoindre les établissements à pied ou en télésiège. Le Sommet, au Mont-Dore, les accueille sans prétention au milieu des pistes et propose une cuisine régionale rythmée par les saisons.

Aux Gets, le chef Antony Trezy officiera à la Croix Blanche, restaurant situé au cœur du domaine skiable près des espaces ludiques et des chemins piétons. Nul doute que cette nouvelle adresse séduira les gourmets avec sa cuisine de terroir.

Aux Orres, la vue somptueuse sur le lac de Serre-Ponçon et les Ecrins ouvrira l'appétit des clients d'un tout nouveau restaurant situé à 2230m d'altitude : Le Pic Vert.

En décembre 2021 sera inauguré à Méribel, à plus de 2400m d'altitude, le tout nouvel établissement de Maya Collection : un chalet de montagne, d'une capacité de 400 couverts, à la décoration d'inspiration himalayenne et tibétaine, imaginée par l'architecte hongkongais Sylvestre Murigneux, déjà aux commandes de la réalisation du Refuge de la Traye.

Dans le Dévoluy, le grand self d'altitude Vi Aï Pi renaît de ses cendres après avoir subi un incendie en janvier 2020.

Située à plus de 2000m d'altitude à Serre Chevalier, ce n'est pas un restaurant mais une véritable cabane à sucre qui ouvrira cet hiver. Inspirée des cabanes à sucre d'érable canadiennes, les trappeurs accueilleront les skieurs pour déguster des sucettes de miel local.

Un nouveau concept arrive en décembre 2021 au cœur de la station de l'Alpe d'Huez : le premier Food-Court Alpin au Camp de Base Pic Blanc. Il s'agit notamment d'une halle gourmande avec ses 6 comptoirs (burgers, plats asiatiques, pizza al taglio, gaufres

salées, veggie, planches de charcuterie, de fromages...) et son bar central où animations, musique, jeux pour enfants... permettront aux clients de se détendre et de passer un bon moment.

Inclassable, découvrez cet hiver Degenève Classic Car à Saint-Gervais Mont-Blanc. Ce lieu concept dédié au négoce de voitures anciennes et aux voitures de collection est à la fois un garage galerie, un bar avec petite restauration et un espace de vie convivial hors du temps.

Autre expérience tout à fait insolite avec l'Apéro escape à La Plagne. Une glacière est livrée dans son logement et la mission consiste à coopérer, réfléchir et manipuler avec malice pour délivrer des produits locaux prisonniers à l'intérieur.

A noter également pour vivre des expériences gustatives : il sera désormais possible de déguster une fondue dans un igloo fraîchement construit à Orcières Merlette 1850. Le combo froid-chaud parfait pour une excellente récupération après une journée de ski.

Un dîner insolite sous les étoiles à l'intérieur d'anciennes télécabines ou dans une bulle panoramique sera proposé à la Marmite aux Menuires.

Produits de bouche et nouvelles boutiques remarquables

Que ce soit pour consacrer un reportage à de nouveaux concepts et leurs propriétaires ou pour ramener un petit quelque chose à la fin d'un voyage de presse, nous avons sélectionné des boutiques inédites en station.

Du côté des spécialités sucrées, pour tout savoir sur le gâteau à la broche des Pyrénées, rendez-vous à la Broche du Louron, au cœur du village de Loudenvielle (Peyragudes). Dans les Alpes, c'est au Corbier à la Confiserie Spagnolo que vous pourrez déguster confitures au chaudron et bonbons à l'ancienne.

Des tisanes et petits produits à base de plantes récoltées dans les montagnes et de matières premières biologiques sont proposés à Tisanes et Potions des Montagnes à Villard-de-Lans (nouveau) et à Plantes et Potions dans les Vosges à Saint Maurice sur Moselle.

Des souvenirs originaux et bons pour la santé à ramener dans les valises !



Laura Guillard, productrice, ouvre une boutique décalée à Lans-en-Vercors, Les Beaux Crus, qui proposera la vente de légumes lacto-fermentés et des ateliers d'initiation. Un souvenir original et bon pour la santé à ramener dans ses valises !

L'année 2021 est aussi celle qui a vu une accélération des préoccupations environnementales et ainsi l'ouverture d'établissements favorisant les circuits courts et/ou écoresponsables (affichant par exemple le label Ecotable comme Le Diable au cœur aux 2 Alpes, ou fonctionnant sur le principe du « zéro déchet » comme l'épicerie la Grande Casse Vrac à Pralognan la Vanoise). Cette année très spéciale aura également été un terrain fertile pour développer des concepts qui rendent la gastronomie accessible. Jamais aller au restaurant n'aura été aussi important dans la culture française mais des adaptations ont vu le jour comme des distributeurs de plats de qualité mis au point par un chef (Tartif aux Gets) et des traiteurs chic pour consommer des plats

de luxe (Concept Store à Avoriaz) ou des spécialités régionales à la maison (traiteur de la Vallouise – Pays des Ecrins).

Pierre & Vacances s'est associé à Famileat pour proposer à ses clients la livraison de bons petits plats directement à la résidence. Chacun peut choisir le menu qui lui plait le plus, du plus petit au plus grand de la famille. Les plats sont livrés dans des emballages éco-responsables et facilement réchauffables au micro-ondes. Ils peuvent être conservés 10 jours grâce à la mise sous vide. Les plats proposés sont de qualité, naturels, de saison et sans conservateurs.

Démarche multi-sectorielle : Savoie Mont Blanc Excellence

Convaincue que l'excellence d'un territoire n'est jamais aussi forte que lorsqu'elle est partagée et portée par tous, L' Agence Savoie Mont Blanc développe une démarche innovante, plus collaborative et participative incluant le respect de l'environnement, l'économie circulaire, la transmission des

savoir-faire, la sélection de produits de qualité et l'incitation à consommer local. Savoie Mont Blanc Excellence, qui s'adresse aux entreprises respectant les piliers de la RSE, s'inscrit dans la volonté de repenser l'attractivité du territoire de façon transversale et multisectorielle afin de mieux refléter la variété et la richesse. Cette démarche territoriale durable qui s'appuie sur 6 valeurs socles (sociales et sociétales, respect du consommateur, des ressources, exigences et garantie, savoir-faire spécifiques et innovation et enfin sur des valeurs de partage) renforce le rayonnement de la destination touristique Savoie Mont Blanc avec la valorisation du terroir, des savoir-faire des fleurons artisanaux, industriels et tertiaires et le soutien et l'incitation à consommer les produits locaux.