

INFRABLANC



NUMÉRO
SPÉCIAL MONTAGNE

PIO MARMAÏ
EN PLEINE "TEMPÊTE"

EN VENTE NULLE PART
www.infrarouge.fr

#231

COURCHEVEL

1. L'AMI JEAN À LA TABLE DE MADAME

Quand Stéphane Jégo part à la montagne, il ne se déplace pas pour rien. Car le taulier de L'Ami Jean à Paris, c'est la gourmandise née, des plats issus du terroir parisiano-basque qu'il va croiser avec des produits alpins dans les cuisines de Florence Carcassonne. La complicité entre les deux chefs est immédiate et Madame décide de lui ouvrir immédiatement les portes des deux rendez-vous culinaires de l'hôtel La Sivolière : Secret Bar et La Table de Madame. Dans le premier, on y mange avec les doigts au rythme du DJ, dans le second, plus tenu, on déguste le célèbre potage Maman Philomène « Parmesan », le bœuf confit, grillé et brûlé à l'origan ou le bouillon de poule, pain mouillé. *Yummy!*

Hôtel La Sivolière - La Table de Madame - Secret Bar, 444, rue des Chenus, 73120 Courchevel.

2. JEAN-RÉMI CAILLON À L'HÔTEL ANNAPURNA

Tempête à l'Annapurna Courchevel 1850 ! Sandra Pinturault, sœur d'Alexis et descendante de deux générations à veiller sur cet hôtel, s'associe à Jean-Rémi Caillon, deux étoiles au Kintessence, pour que les deux restaurants de l'établissement, Alpaga et Guinguette, laissent un souvenir impénétrable à ceux qui auront gravi la montagne. Pour Caillon, qui aime répéter son mantra - « *Aujourd'hui, le vrai luxe, c'est la terre* » -, quoi de plus normal que cette association. Avec Sandra, ils ont pour passion commune la montagne, les produits locaux et de saison et une gastronomie sans faute de carre. *734, rue de l'Altiport, 73120 Courchevel.*

3. JULIA DEMICHELIS AUX NEIGES

Julia Demichelis part à la conquête des Alpes. Dans son sac à dos, une quinzaine d'années d'expérience qui l'ont vu naviguer de l'Auberge Basque aux multiples établissements de Pierre Gagnaire pour finalement atterrir aux Neiges, où elle coiffe la toque de cheffe exécutive. Au Fouquet's et au BFire, elle propose des assiettes subtiles élaborées en collaboration avec son maître à cuisiner et Mauro Colagreco, comme les gnocchis de pomme de terre, le salpicon de homard, la bisque au moscato d'Asti, le filet d'omble chevalier ou la terrine de foie gras au naturel et fruits de la passion. *422, rue de Bellecôte, 73120 Courchevel.*

4. L'ALTIPLANO AU K2 PALACE ET AÏNATA AU K2 ALTITUDE

Après avoir décollé au K2 Altitude, le restaurant péruvien L'Altiplano se pose au K2 Palace. On nous y promet une cuisson à la braise, des produits issus du travail d'artisans ou d'agriculteurs engagés et des plats aux saveurs puissantes et équilibrées. Au K2 Altitude, place au Liban avec Aïnata et, pour le déj, le Base Kamp by Aïnata, à l'intérieur ou en terrasse, au pied des pistes.

K2 Palace, 238, rue des Clarines, 73120 Courchevel.

K2 Altitude, 356, route de l'Altiport, 73120 Courchevel.

