



Gastronomie

DESTINATION MIT SEHR HOHER KULINARISCHER DICHTHE

In den gesamten 3 Vallées werden die Genüsse der Tafel sehr ernst genommen und zur Lebenskunst erhoben – eine Mischung aus savoyardischer Tradition, kreativer Kühnheit und Sterne-Exzellenz. **Mit 17 Michelin-Sternen, verteilt auf 11 Restaurants, weist das Gebiet eine kulinarische Dichte ohnegleichen auf!**

Jedes Restaurant erzählt eine Geschichte – die eines veredelten Terroirs, einer familiären Weitergabe oder einer innovativen Geste. Von der immersiven Erfahrung des 1947 von Yannick Alléno über die süße Poesie des Sarkara, des einzigen Dessert-Sterne-Restaurants der Welt, bis hin zu den Gourmetrestaurants in luftiger Höhe wie Le Maya oder Chez Pépé Nicolas – die Küchenchefs erfinden die lokalen Aromen zwischen Raffinesse und Emotion neu.

Hier treffen Großmutter's Rezepte auf Haute Cuisine, Permakultur-Gärten und Almkäse inspirieren die Teller.

Hier finden Sie alle Sternerestaurants der 3 Vallées:

Tafeln auf höchstem Niveau

Selbst auf den Pisten können kulinarische Pausen wahre Sinneserlebnisse sein – mit Aussicht inklusive!

Gourmetpausen auf den Pisten

Savoyer Gerichte und lokale Produkte genießt man auch an vielen authentischen Orten. Hier finden Sie Beispiele typischer Adressen:

Terroir und lokale Produkte

NEU in Courchevel

L'ALTITUDE ERHÄLT SEINEN ERSTEN MICHELIN-STERNE

L'Altitude, das Restaurant des 5-Sterne-Hotels K2 Altitude in Courchevel, wurde mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet.

Die Küchenchefs Guillaume Duchemin und Davide Sessa interpretieren die großen Klassiker der französischen Küche kreativ und zeitgemäß neu. Diese neue Auszeichnung festigt Courchevels Position als eine der führenden Gourmetdestinationen in den französischen Alpen.

Mehr Infos

NEU IN COURCHEVEL: DAS STEAMBOAT FEIERT DIE SAVOYISCHE KÜCHE MIT EINEM NEUEN RESTAURANT

Ab **Dezember 2026** eröffnet das **Steamboat by Alpine Resorts** im Herzen von **Courchevel Moriond** ein **neues Restaurant**, das ganz den Spezialitäten der savoyischen Küche gewidmet ist.

Das für alle zugängliche Restaurant interpretiert unter der Leitung von **Küchenchef Frédéric Steiger** die großen Klassiker der Bergküche neu – in einem ebenso eleganten wie einladenden Ambiente.

Mit dieser Neueröffnung erweitert Alpine Resorts sein gastronomisches Angebot in Courchevel, das bereits verschiedene kulinarische Welten vereint – von italienischen und asiatischen Einflüssen bis hin zur Brasserie in den Bergen. Eine neue Genussadresse, um die Aromen Savoyens auf neue Art zu entdecken.

Adresse: 378 Rue Sainte-Blandine, Courchevel Moriond (Courchevel 1650)

[Mehr erfahren](#)

NEU IN MÉRIBEL: NOMAD, EIN NEUER TREFFPUNKT IM HERZEN VON LA CHAUDANNE

Ab der Wintersaison **2026/2027** zieht **NOMAD Méribel** direkt an der **Talstation** von La Chaudanne ein – mit einem Konzept, das Gastronomie, Après-Ski und Nachtleben miteinander verbindet.

Bereits zum Frühstück geöffnet, bietet das Lokal den ganzen Tag über eine einladende und gesellige Atmosphäre. Am späten Nachmittag wechselt die Stimmung und macht Platz für ein **stilvolles und ausgelassenes Après-Ski-Erlebnis**.

DJs, Shows, Lichtinszenierungen, Signature-Cocktails und eine Ice Bar prägen das neue Konzept, das sich als einer der neuen Hotspots in Méribel etablieren dürfte.

NEU IN LA FOLIE DOUCE MÉRIBEL COURCHEVEL: CUCUCINA, EIN NEUES ITALIENISCHES RESTAURANT

La Folie Douce Méribel Courchevel begrüßt mit Cucucina eine neue Adresse, die ganz den Aromen Italiens gewidmet ist.

Anstelle des ehemaligen Selbstbedienungsrestaurants ist ein **Restaurant mit 150 Plätzen** entstanden, das vom alpinen Architekturbüro JMV Resort gestaltet wurde.

Unter der Leitung von **Küchenchef Arnaud Nicolas** erwartet die Gäste authentische italienische Küche in einer warmen und geselligen Atmosphäre – mitten im Skigebiet.

NEU — MAISON LAPIAZ: INTERNATIONALE KÜCHE KOMMT NACH MÉRIBEL-MOTTARET

In Méribel-Mottaret öffnet **Maison LAPIAZ** am **12. Dezember 2026** direkt am **Fuße der Pisten**, am **ehemaligen Standort des Restaurants La Spatule**, seine Türen.

Unter der Leitung von **Isaac Fleury und Küchenchef Antoine Jourdy** bietet dieses neue Bergrestaurant hausgemachte Gerichte mit Einflüssen aus aller Welt, die zum Teilen einladen.

Zwei unterschiedliche Konzepte prägen den Tagesverlauf: **Streetfood zur Mittagszeit**, vor Ort oder zum Mitnehmen auf die Piste, und **Bistronomie am Abend** mit einer bewusst kleinen Karte, die

von **japanischen, peruanischen, galicischen, libanesischen und amerikanischen Einflüssen** geprägt ist.

NEU — LE BOUCHON ALPIN: LYONER TRADITION TRIFFT AUF SAVOYEN

In Val Thorens tritt **Le Bouchon Alpin** nach einer umfassenden Renovierung die Nachfolge von La Ferme de Rosalie an. Die neue Adresse ist von der **geselligen Atmosphäre der traditionellen Lyoner Bouchons** inspiriert und stellt zugleich die Aromen Savoyens in den Mittelpunkt.

Auf der Speisekarte treffen beide kulinarischen Traditionen in großzügigen Gerichten aufeinander – von Klassikern der Lyoner Küche bis hin zu savoyischen Fondues. Verantwortlich zeichnet **Jérémy**, der nach dreizehn Jahren im Chalet de la Marine in der Destination bestens bekannt ist. Er schafft einen einladenden Ort, an dem Urlaubsgäste, Saisonkräfte und Einheimische sowohl zum Mittagessen als auch zum Après-Ski zusammenkommen können.

Künftig könnte Le Bouchon Alpin sein Angebot zudem um einen Shop mit einer Auswahl regionaler Spezialitäten zum Mitnehmen erweitern.

NEU — ZIG ZAG CAFÉ: DER ERSTE COFFEE SHOP ERÖFFNET IN VAL THORENS

Bereits in Les Menuires vertreten, setzt **Zig Zag Café** seine Erfolgsgeschichte nun **in Val Thorens** fort und eröffnet dort den ersten echten Coffee Shop der Destination.

Die neue Adresse wurde als warmer und einladender Treffpunkt für jede Tageszeit konzipiert und bietet **Kaffeespezialitäten, raffinierte Lattes, Matcha und Chai**.

Passend dazu setzt die Speisekarte auf **einfache, großzügige Gerichte und Snacks**: hausgemachte Cookies, Kuchen und Lütticher Waffeln sowie Bagels, Toasts und Tagessuppen.