

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 10 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.

NEU - VERY FOOD TRIP

Thomas Prod'Homme zweifach besternt im Baumanière 1850

Der Guide Michelin verlieh im vergangenen März dem Küchenchef Thomas Prod'Homme einen zweiten Stern für seine exzellente Küche im Baumanière 1850.

Das Restaurant des eleganten Hotels Le Strato wird also in diesem Winter noch begehrt sein – für eine Küche, die vom berühmten Guide als *„präzise, komplex und besonders großzügig“* beschrieben wird und *„zwischen mediterranen Referenzen und lokalen Akzenten oszilliert“*!

In seinen Menüs Schuss, Slalom oder Sphère lädt der kreative Chef dazu ein, die „Forelle im Abendkleid“, die „Taube hoch oben auf der Piste“ oder gar „Im Herzen eines Blumenkohls“ zu entdecken...

Menü ab 190 €

Adresse: Baumanière 1850 Le Strato, Route de Bellecôte, Courchevel 1850

Saint-Martin-de-Belleville: Eine Familie in Gold bei La Bouitte

Im vergangenen Frühjahr erhielten René und Maxime Meilleur den prestigeträchtigen Gault&Millau d'Or. Diese autodidaktischen Köche haben es geschafft, die authentische Seele der Bergküche in ihrem Haus – seit 2003 mit Sternen ausgezeichnet! – La Bouitte zu bewahren, ihr Know-how weiterzugeben und ihre Arbeit ständig weiterzuentwickeln.

Gegründet 1976 im Herzen des Vallée des Belleville, ist dieser Hochort der Gastronomie eine schöne Familiengeschichte: 1996 von seinem Sohn Maxime verstärkt, arbeitet René heute an der Seite seiner Enkel Oscar und Calixte und führt so eine kulinarische Exzellenztradition fort.

Adresse: *La Bouitte, Hameau de Saint Marcel, 73440 Saint Martin de Belleville*

Courchevel: Die Bergküche neu interpretiert von Chefkoch Danny Khezzar im Atmosphère

Der junge französische Chefkoch, der Stationen im Ritz sowie bei den großen kulinarischen Referenzen Roth und Gagnaire absolviert hat, präsentiert eine mit Spannung erwartete Karte im Restaurant des neuen Hauses Atmosphère 1850.

Die Küche dieses kürzlich bei Top Chef ins Finale gekommenen Kochs, bekannt für ihre technische Finesse und Kreativität, zeigt seine zeitgenössische Interpretation der Berge. Das alpine Terroir wird durch Technik veredelt, das Pflanzliche erhält einen zentralen Platz und die Tradition wird subtil in Erinnerung gerufen.

Adresse: *Atmosphère 1850, 472 rue des Tovets, Courchevel 1850*

NEU in Courchevel: Exotische Auszeit im MayaBay

In diesem neuen Luxusetablisement mit gedämpfter Atmosphäre führt die gastronomische Reise seine Gäste bis an die Grenzen Japans und Thailands! Die so fernen Aromen finden sich vollkommen in diesen perfekt zubereiteten traditionellen Gerichten wieder. Auch der äußerst aufmerksame Service ist Teil der Reise.

Maya Bar & Lounge: der neue schicke Treffpunkt der Mixologie

Unter dem sanften Licht der Maya Bar ist jeder von den talentierten Barkeepern kreierte Cocktail ein außergewöhnliches Meisterwerk, das sowohl das Auge als auch den Gaumen verführt. Zwischen zeitgenössischer Eleganz und raffiniertem Komfort etabliert sich die Adresse als neuer idealer Ort, um einen besonderen Moment zu genießen.

Adresse: *MAYABAY, 193 rue Park City, 73120 Courchevel 1850*

Courchevel: Neuer Tisch im L'Apogée

Pünktlich zu seinem zwölften Winter erweitert dieses unverzichtbare Palace-Hotel sein Angebot um einen Beefbar in einem dem kühnen Design gewidmeten Raum.

Das von dem Ästheten und Visionär der Gastronomie Riccardo Giraudi erdachte Konzept bietet den Gästen außergewöhnliche Fleischsorten, die aus aller Welt ausgewählt und durch eine raffinierte Küche veredelt werden.

Die anspruchsvolle und trendige Version des zeitgenössischen Steakhauses.

Adresse: 5 rue Emile-Allais, Courchevel 1850

LA BOKKA: Italienische Festlichkeit & Geselligkeit

Courchevel Moriond begrüßt ein neues italienisches Restaurant und Festbar, das verspricht, die Abende in wahre Feierlichkeiten zu verwandeln.

Konzipiert, um gesellig, großzügig und voller Leben zu sein, kombiniert das Haus Live-DJ-Sets mit einer Parade kulinarischer Spezialitäten: knusprige Pizzen, Arancini, Risottos, Pasta...

In einem neu interpretierten barocken Dekor mit warmen und eleganten Nuancen lassen sich die Gäste von dieser zugleich schicken und lebhaften Atmosphäre mitreißen!

Wer es ruhiger mag, aber dennoch die Aromen genießen möchte, wählt die Take-away-Option!

Eröffnung am 20. Dezember 2025

Adresse: Hôtel Sundance, 378 rue Sainte Blandine, 73120 Courchevel Moriond.