

Le goût vrai de la montagne

Au cœur du territoire des 3 Vallées, la montagne se savoure de mille façons. Des maisons étoilées aux fermes d'alpage, des adresses de village aux tables tournées vers le bien-être, la gastronomie y raconte un territoire vivant, généreux et profondément lié aux saisons. Produits de montagne, savoir-faire local, gestes précis, recettes réinventées ou plaisirs plus simples à partager : chaque halte a en commun le goût juste, celui qui réchauffe, surprend et rassemble.

Le Farçon*, le goût de la saison

Vallée de Courchevel

À **Courchevel-La Tania, Le Farçon*** défend une cuisine sensible, inspirée des Alpes et portée par le rythme des saisons. Julien Machet y revisite les grands marqueurs savoyards avec une écriture précise, élégante et créative, sans jamais perdre le lien avec le territoire.

Dans cette table étoilée à taille humaine, l'expérience reste chaleureuse, presque intime. On vient y chercher autant la justesse des goûts que l'équilibre des assiettes, dans une atmosphère qui conjugue exigence et sincérité.

La Vache Rouge, table de contrastes

Vallée de Méribel

À **Méribel**, une nouvelle adresse s'inscrit dans la scène gourmande. **La Vache Rouge** prend la suite du Cèpe avec une identité renouvelée, entre authenticité, raffinement et goût des belles matières.

La table met à l'honneur viandes d'exception, fruits de mer et grands vins, dans une approche généreuse et soignée. Un lieu résolument tourné vers le plaisir de la table, avec une proposition affirmée et contemporaine.

Le goût du vin, l'esprit du partage

Vallée de Méribel

À **Méribel Centre, Vins Dieux** fait dialoguer cave, bar à vins et cuisine maison dans une adresse pensée pour la dégustation et la convivialité. Aux commandes, Antoine, sommelier, signe une sélection de cépages à découvrir sur place ou à emporter, avec une attention particulière portée aux vins au verre et à certaines références patiemment gardées en cave.

En cuisine, Nicolas prolonge cette approche avec une carte courte, vivante et tournée vers le partage. Une adresse où l'on vient autant pour goûter que pour se laisser surprendre, dans un esprit simple, curieux et chaleureux.

Le goût des pauses gourmandes

Vallée de Méribel

Avec **Dionysos – Bar & Coffee, Méribel** accueille un lieu facile à vivre, à l'atmosphère chaleureuse et détendue. L'adresse propose une formule souple autour du café, du brunch et d'une petite restauration pensée pour les pauses sur le pouce.

Du matin à l'après-midi, le lieu accompagne les envies du moment avec une proposition simple et conviviale, idéale pour s'arrêter, se retrouver et prolonger doucement la journée.

Label Diététique : le goût de l'équilibre

Brides-les-Bains

Au cœur de la station, la gastronomie prend une couleur singulière. Neuf restaurants portent le **Label Diététique**, une initiative unique en France qui réunit chefs et diététiciennes autour d'une même idée : proposer une cuisine qui conjugue plaisir et équilibre.

Ici, le bien manger ne renonce ni au goût ni à la gourmandise. Il s'inscrit dans l'identité thermale de la station, avec une approche plus attentive, plus mesurée et résolument contemporaine de la table.

La Bouitte : le goût de la création**

Vallée des Belleville

Dans le **hameau de Saint-Marcel, La Bouitte** raconte une aventure familiale et culinaire à part. Depuis plus de vingt ans, René et Maxime Meilleur, père et fils, y construisent ensemble une cuisine deux étoiles Michelin, née de leur regard autodidacte, de leur liberté et de leur attachement profond aux produits de montagne. Leur cuisine puise dans le patrimoine savoyard pour mieux le réinventer : délicate, inventive, profondément habitée. Une table singulière où la créativité s'enracine dans le territoire et où chaque plat prolonge la montagne autrement.

Le Grenier : la pause gourmande

Vallée des Belleville

Situé au sein de l'**Hôtel Saint-Martin**, à **Saint-Martin-de-Belleville**, **Le Grenier** propose une cuisine conviviale inspirée du terroir savoyard, dans une ambiance de bistrot chic chaleureuse et détendue. En été, l'adresse devient une halte particulièrement agréable pour prolonger la journée autour d'un déjeuner ou d'un moment en terrasse.

Au pied des arrivées des pistes VTT et de la télécabine Saint-Martin 1, le restaurant trouve naturellement sa place dans le rythme de la station. Sa terrasse panoramique face aux montagnes ajoute encore au plaisir de la pause, dans un cadre qui donne envie de s'attarder.

Chez Pépé Nicolas : le goût du partage

Vallée des Belleville

Entre Les Menuires et Val Thorens, Chez Pépé Nicolas cultive un art de vivre simple, généreux et profondément montagnard. Dans cette ferme d'alpage vivante, on vient autant pour s'attabler que pour profiter du lieu : les animaux, le jardin d'altitude, la boutique, le panorama.

L'assiette y reflète cet esprit : une cuisine sincère, attachée aux produits et au plaisir de partager. Une adresse où l'on prend le temps, face aux sommets, dans une ambiance conviviale qui donne à la gastronomie un goût de vrai.