

Panorama der Genüsse

Im Herzen von Les 3 Vallées lässt sich die Bergwelt auf vielfältige Weise genießen. **Von Sternerestaurants über Almbetriebe bis hin zu Dorfadressen und auf Wohlbefinden ausgerichteten Restaurants erzählt die Gastronomie hier von einem lebendigen, großzügigen und tief mit den Jahreszeiten verbundenen Gebiet.**

Bergprodukte, lokales Know-how, präzise Handgriffe, neu interpretierte Rezepte oder einfache Genussmomente zum Teilen: Jede Einkehr verbindet der richtige Geschmack – jener, der wärmt, überrascht und zusammenbringt.

Le Farçon*, der Geschmack der Saison

Tal von Courchevel

In **Courchevel-La Tania** steht **Le Farçon*** für eine feinsinnige Küche, inspiriert von den Alpen und geprägt vom Rhythmus der Jahreszeiten.

Julien Machet interpretiert hier die großen savoyischen Klassiker neu – präzise, elegant und kreativ, ohne dabei die Verbindung zum Terroir zu verlieren.

In diesem überschaubaren Sternerestaurant bleibt das Erlebnis herzlich und fast intim. Man kommt hierher sowohl wegen der geschmacklichen Präzision als auch wegen der ausgewogenen Komposition der Gerichte – in einer Atmosphäre zwischen Anspruch und Authentizität.

La Vache Rouge, eine Küche der Kontraste

Tal von Méribel

In **Méribel** bereichert eine neue Adresse die Gourmetszene. **La Vache Rouge** tritt die Nachfolge des Cèpe an – mit einer erneuerten Identität, **zwischen Authentizität, Raffinesse und hochwertigen Produkten.**

Im Mittelpunkt stehen **außergewöhnliche Fleischstücke, Meeresfrüchte und große Weine**, präsentiert in einer großzügigen und sorgfältigen Küche. Ein Ort, der ganz dem Genuss gewidmet ist – mit einer klaren, modernen Handschrift.

La Bouitte : der Geschmack der Kreativität**

Tal der Belleville

Im Weiler Saint-Marcel erzählt La Bouitte eine ganz besondere Familien- und Genussgeschichte. Seit über zwanzig Jahren entwickeln René und Maxime Meilleur, Vater und Sohn, hier gemeinsam eine mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Küche, geprägt von ihrem autodidaktischen Blick, ihrer Freiheit und ihrer tiefen Verbundenheit mit den Produkten der Berge.

Ihre Küche schöpft aus dem savoyischen Erbe, um es neu zu interpretieren: fein, kreativ und voller Ausdruck. Eine einzigartige Adresse, in der Kreativität fest im Terroir verwurzelt ist und jedes Gericht die Berge auf seine eigene Weise verlängert.

Der Geschmack des Weins, der Geist des Teilens

Tal von Méribel

In **Méribel Centre** vereint **Vins Dieux Weinkeller, Weinbar und hausgemachte Küche in einem Ort, der ganz auf Genuss und Geselligkeit ausgerichtet ist.**

Am Steuer steht Antoine, Sommelier, der eine Auswahl an Rebsorten zusammenstellt, die vor Ort entdeckt oder mitgenommen werden können – mit besonderem Augenmerk auf offene Weine und sorgfältig gereifte Referenzen.

In der Küche setzt Nicolas diesen Ansatz mit einer kurzen, lebendigen Karte fort, die ganz dem Teilen gewidmet ist. Eine Adresse, an der man ebenso zum Genießen wie zum Entdecken kommt – in einer einfachen, neugierigen und herzlichen Atmosphäre.

Der Geschmack genussvoller Pausen

Tal von Méribel

Mit **Dionysos – Bar & Coffee** begrüßt **Méribel** einen Ort, der unkompliziert ist und eine **warme, entspannte Atmosphäre** bietet.

Die Adresse bietet ein flexibles Konzept rund um Kaffee, Brunch und kleine Gerichte – ideal für eine genussvolle Pause zwischendurch.

Vom Morgen bis zum Nachmittag begleitet dieser Ort die Wünsche des Augenblicks mit einem einfachen und geselligen Angebot – perfekt, um innezuhalten, sich zu treffen und den Tag sanft zu verlängern.

Diätetik-Label: der Geschmack des Gleichgewichts

Brides-les-Bains

Im Herzen der Thermenstation zeigt sich die Gastronomie in einer besonderen Form. **Neun Restaurants tragen das Diätetik-Label – eine in Frankreich einzigartige Initiative, die Köche und Ernährungsfachleute vereint, um Genuss und Ausgewogenheit zu verbinden.**

Hier bedeutet gutes Essen nicht Verzicht, sondern vereint Geschmack und Genuss. Es ist Teil der thermalen Identität der Station – mit einem bewussteren, ausgewogenen und modernen Ansatz der Gastronomie.

Le Grenier: die genussvolle Pause

Tal der Belleville

Im **Hôtel Saint-Martin** in **Saint-Martin-de-Belleville** bietet **Le Grenier** eine gesellige Küche, inspiriert vom savoyischen Terroir, in einer warmen und entspannten Bistro-Chic-Atmosphäre.

Im Sommer wird die Adresse zu einem besonders angenehmen Zwischenstopp – ideal für ein Mittagessen oder einen Moment auf der Terrasse.

Am Fuße der MTB-Strecken und der Gondel Saint-Martin 1 fügt sich das Restaurant ganz natürlich in den Rhythmus der Station ein. Die Panoramaterrasse mit Blick auf die Berge verstärkt das Erlebnis und lädt dazu ein, länger zu verweilen.

Chez Pépé Nicolas: der Geschmack des Teilens

Tal der Belleville

Zwischen Les Menuires und Val Thorens steht **Chez Pépé Nicolas** für eine einfache, großzügige und zutiefst alpine Lebensart. **In dieser lebendigen Almfarm kommt man nicht nur zum Essen, sondern auch, um den Ort zu erleben: Tiere, Alpengarten, Hofladen und Panorama.**

Auch die Küche spiegelt diesen Geist wider: ehrlich, produktnah und auf das Teilen ausgerichtet. Eine Adresse, an der man sich Zeit nimmt – mit Blick auf die Gipfel, in einer herzlichen Atmosphäre, die der Gastronomie ihren authentischen Geschmack verleiht.

