

GASTRONOMIE

DESTINATION À TRÈS HAUTE DENSITÉ CULINAIRE

Dans l'ensemble des 3 Vallées, les plaisirs de la table sont pris très au sérieux et érigés en art de vivre, mêlant tradition savoyarde, audace créative et excellence étoilée. Avec 17 étoiles Michelin réparties entre 10 établissements, le territoire affiche une densité culinaire inédite !

Chaque restaurant raconte une histoire, celle d'un terroir sublimé, d'une transmission familiale ou d'un geste novateur. De l'expérience immersive du 1947 de Yannick Alléno à la poésie sucrée du Sarkara, seul restaurant de desserts étoilé au monde, en passant par les restaurants gourmands en altitude comme Le Maya ou Chez Pépé Nicolas, les chefs réinventent les saveurs locales entre raffinement et émotion. Ici, les recettes de grand-mère côtoient la haute gastronomie, les potagers en permaculture et les fromages d'alpages inspirent les assiettes.

NOUVEAU - VERY FOOD TRIP

Courchevel : Thomas Prod'Homme doublement étoilé chez Baumanière 1850

Le Guide Michelin a décerné en mars dernier une deuxième étoile au chef Thomas Prod'Homme pour sa cuisine d'excellence proposée à la table de Baumanière 1850. Le restaurant de l'élégant Hôtel le Strato sera donc encore plus convoité cet hiver pour sa cuisine qualifiée par le fameux Guide de *"précise, complexe et particulièrement généreuse"*, qui *"oscille entre références méditerranéennes et accents plus locaux"* ! Dans ses menus Schuss, Slalom ou Sphère, le chef créatif invite à découvrir 'La truite en robe de soirée', 'Le pigeon en haut des pistes' ou encore de s'imaginer ' Dans le cœur d'un chou-fleur'...

Menu à partir de 190 €

Baumanière 1850 Le Strato, Route de Bellecôte, Courchevel 1850

Saint-Martin-de-Belleville : Une famille en or

Au printemps dernier, René et Maxime Meilleur ont reçu le prestigieux Gault&Millau d'Or. Ces chefs autodidactes ont su préserver l'âme authentique de la cuisine montagnarde dans leur établissement - étoilé depuis 2003 ! - La Bouitte, partageant son savoir-faire et faisant évoluer sans cesse son travail. Fondé en 1976 au cœur de la vallée des Belleville, ce haut lieu de la gastronomie est une belle histoire de famille : rejoint par son fils Maxime en 1996, René travaille aujourd'hui aux côtés de ses petits-enfants, Oscar et Calixte, perpétuant ainsi une tradition culinaire d'excellence.

La Bouitte, Hameau de Saint Marcel 73440 Saint Martin de Belleville

Courchevel : La gastronomie montagnarde revisitée par le chef Danny Khezzar à l'Atmosphère

Le jeune chef français passé par le Ritz ainsi que les maisons de hautes références gastronomiques Roth et Gagnaire, livre une carte attendue dans le restaurant du nouvel établissement Atmosphère 1850. La cuisine de ce récent finaliste de Top Chef, connue pour

être à la fois technique et créative, dévoile sa lecture contemporaine de la montagne. Le terroir alpin est sublimé par la technique, le végétal a toute sa place, et la tradition subtilement rappelée.

Atmosphère 1850 472 rue des Tovets Courchevel 1850

Courchevel : Escale exotique au MayaBay

Dans ce nouvel établissement de luxe à l'ambiance feutrée, le voyage gastronomique emmène ses hôtes aux confins du Japon et de la Thaïlande ! Les saveurs si lointaines se retrouvent totalement dans ces plats traditionnels parfaitement exécutés. Le service, des plus attentionné, fait partie du voyage.

Maya Bar & Lounge : le nouveau rendez-vous chic de la mixologie

Sous les lumières feutrées du Maya Bar, chaque cocktail élaboré par les talentueux barmen est une création d'exception qui séduit l'œil comme le palais. Entre élégance contemporaine et confort raffiné, l'adresse s'impose comme le nouveau lieu idéal pour savourer un moment d'exception.

MAYABAY 193 rue Park City 73120 Courchevel 1850

Courchevel : Nouvelle table à l'Apogée

Alors que cet incontournable palace s'apprête à passer son douzième hiver, il s'étoffe, dans un espace dédié au design audacieux, d'un Beefbar. Le concept, imaginé et créé par l'esthète et visionnaire de la gastronomie Riccardo Giraudi, propose aux convives des viandes d'exception, sélectionnées aux quatre coins du monde et magnifiées par une cuisine raffinée. La version pointue et tendance du steakhouse contemporain.

5 Rue Emile Allais, Courchevel 1850

LA BOKKA à Courchevel-Moriond : La convivialité festive à l'italienne !

Courchevel Moriond accueille un nouveau restaurant et bar festif italien qui promet de transformer les soirées en véritables célébrations. Pensé pour être convivial, généreux et plein de vie, l'établissement mixe sets de DJ en live et défilés gourmands de spécialités : pizzas croustillantes, arancini, risottos, pasta... Dans un décor baroque revisité aux nuances chaudes et élégantes les convives se laissent emporter par cette ambiance à la fois chic et effervescente ! Ceux qui souhaiteront rester au calme mais profiter des saveurs opteront pour l'option à emporter!

Ouverture le 20 décembre 2025

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