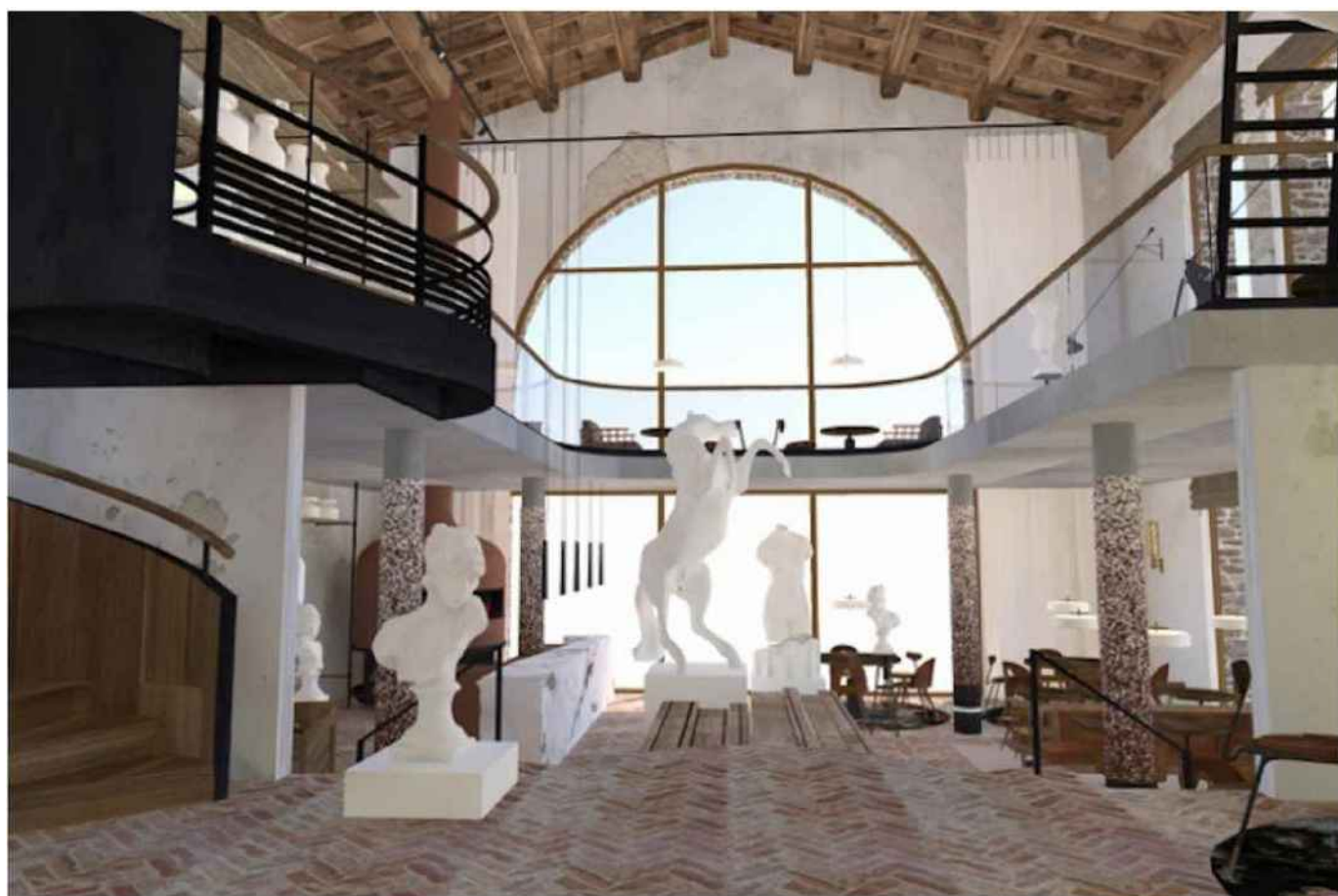




Au programme de l'hiver : ski et gastronomie

S'il y a une chose que l'on aime tous faire en hiver, mis à part déguster les meilleures raclettes et fondues, c'est bien de glisser le long des plus beaux sommets enneigés de France (ou d'ailleurs !). Et pour cela, Luxe-Magazine vous présente ici sa sélection de quelques lieux gourmands de cet hiver dont nous espérons bientôt pouvoir profiter !

Un chef italien à la Folie Douce (Val d'Isère)



La Cucucina à la Folie Douce

C'est à 2400 m d'altitude à la Folie Douce (Val d'Isère) que le chef italien Francesco Ibba et sa brigade 100% italienne, vont poser leurs valises et ouvrir le restaurant le 15 décembre.

Baptisé La Cucucina (cuisine en italien), le chef va proposer à la carte une cuisine italienne plurielle où chaque région et produit vont être mis à l'honneur. Des pizzas des Pouilles ou de la Sicile, en passant par les fromages ou charcuteries du Nord, aux desserts de la région de Naples ou de Capri, le régal sera à portée de bouche !

L'écrin de la Cucucina sera un hommage aux ateliers d'artistes de l'époque de la Renaissance et plus particulièrement à Léonard de Vinci et la vue époustouflante sur le Mont Blanc, un point d'orgue à ce lieu magique

Megève : la pâtisserie au top



Les pâtisseries du chef Jonathan Chapuy

La mythique station, on le sait, n'attire pas que les fondus de ski : Megève a depuis longtemps su conquérir le cœur de grands chefs. Cette année, le 1920, restaurant 2 étoiles au Guide Michelin, accueillera un nouveau venu pour la saison hivernale 2020-2021, en la personne de Jonathan Chapuy, qui devient Chef pâtissier exécutif. Cet élève d'Alain Ducasse au Plaza Athénée à Paris ainsi qu'à la Maison Troisgros, mais aussi sous-chef du Shangri-La Hotel à Paris, a désormais pour ambition d'étendre la renommée de ses pâtisseries sur la totalité des points de vente du Four Seasons Hotel Megève. Vivement l'après-ski !

La Dame de Pic s'installe au Four Seasons Megève



La Dame de Pic - Four Seasons Megève

Après Paris, Singapour et Londres, le talent reconnu d'Anne-Sophie Pic va s'exprimer au Four Seasons Megève avec une nouvelle Dame de Pic le 18 décembre 2020.

Anne-Sophie Pic et Ariane de Rothschild partageant la même sensibilité à l'environnement et à l'authenticité, notamment du village montagnard de Megève, l'évidence s'est imposée de collaborer ensemble pour le restaurant. C'est ainsi que les produits de la Ferme les Trente Arpents (propriété de la famille Edmond de Rothschild) seront mis à l'honneur au sein de l'écrin La Dame de Pic décoré de collections de vases issus de la collection privée d'Ariane de Rothschild.

Bagatelle Courchevel, façon French Riviera



Restaurant d'altitude de Bagatelle Courchevel - © Bagatelle Courchevel

Installé au sommet des pistes, le chef **Bilan Amrani**, qui depuis plus de 15 ans orchestre les établissements les plus en vue de Courchevel, Saint-Tropez ou Marrakech, va créer avec sa brigade, une cuisine d'exception, détonante, aux accents Mer et Montagne qui va séduire à coup sûr les addicts de bonne gastronomie ! Bagatelle, fidèle à sa renommée, va transformer en expérience unique, ce moment convivial, conçu au sein d'un écrin décomplexé, un esprit "**Home away from Home**" !

Un chef triplement étoilé au Kulm hôtel à Saint Moritz



Le K. Colagreco - Kulm Hotel St. Moritz

Le légendaire Kulm Hôtel St Moritz accueille cet hiver le chef triplement étoilé, Mauro Colagreco, au sein de son établissement.

Désigné par ses pairs comme le meilleur chef au monde, sa philosophie culinaire repose sur quatre valeurs fondamentales : fraîcheur, simplicité, équilibre et saveurs authentiques.

Au K, il va donc apporter un souffle nouveau et imposer son style dans des combinaisons de saveurs, qui lui sont propres.

L'un de ses ingrédients phares est le citron qui fait sauter et chanter les filets d'anchois posés sur des squelettes d'anchois frits.

On adore !

Novembre 2020

Par **Luxe Magazine**