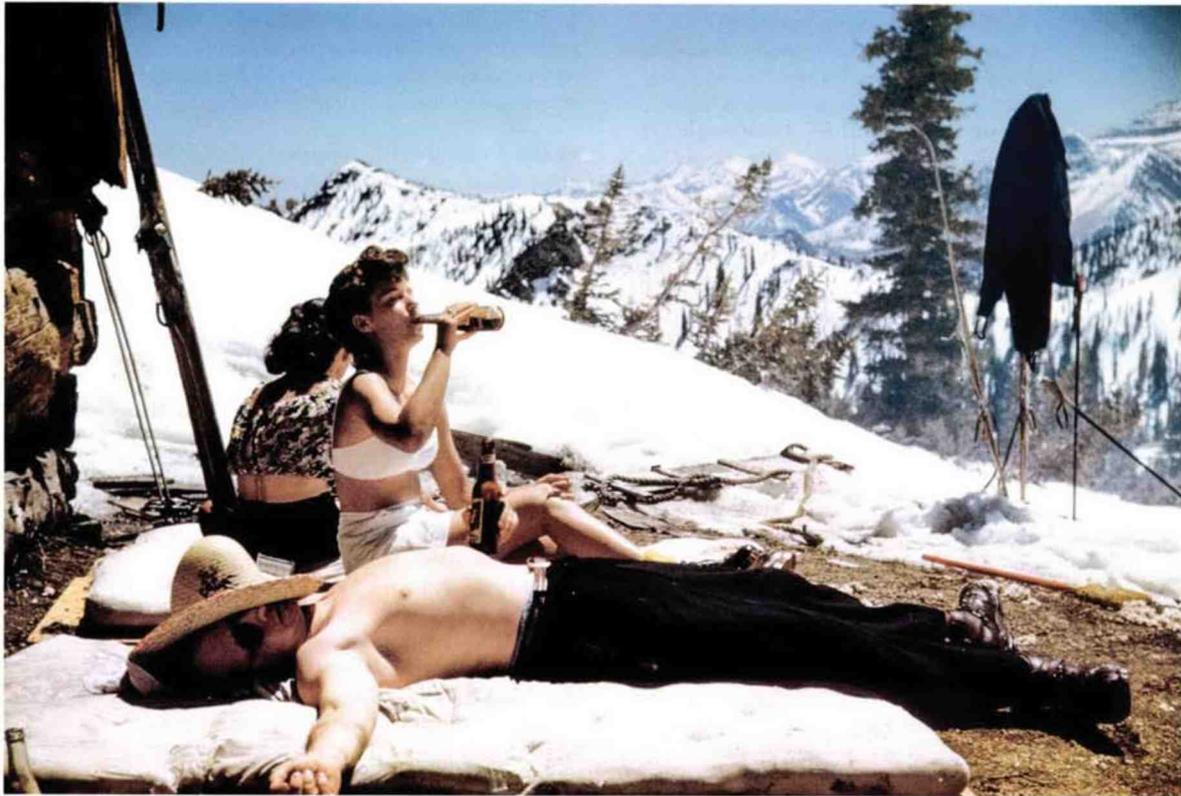




## ENFILE TA COMBI

À VAL-D'ISÈRE, LA STATION OÙ A ÉTÉ TOURNÉ LES BRONZÉS FONT DU SKI, IL N'Y A PAS QUE DES CRÊPES GIGI, PARSEMÉES DE PÉTALES DE ROSE TIÈDES, DES FONDUES AU FIL DE COUTURE ET DE L'ALCOOL DE CRAPAUD. IL Y A AUSSI DE LA GASTRONOMIE DE HAUT VOL, DES VINS GOULEYANTS, DES BOÎTES DE JOUR D'ALTITUDE ET DES RESTAUS QUI RÉCHAUFFENT. COMME QUOI, IL Y A DE LA VIE APRÈS LE SKI...



© GEORGE SKOTINE LIFE PICTURE COLLECTION/GETTY IMAGES

PAR BRUNO GODARD



### DEUXIÈME ÉTOILE

Après une matinée d'exploits, l'estomac dans les chaussures, on peut se prendre un coup de barre à mine dans une vilaine gargote d'altitude en dévorant un ignoble hot-dog hors de prix, mou et triste comme une piste sans neige. Ou dévaler un magnifique sentier perdu dans la forêt pour rejoindre Le Fornet, un petit village perdu sur la route du col de l'Iseran. Après avoir déchaussé, on marche 30 mètres pour rejoindre le sublime chalet en bois où officie depuis 2011 le chef Benoît Vidal. Une première étoile un an après sa prise de fonction, une deuxième en 2015... ce roi des cimes ne devrait pas tarder à remporter sa troisième breloque. Et ce ne sera que justice, tant sa cuisine est un émerveillement de chaque instant. En arrivant devant son Atelier d'Edmond, on pose ses skis contre la rambarde. Et on se laisse emporter par le menu du marché, qui, pour 55 €, avec un service éclair et irréprochable, vous permet de toucher du bout des spatules l'Everest gastronomique. Le jour où nous avons mangé pieds nus chez lui (on laisse ses lourdes chaussures à l'entrée), le chef nous a proposé une truite à la cuisson divine, une canette aux trois betteraves inoubliable et une farandole d'agrumes dont la composition ressemblait à un tableau. Une expérience visuelle autant que gustative hors-norme. Une heure après la prise de commande, vous êtes de nouveaux sur vos planches. Qui dit mieux ?

LE FORNET, 73150 VAL-D'ISÈRE

### JOUR DE FOLIE

On ne présente plus la Folie Douce, le restaur-bar-boîte de jour de tous les superlatifs. Ouverte en 1969 au bout du téléphérique de la Daille avec deux bouts de ficelles, elle est aujourd'hui le navire amiral de l'empire créé par l'emblématique Luc Reversade. Le phénomène a fait des petits dans toutes les stations qui comptent, de Megève à Val Thorens, en passant par Avoriaz, Méribel, Saint-Gervais ou Chamonix. Pour souffler ses 50 bougies, La Folie Douce de Val-d'Isère propose trois nouvelles pépites : une cave à vin – la plus haute d'Europe –, une cave à cigares, mais aussi une époustouflante cave à fromages où plus de 150 frometons sélectionnés par Pierre Gay, meilleur ouvrier de France, sont à déguster.

Choisissez la formule à 35 € dans laquelle ces sublimes trésors peuvent être dévorés à volonté, dans la salle avec vue sur le mont Blanc. Prenez ensuite un bon chewing-gum pour boire un verre sur la terrasse, où la sono est poussée à fond de 15 à 17 heures. Et dansez en oubliant le froid, au contact d'Anglais bouillonnants, mais surtout d'Anglaises toujours brûlantes...

LA DAILLE GONDOLA, 73150 VAL-D'ISÈRE

### TOUR DE CHAUFFE

Pour bien démarrer votre après-ski, faites un petit crochet à l'apéro par La Cave sur le comptoir d'Antoine Veuriot, qui saura guérir vos vilaines crampes à coups de flacons francs du collier. Dans cette cave-bar à vins, il n'y a que des bouteilles issues des vignobles français. Le choix est pléthorique : près de 900 références ! Vin bio savoyard réalisé par un jeune vigneron à partir d'un cépage oublié, grands crus de Bourgogne (la passion du patron, avec 350 bouteilles différentes) et du Bordelais... Il y en a pour tous les palais et toutes les bourses. Pour avaler tout ça sans risque de chute, l'endroit propose des planches de charcuteries et de fromages (nous avons goûté un sublime Comté, fleuri comme rarement, lors de notre passage). L'endroit idéal pour farter son palais avant de glisser dans la nuit.

AVENUE OLYMPIQUE, 73150 VAL-D'ISÈRE

### LE FEU SUR LA GLACE

Si la montagne vous creuse encore, poussez les portes de La Baraque. Laissez pour un temps le bar situé à l'entrée, où des mixologues d'altitude préparent des cocktails détonants, et foncez au fond de la salle tout en longueur, où les jolis jeunes gens de Val-d'Isère aiment venir engloutir une fondue (la meilleure, celle moitié gruyère, moitié vacherin), des pâtes aux truffes, des viandes saignantes ou des plats fusion végétariens. Après un dernier schuss sur un délicat baba au rhum, il sera enfin temps de rejoindre le bruit et la fureur du bar pour se mettre la tête à l'envers, en écoutant de la musique live ou en se déhanchant sur les mix jusqu'à 1 h 30, heure de fermeture. Car c'est pas tout ça, mais demain, il faudra être sur les pistes à 9 heures... \*

137 AVENUE OLYMPIQUE, 73150 VAL-D'ISÈRE