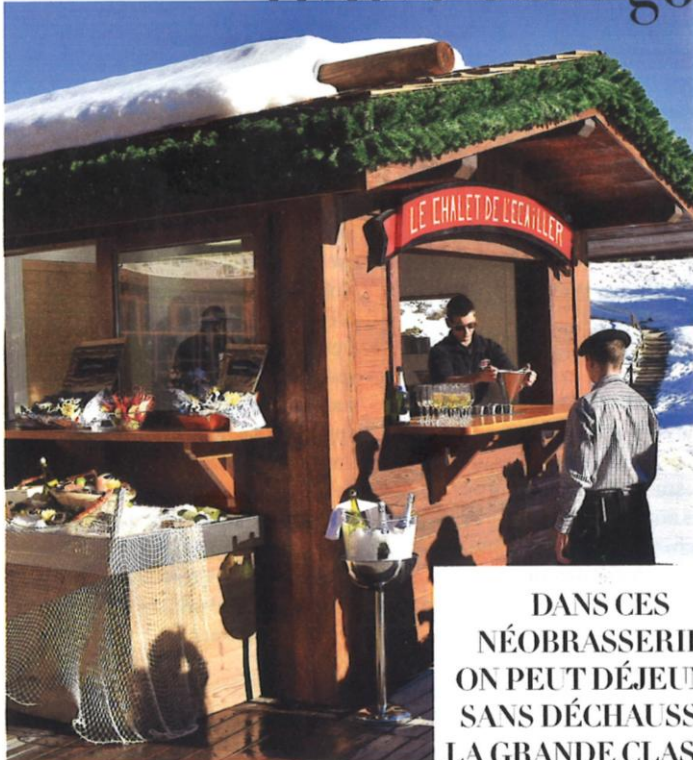




22 janvier 2016,

Notebook/resto

HAUT LES gourmets !



**DANS CES
NÉOBRASSERIES,
ON PEUT DÉJEUNER
SANS DÉCHAUSSER.
LA GRANDE CLASSE...
DE NEIGE.**

À COURCHEVEL LE PLUS IODÉ

Et si on se faisait quelques huîtres avec un verre de vin blanc sur la neige ? C'est ce que propose le Chalet de Pierres (photo), rendez-vous du Tout-Courch pour déjeuner avec l'Oyster Drive d'Éric Adam. Une petite cabane en bois en bord de terrasse, où les skieurs peuvent débouler skis aux pieds et déguster huîtres Gillardeau, oursins, moules farcies, sardines grillées aux épices (19 €). Formule Oyster Drive : six fines de claire et un verre de vin blanc, 32 €. Musique lounge, DJ compris ! On peut aussi peaufiner son hâle dans des canapés Chesterfield et craquer pour le pantagruélique buffet des desserts.

*Le Jardin Alpin, piste des Verdons.
Tél. : 04 79 08 18 61.*

À VAL-D'ISÈRE LE PLUS SPORTIF

Accessible à ski ou à pied, la brasserie du Yule offre de sa terrasse ensoleillée une vue imprenable sur le domaine skiable. Mais on peut aussi se réchauffer au coin du feu. Au menu : toutes les spécialités savoyardes, fromagères à la une, dans leur meilleure expression, pour 35 €. Et, toute la journée, le snack propose de délicieuses soupes et tartes chaudes.

Le Yule, Front de Neige. Tél. : 04 79 06 11 73.

À GSTAAD LE PLUS INNOVANT

Dans le premier boutique-hôtel de montagne, avec une vue sur les dolomites de Gstaad, Le Roc est une brasserie alpine. On s'attable autour de la cheminée, où sont grillés viandes et poissons. Au premier étage, une grande salle pour des déjeuners privés. Au menu du chef Jean-Luc Daniel : saumon d'Écosse, beignets de chèvre, gambas à l'italienne, côte de bœuf à l'os et pot-au-feu. De 20 € à 30 €.

*Hotel de Rougemont, chemin des Palettes 14,
Rougemont (Suisse). Tél. : + 41 26 921 01 01.*

À FLAINE LE PLUS TERROIR

C'est par le télésiège des Gérats sur la piste bleue Opale qu'on accède à la résidence de prestige des Terrasses d'Hélios dont la table vante une cuisine de terroir façon bistrot. On se damne pour les escargots et fondue de poireaux à la bière du mont Blanc, le saucisson fumé de Magland ou le fromage de chèvre de Sixt. Ici pas de raclette, mais de la pormonaise (saucisse au chou). À partir de 18 € le plat. Bon menu enfant à 12,50 €.

*Terrasses d'Hélios, lieu dit Les Gérards.
Tél. : 04 50 91 44 00.*

CAVIAR ON ICE !

Caviar Kaspia, maison culte de la place de la Madeleine à Paris, s'offre avec l'Arc, le club parisien, une antenne hivernale à Courchevel, dans les anciennes Caves du Roy. On va déguster, entre autres, la célèbre pomme de terre au caviar. Avant d'aller danser toute la nuit ! CH

*Immeuble Porte de
Courchevel, rue des Tovets.
Tél. : 04 79 08 12 74.*

