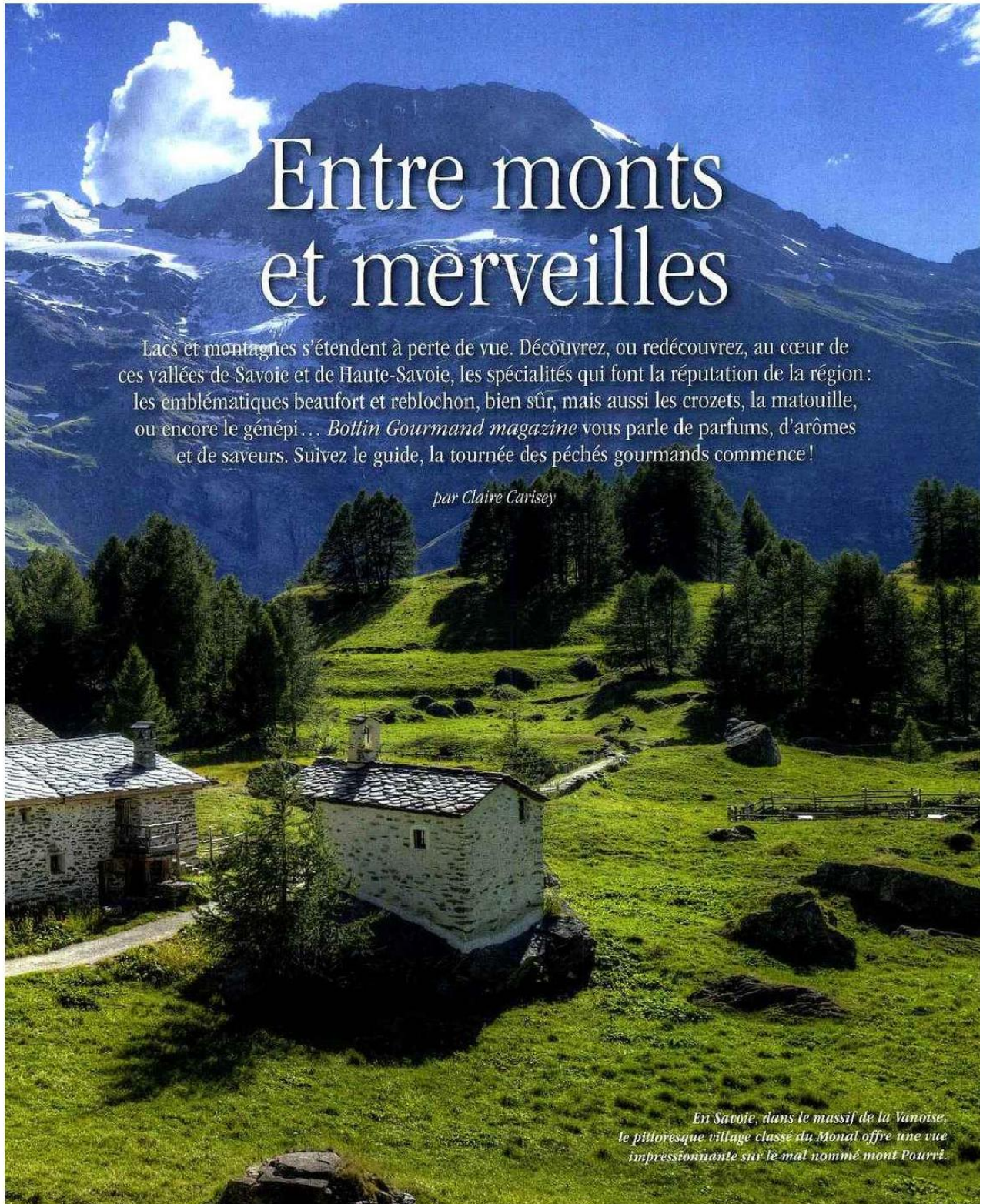




Printemps 2016,

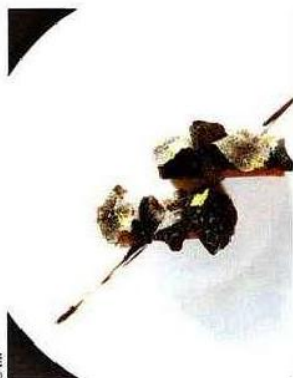


Entre monts et merveilles

Lacs et montagnes s'étendent à perte de vue. Découvrez, ou redécouvrez, au cœur de ces vallées de Savoie et de Haute-Savoie, les spécialités qui font la réputation de la région : les emblématiques beaufort et reblochon, bien sûr, mais aussi les crozets, la matouille, ou encore le génépi... *Bottin Gourmand magazine* vous parle de parfums, d'arômes et de saveurs. Suivez le guide, la tournée des péchés gourmands commence !

par Claire Carisey

En Savoie, dans le massif de la Vanoise, le pittoresque village classé du Monal offre une vue impressionnante sur le mal nommé mont Pourri.



4 Expérience de chef

Le plaisir de (re)découvrir la cuisine de Yannick Alléno au bas des pistes de Courchevel, au 1947. Le décor enveloppant de la salle à manger est signé par Sybille de Margerie. À noter, l'expérience unique de séjourner dans un véritable joyau alpin. Carte : de 127 € à 450 €.

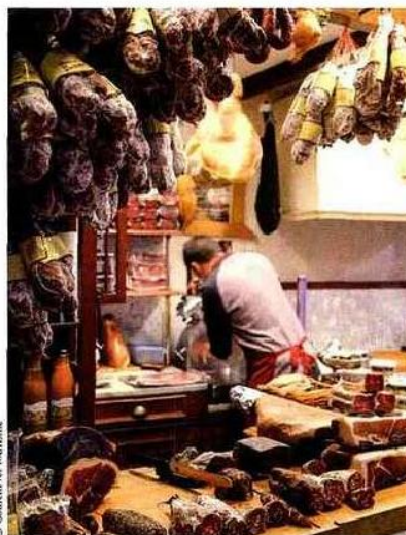


5 Le resto « carte postale »

Ouvert depuis un an, et à l'année, **Le Bistrot du Praz** n'a pas tardé à trouver ses habitués. Le patron, Antoine Fouchard, est aussi le chef. Il propose une cuisine soignée dans une ambiance conviviale. Face au lac du Praz, la vue complète l'effet carte postale du lieu. Premier menu à 35 €.

6 Restaurant alpin

Un chouette restaurant d'altitude, perché à 2000 m. **Le Bel Air** se rejoint à pied ou à ski. Les plats proposés correspondent à l'ambiance conviviale de la maison : saucisson des Alpes, salade montagnarde (lentilles, lardons, oignons), gratin savoyard. Ouvert jusqu'à mi-avril.



7 La boutique la plus typique

Chez **le Gaulois** est le rendez-vous des gourmets de la station. Lieu de dégustation et de vente : vins de pays, casse-croûte chauds ou froids et pas moins de dix variétés de saucissons. Repartez avec une fondue ou une raclette, la maison prête même l'appareil : 9,90 €/pers pour 200 g de fromage et 100 g de charcuterie.

8 Le « spot » des bons vivants

Envie d'un break entre deux pistes ? Filez sur la terrasse ensoleillée ou dans la salle au cadre rustique du **Chalet de Pierres**. Au programme : savoureuses pièces de viande, gratins de crozets, banc d'écailler et magnifique buffet de desserts. Tous les pains sont au levain naturel, pétris et cuits dans le fournil artisanal. Ouvert au déjeuner et pour le goûter.



9 Des assiettes généreuses

Une table à l'ancienne, où l'on apprécie la cuisine généreuse concoctée par la chef **Nadine Vercellino**. On retient la jolie carte des vins et le soin apporté au dressage des assiettes. Premier menu de **La Table de mon Grand-Père** proposé à 30 €.