

**COURCHEVEL**

SAVOIE - FRANCE

## UNE NOUVELLE PLUIE D'ÉTOILES A COURCHEVEL

### QUATRE NOUVEAUX RESTAURANTS ENTRENT AU GUIDE MICHELIN !

La station de Courchevel, déjà appréciée et reconnue dans le monde entier pour ses trois restaurants étoilés et la variété de sa gastronomie - avec quelques **70 restaurants** - devrait attirer et satisfaire encore plus de gastronomes. En effet, c'est avec plaisir et fierté qu'elle voit **quatre nouveaux restaurants récompensés par le guide Michelin** :



#### **DIRECTEMENT DEUX MACARONS**

✦ **PIERRE GAGNAIRE POUR LES AIRELLES**

✦ **LE 1947**



#### **UN MACARON**

✦ **IL VINO**

✦ **L'AZIMUT**

Dès à présent, ce sont donc **7 restaurants étoilés** que les vacanciers pourront découvrir lors de leur séjour à Courchevel. Cette incroyable concentration d'étoiles en un même lieu reflète l'implication constante et le professionnalisme sans faille de ces artistes de la gastronomie.

Sans pour autant oublier les nombreuses adresses gourmandes de la station, l'aura de ces étoiles au niveau international va conforter et renforcer le positionnement de Courchevel en tant que **destination incontournable de l'art de vivre**.

Découvrez ci-dessous les commentaires et réactions des 7 adresses du guide Michelin à Courchevel.

---

#### Les nouveaux étoilés :



#### **PIERRE GAGNAIRE POUR LES AIRELLES – DEUX MACARONS**

Restaurant gastronomique de l'Hôtel de Charme Les Airelles 5\*

Séverine Petilaire Bellet, Directrice générale

«Nous nous réjouissons de cette distinction qui est avant tout une récompense d'équipe. C'est dans un décor somptueux, au sein de l'écrin qu'est l'Hôtel de Charme Les Airelles que Pierre Gagnaire, en véritable artiste de la gastronomie, a su allier notre terroir de montagne et son talent culinaire. Les étoiles pleuvent à Courchevel, à nous de faire au mieux pour savoir les garder !»



#### **LE 1947 - DEUX MACARONS**

Restaurant de l'hôtel Cheval Blanc 5\*

Philippe Gourgaud, Directeur général de l'hôtel

«Nous sommes bien évidemment très heureux et très fiers de l'obtention des 2 macarons au célèbre Guide Michelin. Cette récompense souligne le travail extraordinaire réalisé par Yannick Alléno et Cheval Blanc en seulement une saison et demie. Le plus grand mérite revient aux équipes sur place, celle de cuisine dirigée avec brio par Denis Fétisson et celle de salle sous la houlette d'Edouard Delavaux, directeur du restaurant « Le 1947 ». Cette ultime distinction aura sans nul doute un impact fort sur notre belle maison et la magnifique station de Courchevel à travers le monde.»

#### Contact presse

Courchevel Tourisme - Nathalie Faure – 04 79 01 44 18 – 06 30 29 73 05 - [presse@courchevel.com](mailto:presse@courchevel.com)

★ IL VINO d'Enrico Bernardo – UN MACARON

Enrico Bernardo, meilleur sommelier du monde en 2004, Directeur

«Je suis très content de savoir que Courchevel est étoilé avec Il Vino, C'est une adresse supplémentaire à visiter pour la clientèle de Courchevel. La reconnaissance du guide Michelin va nous permettre de véhiculer une image plus forte et de rassurer sur la qualité de la gastronomie en particulier auprès d'une clientèle saisonnière qui change chaque semaine. Cette récompense reflète la passion de l'ensemble d'une équipe. Le chef Michele seulement âgé de 22 ans a une sensibilité extraordinaire avec les vins, et sait parfaitement les associer aux plats.»

★ L'AZIMUT - UN MACARON

Ce restaurant situé au Praz est le premier étoilé situé en dehors de Courchevel 1850.

François Moureaux, chef de l'Azimut

«Quand j'ai appris la nouvelle, trois sentiments m'ont envahi, tout d'abord la surprise de cette étoile si rapidement acquise à la troisième saison, puis la joie de cette récompense convoitée par tant de cuisiniers, et enfin la pression due à cette distinction.»

**Et cette année encore :**

★ LE BATEAU IVRE - DEUX MACARONS

Deux étoiles depuis 1989 (et deux étoiles depuis 1987 pour son autre restaurant au Bourget du Lac l'été)

Jean Pierre Jacob, chef du Bateau Ivre

«J'avoue avoir chaque année une petite appréhension au moment de la sortie du guide en particulier du fait que j'ai deux restaurants. Cependant, je n'y pense pas chaque matin en me levant. Etoile ou pas, ce qui compte c'est d'avoir toujours la passion, d'aimer les gens et de vouloir les satisfaire. Cela passe par la quête perpétuelle de bien faire, un travail dans la bonne ambiance avec la motivation de toute une équipe. C'est aussi une remise en question constante, et avant tout une grande rigueur dans le choix des produits.»

★ LE CHABICHOU - DEUX MACARONS

Avec deux macarons depuis déjà 25 ans, le chef ne cesse d'innover avec la table d'hôtes, les cours pour adultes, et maintenant pour enfants, et bien sûr au travers de sa cuisine. Son restaurant ouvert à l'année ravit les papilles de ses convives quelque soit la saison.

Michel Rochedy, chef du Chabichou

«Nous cherchons depuis le début à rendre les gens heureux. Nous ne nous prenons pas au sérieux, mais faisons les choses sérieusement.»

★ LA TABLE DU KILIMANDJARO - UN MACARON

Jean-Alain Baccon, Directeur de la Restauration

L'année dernière, la Table du Kilimandjaro obtenait sa première étoile au Guide Michelin. C'était une « joie intense » que partageait Alexandre Ongaro avec toute son équipe. Le travail acharné pour satisfaire une clientèle de gastronomes, le choix des produits de première qualité, les cuissons précises, tout a concouru à la reconnaissance du monde de la haute gastronomie.

L'année écoulée a apporté son lot de joies et de réussite ; la Table du Kilimandjaro ne désemplit pas de la saison, attirant à chaque service des gastronomes venus souvent de très loin pour goûter aux plats d'Alexandre Ongaro.

Aujourd'hui, la Table du Kilimandjaro est entrée dans le pré-carré des Grandes Tables des 3 Vallées. Le Kilimandjaro est heureux de la belle réussite de ses confrères et des récompenses qui leur ont été attribuées par le Guide Rouge.

**Contact presse**