

EN QUÊTE *d'étoiles*

INVESTIGATION OF STARS

Avant d'être étoilé, chaque Chef parcourt un chemin qui n'est jamais anodin ! Ceux des 3 Vallées nous racontent le leur...

Propos recueillis par **Géraldine Vischi**

AMUSE-BOUCHES

Il y a ceux qui ont suivi le chemin 'classique' des grandes maisons comme Gatien Demczyna du Montgomerie** à Courchevel : « J'ai construit ma carrière dans des établissements renommés et étoilés au guide Michelin, afin d'apprendre solidement les bases et la technique de la cuisine française. C'est donc un rêve que j'ai construit petit à petit » ; et puis il y a les autres, comme les Meilleur père & fils de la Bouitte*** à Saint Martin de Belleville. « Nous sommes des autodidactes. Un jour on a commencé à skier, on a eu notre première étoile ; puis on a continué de s'entraîner, on a obtenu la deuxième. Et ce travail, cette confiance que les gens avaient mis en nous, s'est transformé en une troisième étoile. Mais rien n'était écrit, ce fut simplement la conséquence de notre travail, de notre cuisine à quatre mains qui fonctionne avec beaucoup d'amour. On skiait différemment des autres, mais on est parvenu à aller très vite ! », confie Maxime le fils.

« Les règles que nous avons apprises sont totalement différentes entre la vallée et 1 850m d'altitude. Il faut absolument maîtriser l'ensemble de ces paramètres avant l'ouverture de nos restaurants ».
Gatien Demczyna, Le Montgomerie à Courchevel**

"The rules we learned are totally different between the valley floor and 1,850m above sea level. It was essential to master all these parameters before opening our restaurants."
Gatien Demczyna, Le Montgomerie in Courchevel**



DR

Before receiving a Michelin star, chefs must undergo gruelling trials. Some of those in Les 3 Vallées tell us about theirs...

AMUSE-BOUCHES

There are those who followed the "classic" path of the big catering establishments, like Gatien Demczyna of the two-star Montgomerie in Courchevel: "I built my career in renowned, Michelin-starred restaurants to learn the basics and techniques of French cooking. It's a dream that I built up little by little". And then there are the others, like the father & son who are behind three-star Bouitte in Saint Martin de Belleville. "We are self-taught. One day we started skiing, we earned our first star; then we continued to train, we got a second one. And all this effort, this trust that people had put in us, turned into a third star. But nothing was planned, it was simply the result of our work, our four-handed kitchen that operates with a lot of love. We were skiing in a different way to others, but we managed to go very fast!" says Maxime junior.

...



La pintade, l'un des plats signature du Montgomerie**.

The guinea fowl, one of the signature dishes of the two-star Montgomerie.

DR



« Au Kintessence**, on joue sur les couleurs et les textures de la betterave »

« At two-star Kintessence, we play with the colours and the textures of beetroot »

DR

ENTRÉE

Une étoile, conséquence d'un travail oui, mais d'un travail d'équipe, indiscutablement, comme l'explique Jean-Rémi Caillon du Kintessence** à Courchevel : « les étoiles Michelin ne peuvent pas être simplement un rêve de Chef, c'est l'aboutissement de tout professionnel qui s'implique entièrement dans une démarche gastronomique. Pour que cela fonctionne, il faut que ce soit l'idéal d'un sommelier, d'un maître d'hôtel, d'un cuisinier, d'un pâtissier, d'une direction... de toute une équipe ». Si la clé de la conquête d'un ciel étoilé passe par la fidélité des équipes, c'est un challenge encore plus difficile à relever en station du fait de la saisonnalité. « Il faut construire une équipe solide en très peu de temps, nous travaillons avec des collaborateurs qui sont fidèles d'une année sur l'autre », confie Gatiem Demczyna.

STARTER

A star is the result of hard work, yes, but team work above all, as Jean-Rémi Caillon of two-star Kintessence in Courchevel explains: "Michelin stars can't simply be the dream of the chef, it's the high point of any professional who is fully involved in a gastronomic enterprise. For this to work, it must be the ideal of the sommelier, the maître d', the cook, the pastry chef, the restaurant manager... the whole team. If the key to winning stars lies in the fidelity of the teams, it is a challenge even more difficult to rise to in a ski resort because of the seasonal nature of the trade. "We have to build a strong team in a very short time, we work with staff who remain with us from one year to the next," says Gatiem Demczyna.



DR

« Les étoiles Michelin ne peuvent pas être simplement un rêve de Chef, c'est l'aboutissement de tout professionnel qui s'implique entièrement dans une démarche gastronomique. »
Jean-Rémi Caillon, Le Kintessence** à Courchevel

"Michelin stars can't simply be the dream of the chef, it's the high point of any professional who is fully involved in a gastronomic enterprise."

Jean-Rémi Caillon, two-star Le Kintessence in Courchevel



Les produits nobles ont aussi leur place en montagne, comme ici le caviar des Meilleur à La Bouitte**.

Noble produce also has its place in the mountain, like the best caviar at three-star La Bouitte

MARC BERENQUER

PLAT

Une recette magique pour devenir étoilé ? Il n'en est rien. Pour preuve, la diversité des cuisines proposées dans les restaurants gastronomiques des 3 Vallées. À la Bouitte***, Maxime Meilleur dit de sa cuisine qu'elle est « taquine ! On cultive la différence et le plaisir de faire plaisir : ici on n'est pas dans le luxe, on est dans l'art de vivre. Chez nous les gens viennent chercher une expérience globale, à nous de leur montrer que la Savoie possède une identité avec des produits locaux tels que la polenta, les herbes de nos prés, les fraises des bois, l'oseille, les champignons, les bourgeons de sapin... ». Non loin de là, un peu plus haut dans la vallée des Belleville, Josselin Jeanblanc compare la carte des Explorateurs* à la clientèle de Val Thorens : « notre cuisine se veut le reflet de Val Thorens, cosmopolite. J'aime m'inspirer de la Savoie, de mon Jura natal, de mes voyages en Asie. Je mélange les plats d'ici et d'ailleurs pour un mariage pluriculturel ». De l'autre côté du domaine skiable, à Courchevel, Jean-Rémi Caillon parle d'une cuisine française, contemporaine et précise. « Elle est généreusement inspirée de notre environnement montagne en alliant ce terroir avec quelques produits nobles. Par mon histoire personnelle, les notes 'umami' (la cinquième saveur de base avec le sucré, le salé, l'amer et l'acide, ndr) sont considérablement présentes ». Pourtant toutes ces cuisines, aussi variées soient-elles, possèdent un point commun d'envergure qui ajoute encore au mérite d'obtenir une étoile en station : « l'altitude joue un rôle essentiel. Les temps et températures de cuisson, l'ébullition, le dosage des levures... les règles que nous avons apprises sont totalement différentes entre la vallée et 1850m d'altitude. Il faut absolument maîtriser l'ensemble de ces paramètres avant l'ouverture de nos restaurants », explique ainsi Gatiem Demczyna.

MAIN COURSE

Is there a magic recipe to winning stars? There is none. Proof of this is the diverse character of the cuisines in Les 3 Vallées' gourmet restaurants. At three-star La Bouitte, Maxime Meilleur says that her cooking is meant to tease! "We cultivate difference and the pleasure of pleasing: here is not about luxury, it is about the art of living. People come to us looking for a global experience, and it is up to us to show them that Savoy has an identity with local products such as polenta, the grass of our meadows, wild strawberries, sorrel, mushrooms, pine buds..." Not far from there, a little further up the Belleville valley, Josselin Jeanblanc compares the menu at the one-star Explorateurs to the customers of Val Thorens: "Our cuisine is a reflection of Val Thorens: cosmopolitan. I like to be inspired by Savoy, my native Jura, and my travels in Asia. I blend dishes from here and elsewhere in a multicultural marriage." On the other side of the ski area, in Courchevel, Jean-Rémi Caillon speaks of a French cuisine that is contemporary and precise. "It is generously inspired by our mountain environment, combining this unique terroir with some noble produce. In my personal history, the 'umami' notes (the fifth basic taste after sweet, sour, salty and bitter - ed.) have a considerable presence. Yet all these cuisines, as varied as they are, have a common feature that adds to the merit of obtaining a star at a ski resort: "Altitude plays a vital role. Cooking times and temperatures, boiling, yeast dosage... all the rules we learned are totally different between the valley floor and 1,850m above sea level. It was essential to master all these parameters before opening our restaurants," explains Gatiem Demczyna.

« Nous sommes des autodidactes. Un jour on a commencé à skier, on a eu notre première étoile ; puis on a continué de s'entraîner... »
Les Meilleur père & fils, La Bouitte*** à Saint Martin de Belleville.

"We are self-taught. One day we started skiing, we earned our first star; then we continued to train..."
The father & son team awarded Best, La Bouitte*** in Saint Martin de Belleville.



PDUBREUIL

...



*Explosion de couleurs
à la table des Explorateurs* !
Ou quand la gourmandise
passe aussi par les yeux...*

*An explosion of colours
at the table of one-star
Explorateurs! Or when
deliciousness is also seen*

GERARD COTTET

• • •

FROMAGE

Au-delà de représenter une consécration ultime, une étoile constitue un vrai plus pour le restaurant qui en bénéficie. Ainsi à la Bouitte***, l'obtention d'une troisième étoile a permis de développer la maison, d'embaucher du personnel. C'est une véritable marque caution pour le restaurant, tout comme l'est le label Relais & Châteaux de la partie hôtel. « Une étoile, cela a un impact énorme sur la fréquentation du restaurant. Il suffit de voir comme le téléphone s'est mis à sonner après l'annonce ! » s'amuse Josselin Blanc avant de poursuivre : « nous gagnons en visibilité mais en échange, nous n'avons absolument pas droit à l'erreur ».

CHEESE

Beyond representing the ultimate crowning glory, a Michelin star is a real plus for the restaurant that benefits. Thus at three-star Bouitte, obtaining the third star helped to develop the restaurant and to hire staff. This is a real brand image for the restaurant, as is the Relais & Châteaux label for the hotel section. "A Michelin star has a huge impact on the restaurant's popularity. Just imagine how the phone started ringing after the announcement!" Josselin Blanc laughs before adding: "We gain visibility, but in exchange, there's no longer any room for errors."

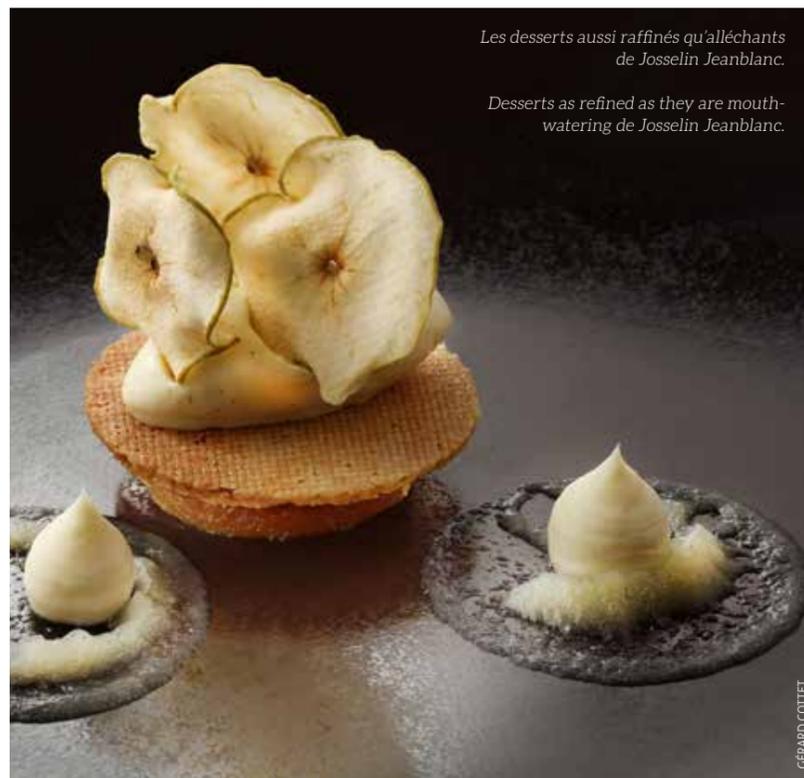
• • •



Le Grand Cœur & Spa

MÉRIBEL





• • •

DESSERT

Suite au départ de Val Thorens de Jean Sulpice, Josselin Jeanblanc ressent une pression supplémentaire à représenter les couleurs de la plus haute station d'Europe: « on verra ce qui arrive ensuite mais pour l'instant, je veux continuer à maîtriser et peaufiner mon étoile. Cela passe par une constance sans faille et une équipe fidèle, ainsi que par le soutien du Meilleur Ouvrier de France Romuald Fassenet, avec son œil expert en ce qui concerne la cuisine à proprement parler mais également tout ce qui va autour ». Progresser, encore et toujours, c'est aussi le crédo des Meilleurs, ce duo de passionnés: « Trois étoiles, c'est comme un titre de champion olympique que l'on remet en jeu chaque jour, auprès de chaque client. Pour les conserver, il suffit de continuer de faire ce que l'on sait faire, sans jamais cesser de progresser. S'il y avait une quatrième étoile à aller chercher, on irait sans doute la chercher, par envie de faire plaisir... » ■

DESSERT

Following the departure of Val Thorens of Jean Sulpice, Josselin Jeanblanc feels an additional pressure to fly the flag for the highest ski resort in Europe: "We'll see what happens next but for now, I want to continue to master and refine my star. It's all about flawless consistency and a loyal team, as well as the support of the Best French Artisan Romuald Fassenet, with his expert eye on the cuisine itself as well as everything around it." Time and again, progress is also the credo of the Best French Artisans, this duo of enthusiasts: "Having three stars is like holding an Olympic champion title that you have to win again every day, with every customer. To keep them, we simply continue to do what we do best, without ever ceasing to progress. If there were a fourth star, we would probably seek it, for the sheer desire of giving pleasure..." ■

« Notre cuisine se veut le reflet de Val Thorens, cosmopolite. J'aime m'inspirer de la Savoie, de mon Jura natal, de mes voyages en Asie. »
Josselin Jeanblanc, Les Explorateurs* (Pashmina) à Val Thorens

"Our cuisine is a reflection of Val Thorens: cosmopolitan. I like to be inspired by Savoy, my native Jura, and my travels in Asia."
Josselin Jeanblanc, Les Explorateurs* (Pashmina) in Val Thorens



la
cantine
 d'Alvar

AU PIED DES PISTES

Route de la Chaudanne,
 73550 MERIBEL

04 79 06 60 89

lacantinedalvar@gmail.com

▲▲▲▲▲
 la
cantine
 d'Alvar
 AU PIED DES PISTES



« Le lait dans tous ses états », l'un des desserts mythiques de La Bouitte***.

"Milk in all its states," one of the mythical desserts of three-star La Bouitte

MARC BERENQUER

LES ÉTOILÉS DES 3 VALLÉES

THE STARS OF LES 3 VALLÉES

.....

La Bouitte*** (Saint Marcel - Saint Martin de Belleville) de René et Maxime Meilleur **+33 (0)4 79 08 96 77**

Le 1947*** (Hôtel Cheval Blanc, Courchevel) de Yannick Alleno **+33 (0)4 79 00 50 50**

Le Chabichou** (Courchevel) de Michel Rochedy et Stéphane Buron **+33 (0)4 79 08 00 55**

Le Kintessence** (Hôtel Le K2 Palace, Courchevel) de Jean-Rémi Caillon **+33 (0)4 79 40 08 80**

Le Montgomerie** (Hôtel Le K2 Altitude, Courchevel) de Gatien Demczyna **+33 (0)4 79 01 46 46**

Les Explorateurs* (Hôtel Pashmina, Val Thorens) de Josselin Blanc et Romuald Fassenet **+33 (0)4 79 00 09 99**

Le Baumanière 1850* (Hôtel Le Strato, Courchevel) de Jean-André Charial **+33 (0)4 79 41 51 60**

L'Azimut* (Courchevel le Praz) de François Moureaux **+33 (0)4 79 06 25 90**

Le Farçon* (Courchevel la Tania) de Julien Machet **+33 (0)4 79 08 80 34**

L'Ekryn* (Hôtel Le Kaïla, Méribel) de Laurent Azoulay **+33 (0)4 79 41 69 35**



L'adresse incontournable de la station
de Méribel depuis plus de 50 ans pour vos escapades
au coeur des Alpes !



HÔTEL LA CHAUDANNE **** - 88 Rue des Jeux Olympiques - 73550 Méribel
www.chaudanne.com - [+33 \(0\)4 79 08 61 76](tel:+33479086176) - reservation@chaudanne.com

