



Le génépi
Verte, jaune, bio, sucrée, florale, forte... cette liqueur fabriquée à base d'armoises, des plantes de montagnes, se décline à tous les goûts.



Les diots
Purement savoyards, les diots sont des saucisses de porc composées de 70 % de gorge (du gras) et 30 % de maigre. On les savoure nature, fumés, séchés, crus, cuits, etc.



Le miel
Michel Mathiez a implanté ses ruches en montagne, loin de la pollution. Ici, les abeilles butinent sapin, acacia, sauge, gentianes, myrtilles sauvages et autres fleurs d'altitude.



Le beaufort
Originaire de Tarentaise, de Maurienne et du beaufortin, le beaufort est un fromage d'exception qui, pour la fabrication d'une seule meule, nécessite 400 litres de lait.

Val Tho gourmand



Le Chalet de la marine

Isolé au milieu des pistes, Le Chalet de la marine propose une cuisine de tradition et offre un magnifique buffet de desserts. On y vient aussi pour l'ambiance des après-midi rythmée par les DJ, et pour les soirées montagnardes qui se terminent skis aux pieds, flambeau à la main.

Chalet de la marine, bar, self et restaurant, accès par le téléski des Cascades, 04 79 00 01 86

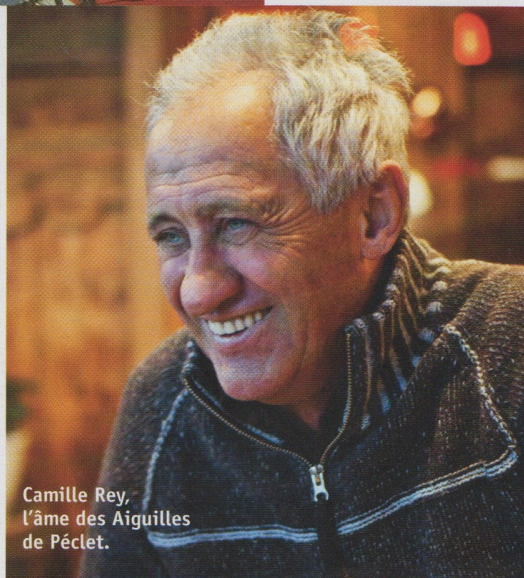


Les Aiguilles de Pécelet

L'adresse incontournable de Val Tho. Créé en 1982 par Camille Rey, premier guide de la vallée, qui a vu la station se construire, ce restaurant de haute altitude propose une cuisine 100 % savoyarde et 100 % gourmande. On y savoure diots, polenta aux morilles, potée savoyarde, crème brûlée au reblochon, rissole ou tarte aux myrtilles face au mont Blanc. Environ un soir par semaine, soirée montagnarde avec descente aux flambeaux.

Les Aiguilles de Pécelet, bar, self et restaurant accès Funitel de Pécelet, 04 79 00 03 76

Remerciements à Jean et Magali Sulpice pour leur hospitalité, à Thomas Diet, champion de free ride et Julien Duporte pour les sauts en terrasse et à Julien et Géraldine de l'office de tourisme.



Camille Rey, l'âme des Aiguilles de Pécelet.

La Belle en cuisine

La caverne d'Ali Baba des amateurs de fromage et de charcuterie. On y trouve des tommes, des beauforts incroyablement savoureux, des jambons à l'os affinés pendant vingt mois, des diots, des saucissons et une belle sélection de génépi.

La Belle en cuisine, rue de caron, Val Thorens, 04 79 00 04 30

Et aussi...

Découvrez du 16 au 23 janvier la semaine de la gastronomie à Val Thorens : cours, ateliers et rencontres... pour découvrir les produits locaux et s'initier à la cuisine en altitude !

Rens. office du tourisme : www.valthorens.com