



dépenser beaucoup... La première chose que j'ai faite fut d'enlever les nappes pour donner une ambiance plus décontractée, plus accessible, en relation avec la chaleur de la montagne. A midi, j'ai un menu que l'on déguste sans passer quatre heures à table et qui permet de repartir skier l'estomac léger.

Dans votre restaurant, donc, pas de fondue ni de tartiflette ?

Non, mais je mets en avant les produits du terroir, afin de faire découvrir aux visiteurs l'étendue des saveurs de la région, comme une mousse de beaufort aux herbes et fleurs des montagnes, ma spécialité. C'est ça, ma cuisine, sublimer des produits, et pas seulement des produits nobles.

Il paraît que vous fournissez même les repas de la crèche de Val-Thorens...

J'y ai naturellement inscrit mon fils et les menus de la cantine ne me convenaient pas. La mairie m'a proposé de m'en occuper... Avec mon épouse, mes collaborateurs, des nutritionnistes, on a réfléchi à ce qu'on pouvait faire. Je voulais travailler des produits frais. En entrée, on prépare des veloutés de topinambour, des salades de betteraves que l'on coupe finement au couteau, du quinoa, de l'épeautre... Les enfants aiment les couleurs, les parfums. C'est important, l'éducation au goût. ■

Le chef dévoile sa « cuisine en altitude » dans un beau livre cosigné avec Jean-Philippe Durand et Marie-Pierre Morel : « D'un hiver à l'autre. 55 recettes » (éd. Glénat).

Sur la terrasse du Restaurant Jean Sulpice, une gastronomie au sommet



OFFICE DU TOURISME
www.valthorens.com
04-79-00-08-08

Y ALLER

La gare de Moûtiers-Salins se trouve à 37 km de Val-Thorens. De là, des navettes régulières rejoignent la station (rens. : 04-79-24-21-58). TGV Paris-Moûtiers : 4 heures. Restaurant Jean Sulpice : 04-79-40-00-71 et www.jeansulpice.com. Un premier menu à 70 €.

SES ADRESSES ET BONS COINS

SE BALADER, SKIER...

■ **Aller à la cime Caron aux premières lueurs de l'aube**

« Le matin, vers 7 heures, j'adore monter à ski à la cime Caron. A cette heure, les remontées mécaniques sont fermées. Alors, je mets des peaux de phoque sous mes skis et j'avance comme ça une bonne heure. Je prends mon café chez Jean-Pierre Baralo, propriétaire du chalet d'altitude le Caron Freeride Café. »

Caron Freeride Café : 06-13-44-23-25.

■ **Skier vers Orelle, de l'autre côté de la montagne**

« Depuis ce village, les Italiens, Grenoblois et Lyonnais viennent facilement à Val-Thorens. Au lieu de monter jusqu'à la station, ils garent leur voiture à Orelle, prennent les remontées mécaniques et sont tout de suite dans le domaine. »

DÉJEUNER, GOÛTER...

■ **Déguster le beaufort de Gaël Machet**

« Mon producteur se trouve dans le parc de la Vanoise, dans l'alpage de Ritord, mais on le trouve aussi à La Belle en Cuisse (voir ci-dessous). »

Rens. : 06-70-61-68-26.

■ **Goûter avec ses enfants à La Marine**

« J'y vais avec mon fils prendre le goûter le mercredi après-midi. »

Chalet de La Marine, piste des dalles, télésiège Cascades. Rens. : 04-79-00-01-80.

■ **S'approvisionner en fromages et charcuteries à La Belle en Cuisse**

« Le soir, en famille, on aime se régaler d'une spécialité, genre raclette. Ces traiteurs font de la charcuterie de qualité. »

Rue de Caron, Immeuble Arcelle 1 ; 04-79-00-04-30.

■ **Acheter sa viande à Saint-Martin-de-Belleville, chez Gaston Eybord**

La Belleville, ice des Viandes, immeuble Beaufortain, aux Mégnins, ou dans le centre de Saint-Martin-de-Belleville ; 04-79-00-04-07 et 04-79-08-96-32.

SÉJOURNER

■ **Comme chez soi dans l'un des grands appartements du groupe les Montagnettes, auquel est adossé le restaurant de Jean Sulpice.**

Rens. : 04-79-10-49-15 et www.montagnettes.com

■ **Comme un pacha à l'Altapura, un palace 5 étoiles**

« Ils ont un spa magnifique. »

Rue du Soleil, Val-Thorens ; 04-80-36-80-36 et www.altapura.fr

