

●●● ron, racines oubliées et sauce Apicius ou la daurade à plat, cuite sur la peau, et encore la pluma de porc ibérique à la châtaigne, tomates confites et pousses d'épinards, suivie d'un agrume en amertume, délicieux sablé de citron vert, sorbet citron, gingembre et vanille à la cristalline de pamplemousse. A midi, sur la piste Boyes, les skieurs déjeunent sur la très chic terrasse du K, transformée en bistrot de luxe.

Plat principal avec ombre-chevalier: 24 €. Rens.: 04-79-41-42-00 et www.hotel-kaya.com

**ET AUSSI**

**Chez Pépé Nicolas**, sur le hors-piste de Cumin, les truculents frères et cousins Suchet ouvrent aussi l'hiver leur chalet-restaurant d'alpage dans une ambiance bergerie-refuge où la soupe au lard et à la vieille tomme de l'alpage fait fureur. Menu skieur différent chaque jour.

Rens.: 06-09-45-28-35 et www.chezpepenicolas.com

**Au Cocon des Neiges**, au départ de la télécabine des Bruyères, Stéphane Guidal, ancien du Palais à Biarritz, conjugue Saint-Jacques poêlées et galette de risotto.

Rens.: 04-79-08-78-21.

**A la coopérative laitière La Croisette**, annexe de celle de Moûtiers, des paquets de brins de génépi et de crozets artisanaux au sarrasin et froment côtoient la tomme fermière de la vallée, les œufs de ferme de Haute-Savoie et toutes sortes d'infusions.

Rens.: 04-79-08-52-39.

**CÔTÉ DÉTENTE**

On opte pour le «Grand rituel lacté», soin au lait d'ânesse proposé dans la collection 100% biologique du **spa du Kaya**.

Rens.: 04-79-41-42-00 et www.hotel-kaya.com

**Au chalet du Gypse** et à la **résidence Les Clarines**, massages toniques après-ski pour hommes.

Rens. 04-79-09-45-00 et 04-79-41-41-41.

**Le centre sportif**, avec baie vitrée sur La Masse, est le rendez-vous des nageurs sur 25 mètres et, entre autres, des amateurs de fitness et de remise en forme avec lits hydro-massants.

Rens.: 04-79-01-08-83.

**Val Thorens**

**Etoiles au sommet**

Il fallait une sacrée audace pour se lancer un tel défi. En 2003, à 24 ans, Jean Sulpice, sportif et amoureux de la montagne, prend les commandes de L'Oxalys, sur les pistes Pluvio-mètre et Plein Sud, à 2300 mètres d'altitude! En 2005, il décroche sa première étoile au Michelin, et son restaurant devient l'étoilé le plus haut d'Europe. En 2010, à 31 ans, le jeune chef décroche une deuxième étoile, et L'Oxalys passe Relais & Châteaux, puis se classe parmi les «Grandes Tables du monde». « Ici, la gastronomie n'existait pas. Personne n'a cru à mon pari à cause des contraintes liées à l'altitude », explique l'ancien second de Marc Veyrat, passé en 2004 par les alambics de Ferran Adrià, maître de la cuisine moléculaire à El Bulli, en Espagne. Même faire cuire un œuf est ardu à Val Thorens: « A cette altitude, l'eau bout à 80°C et non à 100°C.



**L'Oxalys**, la plus haute table d'Europe, un pari signé Jean Sulpice.

*Il faut recalculer les temps de cuisson de tous les produits, dont la conservation est aussi mise à rude épreuve», ajoute-t-il. En effet, le taux d'humidité n'est que de 20% : poissons, viandes et légumes se dessèchent donc à vive allure. « Nous devons travailler rapidement tous les produits. Nous faisons même le pain et les viennoiseries en petites quantités, plusieurs fois par jour, en réhumidifiant la pâte régulièrement. Pour corser le défi, la pression atmosphérique gonfle d'air les emballages des yaourts, des bouteilles d'eau, des pots de crème... Mais ces contraintes sont devenues ma force », s'amuse-t-il avant de préciser qu'en revanche, le faible taux d'humidité convient à la meringue*

qu'il travaille allègrement si l'on en juge par ses divines pommes meringuées. Que l'on ait choisi la tartelette menthe et carottes marinées dans le vinaigre balsamique accompagnée de riz de Camargue soufflé, ou la joue de bœuf braisé et œufs aux cèpes servis avec un chignin-bergeron, puis une mondeuse des Orchis, vin biodynamique choisi par Magali Sulpice, sommelière de renom et épouse du chef, l'expérience gastronomique de L'Oxalys reste longtemps en bouche. Menu à partir de 69 €. Rens.: 04-79-40-00-71 et www.restaurant-loxalys.fr

**Maître sushis à l'œuvre**

Aux Chalets du Thorens, un maître sushi chorégraphie ses assiettes devant les clients. Il met en jolies pièces les saumons, daurades, thons rouges, gambas et homards du vivier.

24 € le makisu de 12 pièces. Rens.: 04-79-00-02-80 et www.leschaletsduthorens.com

**ET AUSSI**

Sur la piste des Dalles, le chalet d'altitude de **La Marine** mériterait une étoile.

Menu skieurs 36 €. Rens.: 04-79-00-01-86 et www.chaletmarine.com

**A L'Epicurien**, le chef Jérémy Gillon se fournit chez 43 producteurs différents, notamment chez Karen, une jeune agricultrice de la vallée, et encense le cochon sous toutes ses formes.

Menu à partir de 49 €. Rens.: 04-79-00-51-30 et www.restaurantmontana.fr

**L'épicerie fine La Belle en Cuisse** est le repaire des fins gourmets. Ils y trouvent salaisons, fromages fermiers, vins, champagnes et toutes les spécialités savoyardes.

Rens.: 04-79-00-04-30 et www.la-belle-en-cuisse.fr

**CÔTÉ DÉTENTE**

**Au centre sportif**, on nage sur 18 mètres après s'être copieusement roulé dans la neige. On passe ensuite sous les douches froides, au sauna, au hammam, puis au caisson individuel de récupération après-ski. **Le spa** travaille avec la marque Eona pour les massages sportifs au bambou ou à la cire chaude.

Rens.: 04-79-00-00-76 et www.facebook.co/centresportifvalthorens **COLETTE MAINGUY**