

LES NEWS HÔTELLERIE DE MONTAGNE & FOOD



ASSIETTES TRANSALPINES ET AMBIANCE FESTIVE AU ROC SEVEN

Le Roc Seven se situe au sommet de la télécabine du Roc 1 aux Menuires. Dans la lignée des hôtels Fahrenheit Seven de Val Thorens et Courchevel, Véronique Vidoni a imaginé une décoration atypique pour ce nouveau restaurant sur les pistes. Les teintes noir et bronze composent une ambiance rétro-chic. Les camaïeux de vert que l'on retrouve sur le carrelage du bar, les velours des fauteuils et le papier peint de chez Cole & Son figurent une forêt luxuriante au milieu de la neige. Sur la grande terrasse, dès 14 h, le public profite de l'ambiance festive, organisée par le DJ résident et les performers. L'établissement se targue d'être le restaurant italien le plus haut perché des 3 Vallées. Dans l'assiette, pizza, pasta, risotto, milanaise et osso buco de veau ont la part belle. En cuisine, 80% de la brigade est italienne, tout comme bon nombre de produits : l'huile d'olive, la farine et la sauce tomate des pizzas.

MONTCLAR, UNE STATION PLEINE DE SAVEUR

La station de Montclar, dans les Alpes-de-Haute-Provence, affiche fièrement son terroir provençal. Une trentaine d'agriculteurs ont fondé la Coopérative des produits du terroir et proposent confitures, miel, vin, liqueurs, fromage, charcuterie, plantes aromatiques, médicinales et alimentaires, jus et pâtes de fruits... Le tout en vente directe.

La tendance se retrouve également dans certains établissements, comme au Domaine de l'Adoux. Le chef Alain Quièvre s'est tourné vers les produits locaux grâce au label « maître restaurateur ». « J'avais envie de faire une cuisine simple, avec du goût et du bon sens ! Nous avons la chance d'avoir une grande richesse de producteurs, notamment dans le Val de Durance. Ma carte en est composée à 80 %. À 7 kilomètres de chez moi, j'ai découvert un producteur de volailles fermières, une viande qui révèle toute sa saveur à basse température », explique le chef. Son établissement est également en cours de labélisation « Quatre saisons » par Cap France, une distinction qui prend en compte la notion de produits de saison et le faible impact carbone.

VITE DIT :

Le Guide Michelin a décerné ces nouveaux Bib Gourmand 2020 à plusieurs établissements de Savoie Mont Blanc : Cozna à Annecy, Akashon à Chamonix-Mont-Blanc, L'As des Neiges aux Gets, La Ferme de Cupelin à Saint-Gervais-les-Bains, Simple et Meilleur à Saint-Martin-de-Belleville et La Table des Armailis aux Saisies.