



Communiqué de presse – Janvier 2023

Le restaurant Sylvestre* à Courchevel 1850 : l'excellence jusque dans l'art de la table

La table hivernale du chef Sylvestre Wahid, décorée d'un macaron Michelin l'année dernière, seulement trois mois après son ouverture, accueille ses convives dans un écrin de luxe au service du goût et de l'excellence en matière d'art de la table.



Crédits : Stéphane Riss

Situé aux pieds des pistes de Courchevel 1850, au sein de l'hôtel cinq étoiles des Grandes Alpes, le Restaurant Sylvestre offre une cuisine gastronomique de haut vol. Si le menu se compose de mets nobles et raffinés, les contenants qui subliment les plats le sont tout autant. L'attention aux détails du chef se retrouve jusque dans l'effort apporté à l'art de la table, issu des meilleurs artisans qui cristallisent l'excellence européenne.

La verrerie : un souffle de cristal du bout des lèvres

Les verres à vin et à champagne sont signés Zalto, célèbre verrerie d'origine italienne qui façonne des verres en cristal sans plomb d'une extrême finesse, soufflés à la bouche puis finis à la main. Les verres à eau proviennent de la Maison Dior : une première série a été élaborée en cristallin par Cordelia de Castellane, une seconde a été gravée à la main du

motif Cannage, un code graphique devenu emblématique de la Maison, en collaboration avec **la maison Baccarat**.

Les bols, les assiettes, les vasques à caviar et les arafes viennent de la **Maison Lalique**, une référence de la verrerie de luxe qu'on ne présente plus. Tout est fabriqué dans la manufacture de **Wingen-sur-Moder** en Alsace, ouverte par René Lalique en 1912, Unique site de production Lalique au monde, le lieu est même érigé au statut de Musée.

Les carafes à vin sont signées **Maximilian J. Riedel**, représentant de la onzième génération de l'entreprise familiale **RIEDEL Crystal**, établie depuis 1678. Il a reçu de nombreuses distinctions par le Museum of Modern Art, le MoMa de San Francisco ou encore le Musée du verre de Corning pour son travail de designer.



*La table, tout un art au Restaurant Sylvestre.
Crédits : Stéphane Riss*

Les couverts : de l'histoire jusqu'au bout de la fourchette

L'argenterie provient de chez **Christofle**, marque sublimant les articles d'apparat et objets du quotidien depuis 1830 : du bijou au couvert, de l'orfèvrerie à la statuaire, des objets décoratifs aux arts de la table. Sur les tables du restaurant Sylvestre, on retrouve la **collection Jardin d'Eden**, créée en 2010 par **Marcel Wanders Studio**, grand nom du design contemporain.

Les couteaux sortent tout droit de l'imaginaire de **Jean-Pierre Ceccaldi**, artisan du village de Zoza, en Corse du Sud et l'un des derniers tenants du savoir-faire unique et ancestral du couteau corse. Les pièces d'exception sont fabriquées selon les plus hautes exigences de qualité, authenticité et créativité.



Le coffret à couteaux et l'argenterie - Crédits : Stéphane Riss