



LE CHALET DU SIRE
- cuisine alpestre -

**Les chefs Kévin Vaubourg et Lucille Routin reprennent
le Chalet du Sire, institution au panorama exceptionnel
sur le lac du Bourget et le Mont Blanc.**

Le Chalet du Sire, adresse emblématique nichée à La Féclaz en Savoie, sur le plateau du Sire à 1500 mètres d'altitude, ouvre un nouveau chapitre.

Le duo de chefs Kévin Vaubourg et Lucille Routin reprend ce site d'exception en pleine nature avec la volonté d'y proposer un restaurant gastronomique à 4 mains ancré dans le terroir des Bauges.

Une ouverture prévue en juin 2026.





Plus qu'une reprise, un choix de conviction

Depuis plus de 60 ans, le Chalet du Sire est le point de repère des randonneurs qui s'élancent vers la Croix du Nivolet. Avec son panorama imprenable sur le lac du Bourget, Chambéry, le Mont Blanc, les massifs de la Chartreuse et de Belledonne, il incarne l'âme conviviale et authentique du massif des Bauges.

C'est ce lieu et tout ce qu'il représente que Kévin Vaubourg et Lucille Routin ont choisi pour créer leur premier restaurant ensemble. Une étape fondatrice dans leur parcours et un choix assumé qui n'est pas anodin.

Native de Chambéry, Lucille connaît ces montagnes depuis l'enfance. Kévin les a adoptées. Ensemble, ils voient dans le Chalet du Sire bien plus qu'une reprise : une évidence géographique, un retour à l'essentiel et une source d'inspiration. Leur cuisine herbacée, florale et profondément terrienne trouve dans les alpages des Bauges un territoire de prédilection. Leur ambition : faire du Chalet du Sire un restaurant gastronomique qui célèbre le terroir local, en lien avec les producteurs du massif, dans le respect de la nature environnante et de son identité paysanne singulière.

Deux chefs en symbiose aux parcours étoilés

Kévin Vaubourg et Lucille Routin ont en commun l'exigence et un parcours jalonné de maisons étoilées. Après des expériences auprès des chefs Gilles Goujon*** et Jean-Luc Rabanel**, Kévin restera 7 ans auprès de la cheffe triplement étoilée Anne-Sophie Pic entre Valence, Paris et Lausanne au Beau-Rivage Palace où il était chef exécutif. Originaire de Chambéry, Lucille enchaîne de son côté de grandes maisons savoyardes auprès des chefs Jean Sulpice**, Emmanuel Renaut***, Clément Bouvier*.

C'est en 2021 au Beau-Rivage Palace que le duo se rencontre. Réunis ensuite en 2024 au restaurant Le Lavandin au château Les Oliviers de Salettes en Drôme provençale, le couple s'affirme et compose une cuisine de terroir résolument contemporaine à 4 mains récompensée par une étoile au Guide Michelin dès la première année. En reprenant le Chalet du Sire, Kévin Vaubourg et Lucille Routin font le choix de l'essentiel, de l'héritage paysan au cœur d'un massif vivant, discret et inspirant qui doit avant tout se mériter.


LE CHALET DU SIRE
- cuisine alpestre -

Station La Féclaz Lieu-dit, Route du Sire,
73230 Les Déserts - chaletdusire.fr