



# COCORICO N'CO

*met le feu*

## AUX PISTES DE SKI

### TIGNES • VAL D'ISÈRE

Cet hiver, Aurélie et Cyril Bonnevie réunissent leur Cocorico (Val d'Isère) et leur Doudoune, (Tignes), sous la même enseigne – Cocorico N'Co. La nouvelle carte de ces après-ski d'altitude festifs – désormais ouverts dès la mi-journée, est signée par une belle brochette de chefs : Juan Arbelaez, Thibault Sombardier, Emmanuel Renaut et Sébastien Bouillet.



Première nouveauté, le nom ! Cocorico, l'après-ski déjanté créé il y a cinq ans à Val d'Isère, et son jumeau tout aussi électrique, inauguré il y a trois ans à Tignes, porteront désormais la même enseigne. Les Cocorico N'Co auront beaucoup en commun : de grands espaces multi-ambiances situés à même des pistes de ski, où l'on peut manger sur le pouce, boire un verre ou plus... et surtout, faire la fête dans une ambiance bon enfant assurée par de joyeuses équipes.



## La fête, toute la journée

Les Cocorico N'Co lanceront désormais les festivités **dès la mi-journée**. Pour plaire au plus grand monde et à tous les âges, la playlist de l'après-midi réunira les tubes les plus populaires des années 70, 80, 90, et 2000, que tous connaissent. De quoi réunir toutes les générations dans un esprit convivial et détendu.

À Val d'Isère, le soir, les groupes live et les performances de DJs, avec des sélections aussi pointues que dans les grands clubs urbains, reprennent pour mettre le feu aux pistes et ambiancer même les plus fatigués.

Plus de coupure entre ces moments festifs. **Ouverts en continu**, de midi à 20h

à Tignes, 14h à Val d'Isère, les Cocorico N'Co basculeront d'une atmosphère à l'autre en douceur, pour faire monter la température progressivement, jusqu'à 4h30... Histoire de pouvoir remonter sur les skis le lendemain... Et se remettre très vite en piste.

Pour que chacun se sente bien à Val d'Isère, **Aurélie et Cyril Bonnevie** ont revu leurs espaces et abandonné les codes de boîtes de nuit. Rhabillés d'une charpente en bois, les Cocorico N'Co se parent d'une **déco chic** et s'articulent autour de zones pour que tous les clients puissent s'installer à leur aise et danser jusqu'au bout de la nuit, selon leurs affinités.



## Une nouvelle carte stylée

Les changements se lisent jusque dans les assiettes. Aurélie et Cyril Bonnevie ont confié à Dalila Saadi Brockly de l'agence Oui Chef le soin de recruter des chefs en vue, pour signer la nouvelle carte et créer des plats bien givrés, dans l'esprit de la maison.

Ainsi, **Juan Arbelaez**, chef-star des réseaux sociaux et entrepreneur infatigable à la tête de 13 restaurants parisiens, a créé un **burger à la fois réconfortant et haut en couleurs**. Pain moelleux et crémeux par Patrick Chevallot (MOF pâtissier, installé à Val d'Isère), steak bien grillé et sauce à base d'oignons, tomates, chorizo et basilic.

**Thibault Sombardier**, passé par Top Chef, à la tête de deux restaurants parisiens, a imaginé une recette végétale. Une explosion de saveurs qui se niche dans une chipolata sans porc et des aiguillettes panées sans poulet, agrémentées de chou blanc légèrement vinaigré, d'une mayonnaise à l'oseille, et de carottes, concombre et coriandre. Un résultat ultra-gourmand.

**Emmanuel Renaut**, chef du Flocons de Sel à Megève et Meilleur Ouvrier de France, signe quant à lui une **saucisse de gibier et une saucisse de veau, blotties dans un biscuit de Savoie au sapin**.

Enfin, **Sébastien Bouillet**, pâtissier-chocolatier établi à Lyon jusqu'au Japon, est chargé du côté sucré. Amoureux de la fête et de la montagne, il complète à merveille le trio salé, mais garde encore un peu de suspens sur ses créations exclusives.

**Eugénie Guillermin**, cheffe formatrice de l'institut Paul Bocuse et cheffe exécutive de l'agence Oui Chef-fe, est chargée de coordonner ces feux-follets culinaires.



## Un mot sur Aurélie et Cyril Bonnevie

Mais qui sont les commanditaires de ce réchauffement des pistes ? Ils s'appellent Aurélie et Cyril Bonnevie. Amateurs de bonne chère, de fêtes endiablées et d'entrepreneuriat, ils se sont rencontrés dans des établissements parisiens. Elle, Parisienne, la tête bien sur les épaules, est issue d'une formation d'histoire de l'art et d'architecture, puis d'un cursus dans la communication. Lui, ex sportif de haut niveau et avalin d'origine, s'est épanoui dans une carrière faite de restaurants puis de clubs parisiens branchés.

Ensemble, ils ont sauté sur une proposition de la mairie de Val d'Isère pour créer un endroit capable de rajeunir la clientèle de la station. Ils caracolent depuis en tête des établissements festifs de haute montagne et ont profité du confinement pour réinventer leur offre au sommet.



## VAL D'ISÈRE

04 79 24 60 04  
Rond Point des Pistes  
73150 Val-d'Isère

 CocoricoValdi  
 cocoricovaldi

## TIGNES

04 79 06 34 42  
Rue du Val Claret  
73320 Tignes

 CocoricoTignes  
 cocoricotignes

[www.cocoricoapresski.com](http://www.cocoricoapresski.com)

