

Beaumier

L'ALPAGA

Alt. 1100 M MEGÈVE ALPES

La nouvelle gastronomie de L'Alpaga Megève

Alexandre Baule, chef cuisinier, & Tess Evans-Mialet, cheffe pâtissière



Un nouveau binôme en cuisine ! Après une nouvelle décoration de L'Alpaga imaginée par le cabinet d'architectes Charles & Co l'an passé, c'est au tour de la gastronomie de se renouveler.

Le chef **Alexandre Baule**, qui vient d'intégrer les équipes de l'hôtel, travaille en binôme avec la cheffe **Tess Evans-Mialet** qui occupe le poste de cheffe pâtissière. Ils officient pour l'ensemble de l'offre gastronomique de l'hôtel, le Bistrot et La Table, le restaurant gastronomique.

Dans la continuité de la démarche Beaumier, les chefs proposent à L'Alpaga une gastronomie sincère et engageante empreinte de tradition mais résolument ancrée dans la modernité.

Partageant les mêmes valeurs que Beaumier, le chef Alexandre Baule a à cœur de travailler des produits régionaux, sourcés avec attention.

Il imagine des créations qui mettent en avant le terroir, sans pour autant dénaturer le côté saisonnier des plats proposés au Bistrot et à La Table.

Sa signature ? Des plats traditionnels revisités et twistés aux goûts du jour, des produits d'exception valorisés dans chaque création, une justesse des goûts et une démarche régionale reflet de ses valeurs éco-responsables.

La Table de L'Alpaga, le restaurant gastronomique de l'hôtel, permet au chef de s'exprimer en sublimant les produits.

A l'image d'une promenade gastronomique, il construit ses services de la mer, en passant par l'eau douce, puis la terre pour arriver enfin en haut des montagnes.

Veau de Chartreuse, navet travaillé avec du miel de montagne, création végétale autour du butternut et de la châtaigne agrémentée d'une vinaigrette de jus de butternut cru ou encore travail autour de la Saint-Jacques, le chef Alexandre Baule met en place une réelle réflexion culinaire pour rendre ce moment unique.

Au Bistrot de L'Alpaga, la cuisine se veut plus traditionnelle, tout en s'inscrivant dans la modernité. Le chef y réinterprète des classiques de la cuisine française avec des produits locaux.

Poireaux vinaigrette, échalotte et noix de Grenoble, Daube à la Dauphinoise, Soupe à l'oignon ou encore Risotto de crozet au Reblochon, les plats sont réconfortants et gourmands.

Pour les fêtes de fin d'année, des menus spécifiques seront proposés autour du gibier et des coquillages, crustacés.

Âgée de 28 ans, la jeune pâtissière est une femme qui fait bouger la gastronomie, les mentalités, qui avec sa délicatesse, enchante le paysage gastronomique.

Tess Evans-Mialet bouscule les codes, innove, elle ose.

Avant-gardiste dans son travail, elle souhaite avant tout se rapprocher de la nature environnante au travers de créations à l'approche très moderne.

Elle collabore étroitement avec des producteurs de la région, notamment la Ferme de la Croix du Planay qu'elle apprécie particulièrement pour la Faisselle de chèvre et le chèvre affiné. Quand elle le peut, elle cueille directement ses herbes et aromates dans le potager de l'hôtel, notamment le serpolet ou le cosmos.



Sa signature ? Des associations singulières, sincères et percutantes, des desserts qui ont du sens, avec toujours une touche d'émotion.

Ses créations allient raffinement et gourmandise, privilégiant les ingrédients locaux et de saison, reflet de son engagement éco-responsable.

Pour les fêtes de fin d'année, pas de chocolat ni de vanille ou ingrédients exotiques.

Tess limite au maximum l'impact écologique des approvisionnements et adopte une réelle dimension éthique aux valeurs fortes. Ainsi, la bûche de Noël, parée de blanc pour rappeler les sommets les arbres enneigés du village de Megève, est composée principalement de mandarine acidulée et confite.

Conscients de cette révolution verte et souhaitant être des acteurs actifs, ils imaginent des assiettes à la fois gourmandes et responsables, qui sont également le reflet des valeurs de l'hôtel (et plus largement de Beaumier), de son atmosphère et de la nature environnante.

À propos de L'Alpaga

L'Alpaga fait peau neuve et rouvre ses portes après une rénovation réalisée par le cabinet d'architectes d'intérieur Charles & Co. Situé au cœur du village avec une vue imprenable sur le Mont Blanc, c'est tout naturellement que la rénovation de l'hôtel a trouvé son inspiration dans la beauté et les couleurs de son environnement. Ainsi, les chambres, le lobby, le bar et l'espace bien-être présentent aujourd'hui leur nouveau décor. L'hôtel compte 26 chambres, 7 suites indépendantes et six chalets luxueux. Il a deux restaurants : la Table de l'Alpaga du chef Alexandre Baule et le Bistrot de L'Alpaga, idéal pour un déjeuner ou un dîner convivial. Le Spa de l'Alpaga est un véritable havre de paix et la salle de fitness, le hammam, la piscine et les cabines de soin viennent également d'être rénovés.

À propos de Beaumier

Loin des cartes postales et des standards internationaux, Beaumier part de la destination pour créer à chaque fois une histoire sur-mesure. Les hôtels immergent les hôtes dans leur environnement, de manière responsable. Beaumier, c'est un luxe responsable, une quête d'authenticité, une hospitalité et une éthique. Les hôtels Beaumier transportent des sommets enneigés, aux rives ensoleillées de la Méditerranée, en passant par la beauté de la Provence.

En plus de Petunia à Ibiza et des 3 hôtels à Wengen récemment acquis, le groupe exploite aujourd'hui huit hôtels en France : l'hôtel Le Val Thorens, l'hôtel Le Fitz Roy à Val Thorens et l'hôtel des 3 Vallées à Courchevel 1850 dans les Alpes françaises ; Hôtel L'Alpaga à Megève ; Hôtel Les Roches Rouges, à Saint-Raphaël sur la Côte d'Azur ; Capelongue à Bonnieux ; Le Moulin et Le Galinier à Lourmarin.

À propos d'Alexandre Baule

Fort de 15 années d'expérience, dont 10 en établissements étoilés Michelin, le chef Alexandre Baule évolue auprès de chefs de renoms. Il fait ses premiers pas en cuisine auprès du chef Romain Hubert* avant de rejoindre les équipes de Christian Farenasso à Saint-Tropez. C'est ensuite auprès du chef Sylvestre Wahid** qu'il obtiendra le poste de demi-chef de partie puis chef de partie. Dès Mars 2018, il sera aux côtés du chef doublement étoilé Christian Sinicropi au Martinez à Cannes en tant que sous-chef, où il officiera pendant plus de 4 ans.

Il prend désormais la tête des cuisines de L'Alpaga, à la fois à La Table et au Bistrot.

À propos de Tess Evans-Mialet

Diplômée de l'Ecole Ferrandi, la cheffe Tess Evans-Mialet fait ses armes en cuisine et s'épanouit auprès de chefs de renoms : Eric Pras***, Franck Charpentier*, Eric Frechon***, Claire Damon, Cédric Grolet...

Elle poursuit sa jeune carrière à l'âge de 25 ans, lors de l'ouverture de Contraste dans le 8ème arrondissement de Paris, en tant que cheffe pâtissière, puis un peu plus tard au Clarence.

Son travail et son inventivité lui permettent notamment de décrocher le prix Lebey du meilleur dessert au chocolat en octobre 2020.