

# La Sivolière

COURCHEVEL

1850

## Vivien Weissenbacher, un nouveau chef au restaurant Le 1850 à la Sivolière

La Sivolière, qui fête ses 50 ans cette année, s'est forgée une réputation exclusive depuis que Florence Carcassonne y reçoit comme dans une maison de famille, une adresse confidentielle à la convivialité contagieuse.

Pour cette nouvelle saison, elle y accueille son nouveau chef, Vivien Weissenbacher qui présentera une cuisine Française avec une touche scandinave, pour sublimer Le Restaurant 1850.



Jeune chef de 28 ans au CV bien rempli, Vivien est un enfant de la télé culinaire, bercé au son des escapades gourmandes de Jean-Luc Petitrenaud, Joël Robuchon ou Julie Andrieu. Après un apprentissage dans les restaurants étoilés, il est parti trois ans au Danemark pour ouvrir son horizon.

Là-bas il découvrira tous les secrets de la cuisine scandinaves chez l'étoilé Jonathan Bernstein et son établissement le Clou à Copenhague. Revenu en

France, il exerce comme chef privé puis en brigade sur les croisières de la compagnie Virgin ou dans de prestigieux restaurants du sud de la France.

C'est, nourri de toutes ces expériences, que le chef Vivien s'installe dans les cuisines du 1850 à la Sivolière. Dans ce cadre bienveillant et chaleureux, comme une salle à manger d'amis que l'on retrouve avant et après le ski, chef Vivien souhaite exercer ses talents au service d'une cuisine de base française, à partir de produits de saison, avec une touche scandinave.

Le plat signature de la carte du 1850 sera une truite cuite à l'étouffée aux herbes de nos montagnes, crème de panais et poêlée de Crosne.

### **Les plus de la carte :**

Chaque hôte de la Sivolière séjournant en demi-pension se verra également proposer un plat sur mesure.

Cette année, le menu pour enfants est le même que pour les grands mais avec des portions plus petites... et pour nos amis à quatre pattes, un menu à la carte sera toujours disponible.



**Le dimanche soir, La Sivolière proposera de venir dîner à la table de Madame...**

La personnalité de cette bonne vivante est devenue légendaire de ce côté des cimes. Rien de plus naturel alors pour **Florence Carcassonne que de recevoir enfin « chez elle », tous les dimanches soir**, comme elle aurait à cœur de le faire à sa propre table. Une table qu'elle souhaite réconfortante, avec des plats de partage, bon enfant et anoblissant les recettes les plus simples.

Des recettes qui font partie de la mémoire collective, **des plats de « partage » du dimanche en famille qu'on salue jusqu'à la dernière goutte, des produits de saison qui intègrent un répertoire élégant mais sincère, droit au but, faisant fi des modes et des sophistications d'altitude.**



### **Infos Pratiques**

Hôtel La Sivolière \*\*\*\*\*

Rue des Chenus 73120 Courchevel 1850 Tel : 33 (0)4 79 08 08 33

E-mail : [lasivoliere@sivoliere.fr](mailto:lasivoliere@sivoliere.fr)