



Mariage des saveurs à Courchevel : Madame invite l'Ami Jean à la Sivolière

Stéphane Jégo investit les cuisines de Florence Carcassonne

Niché dans un écrin de bois et de pierre, la Sivolière, l'institution la plus discrète de Courchevel depuis cinquante ans, s'est forgée une réputation exclusive depuis que Florence Carcassonne y reçoit comme dans une maison de famille.

Et, sans cesse en recherche d'innovation, de partage et de générosité, **Florence Carcassonne crée l'événement en invitant l'Ami Jean à investir les cuisines de la Sivolière.**



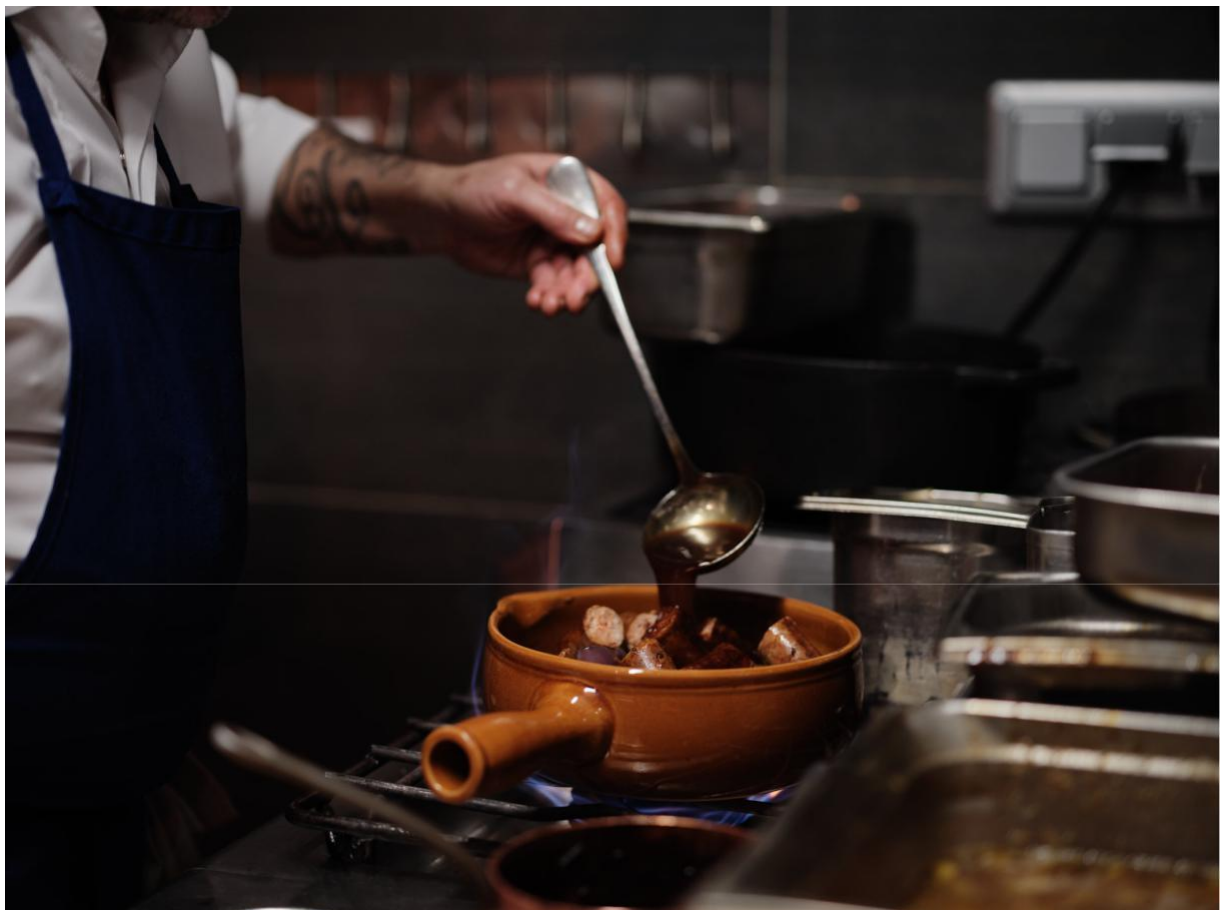
A l'origine de cette union gourmande une rencontre entre Madame et Stéphane Jégo, le chef de l'Ami Jean, par le biais d'un ami commun. La complicité est immédiate et Madame décide de lui ouvrir immédiatement les portes des deux rendez-vous culinaires de la Sivolière : le « **Secret Bar** » et « **la Table de Madame** », le restaurant au cadre bienveillant et chaleureux, comme une salle à manger d'amis que l'on retrouve avant et après le ski.

Dans ces deux cocons de bien-être, où tout le monde se côtoient avec la même envie de partager en toute convivialité des saveurs, **Stéphane Jégo a imaginé toute une carte de plats emblématiques issue de ses créations parisiennes chez l'Ami Jean et des produits issus des montagnes qui entourent la Sivolière.**

Des assiettes en « bouts des doigts » à partager autour du « Secret Bar » au son des DJs invités toute la saison à enchanter l'ambiance des soirées enneigées, mais aussi **des plats au caractère bien trempé et généreux, à l'image de celui de Stéphane Jégo, à déguster à la « Table de Madame ».** Dans tous les cas, la cuisine créative de Stéphane, passionné des produits de saison, est conçue pour être partagée et générer des moments de plaisir chaleureux, délier les langues... Des valeurs qui collent parfaitement à l'esprit de la maison de Madame.

Les convives pourront déguster, par exemple, un **bœuf confit grillé de 7 heures flambé à l'origan**, une **soupe de parmesan de maman Philomène**, un **riz au lait de partage caramel et nougatine** (qui figure dans le top 10 des meilleurs dessert au monde de Vanity Fair)...

Ou encore un **cochon fermier au poêlon**, une **joue de veau cuite au bouillon de pot -au -feu confite et grillée**, une **charcuterie de bœuf de montagne** à picorer du bout des doigts.





Stéphane Jégo qui a le culte du produit et un profond respect des techniques traditionnelles allié à l'inspiration libre, a fait ses armes auprès d'Yves Camdeborde pendant 10 ans au restaurant la Régolade. Depuis 2002 il a repris

avec son épouse l'Ami Jean, la plus vieille institution basque de la place de Paris, pour y développer une cuisine pleine de générosité et de saveurs.

Infos Pratiques

Hôtel La Sivolière *****

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

E- mail : lasivoliere@sivoliere.fr

www.hotel-la-sivoliere.com

