



LE STRATO

COURCHEVEL

LE STRATO COURCHEVEL INAUGURE SA SAISON HIVERNALE PORTÉE PAR LA SIGNATURE D'UNE TABLE DEUX ÉTOILES

Le Strato Courchevel entame une saison historique. Récompensé en mars 2025, le restaurant Baumanière 1850, dirigé par le chef Thomas Prod'Homme, ouvrira ses portes le 12 décembre 2025, auréolé de deux étoiles au Guide Michelin.

Formé dans les plus belles brigades de sa Méditerranée natale : La Table du Castellet, L'Épuisette et L'Oustau de Baumanière, Thomas Prod'Homme rejoint Le Strato en 2018, avec l'envie de tracer son propre sillon au sommet des Alpes gastronomiques. Son identité culinaire se précise au fil des saisons, jusqu'à cette consécration : après avoir maintenu la première étoile obtenue par son prédécesseur, Thomas Prod'Homme décroche sa deuxième étoile en 2025.

Pour cette saison marquée par cette distinction inédite, Baumanière 1850 invite les convives à découvrir une cuisine profondément personnelle, nourrie de souvenirs d'enfance et de racines phocéennes. Chaque assiette reflète le parcours et la sensibilité du Chef Thomas Prod'Homme, qui fait de l'authenticité et de la précision ses signatures gastronomiques.





« Courchevel offre ce luxe de pouvoir lâcher prise, d'assumer ses audaces. Les miennes ont le goût de mon enfance, de mes racines méditerranéennes... Les blettes que me faisait ma mère, les poissons, tous les légumes du registre familial ont leur place ici. Il me revient de les anoblir à leur juste valeur », confie le Chef, qui sillonne la Savoie chaque été à la rencontre des meilleurs producteurs et éleveurs.

— S —

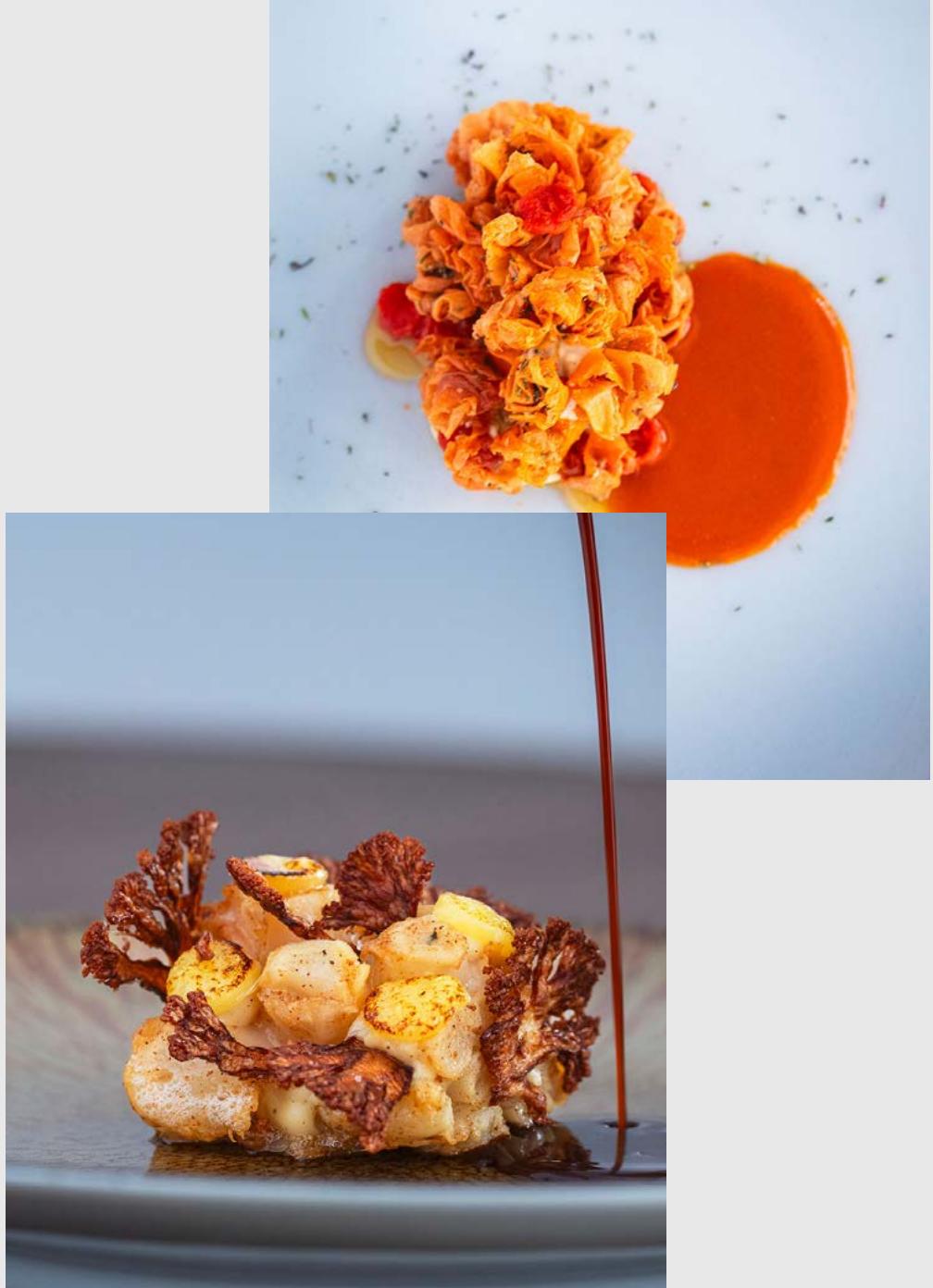
Sa cuisine se veut réconfortante, parfois même régressive, mais toujours d'une grande rigueur. Il travaille la concentration des goûts dans une même bouchée plutôt que la démonstration, cultive l'acidité avec finesse grâce aux acides lactiques de laitages d'exception sourcés à la Ferme du Pralong, et s'appuie sur les ressources naturelles de l'altitude : bourgeon de sapin, mélilot, berce...

Chaque plat raconte une mémoire : les pâtes au jus de poulet de son enfance devenues signature ; la Méditerranée qui affleure dans le " Veau sous la mer " (algues et couteaux) ; et ces intitulés malicieux qui parlent la langue du territoire : Pigeon en haut des pistes, Truite en robe de soirée...

Trois menus, dont un végétarien, dessinent une vision moderne et sensible du dîner en montagne.

— S —

« J'aime l'idée de toujours créer le manque, gage du souvenir, d'une envie pas complètement assouvie qui donne envie de revenir », conclut Thomas Prod'Homme. Une philosophie qui résonne avec l'âme du Strato : une maison intime, exigeante, et désormais doublement étoilée.



INFORMATIONS PRATIQUES

LE STRATO
COURCHEVEL

