

VAL D'ISÈRE, DEUX TABLES DANS LES 109 DU GAULT & MILLAU

Ce jeudi 7 septembre 2023, le Gault & Millau dévoile son 109 avec deux adresses sur Val d'Isère. Les restaurants René et Poya intègrent le guide des 109, portés par leurs Chefs Yann Foucher (René), Anthony Vial & Loïc Renand (Poya). C'est aussi le travail et la vision de deux jeunes restaurateurs du village qui est salué ici : Maxime Bonnevie (René) et Charles Roux Mollard (Poya) perpétuent avec talent la tradition gastronomique de Val d'Isère, terre d'accueil à 1850 m d'altitude.

René

C'est à l'extrémité domaine skiable Tignes – Val d'Isère, sur la partie basse de la piste bleue Mangard, que l'on s'arrête pour un déjeuner en toute intimité à René. Caché à l'orée des sapins, sous le premier restaurant familial l'Edelweiss, René est l'hommage de Maxime Bonnevie à son grand père, guide de montagne. La cuisine est ouverte sur la salle, elle-même ouverte sur la vallée qu'elle surplombe depuis Le Fornet : vue imprenable sur Val d'Isère. La décoration est brute : bois, béton et lainages vert sapin, dans les tons des arolles et des mélèzes qui entourent le lieu. Côté cuisine la cuisson à la braise déroule son fil rouge sur une carte en 3 temps : entrées et desserts travaillés, plats autour d'une belle pièce de viande ou de poisson bruts cuits à la braise, servis avec accompagnements et sauces au choix. La qualité des produits est au cœur du concept, la cave de maturation trône au milieu de la pièce. Au printemps on profite de la terrasse d'où l'on observe les groupes de bouquetins et chamois sur les pentes sud.

Chef : Yann Foucher

Le plat signature : Poireaux légèrement fumés, lard noir de Bigorre & émulsion Beaufort

Photos : <https://fromsmash.com/Rene-Val-dIsere>

Poya

Au cœur du village de Val d'Isère, Poya ouvre ses grandes portes en bois en fin de journée. Passé l'entrée, on s'attarde au bar avec ses cocktails pointus et sa carte de vins avant de s'attabler avec vue sur le spectacle de la cuisine ouverte. Le diner se déroule au son d'une musique bien choisie et parfaitement dosée, passion du patron, Charles Roux Mollard. À la carte on retrouve entre autres saveurs, les marqueurs du territoire : omble chevalier, girolles, truite de Savoie ou choux fleur rôti à la grenobloise. Les Chefs Anthony Vial & Loïc Renand forment un duo solide, créatif et précis.

Le plat signature : Ravioles maison de homard

Chef exécutif : Anthony Vial

Chef consultant : Loïc Renand

Photos : <https://fromsmash.com/Poya-Val-dlsere>

Nos tables sur Gault & Millau

René

Poya