



## **« 6ème édition du Challenge des Chefs Étoilés » Val Thorens (Savoie), du 11 au 13 avril 2016**

**Les charmes de la montagne au printemps révèlent des vocations de skieurs... Cyril LIGNAC, Mercotte, Jérôme BOCUSE et les chefs d'Alain DUCASSE viennent de prendre leur dossard pour défier la brigade de chefs « Made In Val Tho », menée par Jean SULPICE et Édouard LOUBET sur leurs terres...**

**Du 11 au 13 avril, la station accueille plus de 50**

**chefs étoilés venus des quatre coins de la France et d'ailleurs, pour 3 jours de compétitions de ski, de gastronomie, d'échanges et de partages. Ce défi ski hors-normes, lancé en 2011 par le chef Christophe ARIBERT du restaurant Les Terrasses du Grand Hôtel d'Uriage-les-Bains a pour objectif de rassembler les grands chefs, loin de leurs fourneaux, autour de journées festives, conviviales et sportives.**

Des chefs de renom, un concept de « bistronomie des neiges » né ici et plus de 60 adresses gourmandes qui déclinent les plaisirs de la table à l'infini, Val Thorens porte bien son nom de station « épicurienne ».

C'est la première année que le Challenge des Chefs Étoilés se déroule à Val Thorens et pour l'occasion l'équipe organisatrice, composée de **Jean SULPICE, Édouard LOUBET** (qui a remporté l'édition 2014), **Christophe ARIBERT et Emmanuel RENAUT**, a concocté un programme aux petits oignons : slalom géant parallèle, kilomètre lancé, rallye découverte et gastronomie bien-sûr.



### **Un dîner de gala 9 étoiles !**

Mardi 12 avril 2016, Val Thorens convie plus de 200 personnes et grands chefs à une soirée de gala aux couleurs et saveurs locales. Le magnifique village « **Val Thorens Sensations** », partenaire de l'événement, accueille pour la réalisation de ce dîner les 7 grands chefs de Val Thorens en cuisine. C'est d'ailleurs dans ce village 4 Tridents, ouvert en décembre 2014, que tous les chefs seront hébergés.

Au menu de ce dîner de gala, les « plats signatures » des chefs à retrouver aux tables de Val Thorens :

**Jean Sulpice\*\* / Édouard Loubet \*\***

Cresson Caviar Petrossian et Pizza à la truffe

**Romuald Fassenet\* (Meilleur Ouvrier de France) / Jossin Jeanblanc (chef Pashmina)**

Pâté en croute de volaille de la Cour d'Armoise aux morilles et vin jaune, cornichon des bois

**Cyril Attrazic\* (chef consultant La Maison)**

Nouilles de cèleri, champignons du massif et émulsion à la livèche

**Jean Sulpice\*\* (restaurant Jean Sulpice)**

Truite Fario, lait de sapin

**Éric Samson (chef résident Koh-I Nor)**

Fricassée d'escargots à l'ail des ours, crémeux de chèvre frais et pignons torréfiés

**Jérémy Gillon\* (L'Épicurien)**

Poitrine de veau braisé, jus à l'aspérule odorante, chlorophylle de chénopode Bon-Henry, asperges vertes

14 producteurs proposeront des accords mets et vin

## **Les chefs qui participent au Challenge des Chefs sont :**

Amandine CHAIGNOT (Hôtel Rosewood, Londres - Angleterre)

Bernard MURE-RAVAUD (Les Alpagnes, Grenoble)

Éric SAMSON (Hôtel Koh-I Nor, Val Thorens)

Flora MIKULA (Les Saveurs de Flora, Paris)

Josselin JEANBLANC (Les Explorateurs, Val Thorens)

Lucie PICHON (Vista Palace Hôtel, Roquebrune)

Michel PORTOS (Malthazar, Marseille)

Patrick CHEVALLOT (Maison Chevallot, Val d'Isère)

Romain BARTHEZ (La Maison, Val Thorens)

Sébastien BOUILLET (Chocolaterie Bouillet, Lyon)

MERCOTTE (bloggeuse culinaire et jurée de l'émission Le Meilleur Pâtissier sur M6)

# 1 étoile

Alain PERRILLAT-MERCEROT (Atmosphère, le Bourget du Lac)  
Christophe SCHUFFENECKER (Hôtel de l'Alpaga, Megève)  
Cyril ATTRAZIC (Chez Camillou, Aumont-Aubrac / chef consultant La Maison, Val Thorens)  
Cyril LIGNAC (Le Quinzième, Paris)  
Didier GOIFFON (La Marelle, Peronnas)  
Éric GUERIN (La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim)  
Éric JAMBON (Domaine des Séquoias, Bourgoin-Jallieu)  
Franck REYNAUD (Hostellerie du Pas de l'Ours, Crans Montana - Suisse)  
François MOUREAUX (L'Azimut, Courchevel-le-Praz)  
Geoffrey POËSSON (La Badiane, Sainte-Maxime)  
Georges PACCARD (La Ciboulette, Annecy)  
Guillaume VIALA (Hôtel le Belvédère, Bozouls)  
Jean-Jacques NOGUIER (La Ferme de l'Hospital, Genève - Suisse)  
Jérémy GILLON (L'Épicurien, Val Thorens)  
Julien MACHET (Le Farçon, La Tania)  
Pierre MARIN (Auberge Lamartine, le Bourget du Lac)  
Piet HUYSENTRUYT (Likoke, Les Vans)  
Raphaël LE MANCQ (Le Sérac, Saint-Gervais-les-Bains)  
Romuald FASSET (Château du Mont Joly, Sampans / chef consultant Les Explorateurs, Val Thorens)  
Sébastien BONNET (Kleber, Crest)  
Stéphanie LEQUELLEC (La Scène, Paris)  
Thierry FERNANDES (Le Prieur, Avignon)  
William LE DEUIL (Ze Kitchen, Paris)

# 2 étoiles



Benoît VIDAL (L'Atelier d'Edmond, Val d'Isère)  
Christophe ARIBERT (Les Terrasses, Uriage-les-Bains / chef consultant Club Med Sensations, Val Thorens)  
Édouard LOUBET (La Bastide de Capelongue, Bonnieux / chef consultant Club Med Sensations, Val Thorens)  
Jean-Pierre JACOB (Le Bateau Ivre, Le Bourget du Lac)  
Jean-Rémi CAILLON (La Table du Kilimandjaro, Courchevel)  
Jean SULPICE (Jean Sulpice, Val Thorens)

Julien ROUCHETEAU (La Table du Lancaster, Paris)  
Michel ROSTANG (Michel Rostang, Paris)  
Nicolas MASSE (La Grande Vigne, Bordeaux-Martillac)  
Olivier NASTI (Chambard, Kayserberg)  
Patrick JEFFROY (Hôtel de Carantec, Carantec)  
Pierre CARRIER (Hôtel Hameau Albert 1er, Chamonix Mont-Blanc)  
Serge VIEIRA (Serge Vieira, Chaudes-Aigues)  
William FRACHOT (Hostellerie du Chapeau Rouge, Dijon)  
Yoann CONTE (Yoann Conte, Annecy)

## 3 étoiles

Emmanuel RENAUT (Flocon de Sel, Megève)  
Franck CERUTTI (Hôtel de Paris et du Louis XV - Alain Ducasse, Monaco)  
Jérôme BOCUSE (Paul Bocuse, Collonges)  
Maxime MEILLEUR (La Bouitte, Saint-Marcel)  
Patrick LAINE (Brigade Alain Ducasse, Hôtel de Paris Le Louis XV, Monaco)

## Programme du Challenge

### **Lundi 11 avril**

Matinée : installation des chefs au village Club Med Sensations de Val Thorens  
Après-midi : rallye découverte de la station skis aux pieds organisé par Hoka One One

### **Mardi 12 avril**

9h30 - 13h30 : épreuves de ski sur le stade Yannick Richard, slalom géant parallèle et kilomètre lancé  
14h : remise des prix et déjeuner au restaurant La Maison, place Caron  
19h00 : dédicaces des chefs au village Club Med Sensations et remise des prix  
21h : dîner de gala au village Club Med Sensations

Tout au long de ce programme le public est invité à venir encourager ses chefs préférés !

**Info : Office de Tourisme de Val Thorens : 04 79 00 84 83**