



Une 8ème étoile Michelin rejoint la constellation de Megève !

[Anthony Bisquerre, Chef de La Table de L'Alpaga décroche sa seconde étoile]



Une nouvelle fois, Megève s'élève...

Portée par des acteurs éblouissants, c'est la destination toute entière qui s'illumine et vient toucher les étoiles ! En effet, c'est parce qu'il est façonné par ces artisans du vrai que notre territoire palpite et vous offre des trésors uniques. Aujourd'hui, nous sommes fiers de vous annoncer qu'une nouvelle étoile brille sur Megève : Anthony Bisquerre, chef à la Table de l'Alpaga, décroche une seconde étoile au Guide Michelin. Emmanuel Renaut au Flocons de Sel conserve sa troisième étoile, Julien Gatillon au 1920 sa deuxième étoile et Nicolas Hensingier au Prima sa première étoile. Bravo aux chefs !

"C'est un rêve de gosse, je ne m'y attendais pas du tout. J'ai plus que jamais envie de continuer ce qu'on a appris pas à pas... une cuisine avec des produits qui ont du goût. C'est ça la table de L'Alpaga à Megève !"

- Anthony Bisquerre, Chef, La Table de l'Alpaga**, Megève le 28 janvier 2020 -



Focus

La Table de l'Alpaga ** : Un restaurant, une équipe, une aventure !



C'est en 2016 qu'une nouvelle aventure débute pour le restaurant La Table de l'Alpaga, avec l'arrivée d'Anthony et de son épouse Anne-Sophie Vincent - responsable du restaurant. Dès lors, l'Alpaga leur fait confiance, mise sur une table ouverte été comme hiver, accompagne et soutient la créativité culinaire exceptionnelle d'Anthony. Pari gagné !



A La Table de l'Alpaga, vous ferez l'expérience d'une cuisine humble et singulière, structurée autour du goût, avec des produits bons et simples de la nature environnante. Une vraie cuisine de saison et une carte qui se renouvelle en permanence, au fil des cueillettes et de ce que la terre a à offrir.

"Anthony et Anne-Sophie, je les adore ! On a été beaucoup questionnés tous les trois avant de se lancer dans l'aventure. Il nous aura fallu beaucoup de persévérance pour en arriver là. Demain comme hier, notre leitmotiv reste le même : régaler nos clients et leur transmettre des émotions. Pour cela, rien de tel que la cuisine d'Anthony à qui nous avons laissé carte blanche : dans l'assiette se retrouve aujourd'hui toute la beauté de sa personnalité !"

- Julien Mathon, Directeur Général, Hôtel Alpaga, Megève le 28 janvier 2020 -

Communiqué de Presse : La Table de L'Alpaga**



Paroles d'étoiles

Les étoiles de Megève unies pour valoriser la cuisine de nos montagnes



Emmanuel Renaut

Chef au Flocons de Sel, triplement étoilé au guide Michelin " Bravo à Anthony et à toute son équipe, c'est une très belle nouvelle pour lui et pour notre village ! Félicitations également à Julien, Nicolas et leurs équipes pour continuer de faire briller leurs étoiles sur Megève. Nous avons besoin de chefs qui valorisent notre terroir et les circuits courts. Cette dynamique est bien là à Megève, source d'inspiration pour tous je l'espère, de mettre en avant la cuisine de montagne. L'objectif du Flocons de Sel : se dire que rien n'est jamais gagné, se remettre en question sans cesse et tenter chaque jour d'être meilleur demain ! "



Julien Gatillon

Chef au 1920, doublement étoilé au Guide Michelin (Four Seasons Hotel Megève) - Chef Exécutif du Domaine du Mont d'Arbois " C'est formidable pour Anthony et Anne-Sophie ! Cette nomination confirme que la Table de l'Alpaga est une vraie belle table grâce au travail d'Anthony et de ses équipes. J'étais assis à ses côtés lors de la cérémonie des étoiles de lundi : c'était particulièrement émouvant de partager ce moment avec lui, d'autant plus qu'il ne s'y attendait absolument pas. Bravo aussi à Emmanuel Renaut et ses équipes pour le maintien de leurs 3 étoiles, c'est une chance d'avoir une table faisant partie des meilleurs 29 restaurants de France à Megève. Avec désormais huit étoiles, Megève s'affirme résolument comme vraie destination culinaire capable d'attirer une clientèle de gastronomes confirmés, c'est formidable ! Les étoiles ne sont jamais acquises, elles sont chaque année remises en cause ... Avec le maintien de ses deux étoiles au Guide Michelin pour le 1920 et de son étoile pour le Prima avec Nicolas Hensingier aux manettes, le Domaine du Mont d'Arbois est soulagé, conforté, satisfait et extrêmement motivé pour continuer à faire évoluer l'ensemble de ses tables mégevannes pour toujours mieux régaler nos clients ! "



Des partenariats culinaires pleins de sens

Megève cultive depuis toujours son savoir-faire d'excellence dans le domaine de la cuisine de montagne : " du champ à l'assiette " en passant par les arts de la table ! C'est de cette volonté de s'affirmer comme destination incontournable du goût que sont nés nos grands rendez-vous gastronomiques annuels. C'est de cette volonté de porter haut les couleurs de la gastronomie française et de promouvoir une économie durable que sont nés nos partenariats culinaires d'exception. Nous partageons déjà le chemin des maisons Taittinger, Cavallè et de la Fruitière du Val d'Arly.

Désormais, Megève s'engage aussi aux côtés de la Team France Bocuse d'Or et de son candidat Davy Tissot, comme Partenaire Prestige, pour l'édition 2019/2021. Davy, qui vient de décrocher sa première étoile au Guide Michelin ce lundi 27 janvier, pourra donc dès à présent compter sur le plein soutien de Megève comme lieu de ressourcement, tout le temps de sa préparation et jusqu'à la grande finale mondiale en janvier 2021. A suivre ...



Davy Tissot

Chef au Saisons, étoilé au guide Michelin Institut Paul Bocuse "Saisons devient le premier restaurant d'application étoilé en France et j'en suis extrêmement fier pour toutes les équipes, tous les jeunes qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes au quotidien pour faire vivre une belle expérience à nos clients. Cette étoile récompense leur travail et contribuera à notre mission de faire rayonner notre savoir-faire dans le monde. Je suis très heureux d'avoir pu contribuer à cela et j'espère désormais pouvoir continuer à faire rayonner notre gastronomie en tant que candidat représentant de la France au Bocuse d'Or."

"Je suis très heureux du soutien de Megève dans cette belle et nouvelle aventure aux côtés de la Team France Bocuse d'Or en tant que Partenaire Prestige. A seulement 2h de Lyon, j'apprécie beaucoup Megève, à la fois pour son authenticité, son art de vivre et ses nombreuses tables de qualité. Bien sûr en tant que sportif, c'est un vrai paradis à l'année, à la fois pour son domaine skiable de plus de 400 km de pistes et pour ses nombreux chemins en VTT, qui me permettront sans aucun doute de me ressourcer et d'évacuer le stress. Une belle source d'inspiration."

- Davy Tissot, représentant français de la Team France Bocuse d'Or Edition 2020/2021, Ecully le 31 janvier 2020 -



Megève gourmande

A la conquête des saveurs...

Cuisine de montagne, cuisine de terroir, bistronomie, restaurants étoilés, cuisine du monde, cuisine traditionnelle, cuisine fusion asiatique... Megève compte plus de 75 restaurants dans le village et 30 sur les pistes ! Tous s'engagent à régaler vos papilles au fil de vos envies, du moment de la journée, de votre activité du jour, des saisons et de votre budget.

Les restaurateurs de Megève vous régaleront toute l'année !



Save the date !

Vos rendez-vous gastronomiques à Megève

- 04/07 - 05/07 & 29/08 - 30/08 : Cuisine Mon Village
- 20/07 - 24/07 : Démons et Vermells
- 16/10 - 19/10 : Toquicimes



Bruits de Table : Emmanuel Renaut [ma vraie famille, c'est les cuisiniers]



Afficher en mode plein écran

Afficher dans votre navigateur
Crédits photo : Commune de Megève, Le 1920 KAVIARI, DR, Benoit Linero
Copyright © 2020 Megève Tourisme. All rights reserved.

Want to change how you receive these emails?
You can update your preferences or unsubscribe from this list.