



La Chamade, à Morzine



L'Ourson, à La Clusaz

## ET AUSSI

**AVORIAZ.** La Crémallière, 311  
Chez Broize. Spécialités de  
champignons. Copieux, sympa.  
Ouvert à midi. A partir de 18 €.  
Village des Lindarets.  
Tél. : 04 50 74 11 68.

**COURCHEVEL.** Le Cuvier.  
Brochettes géantes et accueil  
chaleureux. Ouvert midi et  
soir. Plats 11 € env. à midi.  
Immeuble Slalom, Courchevel  
1550. Tél. : 04 79 08 09 42.

**LA CLUSAZ.** La Scierie. Une  
carte créative à déguster en  
musique (groupes, DJ). Ouvert  
midi et soir. Plats du jour  
12,50 € à midi. Menu 21 €.  
La Croix. Tél. : 04 50 63 34 68.

**VAL D'ISÈRE.** L'Aréoley. Pour  
ses spécialités savoyardes,  
sa terrasse sur l'Isère. Plats  
à partir de 15 €. Fermé lundi.  
Hameau du Farnet.  
Tél. : 04 79 06 11 68.

## Val d'Isère

**La Grande Ourse**  
Installée depuis quarante ans  
sur le Front de neige, la  
Grande Ourse est un lieu  
mythique de la station. Son  
atmosphère encourage  
la fidélité, les personnalités, les  
familles aiment s'y retrouver. Un  
A midi, plat du jour et dessert  
(env. 20 €). Le soir, carte  
gastronomique (env. 80 €).  
Ouvert tous les midis et soirs.  
Près du tire-fesses la Savonnette.  
Tél. : 04 79 06 00 19.

## La Clusaz

**L'Ourson**  
Si le fromage ne vous dit plus  
rien, filez à l'Ourson. Là, vous  
trouverez des tripes et une belle  
carte de viandes, dont des  
pièces de bœuf rares : poire,

merlan ou araignée. Situé au  
cœur du village à côté de  
l'office du tourisme. Ouvert  
à midi (plat du jour 10,50 €)  
et le soir (menu à 32 €).

Passage Mont-Blanc.  
Tél. : 04 50 32 76 99.

## Chamonix

**Le Bistrot**  
Après avoir travaillé quinze  
ans à l'Albert 1<sup>er</sup>, Michaël  
Bourdillat s'est lancé seul avec  
une cuisine plus simple mais  
toujours de qualité. La carte  
(trois entrées, trois plats, trois  
desserts) change tous les  
mercredis. On y déjeune  
parmi les Chamoniards. 15 €  
env. à midi. Ouvert midi et soir.  
151, avenue de l'Aiguille du Midi.  
Tél. : 04 50 53 57 64.

## Morzine

**La Chamade**  
Au cœur du village, voici un  
restaurant rare. Thierry  
Thorens y produit une cuisine  
d'instinct, raffinée, qui reflète la  
montagne. La carte mentionne  
les noms des fournisseurs et les  
lieux de production. A nous  
donc, porcelet à la broche et  
atériaux – le cochon est une  
spécialité du chef – mais aussi  
la volaille aux écrevisses ou les  
chips de betteraves, le tout  
servi avec générosité. La  
maison sert également des  
pizzas. Ouvert tous les jours.  
Plat du jour à 12 €. Pizzas à  
partir de 8 €. Porcelet à 25 €.  
Route de la Plagne, La Clusaz.  
Tél. : 04 50 79 13 91.

## Megève

**Le Matou**  
Au pied du téléphérique de  
Rochebrune on déguste croûtes  
aux morilles et nems au  
reblochon dans un décor de  
vieux bistrot ou sur la terrasse  
plein sud. Les desserts restent la  
grande spécialité du chef, qui  
est aussi la propriétaire des  
lieux. L'endroit réunit aussi le  
fan-club de Stéphane Tissot, un  
pilier de l'équipe de France de  
slalom. Accessible aux piétons.  
Ouvert tous les midis, le soir  
pendant les vacances scolaires.  
Plat du jour 13 € env., carte à  
partir de 15 €.  
192, route du téléphérique.  
Tél. : 04 50 58 97 77.

## Le Torrent

Un bouchon de montagne avec  
ses plats mijotés : rognon de  
veau à la cannelle, pot au feu  
aux joues de cochon... Une  
petite influence sudiste avec un  
loup flambé au pastis complète  
la carte. Pour la touche locale  
prenez la fondue version suisse  
« moit-moit », moitié vacherin  
de Fribourg et moitié gruyère.  
L'adresse est encore assez  
confidentielle car non visible  
depuis la rue. Formule trois plats  
à 26 €. Ouvert midi et soir.  
Place de l'église.  
Tél. : 04 50 58 92 21.



Le Matou, à Megève