

# VIVE LA GLISSE !

## TABLES D'HIVER

Pourquoi remiser nos belles alors qu'avec certaines d'entre elles nous pourrions profiter de cette saison du blanc ? Les beaux souvenirs du Monte Carlo en tête !

TEXTES PHILIPPE COLOMBET, PHOTOGRAPHIES JÉRÔME MONDIÈRE ET D.-R.



### Haut Jura LA MAINAZ

Les collectionneurs qui sillonnent l'Europe l'hiver le savent, les stations de montagne françaises sont moins préparées à les recevoir que les Alpes allemandes, autrichiennes et suisses. Mais nous avons réussi à trouver quelques belles adresses que certains d'entre eux connaissent bien. Commençons par le Jura, puisqu'un chef étoilé est devenu chef de cuisine à la Mainaz. Au col de la Faucille, il y a longtemps que l'on aime l'automobile. On y a même fait renaitre une célèbre épreuve sportive « La Montée des Légendes ». Le Chef Julien Thomasson vient d'y rejoindre cette adresse historique prenant la direc-



tion de la cuisine de cette table gastronomique, la bien nommée « Panorama » tant la vue est imprenable. Julien dispose d'une solide expérience de plus de vingt ans ayant fait ses classes au sein de maisons familiales prestigieuses comme celles des voisins Jean Paul Junet et du château de



Divonne, comme chez Pierre Gagnaire à Paris, Patrick Jeffroy en Bretagne et à l'Auberge des Templiers dans le Loiret avant de fonder avec succès son restaurant « Les Ambassadeurs » à Saint Chamond. Là où il a obtenu son étoile Michelin en trois ans. Les valeurs de la

Mainaz sont résolument familiales depuis 130 ans, c'est l'hôtel restaurant haut de gamme familial le plus ancien du Pays de Gex. Le Chef a rejoint cette famille dans cet esprit pour proposer l'une des plus belles tables du bassin Lémanique, pour amener l'équipe de cette adresse gastronomique comme incontournable dans le Haut Jura et le Bassin Lémanique, fière de ses valeurs, de sa proximité locale, de son histoire, de son équipe et de son futur à venir pour se rapprocher des étoiles en décrochant. Sur ce, n'oubliez pas les châlins. Vous risqueriez sinon de ne pas monter le col raide.

**LA MAINAZ.** Route de la Faucille.

01170 Mijoux.

Tél. : 04 50 41 31 10.

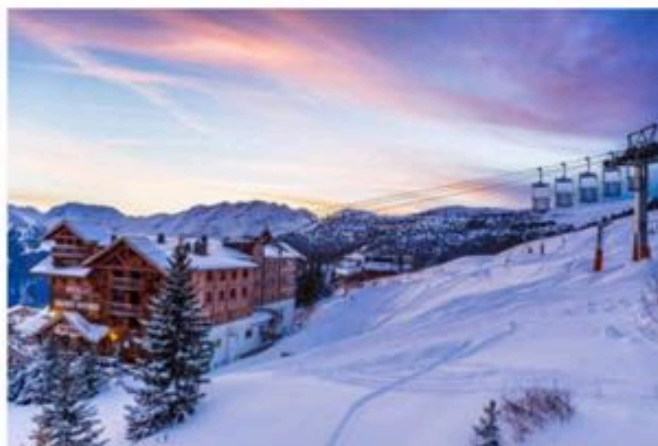
[www.la-mainaz.com](http://www.la-mainaz.com)

**VERTUEUX** Prix élevés mais justifiés.

**COLLECTEURS** Une vraie passion et une connaissance vraiment infatigable de l'univers automobile historique.

### Alpe d'Huez LES GRANDES ROUSSES

Au pied des pistes, l'emblématique hôtel de l'Alpe déploie ses ailes en 2020. Patricia Grelot Collomb, quatrième génération à la tête de cette grande adresse, poursuit l'œuvre de son arrière grand-père Joseph. À l'image de ses aïeux, elle préfère avoir un temps d'avance. C'est pourquoi depuis 2012, année où cette entrepreneure a repris les rênes, rénovations et restructurations se sont succédé sans interruption. L'emblématique hôtel familial déploie à présent ses ailes en deux extensions qui repoussent la montagne, avec toujours un mot d'ordre, art de vivre en montagne, entre cocooning et design. La résidence « Hameau de Clotaire » et ses 57 appartements privatifs, quatre chalets de 250 m<sup>2</sup> posés sur la piste du Schuss accessibles uniquement par la piste ou une passerelle aérienne privative rattachée à l'hôtel, ces logements privés exceptionnels sont conçus pour les personnes en recherche d'une « Rebruite » au cœur des montagnes. Cet hôtel a achevé sa mue, et si la propriétaire préfère « Accrocher des sourires avant une nouvelle étoile sur la façade », cela passe par des services, voituriers, bagagistes, navette privée, conciergerie, ski shop intégré et rénovation du bar, après la création d'un « Spa des Alpes », d'un second restaurant skis aux pieds la « Ferme d'Hubert » ouvrant sur une terrasse de 350 m<sup>2</sup> agrémentée d'une piscine



extérieure chauffée mais aussi d'un « Cosmic Sauna » panoramique, sans oublier le potager et ses herbes aromatiques. La « Kids room » est complétée par une salle de projection. L'assiette propose un menu « Slow food » composé autour du potager, du pâturage et du lac, avec des produits provenant de circuits courts. « L'Espérance », une assiette et deux couverts au Michelin, offre une cuisine où se mêlent les saveurs terre et mer alors que les spécialités de montagne trouvent leur place aux « Mas' Hauts ». Au bar « Grandes Rouges » les cocktails maison « Healthy » partagent la vedette avec les vins au verre. Quant au « Spa des Alpes », il propose des soins d'Alpino thérapie. De la petite auberge il y a 110 ans au complexe hôtelier d'aujourd'hui, la saga de la famille Collomb se poursuit.

**LES GRANDES ROUSSES.**

425, route du Signal.

38750 Alpe d'Huez.

Tél. : 04 76 80 33 11.

[www.hotelgrandesrousses.com](http://www.hotelgrandesrousses.com)

**VERTUEUX** Remarquable rapport prestations/prix.

**COLLECTEURS** Une grande adresse qui sait se mettre en quatre pour satisfaire ses clients collectionneurs.

### Courchevel LES NEIGES

Sur la piste Bellecôte, au cœur de l'incontournable station savoyarde, se dévoilent des nouveautés pour la troisième année d'ouverture. Des chambres inspirées par la poudreuse, les pistes ensoleillées, l'écorce des sapins et les cristaux de