LE PARADIS BLANC AU PAYS DE L'OR BLANC



lliant luxe et tradition savoyarde, ce magnifique chalet à la renommée internationale, tout de blanc vêtu, pourrait se confondre avec le décor immaculé. Il est situé à Courchevel 1850, capitale mondiale du ski, au cœur du village et à proximité immédiate des

pistes de ski. Créé en 1963 par Monsieur Rochedy (en cuisine) et son épouse (à l'hôtel), il acquiert sa notoriété au fil du temps. Premier étoilé à la montagne, il accède à la deuxième étoile et devient 4 étoiles pour l'hôtel au gré de 3 transformations successives.

Racheté par le groupe Lavorel Hôtels en 2018, il profite d'une quatrième rénovation complète et devient un hôtel de luxe, classé 5 étoiles et membre des Relais & Châteaux. Le Chabichou, demeure de charme à l'esprit familial, a su conserver son âme.

Il est composé de 41 chambres luxueusement équipées, du plus grand SPA d'hôtel de Courchevel, d'un bar et d'un restaurant savoyard, le Sidonie et nombreux services (kids club, ski shop...).

> Mais Le Chabichou est surtout réputé pour sa table exceptionnelle, un véritable voyage culinaire sous la direction du Chef Buron, plus de 30 ans de maison.

#22•BONGOÛT 62 HIVER 23 #22•BONGOÛT 63 HIVER 23

BG: Luca Mendola, vous êtes directeur d'exploitation du Chabichou, et du Château de Bagnols autre hôtel d'exception du groupe Lavorel Hôtels.

LM: Oui, il s'agit de deux établissements saisonniers, Le Chabichou ouvre pour une saison de quatre mois, comme la station, du 9 décembre au 9 avril. Le Château de Bagnols est ouvert d'avril à octobre.

BG: D'où vient le nom de Chabichou?

LM: La première propriétaire était Madame Marion, elle aimait beaucoup l'opérette jouée par Sidonie Panache dont le personnage parlait du Chabichou. Sidonie est devenu le nom du bar et du restaurant savoyard après la rénovation opérée par le groupe Lavorel Hôtels.

BG: Comment qualifiez-vous Le Chabichou?

LM: Le Chabichou a une âme particulière, une atmosphère, une harmonie qui se ressent dès l'accueil. Il y règne un calme et une sérénité que l'on ne retrouve pas dans les autres établissements de luxe de Courchevel. Ici, nous sommes dans un luxe décontracté. Les clients se sentent comme à la maison avec un service d'exception. Il y a une formidable entente dans toute l'équipe qui contribue à cet esprit de famille.

Le Chabichou a été tenu par une famille, M et Mme. Rochedy pendant plus de 50 ans et repris par une autre famille, celle de Monsieur Lavorel. L'âme est aussi entretenue par la famille du Chef Stéphane Buron, arrivéen 1987 pour seconder le Chef Rochedy et véritable Chef exécutif depuis 20 ans. Son jeune et brillant fils Antonin, le seconde désormais en cuisine.

BG: Chef Stéphane Buron, de nombreuses photos en cuisine et dans votre bureau témoignent de la totale complicité entre le Chef Rochedy et vous-même. Parlez-nous de votre parcours à ses côtés ...

SB: Pendant 30 ans, j'ai été le bras droit et le bras gauche du Chef Rochedy. Fait exceptionnel, il me mettait en avant dans toutes les distinctions et les guides. C'était la team Rochedy-Buron.

BG: Avec l'arrivée du groupe Lavorel Hôtels et après les mois de fermeture, vous redémarrez avec une nouvelle vision de votre cuisine.

SB: « Oui, nous avons repensé totalement notre carte et l'environnement de la table. Nous avons crée une cuisine de montagne, avec beaucoup de bois, de minéral, de pierre et décliné ce concept à l'art de la table avec une forte présence de l'arbre. « La cuisine est un mariage entre mes souvenirs d'enfance, un héritage d'odeurs, de saveurs, de produits, et des producteurs qui me donnent le meilleur de chaque jour. »

BG: Parlez-nous produits.

SB: Par ici, il n'y a pas grand-chose à part le Beaufort. Je me fournis chez des petits maraichers, je m'approvisionne en direct de Bretagne pour les poissons, turbo, bar, coquille Saint-Jacques, sole ... J'ajoute une touche japonisante à tous mes plats, j'adore les agrumes et l'acidité. J'ajoute des produits acides dans toutes mes sauces et la purée, comme le yuzu. Je me fournis chez un agrumiste qui me fournit des calibres très précis, notamment pour le dessert.

BG: Le Japon vous inspire beaucoup, c'est nouveau ?

SB: Du temps du Chef Rochedy, qui affirmait ses origines ardéchoises, je ne voulais pas le bouleverser. J'ajoutais une petite touche. Aujourd'hui, je suis seul aux commandes et je m'inspire beaucoup de mes douze voyages

Le Chabichou a une âme particulière, une atmosphère, une harmonie qui se ressent dès l'accueil



 $Luca\ Mendola,\ directeur\ d'exploitation,\ Philippe\ Florentin$

Chef Stephane Ruro

au Japon et de la culture du Zen et du calme, comme elle règne ici en cuisine. C'est un élément très motivant qui fédère la salle et la cuisine dans une même équipe.

BG: On ressent en effet beaucoup de quiétude ce qui est rare en cuisine et l'équipe de salle pose ses bons « à l'ancienne ».

SB: L'équipe de salle finit de nombreux plats en salle, de même les cuisiniers viennent faire des ateliers culinaires devant les clients. Comme cette sauce au caviar que l'on termine à table, où l'atelier bbq pour griller les langoustines.

BG: Présentez-nous votre carte.

SB: Nous avons un menu en 9 plats (Les Chenuts) qu'on peut choisir en 5 ou 7 plats. Le menu en 9 plats porte le nom des Chenuts, en mémoire de la balade en montagne du Chef Rochedy qui commençait au quartier des Chenuts. Les intitulés des plats ont changé pour mettre en avant le produit. On a épuré « la simplicité est un art de perfection ».



Chef Rochedy et Chef Buron



« La table est un voyage ». Notre voyage culinaire en 9 plats au Chabichou, un GRAND MOMENT :



Le Chef Sommelier nous a fait déguster un Apremont, un Chassagne-Montrachet, un Saumur chenin blanc, un Chablis et une Mondeuse pour accompagner le menu en 9 plats.



La Pomme

<u>BG</u>: Votre palmarès est impressionnant, au-delà de votre titre de Meilleur Ouvrier de France, 2004, du Prix Taittinger International que vous obtenez en 2002, vous êtes en 2022 sublimé par la « liste des mille ».

SB: Le Chabichou, outre ses 2 étoiles au Guide Michelin, a obtenu la note de 94.5 sur la liste des mille, ce qui le positionne au 11ème rang des meilleures tables du monde. Nous avons également 4 toques au Guide Gault & Millau.

L'ART DE VIVRE À LA MONTAGNE LE CHABICHOU SE RÉINVENTE ET S'OUVRE SUR UNE NOUVELLE

S'OUVRE SUR UNE NOUV HISTOIRE

Les chambres classées en 11 catégories (1)

De la classique à la suite, avec un décor à la fois authentique et luxueux.

Le Restaurant Savoyard, Le Sidonie (2)

Une cuisine locale de tradition savoyarde revisitée par le Chef Buron et sa brigade.

Le Bar Sidonie (3)

Un lieu chaleureux pour une pause après ski au coin du feu.

Le SPA (4)

Un espace multisensoriel pour le plus grand SPA d'hôtel de Courchevel, 1100 m² dédié au bien-être.

Le Restaurant gastronomique, Le Chabichou**(5)

Restaurant gastronomique, 2 étoiles au Guide Michelin et 4 toques au Guide Gault Millau. Chef Stéphane Buron.



BG: Chef Buron, vous assurez la transmission de votre talent à votre jeune fils Antonin.

SB: Antonin a grandi ici, comme son grand frère devenu ébéniste. Pour Antonin, le Chef Rochedy était un peu son grand père qu'il n'a pas connu, décédé trop tôt. Il a vite pris le goût de la cuisine. Il a été formé principalement chez Arnaud Donckele, le Chef de la Vague d'Or à Saint-Tropez, une formation d'excellence. Il est ensuite venu rejoindre la brigade du Chabichou, où il s'est naturellement imposé pour devenir 2nd de cuisine.

BG: Quelles sont vos périodes d'ouverture ?

SB: Nous sommes ouverts uniquement le soir à la table gastronomique, 6 soirs par semaine. Le restaurant savoyard est ouvert 7j / 7. ■

90route des Chenus, 73120 Courchevel $04\,79\,08\,00\,55$

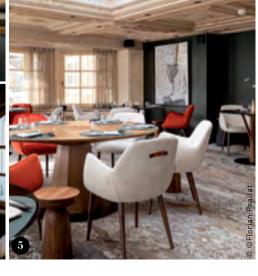














Impossible de vous tromper : en offrant une carte cadeaux **BONGOUT** vous offrez le choix. Hôtels sélectionnés, bons restaurants, grands vins, produits gastronomiques, il y en a pour tous les (bons) goûts. Le système est parfait : c'est vous qui décidez combien vous voulez offrir et c'est le bénéficiaire qui décide ce qu'il veut recevoir. Pour davantage de renseignements, contactez notre conciergerie au 09 78 31 53 52. Nous vous y accueillerons avec le plus grand plaisir.









PRODUITS GASTRONOMIQUES