



## Quand la montagne vient à Paris C'est tout schuss chez Table Ronde

Avec un déjeuner préparé par Bilal Amrani, le nouveau chef du restaurant, le 1850 à Courchevel



Pas facile de faire découvrir sa cuisine quand on est à la tête du restaurant d'un palace des neiges comme la **Sivolière\*\*\*\*\***, situé dans la très huppée station de Courchevel, les pistes n'étant pas encore ouvertes.

Mais Florence Carcassonne, nouvelle directrice de l'établissement a eu l'idée brillante de faire appel à **Table ronde**, rue de Saintonge à Paris, dont le concept permet à des chefs de France ou d'ailleurs d'organiser un ou plusieurs repas pour quelques happy few.



8 images sur 8 - Cliquez sur une image pour afficher le zoom.

La formule table d'hôtes est parfaite pour observer le chef en pleine préparation ce qui pour des passionnés de gastronomie est toujours un plus.

Au pied des pistes du domaine de Courchevel 1850 (Savoie), niché au cœur d'une forêt de sapins, l'hôtel La Sivolière (5\*) c'est un peu l'image de montagne dont on rêve tous. Un chalet de bois et de pierre, bâti dans la plus pure tradition savoyarde, décoré dans un mélange harmonieux de style alpin et de design contemporain et pour se restaurer après une journée de ski on peut déguster la cuisine gourmande du chef Bilal Amrani.

Ce jeune chef a fait ses classes à Carpentras où il est né puis s'est envolé pour l'Angleterre pour se perfectionner. Depuis 2007, il est chef à la Sivolière l'hiver et, le reste de l'année, il officie à Saint Tropez à la Messardière ou à Marrakech au Es Saadi Palace.

Honorée de 3 fourchettes rouges au Guide Michelin 2013, sa cuisine est un hommage à la gastronomie française et à ce qu'elle propose de meilleur comme produit :

Maki de langoustine où le chou vert fait office de nori en amuse-bouche suivie d'un œuf de poule basse température et sa crème de morilles en entrée.

Puis en plats principaux, mariage terre et mer de homard et de foie gras suivi d'une côte de veau aux accents de Méditerranée avec ses artichauts façon barigoule.

Je ressors de ce déjeuner comblée ne regrettant qu'une chose, ne pas avoir un télésiège à portée de main pour descendre quelques pistes. Ma ligne en aurait bien besoin !

**Sophie le Menestrel**

Terroirs de Chefs