

LE GOÛT DES VACANCES ALTITUDES GOURMANDES

A Megève, l'offre joue sur le charme et le luxe, à Chamonix sur la nature et le sport. Mais il y en a pour tous les goûts, et les adresses de qualité ne manquent pas.



PHOTOS ARNAUD ROBIN

EMMANUEL RENAULT DEUX ÉTOILES ET DEUX FLOCONS, HORS COMPÉTITION !

Député le départ de Marc Veyrat (auprès de qui il avait d'ailleurs travaillé), ce jeune chef de 42 ans tient sans conteste la table la plus recherchée de Megève. Ou, plus exactement, les deux tables. Car son ancien Flocons de Sel, avec lequel il avait obtenu une deuxième étoile en 2006, s'est dédoublé. Emmanuel Renault s'y sentait trop à l'étroit, enlâssé dans un fouillis de ruelles, en plein quartier piéton, avec une cuisine de 25 mètres carrés seulement. Amoureux fou de la montagne, bien que né en Picardie, il avait envie d'air pur et voulait monter plus haut, au sens propre comme au figuré. Après la création de son premier Flocon, en 1997, il a vu grand pour le second. Son Relais & Châteaux, inauguré fin 2008 à moins de 5 kilomètres de Megève, presque au sommet de la route du Leutiaz, abrite un restaurant gastronomique et sa cuisine de 110 mètres carrés. On y trouve aussi 8 chambres ou suites (dont 2 en chalets individuels, qu'on appelle ici des mazouls), un « espace-détente » (avec piscine et spa), plusieurs salons et deux bars. « *Du grand luxe sans ostentation* ».

résume le maître des lieux. C'est un endroit très chaleureux avec un bar au sous-sol, pourvu d'une impressionnante collection de vieilles chartreuses, d'un écran géant de télévision et d'une piste de... pétanque. La terrasse au soleil, en bordure du jardin d'herbes aromatiques, est surplombée d'apics et de pâturs. Ainsi que le premier Flocon, toujours au centre-ville de Megève, désormais transformé en restaurant « à formules » (24 et 29 €), mais avec le même chef, la même équipe, les mêmes exigences. Sans conteste, le meilleur rapport qualité-prix d'une région où les additions ont plus que tendance à pratiquer, elles aussi, l'escalade. Et si vous désirez mieux connaître Emmanuel Renault, en appréciant au passage son inventivité et son tour de main, sachez qu'il donne des cours de cuisine (du lundi au samedi, de 16 h à 19 h, 60 € la séance) et que l'on peut même « *intégrer sa brigade* », le temps d'une journée, pour 120 €.

■ V.G.

Flocons de Sel : 04.50.21.49.99. Flocons Village : 04.50.73.35.01. Offres spéciales, cartes des lieux restaurants et tarifs hôteliers sur www.floconsdesel.com