

Les Chefs étoilés français sont au Club Med de Val Thorens Sensations ! Club Med accueille la 6^{ème} édition du Challenge des Chefs Etoilés



Paris, le 11 avril 2016 - Du 11 au 13 avril, le Club Med de Val Thorens Sensations accueille la 6^{ème} édition du Challenge des Chefs Etoilés.

Plus de 50 chefs étoilés venus de la France entière se sont donnés rendez-vous dans la plus haute station d'Europe et se retrouvent dans le dernier né de la marque au Trident, Club Med Val Thorens Sensations.

3 jours de compétition, de ski, de gastronomie et de partage

Imaginé en 2011 par le chef Christophe Aribert du restaurant Les Terrasses du Grand Hotel d'Uriage-les-Bains, ce rendez-vous annuel a pour objectif de rassembler les grands chefs en dehors de leurs cuisines autour d'un défi sportif et convivial.

Pour la 1^{ère} année, le Challenge des Chefs Etoilés installe ses quartiers à Val Thorens. C'est le chef Edouard Loubet, gagnant de l'édition de l'année dernière, qui a choisi le lieu de son enfance pour cette célébration.

En 2014, Edouard Loubet s'est associé au Club Med pour l'ouverture du village Club Med Val Thorens Sensations en signant la carte du soir du restaurant L'Epicurios.

Le Club Med a donc le plaisir d'accueillir 50 chefs étoilés et leurs familles au sein de son village 4 Tridents Val Thorens Sensations. La remise des prix ainsi que le diner de Gala se dérouleront le mardi 12 avril, au 2^{ème} étage du Club Med, au Restaurant l'Epicurios.

Ce diner exceptionnel sera signé par les 7 grands chefs de Val Thorens qui feront découvrir leurs plats-signatures dont :

le Cresson Caviar Petrossian et Pizza à la truffe par Jean Sulpice** (Restaurant Jean Sulpice, Val Thorens) et Édouard Loubet ** (Chef La Bastide de Capelongue, Bonnieux / Chef consultant Club Med, Val Thorens), la Fricassée d'escargots à l'ail des ours, crémeux de chèvre frais et pignons torréfiés par Éric Samson (Chef résident Koh-I Nor) ou encore les Nouilles de céleri, champignons du massif et émulsion à la livèche par Cyril Attrazic* (Chef consultant La Maison).

Club Med Val Thorens Sensations, une expérience unique combinant ski d'exception et plaisirs d'après-ski

Ouvert en décembre 2014, le village de Val Thorens Sensations offre chaque année jusqu'au printemps le meilleur de la glisse. Niché au cœur des 3 Vallées, le plus grand domaine skiable du monde avec 600 km de pistes reliées, ce village 4 Tridents propose un cadre chic et contemporain. Un lieu idéal pour vivre sa passion des sports de neige (Village « ski aux pieds », cours tous niveaux et matériel de pointe à disposition), découvrir de nouvelles expériences parmi un choix inégalé d'activités (ski cross, plongée sous glace, vtt sur neige, tyrolienne, etc...) et profiter du bien-être avec le Club Med Spa by Carita.



Le Village de Val Thorens Sensations est également le lieu de toutes les envies culinaires, notamment grâce au restaurant L'Epicurios, nouveau concept « Gourmet Lounge », un lieu qui vit tout au long de la journée en proposant des expériences différenciées, alliant modernité et culture locale savoyarde. Il propose 3 espaces gourmets :



- un "Comptoir Gourmand" : pour le déjeuner, autour d'un "pique-nique gourmet" ou le soir avec des "dîners découvertes" inspirés par le chef étoilé Edouard Loubet. Une carte gourmande aux saveurs locales revisitées,
- un "Bar Tout Chaud" (espace lounge idéal pour apprécier une boisson chaude au retour du ski et en soirée, un apéritif raffiné autour de "tapas" du terroir),

- une "Cave à vin & son épicerie fine" (assortiments de produits du terroir et sélection fine de vins).

Les clients découvrent une table moderne, gourmande et authentique qui valorise les produits du terroir.

A découvrir en images

L'Epicurios Gourmet Lounge – Interview d'Edouard Loubet

https://www.youtube.com/watch?v=o_eS14usCPg&list=PL0i3nKXRS-DA1v4IRDqgAsExn15ojZv2I

Club Med Val Thorens Sensations

<https://www.youtube.com/watch?v=6eLDB6BwPWA>

CONTACTS PRESSE CLUB MED

Julie-Marlène Péliissier – Responsable des Relations Presse

julie-marlene.pelissier@clubmed.com

Sophie Reinach – Attachée de presse – sophie.reinach@clubmed.com – 01 53 35 35 87

Pierre-Antoine Chassagne – Attaché de presse

pierre-antoine.chassagne@clubmed.com – 01 53 35 38 01

Les chefs qui participent au Challenge des Chefs sont :

Amandine CHAIGNOT (Hôtel Rosewood, Londres - Angleterre)

Bernard MURE-RAVAUD (Les Alpagnes, Grenoble)

Éric SAMSON (Hôtel Koh-I Nor, Val Thorens)

Flora MIKULA (Les Saveurs de Flora, Paris)

Josselin JEANBLANC (Les Explorateurs, Val Thorens)

Lucie PICHON (Vista Palace Hôtel, Roquebrune)

Michel PORTOS (Malthazar, Marseille)

Patrick CHEVALLOT (Maison Chevallot, Val d'Isère)

Romain BARTHEZ (La Maison, Val Thorens)

Sébastien BOUILLET (Chocolaterie Bouillet, Lyon)

MERCOTTE (bloggeuse culinaire et jurée de l'émission Le Meilleur Pâtissier sur M6)

1 étoile

Alain PERRILLAT-MERCEROT (Atmosphère, le Bourget du Lac)

Christophe SCHUFFENECKER (Hôtel de l'Alpaga, Megève)

Cyril ATTRAZIC (Chez Camillou, Aumont-Aubrac / chef consultant La Maison, Val Thorens)

Cyril LIGNAC (Le Quinzième, Paris)

Didier GOIFFON (La Marelle, Peronnas)

Éric GUERIN (La Mare aux Oiseaux, Saint-Joachim)

Éric JAMBON (Domaine des Séquoias, Bourgoin-Jallieu)

Franck REYNAUD (Hostellerie du Pas de l'Ours, Crans Montana - Suisse)

François MOUREAUX (L'Azimut, Courchevel-le-Praz)

Geoffrey POËSSON (La Badiane, Sainte-Maxime)

Georges PACCARD (La Ciboulette, Annecy)

Guillaume VIALA (Hôtel le Belvédère, Bozouls)

Jean-Jacques NOGUIER (La Ferme de l'Hospital, Genève - Suisse)

Jérémy GILLON (L'Épicurien, Val Thorens)

Julien MACHET (Le Farçon, La Tania)

Pierre MARIN (Auberge Lamartine, le Bourget du Lac)

Piet HUYSENTRUYT (Likoke, Les Vans)

Raphaël LE MANCQ (Le Sérac, Saint-Gervais-les-Bains)

Romuald FASSETNET (Château du Mont Joly, Sampans / chef consultant Les Explorateurs, Val Thorens)

Sébastien BONNET (Kleber, Crest)

Stéphanie LEQUELLEC (La Scène, Paris)

Thierry FERNANDES (Le Prieur, Avignon)

William LE DEUIL (Ze Kitchen, Paris)

2 étoiles

Benoît VIDAL (L'Atelier d'Edmond, Val d'Isère)

Christophe ARIBERT (Les Terrasses, Uriage-les-Bains / chef consultant Club Med Sensations, Val Thorens)

Édouard LOUBET (La Bastide de Capelongue, Bonnieux / chef consultant Club Med Sensations, Val Thorens)

Jean-Pierre JACOB (Le Bateau Ivre, Le Bourget du Lac)

Jean-Rémi CAILLON (La Table du Kilimandjaro, Courchevel)

Jean SULPICE (Jean Sulpice, Val Thorens)

Julien ROUCHETEAU (La Table du Lancaster, Paris)

Michel ROSTANG (Michel Rostang, Paris)

Nicolas MASSE (La Grande Vigne, Bordeaux-Martillac)

Olivier NASTI (Chambard, Kayserberg)

Patrick JEFFROY (Hôtel de Carantec, Carantec)

Pierre CARRIER (Hôtel Hameau Albert 1^{er}, Chamonix Mont-Blanc)

Serge VIEIRA (Serge Vieira, Chaudes-Aigues)

William FRACHOT (Hostellerie du Chapeau Rouge, Dijon)

Yoann CONTE (Yoann Conte, Annecy)

3 étoiles

Emmanuel RENAUT (Flocon de Sel, Megève)

Franck CERUTTI (Hôtel de Paris et du Louis XV - Alain Ducasse, Monaco)

Jérôme BOCUSE (Paul Bocuse, Collonges)

Maxime MEILLEUR (La Bouitte, Saint-Marcel)

Patrick LAINE (Brigade Alain Ducasse, Hôtel de Paris Le Louis XV, Monaco)