

La Cheminée

le bistronomique cosy chic qui manquait à Courchevel

SITUÉ AU CŒUR DU °FAHRENHEIT SEVEN COURCHEVEL, LA CHEMINÉE EST BIEN PLUS QU'UN RESTAURANT D'HÔTEL : C'EST UNE TABLE DE CHOIX POUR TOUTE LA CLIENTÈLE INTERNATIONALE QUI FRÉQUENTE ASSIDÛMENT COURCHEVEL, ET CE DÈS L'OUVERTURE DE LA SAISON.

Par **Florence Valencourt**



Le chef Damien Ducharlet



La Cheminée, c'est le restaurant dans lequel on rêve tous de se retrouver après une bonne journée de ski. Chic sans être guindé, en bas des pistes, cocooning à souhait et avec une cuisine réconfortante mais élégante, aux antipodes des clichés de la montagne.

UN REFUGE POUR GOURMANDS EXIGEANTS

Côté décoration : bois brut, éclairage tamisé, vue sur la vallée enneigée, fauteuils profonds et cheminée design composent un décor chaleureux imaginé par Véronique Vidoni, co-fondatrice du groupe °Fahrenheit Seven.

Comme elle le souligne : « *Quand on passe toute la journée dans les paysages enneigés, on a besoin d'une bonne dose de couleur et d'une*

atmosphère cosy en rentrant »

À la tête d'une jolie brigade décidée à faire plaisir à ses hôtes, Damien Ducharlet propose des assiettes à la fois précises et plaisantes, s'inspirant des grands classiques, mais avec une touche d'originalité qui lui sied à merveille. Parmi ses créations, qui changent toutes les semaines, au gré des saisons et de son inspiration, quelques valeurs sûres, plébiscitées par la clientèle : le « filet de bœuf aux morilles », comme le « suprême de volaille, purée de patate douce et jus au thym ».

UN CHEF NÉ POUR LES SOMMETS

Fils de pâtissier et petit-fils de cuisinière, Damien Ducharlet grandit entre casseroles et souvenirs de plats mijotés. Sa formation au Chabichou à Courchevel, alors doublement étoilé

sous la direction du chef Michel Rochedy, lui transmet une devise qui ne le quittera jamais : « *Fais simple, tu risques de faire bon.* ». De cet apprentissage rigoureux, il retient le goût du travail bien fait, l'importance du produit brut et le refus des effets de manche. Chef à 21 ans à Chamonix, il affine son style entre Savoie et Haute-Savoie, puis rencontre Stéphane Vidoni - cofondateur du groupe °Fahrenheit Seven - pour prendre la tête des cuisines du °Fahrenheit Seven Courchevel.

Aujourd'hui, il dirige La Cheminée donc, mais aussi l'ensemble des offres culinaires de l'hôtel, incluant La Rôtisserie (deuxième restaurant de l'hôtel), le room-service et le petit déjeuner.

Comme il l'explique avec enthousiasme : « *Nous nous réinventons sans cesse. Nous avons une clientèle très internationale et ce que je cherche avant tout est qu'à notre table, nos clients (re)découvrent la cuisine à la française.* », explique-t-il avec enthousiasme.

UN EMPLACEMENT DE CHOIX

Idéalement situé au centre de la station de Courchevel Moriond à 1650 mètres d'altitude, l'hôtel °Fahrenheit Seven Courchevel**** est juste en face de la télécabine de l'Ariondaz. Il offre un cadre pittoresque avec des vues imprenables sur les sommets enneigés, ainsi qu'un accès direct aux pistes. Cet emplacement stratégique offre aux hôtes une immersion totale dans l'ambiance pittoresque de la station, au plus près des activités et des animations. 🍷

La Cheminée - 3ème étage du °Fahrenheit Seven Courchevel****
76 Rue du Marquis
73120 Courchevel Moriond
www.fahrenheitseven.com
Réservation conseillée