

10 restaurants incontournables de Val d'Isère pour trinquer, manger et s'ambiancer



À 1850m d'altitude, l'authentique village de Val d'Isère est devenue une incontournable station de montagne. Véritable havre de paix aux toits de lauzes, on y déjeune, on y dîne, on y danse face aux sommets : Tour de tables des 10 restaurants incontournables de Val d'Isère, côté village et côté pistes.





La famille Bonnevie vous accueille au restaurant René à Val d'Isère

René

Pour les 20 ans de leur restaurant d'Edelweiss, la famille Bonnevie revient de plus belle avec une nouvelle adresse *René* sur les pistes, secteur du Fornet. On y déguste une cuisine à la braise dans un cadre somptueux tenant aussi bien à la vue dégagée sur Val d'Isère qu'à la décoration, dans les tons vert sapin en échos à la forêt du Fornet. La carte s'articule en trois temps : de belles entrées travaillées, des pièces de viandes ou poissons brutes parfaitement cuits à la braise, leurs accompagnements & sauces à choisir avant de succomber pour un dessert sophistiqué.



On se pose sur la terrasse du Relais Val d'Isère

Relais Val d'Isère

Au coeur de la vallée du Manchet où se rencontre les skieurs et les marcheurs, le chalet du [Relais Val d'Isère](#) accueille les gourmets avec un menu unique entrée/plat à 38€ : salade de pousses d'épinards pardumée à l'huile de truffe et copeaux de parmesan suivie de l'entrecôte frites et sa sauce secrète, sa déclinaison en pavé de saumon ou falafels. Desserts maisons, terrasse plein sud et feu qui crépite dans la cheminée, le restaurant est aussi accessible aux piétons et desservi par un bus gratuit.



Sur le secteur de Bellevarde, on pose les skis et on s'attable à l'Empreinte avaline

L'Empreinte Avaline

Ce grand chalet à la vue imprenable sur le domaine skiable de Bellevarde se situe à la croisée des pistes du secteur de Grand Pré. On s'arrête à [l'Empreinte avaline](#) pour un déjeuner rapide en haut des pistes ou pour une expérience bistronomique où l'on se régale. Accueil, convivialité et excellence étant les maîtres mots de cette toute nouvelle adresse. On craque pour le risotto de Gambas, le magret de canard au foin ou encore l'île flottante de sa grand-mère.



Se régaler et danser jusqu'au bout de la nuit au Piaf

Le Piaf

Après avoir encanaillé les soirées parisiennes, [Le Piaf](#) débarque à Val d'Isère. Dans une ambiance feutrée, le restaurant propose une cuisine traditionnelle bourgeoise, agrémentée de produits d'exception. Pour les fins de soirée, le piano-bar au concept sur-mesure imaginé en version montagne et doté d'une véritable programmation artistique devrait rapidement attirer les oiseaux de nuit de toute la vallée.



Découvrez la finesse de la cuisine du chef nippon Nobu à Val d'Isère

Le Matsuhisa

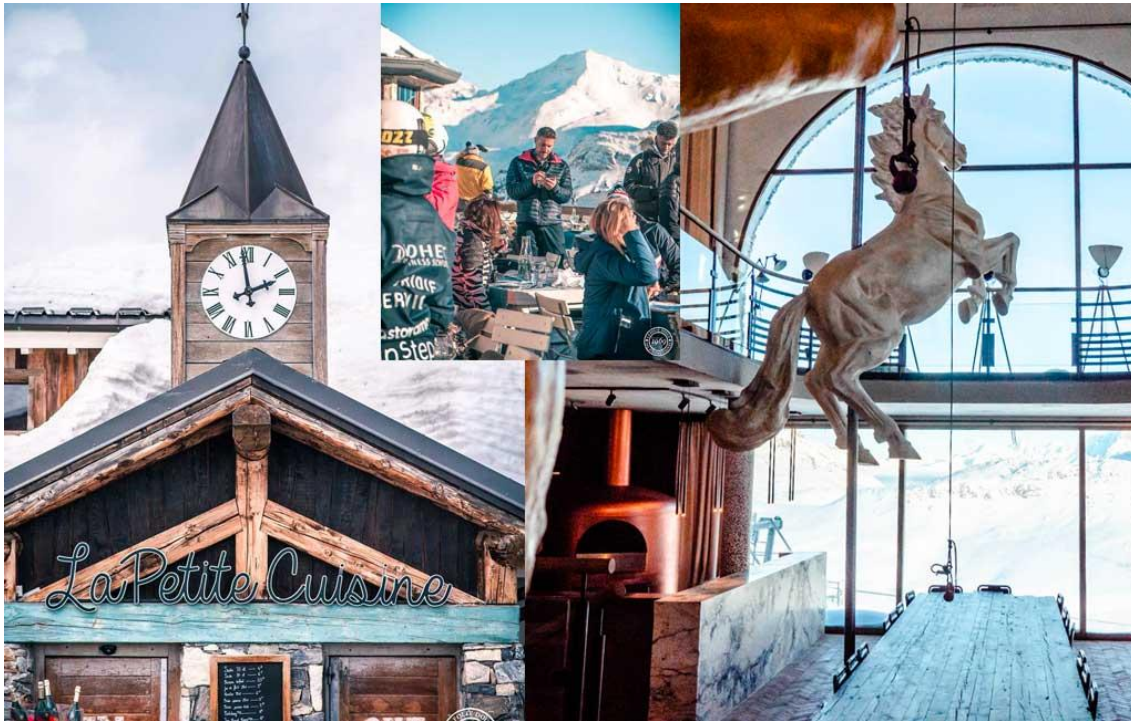
Nouvelle [table des Airelles](#) Val d'Isère, [le Matsuhisa](#) est une adresse exclusive et raffinée où l'on déguste la cuisine fusion panasiatique du célèbre Chef nippon Nobu. Un voyage pour les papilles avec les Tacos sashimi au saumon, le Filet de boeuf Wagyu ou encore le Crabe Royal en tempura avec une sauce Amazu Ponzu. Un aller simple pour l'extrême orient au coeur des montagnes savoyardes.



2 étoiles Michelin pour Benoit Vidal à Val d'Isère

La Maison Benoit Vidal**

Le 1er janvier dernier, L'Atelier d'Edmond est devenue [La Maison Benoit Vidal](#), chalet au cadre rustique du hameau du Fornet, où le chef doublement étoilé Benoit Vidal, propose son travail les midis et soirs depuis 12 ans. Quand la neige ne recouvre pas le village, le Chef parcourt les sentiers avalins et ses proches environs pour y cueillir les plantes locales telles que la reine-des-prés, les bourgeons de sapin, l'ail des ours ou la livèche qu'il travaille et conserve en vue de l'hiver. Pour retranscrire le terroir, il collabore étroitement avec les artisans locaux (Patrick Chevallot pour le pain, La Ferme de l'Adroit pour le lait et le foin) et décline des assiettes telles que les Écrevisses au sabayon de sapin, la Truite de Savoie grillée à la flamme et poireaux confits, ou sa crème glacée au foin et lait de la ferme.



La folie Folie Douce... Se restaurer et s'amuser

La Folie Douce Val d'Isère

The place to eat sur les pistes pour un déjeuner festif dans [la maison mère des Folies Douce](#) avec 5 options de restauration : le Butcher, la Petite Cuisine, La Fruitière, Les 3 Caves et la nouvelle [Cucucina](#).



Prendre son temps et se faire chouchouter à la table de l'ours

La Table de l'Ours*

Le Chef Antoine Gras exprime son art étoilé [au Guide Michelin](#) au [restaurant de l'hôtel Relais & Châteaux Les Barmes de l'ours](#), une cuisine inspirée des savoirs savoyards entre ragoûts d'antan et cuissons modernes.



Prenez place dans l'histoire à la Grande Ourse

La Grande Ourse

La Grande Ourse est une institution depuis 1936, l'une des plus belles terrasses sur le front de neige dans un cadre authentique avec sa façade classée, ses poutres en vieux bois, ses photos souvenirs, sa grande fresque de Fautrier.



Piments, agrumes, « le peps » est au rendez-vous dans l'assiette

Altiplano 2.0

Gastronomie péruvienne par le Chef Ricardo Berto à [l'Altiplano 2.0](#), la table haute en saveurs et en couleurs qui fait voyager vers les hauts plateaux d'Amérique du Sud.

Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix parmi ces 10 restaurants incontournables de Val d'Isère ou à les tester tous, c'est encore mieux !

[Texte : Rédaction du magazine Exquis](#)

© Crédits photos : DR