

Méribel, une gastronomie qui sort les crocs

LA SÉLECTION DU FIGARO - Au cœur de la station des 3 Vallées découvrez nos adresses coups de cœur pour se réchauffer.

Coucou, le revoilou ! Riccardo Giraudi, créateur des Beefbar, qui dans le monde entier aiguise l'appétit des viandards, a dorénavant pignon sur les 3 Vallées. Chalet-hôtel de luxe fichtrement bien looké par l'architecte Pierre Yovanovitch, ce Coucou a fait son nid dans les hauteurs de Méribel, au pied du rond-point des pistes. On y vient en quelques tours de pneus neige, et on y déchausse ses skis en direct des cimes ou du téléphérique pour prendre table en terrasse. Vue à 360°, le panoramique est déjà un amuse-l'œil spectaculaire.

Et l'appétit venant en regardant, on affûte son choix façon freeride. La carte slalome entre les iconiques barbaques (black angus, bœuf wagyu et bœuf certifié de Kobé qui ont fait du Beefbar le graal des amateurs de viandes d'élite) et l'« appétit monde » d'une street food bien rodée. Au menu, on retrouve la pizza à la roquette, parmesan, crème de truffe blanche avec son supplément jambon d'entrecôte ou de Kobé et les tataki, tacos, gyoza, shawarma, miniburgers et autres en-cas de la maison. Parmi eux, mention spéciale pour les bao bun fumés au thé jasmin servis sous coupole et laissant échapper leur fumerolle.



Une chambre du Coucou, le nouveau et troisième 5-étoiles de Méribel. Jérôme Galland/Le Coucou/OT
Méribel

Parfaits avant d'attaquer le versant montagnard d'une comfort food qui ne se mouche pas des moufles. Le mont d'or AOP sorti tout chaud du four, encore confiné dans sa boîte d'épicéa, accompagné de jambon d'entrecôte, pommes de terre et salade verte, vous plonge dans le Haut-Doubs d'un fondu enchanté. Si le bouillon du pot-au-feu de Wagyu mériterait de pimper sa palette aromatique pour être totalement waouh, le voluptueux panettone façon pain perdu acoquiné à du jambon de bœuf vaut son lingot de gourmandise. Et purées, frites et gratin dauphinois ont indéniablement la patate. Quant aux végétariens - pas d'ostracisme ! - ils ont de quoi se faire le palais beau avec le velouté du jour, du maïs grillé que vient dresser une sauce diablement troussée, un sashimi de sériole, un tartare de thon-crispy rice, une dorade au gingembre vapeur, un black cod au génépi... On passe aux desserts. Buffet de pâtisserie efficace avec tartes à la praline rose, aux noix, à la myrtille qui vont bien. Et les gimmicks de la maison : gelato mantecato minute, pain perdu à la vanille, Choco Beef et Marbled Chocolate Bar signés par le champion du monde de pâtisserie Yazid Ichemrahen.