

Dîner à 6 mains au Restaurant Le 1850



Le 20 janvier 2017, Florence Carcassonne, Directrice Générale de La Sivolière et Bilal Amrani, Chef du restaurant Le 1850 sont heureux de convier Fanny Rey et Jonathan Wahid pour un dîner à 6 mains.

Cette collaboration fait s'unir le temps d'une soirée les talents de trois jeunes Chefs pour un moment gourmand et plein d'inventivité, l'union entre montagnes de Savoie et les influences méditerranéennes.



Bilal Amrani, Chef du Restaurant Le 1850.

De Carpentras où il est né à Londres, de Courchevel à Saint-Tropez, ces villes qui ont jalonné et influencé son parcours lui ont permis de rencontrer des personnes comme Florence Carcassonne avec qui il travaille depuis 10 ans. Sa cuisine, est aujourd'hui récompensée de 3 fourchettes rouges et d'une assiette Michelin au Guide du même nom.

Il est dans le respect du produit avec une parfaite maîtrise des cuissons : qu'il s'agisse de son « œuf de poule cuit à juste température » à la « cassolette de légumes oubliés », les produits sont sublimes afin d'en conserver toutes les saveurs.



La cassolette de légumes oubliés braisés au bouillon de poireaux de Patrice Tiron, vinaigrette légèrement truffée et copeaux de truffe blanche d'Alba.



Fanny Rey, Chef propriétaire de L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence

Fidèle à la région des Alpilles, Fanny Rey s'est installée en juillet 2012 à l'Auberge après avoir travaillé dans de grandes maisons comme le Ritz à Paris ou l'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence.

Elle a également été finaliste de Top Chef en 2011.

Fanny Rey a obtenu le titre de Maître Restaurateur qui récompense une cuisine entièrement "fait maison" pour le restaurant Fanny Rey ainsi qu'une assiette au Guide Michelin.



Les St Jacques
Pinces à linge



Jonathan Wahid, Chef propriétaire de L'Auberge de Saint-Rémy-de-Provence.

Jonathan Wahid, Champion de France des desserts et ancien Chef pâtissier à l'Oustau de Baumanière, a également œuvré au Ritz et au Strato à Courchevel.

Aimant relever les défis, il réalise en 2008 le dessert qui clôtura un déjeuner sur un iceberg au large du Groenland.



La Pomme d'Amour

Lors de ce dîner à 6 mains, un menu dégustation sera proposé en 5 plats, à accorder avec les conseils avisés du sommelier du restaurant Le 1850.

Dîner au tarif de 85 €, sur réservation.

A Propos de La Sivolière :

A l'image de la « Chaise Sifel », sculpture monumentale de l'artiste Caroline Corbeau, La Sivolière accueille ses hôtes dans un élan d'humour et de délicatesse. Place au naturel, dans un environnement privilégié et non moins décontracté.

Car à l'inverse de bien des maisons, La Sivolière aime cultiver une autre idée du luxe...

Au-delà la discrétion et de la tranquillité qui la caractérise, c'est pour sa convivialité qu'on se chuchote l'adresse.

Installée voilà bientôt 30 ans au cœur du domaine de Courchevel 1850, la Sivolière demeure aujourd'hui encore le Secret le mieux gardé de la station. Son chalet tout en bois et pierres - bâti dans la plus pure tradition savoyarde - a trouvé son écrin, entre neige et sapins.

Une manière de remettre les compteurs à zéro dans un cadre de rêve où chaque détail a été pensé sur-mesure sans jamais perdre la notion de plaisir.

Informations pratiques

Hôtel La Sivolière *****

444 Rue des Chenus

73120 Courchevel 1850

Tel : 33 (0)4 79 08 08 33

Fax : 33 (0)4 79 08 15 73

E-mail : lasivoliere@sivoliere.fr

www.hotel-la-sivoliere.com

Contacts Presse : 01 42 74 57 52

Emilie Stofft : emiliestofft@emilie-press.fr - 06 63 57 04 56

Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com

Julie Haquette : julie@emilie-press.fr