

HAUTE-SAVOIE GASTRONOMIE

## Châtel : au sommet de la gastronomie



■ Un concours de jeunes cuisiniers à Châtel.

Photo Jean-Yves CHALOYARD

La montagne, ce n'est pas que le ski. Les sommets alpins offrent aussi des produits et une gastronomie de haut vol.

À Châtel, depuis six éditions, la station organise un festival baptisé *Neiges étoi-*

*lées* qui met en valeur l'excellence des produits et des professionnels. Cet hommage à la gastronomie de montagne propose un concours de cuisine, dont le jury est présidé par Bernard Mure-Ravaud, champion du monde des fro-

magers et meilleur ouvrier de France 2007. Il s'adresse aux étudiants des écoles de cuisine du secteur, dont la fameuse école hôtelière de Thonon. Cette année, le fromage AOP d'Abondance sera l'invité d'honneur...

Outre ce challenge, le festival propose du 24 au 27 janvier une farandole d'événements gourmands : des cours de cuisine pour petits et grands, des ateliers de goût, des découvertes œnologiques, un show culinaire autour de la tartiflette, ainsi que la projection du film *Les Saveurs du palais*, en hommage à Jean d'Ormesson.

Le festival propose aussi un "petit-déjeuner givré" préparé par un chef et servi sur un bar à neige au sommet des pistes, avec une vue imprenable sur le village de Châtel.

T.M.

SITE [www.chatel.com](http://www.chatel.com)