
OdLD NEWS

LE STRATO COURCHEVEL 1850
L'Excellence d'une cuisine de montagne
Chef Jean André Charial
RESTAURANT BAUMANIÈRE 1850
(Un macaron au Guide Michelin)



Baumannière

On peut se nourrir d'images et de couleurs, de matières et d'odeurs rares, mais on peut aussi s'attacher à la valeur esthétique et gourmande d'une entrée, d'un plat ou d'un dessert. L'équipe cuisine de L'Oustau de Baumannière du chef Jean André Charial, qui investit à chaque saison les cuisines de l'Hôtel Strato à Courchevel nous le prouve. L'excellence des produits, l'appel du terroir et un savoir-faire raffiné qui marie les trésors de la montagne à ceux d'autres contrées. D'une entrée d'oignon doux Saint André (Cévennes), artichaut de Jérusalem, jus d'un oignon pressé, truffe noire...il en fait un délice ! D'un plat côté 'Mer' : Saint-Jacques bretonne, cuite en coquille, salsifis, truffe noire, noir de Bigorre, crémeux de barde...succulent, ou côté 'Terre' : une entrecôte de cochon ibérique, compression de pomme de terre au lard fumé, truffe noire, jus de cochon à la châtaigne, dans une cuisson juste parfaite. Fromage et dessert ? La kyrielle de fromages affinés par maître Bernard Mure Ravaud(Grenoble) est incontournable. Pour terminer on succombera à la tentation d'un Palet chocolat Tonka, panna cotta 'lait grillé' ou un Fenouil confit, 'rafraîchi' d'une Granny Smith ! Une chorégraphie superbe de la table et du palais ! Ici, le ton est juste entre la table dressée et les mets servis et l'environnement.

www.hotelstrato.com

Par : *Mário de Castro*

source : <http://odldmag.com/odld-news-strato>