



Val Thorens 40 chefs étoilés invités se mettent à l'épreuve

Chaque hiver, les chefs français se réunissent dans une station de ski pour le « Challenge des chefs étoilés ». La 6e édition du rendez-vous se déroulera à Val Thorens, du 11 au 13 avril.

Plus de 40 chefs étoilés (de 1 à 3 étoiles) seront pour 3 jours de compétition et d'échanges gastronomiques.

L'équipe organisatrice composée de Jean Sulpice, Edouard Loubet, Christophe Aribert et Emmanuel Renaud ont programmé une série d'épreuves : slalom géant parallèle et kilomètre lancé, avec un classement pour les chefs montagnards et un second pour les chefs citadins. Le chef qui remporte la course peut ensuite proposer la station de son choix pour l'année prochaine. Val Thorens va offrir, à plus de 200 invités et grands chefs, une soirée de gala aux couleurs et saveurs locales, avec un menu composé par les toques de la station : Eric Samson du Koh-I Nor, Jean Sulpice du restaurant éponyme, Josselin Jeanblanc du Pashmina, Cyril Attrazic à la Maison, Jérémy Gillon à l'Epicurien et Edouard Loubet de La Bastide de Capelongue.

« L'idée est de fédérer les professionnels de la station, faire découvrir Val Thorens aux chefs étoilés et ainsi



Les chefs de Val Thorens ont réservé un programme sportif et gastronomique notamment avec un dîner de gala et un déjeuner à la Maison, pour une côte de bœuf aligot, spécialité des propriétaires aveyronnais

associer l'univers du ski et de la gastronomie », explique Jean Sulpice. Edouard Loubet, gagnant de l'édition 2014 a choisi sa station d'origine : « La devise du Challenge des chefs est convivialité, partage, passion autour d'une activité que nous

aimons, le ski ! Organiser cette 6ème édition à Val Thorens est fortement symbolique car il y a le même niveau d'exigence et de souci de qualité pour nous, chefs, dans nos assiettes et ici dans les prestations de la station. », explique-t-il. Le public pourra en-

courager les chefs, le mardi 12 avril, lors des épreuves de ski (slalom géant parallèle et kilomètre lancé) sur le stade Yannick Richard.

L. H.