

*la Sivolière*

COURCHEVEL  
1850

**Fanny Rey et Jonathan Wahid by la Sivolière**

Un chef étoilé et engagé prend ses quartiers d'hiver à Courchevel. C'est à la Sivolière que Fanny Rey surprendra les papilles des clients avec une cuisine tout aussi exaltante qu'éco-responsable.



Née d'une complicité de femmes et d'une amitié de longue date, cette collaboration prometteuse entre Florence Carcassonne, Directrice de La Sivolière et Fanny Rey, annonce une nouvelle table incontournable pour gourmets d'altitude. Aussi, il y a un soupçon de fierté à accueillir la première femme chef étoilée dans la station, déjà florissante d'étoiles au guide rouge.

Un écrin intimiste de 12 couverts a été créé cette année pour honorer les menus expériences de Fanny et Jonathan. Les clients seront ainsi accueillis à **La Table de Fanny**, pour se délecter de plats pensés pour cette saison. Les sens seront réveillés avec La coquille St Jacques, en « pince à linge », poireaux d'hiver, peau de citron, ou encore les crozets gonflés aux sucs de volaille fermière, fromages Alpains et Truffes d'Alba et pour le bonheur des palais sucrés l'éternel : Le craquant caramel, pomme grillée, Marc de Savoie.

Communiqué de presse novembre 2019

Le restaurant de l'hôtel « 1850 Be Organic », au nom évocateur, a été conçu il y a 2 ans à l'initiative de Florence, déjà ambitieuse de nourrir ses clients de manière saine. Telle une aubaine, la cuisine éthique de Fanny se niche donc à la perfection dans cette maison de montagne 5 étoiles.

Originaire de Bourgogne, l'humble et authentique Fanny Rey qui fouillait dès l'enfance dans les placards de la cuisine familiale, et à qui son père a transmis l'amour de la Nature, est une conquérante sensible. Habitée par la soif d'apprendre, elle construit l'essence de sa cuisine au contact de grands chefs qui la marqueront à vie. Parcours au sein de belles maisons, de Megève à l'Oustau de Beaumanière, en passant par le Ritz à Paris où son chemin croise celui de Jonathan Wahid, son mari et remarquable chef pâtissier.

Coup de cœur pour l'Auberge de St Rémy, dont Fanny et Jonathan deviennent propriétaires et, en 2017, Fanny obtient sa première étoile et est élue dans la foulée « femme chef de l'année » par le Guide Michelin.

« Le plus grand merci qu'un chef doit aujourd'hui, il le doit à la nature » déclare cette femme pleine de grâce et d'assurance.

Fascinée par la différence et le dépassement de soi, le végétal est au cœur des assiettes qui racontent une personnalité, reflètent un travail de transformation des matières premières. Fanny est déterminée à faire travailler les artisans les plus proches respectant Dame Nature. Les légumes, poissons et viandes sont choisis en conscience, et au contact de l'humain.

Des créations hautes en couleurs, résolument féminines, avec un relief et une complexité aromatique en parfaite communion avec les desserts de Jonathan, son mari. La carte est une affaire de couple, un équilibre émouvant entre cuisine et desserts. La saisonnalité à l'honneur, peu de sucre, pour des douceurs audacieuses qui ont récompensé Jonathan de Meilleur Pâtissier de France.

Retrouvez la cuisine de Fanny Rey au « 1850 Be Organic » et les menus signatures à La Table de Fanny. Sa devise : plaisir, partage et gourmandises.



**Notre menu « Expérience »  
Par Fanny Rey & Jonathan Wahid  
Exemple de Menu**

Dégustation en 7 séquences, à 190 Euros par personne, hors boissons

**La betterave jaune**

Rôti au barbecue, betterave rouge condimentée, truffe noire

**Les Crozets**

Gonflés aux sucs de volaille fermière, fromage alpin, truffe d'Alba

**La coquille Saint-Jacques**

En « Pince à linge », poireaux d'hiver, peau de citron

**Le pigeon**

Fumé aux épines de sapin, marron « chaud », jus à l'épine

**Le chevrotin**

Cuisiné par nos soins, citron noir, poudre des glaciers

**L'Eternel**

Craquant caramel, pomme grillée, Marc de Savoie

**La Chocolaterie « Maison Orset »**

Ganache liquide, émulsion légère à la noix de coco, poire William

Fanny vous propose de vivre une expérience « Terrain de Jeux » et de prolonger de 3 séquences supplémentaires avec des produits d'exception, guidé par l'exigence d'authenticité, de liberté d'imagination et de combinaison de goût.

Dégustation en 7 séquences à 190 Euros et en 10 séquences à 250 Euros par personne, hors boissons



Communiqué de presse novembre 2019

**Infos Pratiques**

**Hôtel La Sivolière \*\*\*\*\***

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](mailto:lasivoliere@sivoliere.fr)

[www.hotel-la-sivoliere.com](http://www.hotel-la-sivoliere.com)

**Contacts Presse :**

**Emilie Press**

Emilie Stofft: [emiliestofft@emiliepress.fr](mailto:emiliestofft@emiliepress.fr) / 06 63 57 04 56

Laetitia Vignau: [laetitia@euxdanslapresse.com](mailto:laetitia@euxdanslapresse.com)