

Jeudi 24 avril 2014

## L'Alpe d'Huez où Le Challenge des chefs étoiles s'est déroulé, hier, dans la station iséroise Les toqués font du ski

Unique en son genre, le Challenge des chefs étoiles est le premier rassemblement de ski des grands cuisiniers français.



*Christophe Aribert et ses parents, hôteliers et restaurateurs à Autrans.*

Christophe Aribert, deux macarons au "Guide Michelin", chef des Terrasses d'Uriage et skieur émérite, est à l'origine de cette manifestation atypique.



*Flora Mikula (à gauche) et Stéphanie Le Quellec (à droite) entourant Yves Camdeborde.*

Si l'édition 2013 s'était déroulée à Megève, c'est l'Alpe d'Huez qui a reçu en cette fin de saison d'hiver l'élite des toqués. Ils se sont affrontés ce mercredi dans un slalom parallèle dont l'ouverture a été effectuée par Pierrick Bourgeat, de l'équipe de France, et la championne locale

Ophélie David, sur le stade Désire-Lacroix.



*Les chefs étoiles ont visité la cuisine de la Folie Douce qui les a accueillis à 2300 mètres d'altitude. Photos Le DL/Marie-Christine ARNOULD*

Une trentaine de chefs ont participé à l'épreuve



*Le grand gagnant Edouard Loubet a revêtu le costume local de la Fruitière. Le grand gagnant Edouard Loubet a revêtu le costume local de La Fruitière*

Arrivés la veille au soir sur la station, c'est l'hôtel restaurant le Chamois d'or qui les a reçus, avec un menu du terroir proposé à l'élite de la gastronomie hexagonale.



*Les participants au départ du slalom. Les chefs au départ du slalom*

Côté piste, c'est René Pelletier, du Signal 2018, en collaboration avec le fromager grenoblois Bernard Mure-Ravaud, Meilleur ouvrier de France, qui a offert un brunch tout au long de la compétition.

Les femmes, peu nombreuses dans la corporation, étaient représentées par Flora Mikula et Stéphanie Le Quellec (sacrée "Top Chef" il y a trois ans). À noter aussi la présence d'Yves Camdeborde, qui s'est distingué dans le jury de "Masterchef". Quant à Michel Troisgros, trois étoiles au "Michelin", il était accompagné de ses deux fils César et Léo, une histoire de famille qui perdure. La liste d'étoiles présents est longue, dont Alain Perillat, Édouard Loubet, Emmanuel Renaut ou encore Yoann Conte.

Une trentaine d'entre eux ont participé au challenge, avant de rejoindre l'établissement la Folie Douce pour la remise des prix, et s'y restaurer après avoir visité ses cuisines dignes des grands chefs à 2300 mètres d'altitude.

Le sculpteur Pierre Margara a confectionné les trophées représentant une toque en marbre blanc.

Edouard Loubet est monté sur la première marche du podium, suivi par Christophe Aribert et Emmanuel Renaut. M.-C.A.