

Les Neiges Étoilées, des étoiles au cœur des Portes du Soleil

La troisième édition des Neiges Étoilées, Festival International de Gastronomie, accueille pendant 4 jours des chefs étoilés, des Meilleurs Ouvriers de France et des amateurs de gastronomie, qui découvriront toutes les facettes de la cuisine à travers un concours des chefs, des ateliers, des cours, un marché gourmand et une grande soirée de gala.

Ce grand rendez-vous de la gastronomie, parrainé par Michel Roth - l'un des chefs les plus titrés de France - vous offre une constellation de saveurs, qui raviveront vos papilles et émerveilleront petits et grands !

LES MOMENTS FORTS

Mercredi 16 janvier à 9 heures en altitude (gratuit)
Entre Lac Léman et Mont-Blanc, p'tit-déj' givré du festival.

Pensez à réserver pour le repas de gala

Vendredi 18 janvier à 19 h au chapiteau du Linga (places limitées)
Dîner des étoiles (repas en présence des chefs et des invités du festival)

Apéritif

- ♣ Cubic de Féra Fumé, Ravigote au Citron confit.
 - ♣ Véritable tartare de Boeuf.
 - ♣ Crème brûlée de Cardons Epineux de Plainpalais au Safran de Marin.
 - ♣ Parmenier de Reblochon.
- Champagne Nicolas Feuillatte Brut Rosé

Entrée chaude

Minestrone de Féra du Lac en émulsion de la Pêcherie Perlustet.
Bordeaux blanc "Mouton Cadet"
Baron Philippe de Rothschild

Plat

Filet de Boeuf à la Plancha de Brake, jus corsé à la Mondeuse, purée d'Oignons Rouges, Palenta crémeuse à l'Abondance, Légumes d'Hiver rôtis.
Bordeaux rouge "Mouton Cadet"
Baron Philippe de Rothschild

60 €

(boissons comprises)

Fromage

Fromages de la maison Buttay et du Syndicat Interprofessionnel du Fromage d'Abondance.
Roussette de Savoie "Chautagne" Cave de Ruffieux

Dessert

Douceur au Chocolat craquant Noisettes, Poire caramélisée, Crème à la Fève du Tonka.
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Chardonnay

Vins et softs drinks, café, thé et infusion compris

A partir de 23 heures,

Grande Soirée Dansante
avec l'orchestre "Les Choucas"

Réservation auprès de Châtel Tourisme
ou sur : www.weezevent.com/neiges-etoilees-2013

LES CONCOURS

CONCOURS DES CHEFS

Le concours des chefs rassemblera des chefs de la région Rhône-Alpes et de Suisse romande, qui s'affronteront lors d'un challenge culinaire, sur le thème de la truite soufflée à la mousse de brochet, sauce écrevisses du Lac Léman. Au total, 16 chefs sur 2 jours (4 sessions de 4 chefs) jugés par des chefs étoilés et professionnels de la gastronomie. A gagner !

Plus de 1500 euros de prize-money, un séjour de 7 nuits à Marrakech pour 2 personnes (offert par Thomas Cook), des stages dans des établissements étoilés, des forfaits de ski, pack souvenir "Neiges Étoilées".
Chapiteau Étoilé (Linga) - Accès libre.

CONCOURS DE DESSERT SAVOYARD

Ouvert à tous
Réalisez, à la maison, votre dessert préféré : la rissole ! Faites-les juger par nos chefs (4 restaurateurs de Châtel et 2 festivaliers) sur le marché des Neiges, jeudi 17 janvier 2013, à 17 h (espace "Rissole d'Or"). Le meilleur dessert se verra décerner "la Rissole d'Or" et bénéficiera d'un stage de 3 jours au restaurant le Floris** à Anières (CH).

Ouvert à tous - Gratuit
Sur inscription à Châtel Tourisme.

Challenge culinaire, marché des neiges, cours de cuisine, ateliers pour enfants, dégustation, p'tit déj' givré, soirée de gala...

CONCOURS DE FONDUE SAVOYARDE

Munissez-vous de tous les ingrédients pour réaliser LA fondue savoyarde (pour 4 personnes) : bière, Crémant, vin blanc, Comté, Beaufort, Gruyère, Kirsch, ail, poivre, ... (Caquequels et réchauds à votre disposition).
Le concours de fondue savoyarde est ouvert à tous (nombre de personnes maxi : ...). Animé par Alexis Olivier - TV8 Mont-Blanc, votre fondue sera jugée par 5 festivaliers (tirage au sort dans le public).
Nombreux lots à gagner : fromage Abondance, forfaits de ski, ...
Ouvert à tous - Gratuit
Sur inscription à Châtel Tourisme.

CONCOURS DE VITRINE DES COMMERCES DE CHÂTEL

Les commerçants de Châtel décoreront leurs vitrines. Elisez la plus belle vitrine et gagnez des cadeaux "Neiges Étoilées" (sur tirage au sort).
Bulletin de participation à retirer auprès de Châtel Tourisme.

INSCRIPTIONS

Pour les cours de cuisine, démonstrations et œnologie, s'inscrire auprès de Châtel Tourisme.

Les inscriptions sont closes 15 minutes avant les cours.

Programme prévisionnel donné à titre indicatif et sous réserve de modifications.

Sur les pistes (gratuit) Super Châtel
9 h 00 P'tit déj givré
à 11 h 00 en altitude
10 h 00 Inauguration du Festival

Salle des Chefs

9 h 30 Ateliers enfants
à 11 h 00 "Palmitos et torsades Nutella" 10 €
Sandra Mahut
11 h 15 Atelier biscuit de Savoie 20 €
à 12 h 30 Mercotte
13 h 30 Atelier enfants 10 €
à 15 h 30 Fabrice Bonnot
Tuiles marrons/pomelos
16 h 00 Cours de cuisine 20 €
à 17 h 30 Millefeuilles chocolat
Cédric Mouthon

Chapiteau du Linga
16 h 00 Concours des chefs
à 22 h 00 accès libre

Restaurants de Châtel

15 h 00 Cours de cuisine 20 €
à 17 h 00 Ravoies de Féra, Écrevisses en transparence
Restaurant "Le Vieux Four"
Pierre Hautin "Maître Restaurateur"
15 h 30 Cours de cuisine 20 €
à 16 h 30 La pizza "Neiges Étoilées"
Gregory Edel
Restaurant "Le Pierrier"
17 h 00 Atelier œnologie 10 €
à 18 h 00 France Boissons
Hôtel-Restaurant "La Bergerie"

JEUDI 17 JANVIER

Chapiteau du Linga

9 h 00 Concours des chefs
à 18 h 00 accès libre

Restaurants de Châtel

15 h 00 Cours de cuisine 20 €
à 17 h 00 Le Berthoud
Restaurant "Le Fiacre"
17 h 30 Atelier œnologie 10 €
à 18 h 30 Les vins blancs suisses
Alexandre Truffer
Hôtel "Le Tremplin"

Salle des Chefs

9 h 30 Cours de cuisine 20 €
à 11 h 00 Filet de rouget à la plancha
Fabrice Bonnot
11 h 00 Cours de cuisine 20 €
à 12 h 30 Les macarons
Mercotte
15 h 00 Cours de cuisine 20 €
à 17 h 00 Variation autour du Lac
Franck Miglierini

Presse Girardoz

17 h 00 "Eternity Food" - dédicace du livre
Dégustation de jus de fruits
Didier Audebert

Cinéma Le Chamois

16 h 45 - 6,50 €
Les Saveurs du Palais

Dans le village

(gratuit)
17 h 00 Marché des Neiges
à 20 h 00 Animé par le groupe Heavy Fingers
Place du village
Vin et chocolat chauds, animations
Concours de rissoles ouvert à tous

Chapiteau du Linga
9 h 00 Rencontre
à 12 h 00 pour les professionnels
avec Altifroid et Brake
dès 19 h 00 Dîner des étoiles 60 €
Animé par "les Choucas"

Restaurants de Châtel

15 h 00 Cours de cuisine 20 €
à 17 h 00 Mi-cuit de chocolat noir
tuile aux noisettes
Restaurant "Le Roitelet"
Patrick Marchand "Maître Restaurateur"
15 h 30 Atelier œnologie
à 16 h 30 Les vins rouges suisses
Alexandre Truffer 10 €
Restaurant "Le Pierrier"

Salle des Chefs

9 h 00 Démonstration
à 10 h 00 de cuisine pour les enfants
de l'école de Châtel
Damien Hautin
10 h 00 Cours de cuisine 20 €
à 11 h 30 Coquilles Saint-Jacques
Fabrice Bonnot
13 h 30 Démonstration de cuisine
à 14 h 30 pour les enfants
de l'école de Châtel
Jean Deville
15 h 00 Démonstration culinaire 10 €
à 16 h 30 Michel Roth
18 h 00 Concours de fondue
savoyarde ouvert à tous
Animé par Alexis Olivier

La Cantine Étoilée

12 h 00 Repas étoilé à l'école
de Châtel
préparé par les Chefs !

Salle Musardière

15 h 00 Rencontre professionnelle
à 17 h 00 animée par Jean-Pierre Bêteille,
délégué Formation de la FAGIHT
Commission Emploi Formation
Rhône-Alpes Industrie Hôtelière
"Les métiers de la salle"
Avec l'intervention de nombreuses personnalités et professionnels, dont :
- Jean-Jacques TORDJMAN
Professeur de communication à l'Université de Savoie pour les étudiants en licence professionnelle en hôtellerie, amateur formations "attitude service"
- Sandrine TRINCAZ
"Les Gentianettes"
Parcours international
- Patricia LUDI
"La Table d'Antoine"
Parcours de restaurants gastronomiques

Cinéma Le Chamois

16 h 45 - 6,50 €
Comme un Chef



Salle des Chefs

13 h 30 Cours de pâtisserie 20 €
à 15 h 30 Mi-cuit au chocolat,
crème vanille safranée
Cédric Mouthon

Restaurants de Châtel

10 h 00 Cuisiner en famille 20 €
à 11 h 30 "Autour de la courge"
Claude Legras
Hôtel Macchi - Le Cerf
15 h 00 Cours de cuisine 20 €
à 17 h 00 La pizza "Neiges Étoilées"
Grégory Edel
"L'Oxxy Peak"
15 h 30 Atelier œnologie 10 €
à 16 h 30 Les vins liquoreux suisses
Restaurant "La Pierre aux Loups"

