

balade de charme A l'orée des grandes stations



Chalet Colinn, à l'orée de Val-d'Isère

Le cadre. Dominant le lac de barrage de Tignes, près de l'Espace Killy.

Les lieux. Mylène et Elizabeth ont relevé de ses ruines cette antique ferme inhabité depuis 1950. Cinq chambres d'hôtes, toutes faites de bois différents, offrent le confort à la fois rustique et douillet qui sied à l'origine de la demeure, devenue lumineuse et contemporaine.

Le plus. Le bain nordique au jardin, le patrimoine séculaire.

Le bémol. Navette pour se rendre au pied des pistes.

• 5 chambres entre 90 et 140 €/jour et pers. en 1/2 pension. Le Franchet de Tignes, BP 125, 73151 Val-d'Isère Cedex. Tél.: 04 79 06 26 99. www.chaletcolinn.com

ET AUTOUR, QU'EST-CE QU'ON FAIT ?

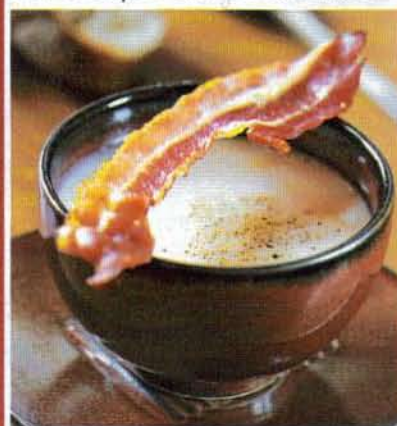
- **Sur l'ancien chemin du Franchet** à La Reculaz, bordé de murets de pierres sèches, entre granges séculaires et chapelles légendaires, Elizabeth propose une balade d'une heure, facile et panoramique. Au printemps, c'est le paradis des espèces florales protégées !
- **L'Espace Killy à vos pieds** : 300 km de pistes. Forfait adulte journée : 45,20 € ; 6 jours : 226 €. Forfait enfant journée : 36,20 € ; 6 jours : 181 €.
- **OT de Val-d'Isère** : 04 79 06 06 60. www.valdisere.com

SUR L'AGENDA

- ▶ **10 et 11 décembre** : Critérium de la Première Neige.
- ▶ **11 au 14 janvier** : Tournoi de Polo sur neige.
- ▶ **Stages de cuisine** : avec Régis Marcon (3* au Michelin) et son disciple Benoît Vidal au restaurant « L'Atelier d'Edmond » à partir de 17 h (145 €, stage + repas). www.atelier-edmond.com

Saveurs du terroir

La soupe du Chalet...



SOUPE DE CÉLÉRI-RAVE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Pour 6 pers. • 1 kg de céleri-rave • 2 cuil. à s. d'huile d'olive • 1 oignon • 250 g de fromage de chèvre de type bûche • 1 l d'eau

- 1 Lavez et épluchez le céleri-rave, coupez-le en gros morceaux. Pelez et émincez l'oignon.
- 2 Dans une casserole, chauffez l'huile, faites-y revenir l'oignon à feu doux 4 à 5 min jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le céleri-rave, couvrez d'eau, salez, poivrez, cuisez 30 à 35 min à petit feu (il doit être tendre). Mixez finement.
- 3 Coupez la bûche de chèvre en tranches, faites-les fondre à feu doux dans une poêle. Une fois fondues, ajoutez au mélange céleri-rave/oignon, repassez le tout au mixeur pour obtenir l'onctuosité désirée.
- 4 Rectifiez l'assaisonnement et rajoutez un peu d'eau si la consistance est trop épaisse. Servez très chaud avec une tranche de lard grillée.

