

5 madoplevelser på fransk skisportssted

I franske Val d'Isère kan du spise eminent god mad uden at få lået skiferiebudgettet i stumper og stykker. Du kan endda få to stjerner Michelinmad for under 500 kroner.



SUNE HØJRUP BENCKE, FRANKRIG



THOMAS BORBERG (FOTO), FRANKRIG



FAKTA

Turen til Val d'Isère

Klimaaftryk tur-retur:

Fly: 373 kg CO₂ per person
Bil: 418 kg CO₂ per bil (divideret med antal personer i bilen på rejsen, og udregnet klimaaftryk per person).

Tog/bus: 128 kg CO₂ per person
Privatforbrug: En dansker udleder i snit 17.000 kg CO₂ per år.

Forstå tallene, udregn selv dit aftryk, og se, hvordan du kan klimakompensere på www.politiken.dk/klimaberegner

Transport: Der er ca. 1.600 km i bil fra København til Val d'Isère. Turen tager omkring 18 timer. Hvis du flyver, er nærmeste lufthavn enten Lyon eller Genève. Hvis du vælger toget, er nærmeste station Bourg Saint Maurice.

Om Val d'Isère: Ligger i 1.850 meters højde med pister helt op over de 3.000 meter. Sammen med Tignes har området 159 pister og 75 skilifter.

Liftkort: Koster 1.190 kr. for 3 dage eller 2.645 kr. for 7 dage. For børn fra 5 til 13 år og seniorer fra 65 til 74 år lidt mindre.

www.valdisere.com/en/ski



En aften med ost

La Fondue Ski Gallery. De mener det seriøst med deres oste på La Fondue Ski Gallery i centrum af byen. Hele 12.000 kilo ost bliver hvert år smeltet om – ofret vil nogen mene – til den gule, glinsende, elastiske specialitet, som kendes som fondue – et alpecirkus af ostesjov, der smager godt med brød, salat og vin til, men som også kan lamme dig i mellemgulvet med et gastronomisk knytnevelslag.

På La Fondue Ski Gallery findes 12 forskellige fonduemenuer, fortæller Dimitri Killy, mens han viser rundt i restauranten, hvor den bedøvende lugt af ost hænger som en tåge omkring os.

Hvis du studser over efternavnet, så ja, Dimitri Killy er barnebarn af Jean-Claude Killy, den franske skilegende, der dominerede sin sport tilbage i 1960'erne. Familiens forbindelse til fransk skisport ses tydeligt på restauranten, hvis navn ikke bare hentyder til ost, men også til den enestående samling af skiememorabilia, som Dimitri Killy står bag.

»Vi har samlet på ski i 30 år«, siger han og ligner en, der godt ved, at det måske har taget overhånd.

Overalt er der ski. Antikke såvel som ski, der har tilhørt verdensmestre og OL-vindere. Dimitri Killy samler også på skistovler. Og bindinger i øvrigt.

»Det er vigtigt, at gæsterne får en oplevelse ud over maden«, siger han næsten undskyldende og forklarer, at mens omkring 70 procent af gæsterne i restauranten kommer for maden, så kommer resten for at se på berømte ski.

Dimitri Killy har ski opmagasineret overalt. Når nye par kommer ind, skal andre par ud. Lige nu er han ved at få en god aftale i stand med en af de førende skiløbere i verden.

»Jeg regner snart med at få fat i et par ski fra norske Henrik Kristoffersen«, siger han forventningsfuldt.

Hvis fondue er en del af traditionen på din skiferie i det franske, er kombinationen af ost og ski på La Fondue Ski Gallery en oplagt mulighed.

www.killy-sport.com

REJSEDEKLARATION

Politikens rejse og ophold var betalt af Val d'Isère Tourisme. Turistbureauet har ikke haft indflydelse på artiklens indhold.



Kom her for udsigten

Le Refuge de Solaise. Det er først og fremmest for udsigten, at du skal spise frokost på The Refuge Restaurant.

Spisestedet ligger nemlig ude på pisten med udsigt over byen, til de rå og smukke bjerge og længere ude til Chevrilsøen og dæmningen ved samme navn, hvor den gamle by Tignes siden 1952 har ligget oversvømmet på bunden.

Restauranten er på hotellet Le Refuge de Solaise, der åbnede i november 2019 og er Frankrigs højst beliggende i 2.551 meters højde, hvilket jo forklarer mulig-

heden for den enestående udsigt. Fordi hotel og restaurant ligger så højt oppe, betyder det også, at det kun er overnatende gæster, der har mulighed for at spise aftensmad.

Frokosten er derimod for alle. Og forvent fin, veltillavet pistemad – bøffer med friter og salat og pizzaer – til i omgivelser af henholdsvis 30 og 20 euro (cirka 220 og 150 kroner).

Det er ikke mad, der vinder priser nogle steder. Til gengæld er udsigten fænomenal.

www.lerefuge-valdisere.com



Husmandskost med kig til dyrene

L'Etable d'Alain. Jeg kan ikke finde ud af, om det er koen, der kigger på mig, eller mig, der kigger på koen. Under alle omstændigheder er jeg nået til ostetallerkenen på restauranten l'Etable d'Alain i lille bustur fra centrum af Val d'Isère og det er trods alt koen på den anden side af vinduet, der har leveret mælken til ostene, så fair nok og fred være med det.

L'Etable d'Alain er en familiedrevet gårdrestaurant, hvor kun en tynd væg med vinduer adskiller den rustikt og

hyggeligt indrettede restaurant fra stalden – et rent disneyunivers, hvor en større gruppe køer, et hold geder, et par heste, et kuld af kalkuner og en enkelt kanin lever i tilsyneladende harmoni.

Alle gæster kan gå en tur ind i stalden, inden de går til bords. Menukortet er præget af solid husmandskost, fra stald til bord så til at sige, og gå efter ostene, for familien driver også en ostebutik inde i Val d'Isère, og de kan deres kram på den front.

www.laferme-deladroit.fr



Byens bedste bager

Maison Chevalot. Måske det er en af de skidage, hvor du helst bare vil have en solid madpakke med ud i terrænet. I så fald bør du slå et smut forbi bageren Maison Chevalot på vej til skiliftsområdet. Den 60-årige ejer og bagermester Patrick Chevalot, der er Meilleurs Ouvriers de France (MOF), altså hædret med Frankrigs højeste håndværksudmærkelse, excellerer med et ikke mindre end genialt dagligt tilbud – en valgfri salt godbid, en valgfri sød godbid og et styk drikkevare til 11 euro (cirka 82 kroner).

Og her taler vi altså ikke bare en hurtigt sammenflasket sandwich og en tør kage – vi er på et forrygende konditorniveau. Fine, lækre quiche, små håndlavede pizzaer, nybagte brød med gedeost og honning. Den slags. Og så kager, dimnutive mesterværker, der bliver pak-

ket ned, så du kan tage dem med videre. Patrick Chevalot står bag i alt fem steder med sine produkter. To i Val d'Isère, to i nærliggende Tignes og et i Sées. Og der er godt med kunder, der kommer forbi, blandt andet fordi Patrick Chevalot skubber sit bagværk foran sig for at lokke kunder til.

»Brødet er vigtigt. For hvis brødet er af høj kvalitet, så ved kunderne, at alt det andet, jeg laver, også er godt«, siger Patrick Chevalot, der hele tiden eksperimenterer med nye meltyper for at gøre brødet endnu bedre.

Hvad enten du er ude efter en nem, billig og lækker frokost eller skal købe desserten med hjem til aftensmåltidet, så bør du besøge Patrick Chevalot og hans kreationer.

www.maisonchevalot.com

