



L'hôtel Annapurna*****

LES HÔTELS EN ORDRE DE MARCHÉ

L'hôtel Annapurna*****, joyau de la Maison Pinturault, dévoile également Rendez-Vous, une nouvelle table mettant à l'honneur la cuisine traditionnelle française : le chef Jean-Rémi Caillon revisite des classiques tandis que le pâtissier Téophane Faucher propose des créations emblématiques comme le soufflé à la chartreuse. Le groupe en profite aussi pour mettre en avant ses nouveaux chalets « Altaï » (Irbis, 356 m², Beloukha, 397 m², Khoton, 506 m², avec son spa spectaculaire de 120 m² et piscine intérieure), tous offrant leur élégance comme leurs différences.

Barrière Les Neiges, palace, enrichit également son offre gastronomique avec l'arrivée de Loulou, restaurant parisien réputé, avec une carte inspirée des Alpes et de l'Italie proposant ses spécialités comme la pizza à la truffe et la pasta al pomodoro. Côté bien-être, l'hôtel est fier de sa collaboration avec Elodie Raheria, experte de renommée internationale en soins esthétiques et fondatrice de SeeMyCosmetics. De son côté, La Sivoilière*****, avec ses 35 chambres, suites familiales et appartements rénovés dans un style alpin, accueille le chef Nicolas Perrin, ancien collaborateur de Frédéric Anton, qui revisite les grands classiques français. L'occasion de souligner les 20 ans de présence de Florence Carcassonne dans cet établissement qui ne serait pas le même sans sa compétence.

Chalet Altaï Beloukha



Les Barmes de l'ours



Pour des moments festifs, on peut faire confiance à Olivier Fargier, créateur des emblématiques Funky Fox, Éléphant et Pélican, qui lance cette saison Le Tigre, un snack-bar contemporain pour les skieurs en quête de saveurs et de détente, sur le front de neige de Courchevel Moriond (Courchevel 1650, ouvert tous les jours jusqu'à 18 h).

Les Airelles, entre ses deux adresses, Courchevel et Val d'Isère, cumule les nouveautés, ajoutant même le château de Versailles pour son « Royal Winter tour », un séjour sur mesure unique : à partir de 20 000 € pour sept nuits réparties entre les trois destinations. Dans le détail, le palace de Val d'Isère, au cœur du village, avec ses 41 clés, dont 9 suites et 5 penthouses privés, avec majordome dédié, ses 4 restaurants : Palladio, La Grande Ourse, Matsuhisa et Le Piaf, son spa Guerlain de 1 200 m², sans oublier le chalet Schuss, une résidence privée conçue par l'architecte d'intérieur Christophe Tollemer, qui retrouve cette année le célèbre pâtissier Cédric Grolet.

À Val d'Isère encore, il y a d'autres adresses incontournables, comme les Barmes de l'ours, fleuron savoyard des Relais & Châteaux, idéalement situé au pied de la célèbre piste olympique de Belvedere. Il cumule les atouts avec 76 chambres et suites, sur quatre étages, chacun ayant un univers différent : esprit scandinave, lodge des Amériques, chalet d'alpage et décoration contemporaine, le spa Sisley (1 000 m², 11 cabines de soins, jacuzzi, hammam et saunas), le Kids Club et le seul bowling de la station. À l'heure du repas, tous se dirigeront vers l'un des trois restaurants de l'hôtel dirigés par le chef Antoine Gras : le Coin savoyard avec ses spécialités régionales, La Rôtisserie, avec sa cuisine visible depuis la salle, proposant plats traditionnels de montagne et gourmandises à la braise, à la broche... et la Table de l'ours (étoile Michelin).