



## Le Pashmina, le nouveau 5 étoiles de la famille Gorini vous transporte aux sommets

Quatrième hôtel 5 étoiles de Val Thorens, le Pashmina, le refuge a ouvert ses portes ce week-end. Derrière une façade en pierres et bois, l'établissement construit à flanc de montagne abrite 42 chambres et suites de 36 à 70 m<sup>2</sup>, 8 Cosy Home de 60 à 155 m<sup>2</sup> ainsi que 2 appartements chalets en triplex.

### Un refuge de luxe

Le Pashmina propose également un spa, avec sauna, hammam, douche sensorielle, piscine, espace soin et jacuzzi sur la terrasse, face aux pistes. Les hôtes peuvent choisir entre les deux restaurants tenus par le Meilleur Ouvrier de France Romuald Fassenet et le chef Josselin Jeanblanc. Fiers de leur histoire intimement liée à la création de la station, les propriétaires, la famille Gorini, ont souhaité mettre l'accent sur l'esprit montagne et aventurier. Ils ont créé une chambre insolite, l'igloo pod, située sur une des terrasses. Ce dôme géodésique permet de passer une nuit à la belle étoile avec vue sur le sommet de Pécelet. Chauffé et équipé d'une salle de bain, cet igloo est aux antipodes des bivouacs spartiates des alpinistes.

### La montagne au centre de la décoration

« Selon le souhait de la famille Gorini, les chambres du Pashmina sont spacieuses. Le luxe, c'est l'espace et non le bling bling. L'hôtel reflète l'image de la station :

*simple, contemporain et chaleureux* », explique Aurélie Rey Arnaud, amie d'enfance de Cédric Gorini, qui a notamment participé à la décoration. Souhaitant évoquer la montagne et l'alpinisme, on retrouve notamment des sacs de couchages, suspendus ou disposés sur des banquettes. Côté chambre, chaque douche est décorée d'une photo de montagne, des sommets souvent lointains. Il y a également de nombreux meubles et objets en bois chinés, évoquant la montagne d'antan, dénotant parfois à côté des autres matériaux plutôt contemporains.

### Une inauguration avant l'ouverture

La semaine dernière, la famille Gorini a inauguré son hôtel, entourée de nombreux convives : architecte, entreprises, financiers, élus, amis, journalistes.... « Je tenais à féliciter la famille, car cet établissement compte pour Val Thorens, notamment dans un contexte actuel plutôt difficile. Le moteur c'est l'enthousiasme ! », explique André Plaisance, maire de Saint-Martin de Belleville. Quant à Camille Rey, pionnier de la station, il a salué la détermination de Marc Gorini, avec qui il « voyage » depuis 42 ans à Val Thorens. Les guides et amis des Gorini ont également pris la parole, avec cette citation : « Les détails font la perfection, mais la perfection n'est pas un détail ! ».

### Une gestion familiale

Marc Gorini, l'investisseur, a laissé la gestion de l'hôtel à son fils, Cédric. « J'ai suivi des études de commerce international. Après être parti aux Etats-Unis, je suis revenu en France avec l'envie de rouler ma bosse. En 1995, j'ai retrouvé mes attaches, à Val Thorens, au sein de l'Hôtel des 3 Vallées. J'ai appris les bases de l'hôtellerie, au restaurant, au bar, avant de prendre la direction générale. Puis il y a eu le Chalet de la Marine, avec mon frère cadet Arnaud. Le premier coup de pelle du Pashmina a été donné le 2 septembre 2013, pour un budget de 20 millions d'euros. La construction, en altitude, c'est difficile et je n'y ai pas cru tout les jours ! », explique Cédric Gorini. Côté réservation, le gérant confie la difficulté de commercialiser un hôtel encore en travaux. Cependant il semble plutôt optimiste, se basant sur un taux de remplissage de 40% au 2 décembre. Lorène Herrero



## Une carte co-signé par Romuald Fassenet

Romuald Fassenet est devenu Meilleur Ouvrier de France en 2004. Originaire du Jura, il est le Chef étoilé du Château du Mont Joly (39). En 2010, invité au Chalet de la Marine, pour un diner au milieu des pistes il rencontre la famille Gorini. « *Ce sont des personnes avec des valeurs qui me correspondent. Au chalet de la Marine, j'ai installé Josselin Jeanblanc. En 2013, le chalet devient le premier restaurant d'altitude à décrocher une fourchette au Guide Michelin. Au Pashmina, j'ai pu concevoir les plans de la cuisine que je voulais spacieuse et confortable pour un travail fonctionnel* », explique le chef. Les

160m<sup>2</sup> de cuisine accueillent une brigade de 16 personnes, dont trois à la pâtisserie, supervisée par Sébastien Deleglise. La cuisine sert les deux restaurants de l'hôtel, le « *base Camp* », une brasserie avec une carte internationale, avec quelques soirées à thème dans la semaine (l'Asie, la Savoie...) et « *les Explorateurs* ». Ce restaurant gastronomique, ouvrira le 22 décembre, uniquement le soir, pour une trentaine de couvert, avec trois menus. « *La décoration du restaurant est unique et rassemble différents décors. Je veux proposer une cuisine compréhensible, avec des équilibres aromatiques, tout en*

*titillant les choses arrêtées. On retrouvera par exemple une entrée tiède, un uf en neige avec un lait de Comté/Beaufort et une brioche toastée ou encore un ris de veau, éclat de châtaigne et polenta à la farine de gaude... C'est le début d'une aventure, c'est toujours magique et nous sommes animés par l'envie de bien faire. C'est sûr que nous avons toujours envie de récompense.... Mais il faut déjà faire grandir les Explorateurs* », explique le chef.



## Une famille de pionniers

Arrivée en 1972 à Val Thorens, la famille Gorini fait partie des pionniers qui ont créé la station. Marc et Sandrine Gorini participent à la création de l'École du Ski Français, Sandrine en tant que secrétaire, Marc en tant que moniteur. En 1973, ils ouvrent une crêperie « *Les Saint Pères* » et en 1979 l'un des premiers hôtels de la station « *l'hôtel 3 Vallées* ». Cédric Gorini, leur fils, est l'un des premiers « *enfants de Val Thorens* » puisqu'il y est né en 1973. Moniteur de ski comme son père, il partage également sa passion pour l'hôtellerie, la restauration et la montagne. Le petit frère, Arnaud, rejoint la famille en 2005 après une

formation à l'école hôtelière de Paul Bocuse. Les deux frères se lancent alors dans un projet commun : « *le Chalet de la Marine* », à 2500 mètres d'altitude. En 2013 ils sont le premier restaurant d'altitude à décrocher une fourchette au Guide Michelin. Marc est associé depuis plus de 30 ans avec Bruno Gabet dans l'agence « *Val Thorens Immobilier* » où Stéphanie, l'épouse de Cédric y gère 320 appartements. Après 2 ans de travaux, le Pashmina ouvre ses portes.