



© andyparant.com
1

M O N T A G N E

Nouveautés au sommet

Les bonnes adresses jouent sur tous les tons : chalets cosy, hôtels prestigieux, refuges de luxe, restaurants...

Par Catherine Lhullier



HÔTELS



2



3



4

TIGNES

LE CHALET QUÉZAC (1)

Six cents mètres carrés à l'image du propriétaire, Guerlain Chicherit, champion de ski freeride et pilote automobile de l'extrême. Ici, le parti pris est décalé et entièrement inédit, sur fond de déco rock, sport et arty. Un endroit qui ne ressemble à nul autre. Etonnant et détonant.
chaletquezac@gmail.com. Tél. : 07 87 40 24 46.

VAL-D'ISÈRE

LA MOURRA (2)

Lancé par l'équipe du célèbre hôtel Le Blizzard*****, ce hameau, composé de quatre grands chalets de luxe, d'un spa My Blend by Clarins, d'un restaurant et d'un salon bar, voit le jour en ce début de saison. Une décoration feutrée, sur fond de boiseries et de coloris chaleureux, un petit écrin typique et cosy à deux pas du vieux village. www.hotellamourra.com/fr. Tél. : 04 79 06 02 07.

LE YULE**** (3)

Atmosphère scandinave raffinée et chaleureuse pour ce dernier-né des hôtels de la station, idéalement situé sur le front de neige. Une grande terrasse ensoleillée pour déjeuner, un restaurant où il fait bon dîner au coin du feu, un bar lounge pour jouer les prolongations. Côté détente, une salle de cinéma et un spa Nuxe avec vue sur la mythique Face de Belvedere.
www.leyule.fr. Tél. : 04 79 06 11 73.

COURCHEVEL

LE WHITE 1921****

Après Saint-Tropez, c'est à Courchevel que LVMH Hotel Management ouvre un deuxième établissement. Conçu par Jean-Michel Wilmotte dans un univers montagnard contemporain, cet hôtel intimiste propose 26 chambres. Décoration pétillante et joyeuse, sauna, hammam, fitness et Ski Service : ici, rien ne manque.
www.white1921.com. Tél. : 04 79 00 27 00.

LE HAMEAU DE LA VOLIÈRE (4)

Trois chalets individuels au cœur de Courchevel 1850, lancés par le groupe Evok Hôtels Collection. Nanuq, les Bastidons et Cryst'Aile peuvent accueillir chacun douze personnes. Trois refuges grand luxe disposant de tout ce qu'un palace peut offrir.
www.voliere@cimalpes.com. Tél. : 04 79 25 12 51.

VAL THORENS

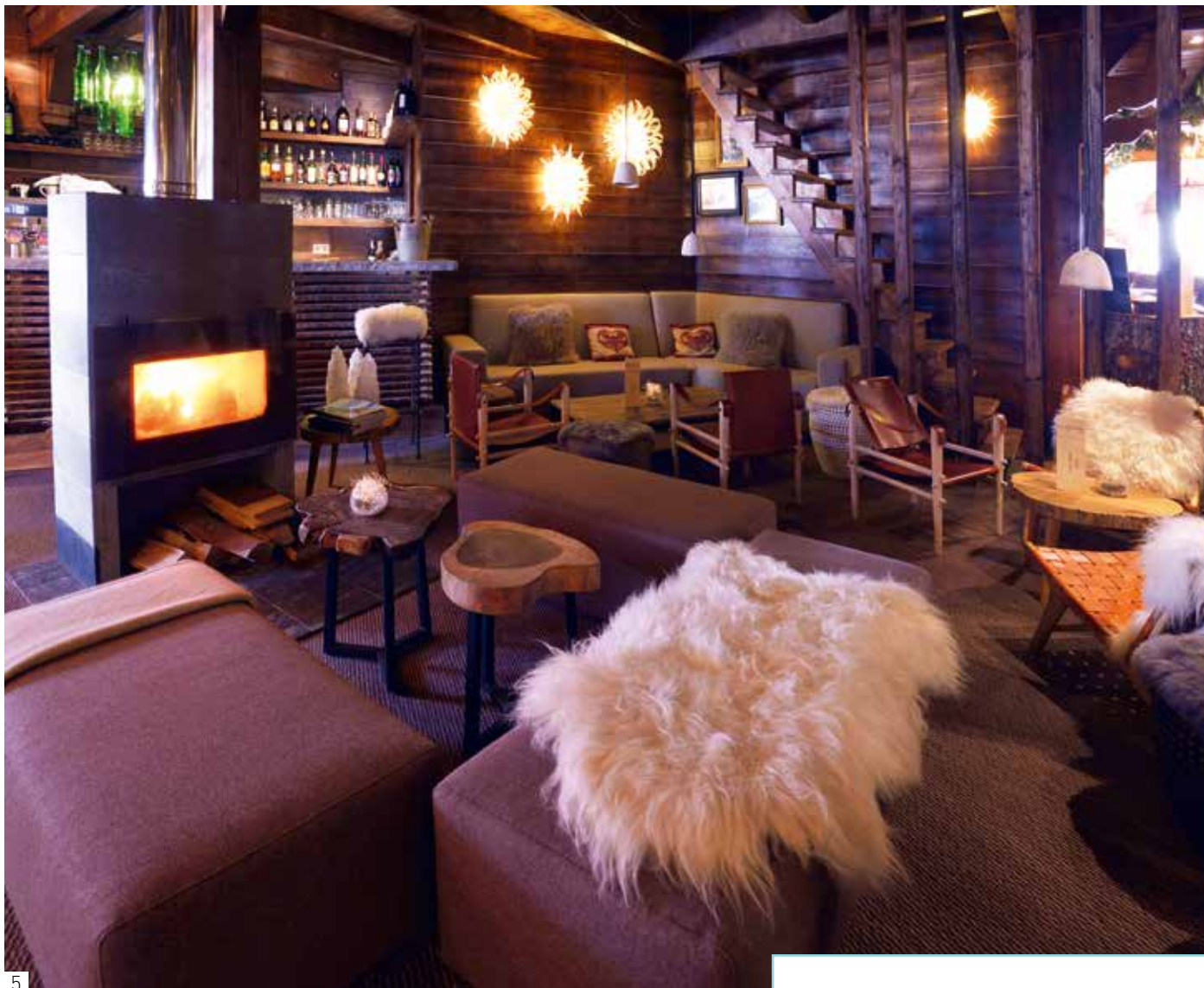
L'HÔTEL PASHMINA, LE REFUGE*****

Le Pashmina a ouvert ses portes en décembre 2015, avec pour ambition de devenir l'un des plus beaux hôtels d'altitude. Créé par la famille Gorini, l'endroit est hors du commun, authentique et dépaysant. À découvrir absolument : son igloo-pod au confort 5 étoiles, un cocon de verre juché sur l'un des toits de l'hôtel, pour des nuits inoubliables.
www.hotelpashmina.com. Tél. : 04 79 00 09 99.

CHAMONIX

LE CHALET AIGUILLES

Magnifique exemple que cet habitat traditionnel de 500 mètres carrés, totalement transformé. Cinq suites, une piscine et un jacuzzi extérieur, un sauna et une salle de massages, une salle de cinéma. Un chef et un chauffeur privé, un service de conciergerie. Ajoutons un toit-terrasse d'où l'on contemple le mont Blanc : un bien joli nid.
www.lecollectionist.com/fr



5

RESTAURANTS

COURCHEVEL

LE POLAR CAFÉ

Situé dans la Croisette, ce salon de thé sucré-salé dispose d'une grande terrasse sur le front de neige pour profiter du soleil. Jusque-là, rien de bien original, si ce n'est son confortable espace canapé et bibliothèque, qui regorge principalement de polars. En passe de devenir, les jours de mauvais temps, un repaire pour les inconditionnels du genre.

VAL-D'ISÈRE

L'ATELIER DE L'ADROIT

Patrick Chevallot en personne organise de nouveau de très prisés cours de pâtisserie. Apprendre aux côtés de celui qui a été sacré Meilleur Ouvrier de France est une expérience tout à fait exceptionnelle. Inscriptions à prévoir bien avant son séjour !

www.chevallot.com.

Tél. : 04 79 06 16 09.

L'ATELIER D'EDMOND,

Les cours de cuisine organisés par le brillantissime chef Benoît Vidal reprennent en ce tout début d'année. Deux étoiles brillent désormais sur sa veste. Sa démarche, faite de convivialité et d'échange, devrait naturellement attirer gourmets et gourmands. En attendant, on peut toujours passer à la boutique et faire le plein de confitures, miels, terrines et whiskeys rares.

www.atelier-edmond.com

VAL THORENS

DEUX TABLES GOURMANDES

D'un côté, Les Explorateurs pour les gourmets et de l'autre, Le Base Camp pour les gourmands. Aux commandes, le chef Romuald Fassenet (MOF) élabore les menus et le chef Josselin Jeanblanc est au piano. À découvrir sans attendre, que l'on soit tenté par les explorations gustatives ou adepte de la cuisine d'altitude raffinée. À l'hôtel Pashmina, Le Refuge****.

www.hotelpashmina.com. Tél. : 04 79 00 09 99.

LA CLUSAZ

LE CINQ

Le Cinq monte d'un cran et laisse sa place, en rez-de-chaussée, au restaurant La Brasserie du Cœur, de l'hôtel**** Au Cœur du Village-Relais & Châteaux. Sous la houlette du chef Thomas Eudier, Le Cinq se veut dorénavant hautement gastronomique et intimiste, avec seulement 25 couverts pour gourmets avertis. www.hotel-aucoeurduvillage.fr. Tél. : 04 50 01 50 01.

CHAMONIX

LE MATAFAN

Les cuisines du restaurant Le Matafan de l'hôtel Mont-Blanc**** sont désormais sous les commandes du chef Mickey Bourdillat. L'hôtel a rejoint depuis cet été le groupe H8 Collection. Son fondateur, Jean-Philippe Cartier, et la famille Taittinger ont aussitôt fait appel à ce passionné de terroir savoyard. Parti mi-juillet du Bistrot, il a redonné à l'adresse une très belle impulsion. Mise en valeur de la gastronomie locale et des essentiels raffinés, dans un cadre pensé par Sybille de Margerie. Le cocktail fonctionne à merveille dans une ambiance colorée et décontractée.

www.lematafan.com. Tél. : 04 50 55 35 46.

TIGNES

LE PANORAMIC (5)

Nouvelle formule au Panoramic, le restaurant du chef Jean-Michel Bouvier. Celui qu'on surnomme « le chef en doudoune » a plus d'un tour dans son sac et après le resto gastronomique, c'est le self savoyard qui est totalement repensé. Place aux corners thématiques dans l'endroit désormais baptisé Cantine de Bouvier. Rôtisserie londonienne, friterie belge, pâtes à la minute, pizzas faites sous vos yeux par un pizzaiolo de renom et desserts de folie. C'est magnifiquement perché !

www.jeanmichelbouvier.com. Tél. : 04 79 01 11 43.

À MEGÈVE

UNE EXPOSITION À CIEL OUVERT (6)

Les étonnantes sculptures de Nathalie Decoster jalonnent déjà les rues de la station. Monumentales, majestueuses et surprenantes, elles invitent au long de la saison à découvrir un parcours pédestre tout en pureté, sous la neige.

UN FESTIVAL INTERNATIONAL DE JAZZ

La station intensifie sa relation avec le jazz en créant ce tout nouveau rendez-vous hivernal. Ceux qui auront la chance d'être là du 24 au 28 mars 2016 pourront assister chaque soir à une série de concerts.

www.megeve.com

Tél. : 04 50 21 27 28.

À CHAMONIX

« LES TRÉSORS DE L'ALPINE CLUB ET L'ÂGE D'OR DE L'ALPINISME »

Pour la première fois, la collection de l'Alpine Club de Londres s'expose hors de Grande-Bretagne et s'installe à Chamonix pour la célébration du 150^e anniversaire de l'alpinisme. Plus de 50 œuvres réalisées par des artistes alpinistes du XIX^e siècle seront exposées. Egalement un parcours scénographique retraçant l'histoire de l'alpinisme, de sa genèse à son apothéose en 1865. Au Musée alpin jusqu'au 17 avril 2016. Inédit et exceptionnel.

www.chamonix.com/musee-alpin

Tél. : 04 50 53 25 93.

À VAL-D'ISÈRE

UN BOWLING À L'HÔTEL LES BARMES DE L'OURS*****

Strike en altitude ! L'unique bowling de la station se trouve dans le magnifique cadre des Barmes de l'Ours. Atmosphère décalée et conditions idéales sont réunies pour se relaxer entre amis ou en famille en fin de journée. Ouvert à la clientèle extérieure.

www.hotellesbarmes.com

Tél. : 04 79 41 37 00.

UNE NOUVELLE TERRASSE À L'EDELWEISS

Le restaurant d'altitude avait déjà de nombreux atouts : une cuisine raffinée, de bons vins, un cadre élégant et cosy. Cet hiver, il sera paré d'une nouvelle terrasse plein soleil avec vue imprenable sur la vallée, ainsi que d'un bar extérieur. De la simple halte à l'après-midi farniente, le rendez-vous sera prisé.

www.restaurant-edelweiss-valdisere.com

LA SKI GALLERY ET LA FONDUE FACTORY (7)

Allons faire un petit tour chez Killy Sport qui, pour ses soixante-dix ans, ouvre un drôle d'endroit où vont se côtoyer la première collection vintage permanente de skis (plus de 1 000 paires) et d'équipements des cent vingt dernières années, et la fameuse Fondue Factory. Il n'y aura pas d'heure pour se régaler puisque les plats seront servis à tout moment de la journée.



APRÈS-SKI



MUMM x FOLIE DOUCE

Entre deux pistes, lancez-vous dans une expérience culinaire mémorable qui changera des tartiflettes et autres spécialités des montagnes. Franck Mischler, le chef exécutif aux commandes des restaurants La Fruitière de La Folie Douce de Val d'Isère et Méribel, aime bousculer les codes et surprendre les plus fins palais. Il s'associe avec le champagne G.H. MUMM pour proposer durant toute la saison d'hiver dans les restaurants de La Folie Douce, des plats en accord avec l'intensité du champagne Cordon Rouge de G.H. MUMM. Attention, s'il s'agit de haute gastronomie, la carte osera partir vers des registres audacieux qui étonneront les plus exigeants gastronomes. Attendez-vous à de réelles découvertes ! Une occasion d'allier Cordon Rouge à des plats inventifs et surprenants signés de vrais cordons bleus.

Environ 40 euros le plat en accord avec une coupe de champagne G.H. MUMM. Dans les établissements de la Folie Douce de Val d'Isère, Méribel, Megève et Alpe d'Huez

www.mumm.com et www.lafoliedouce.com