

**BOOK PARUTIONS 2024-2025**

*la Sivolière*

COURCHEVEL  
1850

*emilie* **PRESS**



## HÔTELLERIE



Les hôteliers ont souvent des appréhensions face à l'accueil d'animaux domestiques dans leur établissement.

© GETTY IMAGES

# Accueillir les animaux dans son hôtel, un atout commercial

Si de nombreux professionnels hésitent, pour des questions d'hygiène, d'allergie ou crainte de dommages matériels, d'autres ont fait le choix d'accepter les animaux de compagnie dans leur établissement. Une façon d'élargir sa clientèle tout en faisant preuve d'inclusivité et d'hospitalité, à condition de bien définir les règles en amont du séjour.





**Roselyne Douillet**

Il y a 18 millions de chiens et de chats en France en 2024, estime le fichier national de l'identification des carnivores domestiques et nombreux sont les propriétaires qui refusent de se séparer de leur animal pendant leurs vacances, ou n'ont pas de solution pour le faire garder. Certains villages-club sont devenus 'pet friendly', comme Azureva (pour l'ensemble de ses destinations) ou encore Pierre et Vacances ou des campings, mais les hôteliers ont souvent des appréhensions avant de sauter le pas. Leurs craintes sont diverses : le respect de normes d'hygiène, notamment dans les espaces de restauration, les problématiques d'allergies vis-à-vis des autres clients, d'aboiements intempestifs voire de mésentente entre animaux, mais aussi de nettoyage et de réparation d'éventuels dommages. Pourtant, les OTA comme Booking ou Tripadvisor ont compris cette demande des clients. Grâce à un filtre de recherche, ceux-ci peuvent choisir les hébergements acceptant les animaux de compagnie. En 2021, le site de réservation avait mené une enquête montrant que 23 % des voyageurs français choisissent leur lieu de séjour en fonction des conditions relatives aux animaux. Le site MonDogAdvisor recense quant à lui les hébergements, restaurants, activités et transports accessibles avec son chien.

### Communiquer avec les clients

Quelle que soit leur catégorie, les hôtels sont de plus en plus nombreux à choisir d'accepter les animaux. Les demandes des clients concernent principalement des chiens, plus difficiles à faire garder par un tiers, explique **Amélie Janot**, assistante commerciale et chargée de la communication de La Marine, hôtel 4 étoiles de Barneville-Carteret (Manche) : "Notre parti

pris a été de nous dire que si nous acceptions les animaux, il fallait bien le faire. Nous appelons chaque client 48 heures avant son arrivée et lui demandons la taille de son animal, pour prévoir ce que nous devons disposer dans la chambre, car nous avons prévu des paniers et des gamelles de différentes tailles." Cet appel permet également de vérifier que l'animal est sociable.

À la **Sivolière**, 5 étoiles de Courchevel, les animaux sont accueillis depuis vingt ans : "Nous les considérons comme des clients à part entière ! Ils ont donc leur propre lit, un cadeau d'accueil, un menu room service dédié, un service de dog-sitting, de toiletteage... Nous avons même depuis deux ans une boutique dans laquelle nous proposons doudounes, bottes, pulls en cachemire, accessoires, jouets..."

### Se démarquer de la concurrence

De nouveaux services apparaissent même dans le haut de gamme, pour améliorer l'accueil de ces clients à quatre pattes. La société Maison Lilibeth propose une offre complète de couffins sur mesure personnalisés au nom ou logo de l'hôtel, de gamelles en céramiques, de produits de soins ou encore de bandanas. Pour sa fondatrice, **Sophie Guivarch**, "il existe une vraie communauté de propriétaires qui ont des moyens et l'envie d'offrir le meilleur à leur animal, notamment quand ils sont en vacances". Son offre de services comprend également la formation des équipes de l'hôtel et la création d'un carnet de séjour pour l'animal : annuaire de professionnels - vétérinaires, magasins spécialisés, dog-sitters - à proximité de l'hôtel et itinéraires de promenades.

Des services qui permettent de se démarquer de la concurrence, estime-t-on à la Sivolière : "Nous sommes l'un des rares 5 étoiles de Courchevel à accepter les animaux de compagnie. Nos hôtes sont très attachés à leurs animaux et s'ils choisissent La Sivolière, c'est avant tout parce qu'ils souhaitent voyager avec

eux et que nous sommes les seuls à offrir une gamme de services aussi large."

### Quelques contraintes de nettoyage

Mais cette offre n'est pas réservée au haut de gamme. À l'hôtel Ibis Budget Nice Californie Lenval, un supplément de 5 € est demandé par animal et par jour. Ici, les clients viennent "très régulièrement" avec leur animal, souligne **Solenne Boullonnois**, réceptionniste. Indéniablement, "c'est un atout commercial", d'autant que l'hôtel est situé à quelques mètres de la Promenade des Anglais et de la plage réservée aux chiens. Seules contraintes : le ménage n'est pas fait en chambre quand un animal s'y trouve, et leur présence n'est pas acceptée en salle de petit déjeuner. Les problèmes sont "extrêmement rares", estime la jeune femme, notamment en raison de l'absence de moquettes.

À l'hôtel La Marine où les moquettes sont omniprésentes dans les chambres et espaces communs, un forfait de 25 € est demandé : "Il est justifié parce qu'il y a un travail supplémentaire de nettoyage et de réparation des petits accidents qui arrivent de temps en temps." Rien qui incite toutefois à changer la politique de l'hôtel en la matière. À La Sivolière, le séjour est facturé de 35 € par nuit, et l'animal pourra même avoir son repas en room service, pour un montant de 25 €. Les hôteliers sont unanimes : lorsque les clients emmènent leur animal dans un hôtel, c'est la plupart du temps parce que celui-ci est calme et a l'habitude de voyager. Mais la clé de l'accueil reste, comme toujours, dans l'hospitalité, l'implication des équipes pour assurer la qualité de ce service. Ce que résume simplement Solenne Boullonnois : "Nous, nous adorons les animaux, donc nous les recevons bien." ■

## Trois événements sur La Côte d'Azur pour recruter des saisonniers

Afin d'attirer des saisonniers pour l'hiver prochain, Courchevel emploi est présente sur trois salons à la fin du mois d'août. De nombreux établissements de la vallée peuvent y présenter leurs offres d'emploi.



Courchevel recrute et part fin août à la rencontre des candidats potentiels. Au total, 22 établissements accompagneront Courchevel emploi pour présenter leurs offres pour l'hiver 2024-2025, lors de trois salons à Monaco, Cannes et Saint-Tropez. Photo mairie de Courchevel

La saison d'été touche à sa fin en montagne, place maintenant pour Courchevel au recrutement pour la saison hivernale à venir. Courchevel emploi, l'entité de la mairie dont la mission est de faciliter et de soutenir l'emploi sur la commune, organise la présence de la station sur trois importants salons de l'emploi : le 27 août, à Monaco, à l'hôtel Fairmont ; le 28 août, à Cannes, à l'hôtel Carlton ; le 29 août, à Saint-Tropez, à la salle Jean-Despas.

## Une centaine de postes à pourvoir

La présence des recruteurs courchevellois sur ces salons de La Côte d'Azur est une réciprocité avec celui organisé à l'Ineos club, à Courchevel, début février sur lequel, chaque année, une quarantaine d'établissements du littoral viennent présenter leurs offres pour l'été suivant. Parmi les hôtels et restaurants présents fin août pour rencontrer les candidats potentiels à la saison d'hiver, on compte l'hôtel Le Pralong, Le Crystal Hôtel, Le Cheval Blanc, Le Lana, Le Sivolière, K2 Collections, Les Airelles, La Soucoupe, Le Barrière Les Neiges, l'hôtel Carlina, l'hôtel Les Peupliers, l'hôtel Les 3 Vallées, L'Ecrin Blanc, Lily of the Valley, Cimalpes, le restaurant La Saulire et bien d'autres.

Au total, une centaine de postes seront proposés lors de ces rencontres et les professionnels de l'hôtellerie-restauration tels que chefs, serveurs, commis, maîtres d'hôtel, cuisiniers, barmans, réceptionnistes, voituriers et personnel de ménage auront l'occasion de candidater en face-à-face aux postes disponibles. Courchevel emploi, en organisant ce partenariat et en facilitant la présence de nombreux recruteurs, donne envie aux salariés expérimentés de choisir la station savoyarde comme destination de travail pour l'hiver.





**Courchevel**

# Trois événements sur La Côte d'Azur pour recruter des saisonniers

Afin d'attirer des saisonniers pour l'hiver prochain, Courchevel emploi est présente sur trois salons à la fin du mois d'août. De nombreux établissements de la vallée peuvent y présenter leurs offres d'emploi.

La saison d'été touche à sa fin en montagne, place maintenant pour Courchevel au recrutement pour la saison hivernale à venir. Courchevel emploi, l'entité de la mairie dont la mission est de faciliter et de soutenir l'emploi sur la commune, organise la présence de la station sur trois importants salons de l'emploi : le 27 août, à Monaco, à l'hôtel Fairmont ; le 28 août, à Cannes, à l'hôtel Carlton ; le 29 août, à Saint-Tropez, à la salle Jean-Despas.

**Une centaine de postes à pourvoir**

La présence des recruteurs courchevellois sur ces salons de La Côte d'Azur est une réciprocity avec celui organisé à l'Ineos club, à Courchevel, début février sur lequel, chaque année, une quarantaine d'établissements du littoral viennent présenter leurs offres pour l'été suivant. Parmi les hô-



**Courchevel recrute et part fin août à la rencontre des candidats potentiels. Au total, 22 établissements accompagneront Courchevel emploi pour présenter leurs offres pour l'hiver 2024-2025, lors de trois salons à Monaco, Cannes et Saint-Tropez.** Photo mairie de Courchevel

tels et restaurants présents fin août pour rencontrer les candidats potentiels à la saison d'hiver, on compte l'hôtel Le Pralong, Le Crystal Hôtel, Le Cheval Blanc, Le Lana, Le Sivolière, K2 Collections, Les Airelles, La Soucoupe, Le Barrière Les Neiges, l'hôtel Carlina, l'hôtel Les Peupliers, l'hôtel Les 3 Vallées, L'Ecrin Blanc, Lily of the Valley, Cimalpes, le restaurant La Saulire et bien d'autres.

Au total, une centaine de postes seront proposés lors de ces rencontres et les profession-

nels de l'hôtellerie-restauration tels que chefs, serveurs, commis, maîtres d'hôtel, cuisiniers, barmans, réceptionnistes, voituriers et personnel de ménage auront l'occasion de candidater en face-à-face aux postes disponibles. Courchevel emploi, en organisant ce partenariat et en facilitant la présence de nombreux recruteurs, donne envie aux salariés expérimentés de choisir la station savoyarde comme destination de travail pour l'hiver.

● N.L.

## Depuis 20 ans Florence Carcassonne imprime sa touche chaleureuse et conviviale à la Sivolière !



La Sivolière est l'institution la plus discrète de Courchevel depuis plus de cinquante ans.

Ce luxueux chalet, skis aux pieds, reçoit ses convives chaleureusement dans ses 35 chambres, suites familiales et appartements, entièrement rénovés dans un style alpin revisité.

La Sivolière s'est notamment forgé cette réputation exclusive depuis que Florence Carcassonne y reçoit comme dans une maison de famille : c'était il y a 20 ans et, plus que jamais, cet anniversaire symbolise cette adresse confidentielle à la convivialité contagieuse grâce à la personnalité de « Madame ».

Florence Carcassonne a été une pionnière, à l'image de sa mère qui fut l'une des premières attachées de presse avec Monique Pivot, en devenant, en 1979, l'une des très rares femmes à diriger à l'époque un hôtel de luxe (Hôtel de la Trémoille à Paris). Elle a ensuite écrit sa carrière et forgé son expertise dans l'hôtellerie 5 étoiles.

Le parcours de Florence Carcassonne est impressionnant : passée par le Georges V, le Martinez à Cannes, le Royal Mansour de Casablanca, le Es Saadi de Marrakech, le Plaza Vendôme à Paris et bien d'autres palaces, elle a posé ses valises il y a vingt ans dans la plus feutrée des stations des Alpes françaises.

Aux commandes de ce luxueux chalet, fondé par Jean Cattelin, un des pionniers de la station Florence y a apporté au fil des ans sa touche personnelle, conviviale et familiale, pour faire de ce lieu d'exception, un cocon chaleureux de bien-être et un laboratoire d'expériences uniques.

Florence Carcassonne livre ses secrets et ses souvenirs de 20 ans de Sivolière

Vous souvenez-vous de vos premiers pas à la Sivolière

Complètement. Le propriétaire qui m'avait recrutée m'avait d'abord fait faire la cliente mystère. Et j'ai immédiatement senti une très bonne atmosphère, de bonnes ondes, je m'y suis sentie bien tout de suite. Je suis fière d'avoir fait évoluer la Sivolière et je montre d'année en année qu'une hôtellerie différente peut bien fonctionner.

Comme le concept Dog Sivo qui offre aux chiens de vos clients toutes sortes de prestations

Oui, mais pas seulement. En 2009 par exemple, j'ai choisi de confier au designer Tristan Auer la décoration de l'établissement alors qu'il n'avait jamais fait d'hôtel, j'ai créé des semaines « hypno naissance » pour les couples qui attendent un enfant... Chaque fois j'essaie d'imaginer des choses différentes. On essaie de ne pas parler que des chambres et des salles de bains, tout Courchevel a des belles chambres et de belles salles de bain, il faut donc proposer autre chose. J'ai toujours travaillé dans des palaces mais je suis restée très nature. Tout en respectant le client, ma philosophie est d'essayer d'avoir un service plus décontracté, moins formel tout en fournissant une prestation luxueuse.

Comment vous est venue l'idée de proposer toute une gamme de service destinés aux toutous

Un jour un couple est venu me voir. Ils avaient loué un chalet dans la station qui n'acceptait pas leurs deux chiens. Ils m'ont pris une chambre de l'hôtel pour leurs deux amis à quatre pattes alors que leur maîtres dormaient au chalet ! Ça m'a donné l'idée de développer une offre pour les chiens que j'ai toujours aimés.

Comment voyez-vous vos 20 prochaines années à la Sivolière

J'ai la chance d'avoir des investisseurs qui me font entièrement confiance et je les remercie. Je veux aborder l'avenir avec beaucoup de simplicité, beaucoup de sérénité et d'amour. Il y a tellement de tensions dans la société aujourd'hui qu'il faut travailler plus que jamais sur le bien-être des clients.

Hôtel La Sivolière \*\*\*\*\*

444 Rue des Chenus 73120 Courchevel 1850

Tel : 33 (0)4 79 08 08 33

E- mail : lasivoliere chez sivoliere.fr

www.hotel-la-sivoliere.com



Christopher Coutanceau au Christopher St-Barth © HA

Cuisinier pêcheur et rochelais magnifique, Christopher Coutanceau demeure toujours au sommet de son sujet. 3 étoiles ou pas, à la Rochelle, il continue de faire des merveilles sur la plage de la Concurrence dans sa table marine de haut vol comme dans sa voisine Yole de Chris mais n'oublie pas de voguer sereinement vers de nouveaux rivages. Le voilà à l'abordage des Caraïbes et des Antilles françaises où il va prendre soin des fourneaux de l'hôtel Christopher St-Barth, cinq étoiles de charme sis sur cette île où la gastronomie va crescendo. Tombé sous le charme des lieux il y a deux ans lors du St Barth Gourmet Festival et de sa rencontre avec Olivier Leroy, maestro de cet hôtel de 42 chambres, villas et suites au design contemporain et épuré, Christopher n'a pas hésité à répondre à l'appel prédestiné de ce lieu portant son prénom. Entre restaurant gastronomique éponyme et offre plus accessible sur « la plage de Chris », il chapeautera les deux points de restauration de l'hôtel, chantant les louanges de l'océan et du terroir local en sublimant des espèces peu usitées sur l'île comme la loche grisée, les pisquettes et les poissons perroquets ou encore les coquillages et burgots. Plongée en eaux turquoises dès ce 24 octobre pour la réouverture de ce petit coin de paradis désormais très gourmand.

## Les 20 ans de Florence Carcassonne à la Sivolière





Florence Carcassonne © DR

Elle fête cette année ses vingt ans à la Sivolière. Florence Carcassonne imprime sa touche chaleureuse et conviviale dans sa maison de charme de Courchevel. En 1979, elle fut l'une des rares femmes à diriger un hôtel de luxe (La Trémoille à Paris, près des Champs-Élysées), avant de passer par le Georges V, le Martinez à Cannes, le Royal Mansour de Casablanca, le Es Saadi de Marrakech, le Plaza Vendôme, le Vernet et quelques autres palaces. Elle a posé ses valises il y a vingt ans dans la plus huppée des stations de ski françaises et dans l'institution de charme la plus discrète de Courch'. Sous sa houlette charmeuse, ce luxueux chalet qui accueille avec discrétion ses convives dans ses 35 chambres, suites familiales et appartements rénovés dans un style alpin revisité, s'est doté d'une identité à part. Florence Carcassonne y reçoit comme dans une maison de famille et a fait de sa « Table de Madame », un restaurant pour tous, fuyant la course aux étoiles même si on y a vu évoluer les talentueux Bilal Amrani, Fanny Rey et Jonathan Wahid, mais aussi Philippe Jego. Pionnière de son style, Florence Carcassonne a fait de ce luxueux chalet, créé jadis par Jean Cattelin, un des fondateurs de la station, un lieu à part, personnel et convivial.

[Visualiser l'article](#)

## Courchevel | Florence Carcassonne, 20 années passées à la tête de La Sivolière\*\*\*\*\* !

Florence Carcassonne, personnalité tout aussi incontournable que secrète de la station des 3 allées, fête ses 20 ans aux commandes de l'institution la plus discrète de Courchevel.



Depuis plus de 50 ans, [La Sivolière](#), reçoit ses convives chaleureusement dans ses 35 chambres, suites familiales et appartements, rénovés dans un style alpin revisité.

Mais si [La Sivolière](#) s'est notamment forgé cette réputation exclusive c'est depuis que [Florence Carcassonne](#) y reçoit comme dans une maison de famille. C'était il y a 20 ans et, plus que jamais, les noces de porcelaine symbolisent parfaitement cette adresse délicate et confidentielle mais à la convivialité contagieuse grâce à la personnalité de « Madame ».

Florence Carcassonne fête ses 20 ans aux commandes de l'institution la plus discrète de Courchevel

Le parcours de [Florence](#) est impressionnant. En 1979, elle devient l'une des rares femmes à diriger un hôtel de luxe ([Hôtel de la Trémoille](#) à Paris), elle passe ensuite par les plus beaux palaces ([Le George V](#), le [Martinez](#), le [Es Saadi](#)...) avant de poser ses valises il y a 20 ans dans la plus feutrée des stations des Alpes françaises.

2 Septembre 2024

[www.latribunedelhotellerie.com](http://www.latribunedelhotellerie.com)

p. 2/2

[Visualiser l'article](#)

Aux commandes de ce luxueux [chalet](#), fondé par Jean Cattelin, un des pionniers de la station, [Florence](#) y a apporté au fil des ans sa touche personnelle, conviviale et familiale, pour faire de ce lieu d'exception, un cocon chaleureux de bien-être et un laboratoire d'expériences uniques.



## Hôtel La Sivolière, Courchevel 1850

Construit au coeur du domaine de Courchevel 1850, l'hôtel La Sivolière allie authenticité et modernisme. Depuis 20 ans, Florence Carcassonne imprime sa touche chaleureuse et conviviale dans ce chalet familial où règne à la fois luxe, charme et raffinement.



Crédits photos ©La Sivolière

### **Hôtel La Sivolière**

Rue des Chenus 73120 Courchevel 1850

+33 (0)4 79 08 08 33

[www.hotel-la-sivoliere.com](http://www.hotel-la-sivoliere.com)

Crédits photos ©La Sivolière

Loin des clichés de Courchevel, La Sivolière est à l'image de celle qui lui insuffle sa personnalité : Florence Carcassonne et son équipe. Cette Maison a fait de la convivialité et de la disponibilité de toute son équipe sa signature. Parce que le confort d'un hôtel 5 étoiles n'enlève rien à la sincérité de ceux qui reçoivent et qui ont à coeur de distiller ici l'atmosphère authentique d'un chalet au raffinement chic et décontracté. C'est une autre approche du luxe. Etre accueilli depuis vingt ans par une même équipe, c'est la touche familiale qu'offre la Sivolière à ses visiteurs, la même équipe aux petits soins avec ses clients, qui connaît chaque membre de la famille, leurs goûts et leurs habitudes.



Crédits photos ©La Sivolière

Fondée par Jean Cattelin, l'un des pionniers de la station, La Sivolière est l'institution la plus discrète de Courchevel depuis cinquante ans, et s'est forgée une réputation exclusive depuis que Florence Carcassonne y reçoit comme dans une maison de famille, d'une adresse confidentielle à la convivialité contagieuse.

L'hôtel a fait appel à Sara Copeland pour travailler main dans la main avec Florence Carcassonne afin de ne surtout pas dénaturer le style de la maison mais au contraire renforcer le cocooning. L'architecte d'intérieur britannique s'est attachée à respecter l'héritage savoyard et a su donner à ce chalet familial une allure unique où règne à la fois luxe, charme et raffinement, grâce à une alliance subtile des matériaux nobles avec un mobilier moderne.



Junior Suite Familie Crédits photos ©La Sivolière

35 chambres, suites familiales et appartements ont été totalement rénovés dans un style mêlant le confort british et son côté floral avec le bois et la pierre. Les salles de bains ont également été revisitées. Les deux appartements privés duplex de 145m<sup>2</sup> ont, eux, été aménagés comme de vrais chalets privés. Avec un vaste salon pour profiter d'une ambiance feutrée au coin du feu, une vraie salle à manger pour dîner en famille ou entre amis, en toute intimité.





Appartement 3 chambres Crédits photos ©La Sivolière





A droite, Suite Prestige une chambre Crédits photos ©La Sivolière

### Restauration

Sans cesse en recherche d'innovation, de partage et de générosité, Florence Carcassonne crée l'événement en invitant le chef corse Dominique Olivieri Guadagna à « La Table de Madame ». Loin d'être un hasard, c'est un Corse, comme Madame, qui prend les commandes de la cuisine. Avec Dominique Olivieri Guadagna, adepte du goût et du minimalisme, passé par des prestigieux établissements parisiens, c'est un retour à la tradition et aux classiques de la montagne avec une touche corse et marseillaise : les soupes, le paleron de boeuf, le jambon braisé, voire même les coquillettes en Room Service pour réchauffer un retour des pistes. « La Table de Madame », le restaurant au cadre bienveillant et chaleureux, comme une salle à manger d'amis que l'on retrouve après le ski.



Crédits photos ©La Sivolière

« Le Bar de Madame », the place to be... Les habitués de la station le connaissent déjà. Il est devenu LE rendez-vous sexy à Courchevel pour passer des moments conviviaux, festifs et gourmand : plus que jamais le Bar de Madame vous ouvre grand ses portes et propose toujours ses cocktails et mocktails.

Tous les mardis vive les années 80 ! Ces soirs-là, il faudra réviser ses meilleurs tubes du Top 50. Les soirées années 80 se dérouleront au Bar de Madame sous la houlette de DJ Karo. Véritable caméléon musical, Karo, qui se produit régulièrement à Genève et Courchevel, ambiancera la soirée grâce à tous les tubes incontournables des années 80.



Crédits photos ©La Sivolière

### **Ambiance**

Au bar, ambiance feutrée et cosy pour profiter de la musique et déguster des cocktails uniques.

Le Salon de thé : nouvel espace dédié au repos et à la détente. Le Chef prépare des petites douceurs : chocolat chaud, crêpes, pâtisseries...



Les soirées Années 80 se dérouleront chaque mardi soir au Bar de Madame sous la houlette de Karo. Véritable caméléon musical, le DJ, qui se produit régulièrement à Genève et Courchevel, ambiancera la soirée grâce à tous les tubes incontournables de cette décennie.

### Espace bien-être

L'unique Spa Bio & Ethique, « Temple of Beauty » par Odacité des Alpes françaises, né de la complicité entre Florence Carcassonne et Valérie Grandury, fondatrice de la marque 100 % naturelle et aux actifs extrêmement concentrés, renouvelle sa conviction que bien-être et montagne sont intimement liés. Nouvelle carte de soins, avec diagnostic de la peau offert à tous les clients et proposition de protocole sur-mesure Odacité, soin du visage soir Temple of Beauty...



Crédits photos ©La Sivolière



Crédits photos ©La Sivolière

La marque repose sur plusieurs fondamentaux : l'efficacité, la pureté des molécules utilisées et l'absence de toxines dans les cosméceutiques. Piscine de balnéothérapie avec nage à contre-courant, hammam, sauna, relaxation et remise en forme, salle de massages, salle de fitness équipée d'appareils de cardio-training.

#### **Les « petits » plus de La Sivolière Un service unique pour un accueil sur mesure**

**Ski-room grand confort.** Pour partir skis aux pieds à l'assaut des Trois Vallées, directement depuis le salon de ski. En partenariat avec l'Atelier, La Sivolière propose le nec plus ultra de la glisse dans son ski-room. Un espace accueillant où, confortablement installés dans des canapés, vous êtes conseillés pour vos vêtements et votre équipement.

**Navettes gratuites.** Pour explorer Courchevel en toute liberté, la Sivolière met à disposition des navettes gratuites pour donner libre cours à toutes vos envies de shopping et vivre pleinement la station. Tous les jours de 8 heures à minuit, les voituriers vous conduisent partout sur demande.

**Accessibilité pour tous.** La Sivolière met un point d'honneur à accueillir tous ses hôtes dans les meilleures conditions. Une chambre Prestige et la Suite Junior Famille permettent notamment d'accueillir les personnes en situation de handicap, avec douches, lavabos et toilettes adaptés.

**Mini Sivo.** Un accueil sur mesure pour les plus jeunes. Courchevel est une destination idéale pour des vacances en famille.

C'est pourquoi la Sivolière a créé Mini Sivo, un service d'accueil dédié aux jeunes hôtes : la Mini Sivo Room (un univers pensé pour eux), des produits d'accueil en chambre spécialement conçus pour les enfants, leur propre carte de restaurant. Un véritable accueil VIP récompensé par le label Famille Plus.

### **La Sivolière est Dog Friendly .**

A la Sivolière, les chiens ont toute leur place, à la hauteur de l'amour que leur porte la maîtresse des lieux depuis toujours. Dans chaque chambre redécorée, il y a un lit pour chien assorti au couleur de la chambre de quoi... ravir toute la famille. Depuis toujours, La Sivolière accueille avec soin les compagnons à quatre pattes, ils bénéficient de la demi-pension en Room service avec un personnel formé qui peut chaque jour les promener dans le village de Courchevel ou dans les montagnes enneigées. Une attention spéciale leur est réservée avec des biscuits, une vaisselle et des accessoires dédiés.

Dans cette boutique éphémère tout le monde trouvera son compte. De la déco et des produits de soins Scentiana, des tenues de yoga, mais aussi tout un rayon spécialement dédié aux toutous. Cette saison, la boutique propose la gamme Pretty Pet de Genève. Une sélection exquise de produits fabriqués en Italie. Des designs uniques qui raviront votre chien ou votre chat : des lits douilllets, des sacs de voyage, des sièges autos, des jouets, des laisses et des harnais élégants, des bols en céramique faits à la main, ainsi que de nombreux autres accessoires de luxe pour vos animaux de compagni

### **Florence Carcassonne, l'âme de La Sivolière**

Florence Carcassonne a été une pionnière, à l'image de sa mère qui fut l'une des premières attachées de presse avec Monique Pivot, en devenant, en 1979, l'une des très rares femmes à diriger à l'époque un hôtel de luxe (Hôtel de la Trémoille à Paris). Elle a ensuite écrit sa carrière et forgé son expertise dans l'hôtellerie 5 étoiles.

Grâce à son expertise de l'hôtellerie de luxe -du Georges V à Paris au Royal Mansour, au Es Saadi de Marrakech, au Plaza Vendôme à Paris en passant par le Martinez à Cannes-, Florence Carcassonne a posé ses valises il y a vingt ans dans la plus feutrée des stations des Alpes françaises. Son sens du recevoir est devenu l'atout charme et incontournable de La Sivolière. Aux commandes de ce luxueux chalet, elle maîtrise à merveille les codes de « l'art de vivre et du recevoir » et privilégie un style chaleureux, basé sur l'écoute et un échange sincère.





« Chaque fois j'essaie d'imaginer des choses différentes. On essaie de ne pas parler que des chambres et des salles de bains, tout Courchevel a des belles chambres et de belles salles de bains, il faut donc proposer autre chose. J'ai toujours travaillé dans des palaces mais je suis restée très nature. Tout en respectant le client, ma philosophie est d'essayer d'avoir un service plus décontracté, moins formel tout en fournissant une prestation luxueuse. » Florence Carcassonne, Directrice générale de La Sivolière

## La Sivolière accueille Nicolas Perrin pour la saison 2024-2025



**Nicolas Perrin**, chef talentueux formé à l'école Ferrandi et ayant perfectionné son art aux côtés de Frédéric Anton au Pré Catelan, est l'invité d'honneur de La Sivolière pour la saison 2024-2025. Après un parcours international, notamment au Brésil et à DisneyWorld à Orlando, il prend désormais les commandes des cuisines de cet établissement prestigieux de Courchevel. Nicolas Perrin mettra à l'honneur la cuisine traditionnelle française, revisitée avec modernité et raffinement. Parmi ses créations phares : un foie gras maison, une soupe à la châtaigne et un carré d'agneau tendre, sans oublier son interprétation du flan parisien.

## Le récap'info du 23 au 27 septembre

Pressé ? Retrouvez l'essentiel de l'info de la semaine !



**Vie professionnelle**



### **Marina Ferrari, nouvelle ministre déléguée au tourisme : un signal fort pour le secteur**

Le 21 septembre marque un tournant pour le secteur du tourisme en France. Après 17 ans d'absence d'un poste ministériel

dédié, **Marina Ferrari**, députée de Savoie (MoDem) et ancienne secrétaire d'État au numérique, a été nommée ministre déléguée chargée de l'Économie du tourisme au sein du gouvernement **Barnier**. Auparavant, le tourisme a toujours été traité comme un élément d'un portefeuille, aux côtés de la consommation, des Français de l'étranger, ou encore des PME... Marina Ferrari succède ainsi à **Olivia Grégoire**, qui avait été nommée ministre déléguée chargée des PME, du Commerce, de l'Artisanat et du Tourisme.

### Les défaillances d'entreprises continuent d'augmenter pour les CHR

Une note de conjoncture publiée par Atout France le 25 septembre, citant les données du cabinet Altares, indique que les défaillances d'entreprises ont fortement augmenté au deuxième trimestre 2024, tous secteurs confondus, avec une hausse de 23 % par rapport au deuxième trimestre 2023, " reflétant les tensions économiques généralisées et les difficultés persistantes dans plusieurs secteurs. Le secteur de l'hébergement-restauration-débits de boissons subit de fortes pressions économiques, avec des défaillances en augmentation de 13 % par rapport au deuxième trimestre 2023. C'est particulièrement le cas **dans la restauration rapide (+ 28 %) et l'hébergement (+ 50 %)**. " Ces chiffres mettent en lumière la fragilité de nombreux établissements face à l'inflation, à la concurrence accrue, aux changements de comportements des consommateurs et aux remboursements des PGE souscrits pendant la période Covid, indique Atout France.

### Décès de Francis Palombi, président de la confédération des commerçants de France

L'Association française des Maîtres restaurateurs salue la mémoire et l'action de Francis Palombi, président de la Fédération des commerçants de France, pendant 11 ans.

### Juridique



### Pas de période d'essai mais une période probatoire en cas de promotion

Il ne faut pas confondre la période d'essai et la période probatoire. La période probatoire est utilisée dans le cadre d'un changement de poste d'un salarié. Elle permet d'évaluer ses compétences sur son nouveau poste et éventuellement de revenir en arrière si l'essai n'est pas concluant. Elle s'inscrit dans un contrat de travail déjà en cours d'exécution, ce qui n'est pas le cas de la période d'essai. Cette période probatoire n'est pas régie par le code du travail. Elle peut l'être par la convention collective, ce qui est le cas de la convention collective des CHR avec son article 17 relatif à la promotion interne.

### Restauration



### Le groupe La Môme monte à Paris

**Ugo et Antoine Lecorché**, les fondateurs du groupe La Môme, incarnent une success story dans le monde de la restauration.



Originaires de Lyon, ces frères jumeaux ont commencé modestement en tant que serveurs à Saint-Tropez et Cannes avant de gravir les échelons jusqu'à devenir directeurs de restaurant. En 2015, leur rêve se concrétise avec l'ouverture de leur premier restaurant, La Môme, rue Florian à Cannes qui combine accueil irréprochable, cuisine raffinée et ambiance élégante. En 2017, ils lancent le Cocktail Bar, suivi de La Môme Plage en 2018, et quelques mois plus tard, Mido, un restaurant nikkei. 2022 marque un tournant avec l'ouverture du Môka à Cannes et La Môme Monte-Carlo au 6 e étage du Port Palace Hôtel à Monaco. Aujourd'hui, ils ouvrent Mido à l'InterContinental Champs-Élysées.

### Sébastien Tantot ferme son restaurant étoilé



L'Oise perd l'un de ses cinq restaurants étoilés. Le 29 septembre, L'auberge À la bonne idée, le restaurant gastronomique et l'hôtel de **Sébastien Tantot**, va fermer définitivement ses portes, après une mise en liquidation judiciaire en avril. Après quatre ans de bons et loyaux services, c'est à contrecœur que le chef prend cette décision, comme il l'a expliqué sur les réseaux sociaux.

### Iñaki Aizpitarte, une nouvelle aventure de bistrotier au Pays basque

Le chef a repris en mars dernier Le Petit Grill basque, une institution à Saint-Jean-de-Luz. Loin des menus dégustation qu'il proposait dans son restaurant parisien Le Chateaubriand (étoilé Michelin en 2018), il y décline une cuisine des répertoires français et espagnol.

## **Ilane Tinchant, un chef généreux et passionné à la tête de l'Oursin**

Fort de ses dix années passées au sein de tables étoilées, le chef de 27 ans occupe son premier poste de chef dans les cuisines flambant neuves de l'Hôtel Bleu, ouvert en juillet dernier à Carry-le-Rouet. La mer Méditerranée et ses produits soigneusement sourcés sont la principale source d'inspiration de cet enfant du pays, qui ne cache pas son ambition de décrocher une étoile Michelin.

### **Hôtellerie**



## **Marque phare d'Accor, Ibis fête ses 50 ans**

Lancée en 1974 par **Paul Dubrule** et **Gérard Pelisson**, l'enseigne Ibis constitue encore à ce jour l'un des plus grands succès d'Accor. Depuis cinquante ans, elle propose ce qui, aux yeux des deux cofondateurs, constituait les fondamentaux d'une enseigne économique : des hôtels confortables et modernes, bien équipés, attachés au rapport qualité-prix, bien situés, à l'accueil chaleureux pour tout type de clientèle.

Alors qu'elle comptait 1 600 hôtels à cette date, cette famille atteint aujourd'hui 2 600 membres (soit 300 000 chambres), soit près de la moitié du portefeuille Accor (5 600 hôtels), et ce, dans 79 pays.

## **La renaissance du Domaine de Locguénolé**



Après trois ans et près de 30 M€ de travaux, le Domaine de Locguénolé (Morbihan), a rouvert ses portes fin 2023. Le nouveau propriétaire - le groupe Beautiful Life Hôtels, créé en 2018 par **Gérard Jicquel**, cofondateur du groupe rennais Samsic dans les années 1980 - a souhaité redonner toutes ses lettres de noblesse au lieu, qui date de 1800. Le Relais & Châteaux propose aujourd'hui 44 chambres et suites, réparties sur plusieurs bâtiments, la brasserie Alyette, un restaurant gastronomique, l'Inattendu - avec à sa tête le chef et MOF **Yann Maget** -, une piscine extérieure, un terrain de tennis et un spa Sothys.

### La SBM accélère son expansion internationale

Sous la direction de Stéphane Valeri, la Société des Bains de Mer (SBM) franchit une nouvelle étape dans son développement, avec une stratégie d'expansion internationale qui marque l'année 2024.

Trois projets majeurs illustrent cette ambition, visant à renforcer la présence de la marque Monte-Carlo au-delà des frontières monégasques : la transformation du Palace des neiges à Courchevel, qui deviendra le Monte-Carlo One Courchevel pour une réouverture à l'hiver 2026/2027 ; le partenariat avec Crystal Cruises sur deux navires de croisière de luxe ; et un concept innovant de restauration internationale : le Monte-Carlo Club 1863, développé en collaboration avec D.ream International.

Formation



### CFA de Toulouse-Blagnac : 50 ans d'excellence

Le centre de formation des apprentis, devenu Cité des formations et des apprentissages, célèbre cette année ses 50 ans. Avec de gros travaux d'aménagement et une révision de ses méthodes pédagogiques, le centre s'adapte aux évolutions du marché et aux besoins de ses apprenants.

### Le Cèdre Hospitality s'associe au Lycée Jules Le Cesne du Havre pour former les talents de demain

**Omar Abodib**, propriétaire du groupe Le Cèdre Hospitality, acteur important de l'hôtellerie en Normandie, a annoncé avoir signé un partenariat avec le lycée professionnel Jules Le Cesne du Havre. Il vise à offrir aux étudiants une formation pratique dans le domaine de l'hôtellerie-restauration. En accueillant des stagiaires et apprentis, Le Cèdre Hospitality s'engage à transmettre son savoir-faire à la nouvelle génération.

### Nominations



- **Bruno Guinebretière** nommé directeur général d'Hippopotamus
- **Lionel Lévy** prend la tête de la restauration du groupe hôtelier LJ Hôtels
- La Sivolière accueille **Nicolas Perrin** pour la saison 2024-2025

### Agenda



- Rest'Hotel, 6 et 7 octobre, Rouen
- Salon Dauphinois, 13 octobre, Grenoble
- Sial, 19 octobre, Villepinte
- EquipHotel, 3 au 7 novembre, parc des expositions de la porte de Versailles, Paris
- SETT, 5 novembre, Montpellier



## La Sivolière accueille le Chef Nicolas Perrin pour la saison 2024-2025

Nichée au coeur des montagnes de Courchevel, entre bois et pierre, La Sivolière s'est imposée depuis plus de 50 ans comme l'institution la plus discrète et exclusive de la station. Sous la direction bienveillante de Florence Carcassonne, La Sivolière accueille ses hôtes dans une atmosphère conviviale, comme dans une maison familiale. Cette saison, Madame accueille pour chef invité : Nicolas Perrin.

[PDF \(316 Ko\)](#)

Télécharger

Communiqué de presse septembre 24



### La Sivolière accueille le Chef Nicolas Perrin pour la saison 2024-2025

Nichée au coeur des montagnes de Courchevel, entre bois et pierre, La Sivolière s'est imposée depuis plus de 50 ans comme l'institution la plus discrète et exclusive de la station. Sous la direction bienveillante de Florence Carcassonne, La Sivolière accueille ses hôtes dans une atmosphère conviviale, comme dans une maison familiale. Cette saison, Madame accueille pour chef invité : Nicolas Perrin.



Formé à la prestigieuse école Ferrandi, Nicolas Perrin s'est rapidement distingué aux côtés du chef triplement étoilé Frédéric Anton, au sein du célèbre Prè Catelan. Sa quête d'excellence l'a ensuite mené à travers le monde, notamment au Brésil où il a officié en tant que chef privé. A DisneyWorld à Orlando, il a peaufiné son art en tant que sous-chef chez Monsieur Paul.

## La Sivolière accueille le Chef Nicolas Perrin pour la saison 2024-2025



Nichée au coeur des montagnes de Courchevel, entre bois et pierre, La Sivolière s'est imposée depuis plus de 50 ans comme l'institution la plus discrète et exclusive de la station.

Sous la direction bienveillante de Florence Carcassonne, La Sivolière accueille ses hôtes dans une atmosphère conviviale, comme dans une maison familiale. Cette saison, Madame accueille pour chef invité : Nicolas Perrin.

Formé à la prestigieuse école Ferrandi, Nicolas Perrin s'est rapidement distingué aux côtés du chef triplement étoilé Frédéric Anton, au sein du célèbre Pré Catelan. Sa quête d'excellence l'a ensuite mené à travers le monde, notamment au Brésil où il a officié en tant que chef privé. A DisneyWorld à Orlando, il a peaufiné son art en tant que sous-chef chez Monsieur Paul.

Pour la saison 2024-2025, le Chef Nicolas Perrin mettra à l'honneur la cuisine traditionnelle française, tout en lui insufflant une touche de modernité et de raffinement.

A lire ou relire

Ce que les PMS ne vous disent pas : les données manquantes qui grèvent votre stratégie de rentabilité

Les logiciels de gestion des revenus ont été les premiers à adopter l'analyse de données dans l'hôtellerie, qui a grandement bénéficié de la puissance de l'analyse prédictive. Mais ces outils (...)

Les convives pourront se régaler de mets d'exception, préparés avec des produits locaux et de saison. Il sera possible de commander, 48 heures à l'avance, des plats personnalisés selon vos envies.

Retour aux classiques de la gastronomie française :

Cette année, le chef Perrin réinterprète les classiques de la cuisine française avec brio. Parmi les incontournables, les hôtes pourront savourer, un foie gras maison délicatement assaisonné, une soupe à la châtaigne réconfortante, la traditionnelle soupe de Madame ou encore des ris de veau cuisinés avec finesse. Le carré d'agneau, tendre et juteux, promet de réchauffer les dîners alpins. Côté dessert, le traditionnel flan parisien fait son grand retour, dans une version riche et onctueuse.

Des moments de partage autour de plats généreux

Dans l'intimité de la salle à manger de La Sivolière, Florence Carcassonne et Nicolas Perrin invitent les hôtes à partager des moments gourmands et conviviaux. Des plats généreux, tels qu'une côte de boeuf à partager, seront proposés pour des dîners à la fois simples et élégants, comme à la maison.

Cette nouvelle saison s'annonce sous le signe du retour aux sources, avec des plats de terroir revisités avec élégance et maîtrise. La Sivolière, fidèle à son esprit d'accueil unique, continue d'offrir une expérience gastronomique d'exception dans un cadre enchanteur.

Hôtel La Sivolière \*\*\*\*\*

444 Rue des Chenus 73120 Courchevel 1850

Tel : 33 (0)4 79 08 08 33

E- mail : lasivoliere sivoliere.fr

www.hotel-la-sivoliere.com

A propos de La Sivolière :

A l'image de la « Chaise Sifel », sculpture monumentale de l'artiste Caroline Corbeau, La Sivolière accueille ses hôtes dans un élan d'humour et de délicatesse. Place au naturel, dans un environnement privilégié et non moins décontracté. Car à l'inverse de bien des maisons, La Sivolière aime cultiver une autre idée du luxe...

Au-delà de la discrétion et de la tranquillité qui la caractérise, c'est pour sa convivialité qu'on se chuchote l'adresse.

Installée voilà plus de 30 ans au coeur du domaine de Courchevel 1850, la Sivolière demeure aujourd'hui encore le Secret le mieux gardé de la station.

## La Sivolière accueille le chef Nicolas Perrin pour la saison 2024-2025



Nichée au coeur des montagnes de Courchevel, entre bois et pierre, La Sivolière continue d'incarner l'une des adresses les plus discrètes et exclusives de la station. Cette saison, sous la direction de Florence Carcassonne, l'hôtel renforce son offre gastronomique en accueillant le chef Nicolas Perrin, une figure montante de la cuisine française.





Formé à l'école Ferrandi, Nicolas Perrin a perfectionné son art auprès du chef triplement étoilé Frédéric Anton au Pré Catelan. Après une expérience internationale, du Brésil à DisneyWorld à Orlando, il revient en France pour proposer une cuisine traditionnelle française, teintée de modernité.

### **Une cuisine française revisitée**

Pour cette saison 2024-2025, le chef Perrin revisite les grands classiques de la gastronomie française, tout en respectant les produits locaux et de saison. Les convives pourront savourer des mets d'exception comme un foie gras maison finement assaisonné, une soupe à la châtaigne réconfortante, et le fameux carré d'agneau, tendre et juteux, idéal pour les soirées d'hiver. Côté desserts, le flan parisien fait un retour remarqué, dans une version généreuse et crémeuse.

Les hôtes auront aussi la possibilité de commander des plats personnalisés, avec 48 heures de préavis, pour une expérience sur-mesure.

### **Des moments gourmands et conviviaux**

Dans la salle à manger intimiste de La Sivolière, Florence Carcassonne et Nicolas Perrin promettent des moments de partage autour de plats généreux. Les convives pourront, par exemple, déguster une côte de boeuf à partager, alliant simplicité et raffinement, dans une ambiance chaleureuse.

Cette nouvelle saison signe un retour aux sources, avec une gastronomie de terroir revisitée avec finesse, fidèle à l'esprit unique de La Sivolière : un lieu où l'excellence s'accompagne toujours de convivialité.

### La Sivolière, le secret bien gardé de Courchevel

Depuis plus de 30 ans, La Sivolière incarne une vision différente du luxe. Loin de l'opulence ostentatoire, cet hôtel cinq étoiles cultive la discrétion et la tranquillité, tout en mettant l'accent sur une atmosphère chaleureuse et détendue. Installée au coeur de Courchevel 1850, La Sivolière reste l'un des secrets les mieux gardés de la station.

#### Informations pratiques :

- **Adresse** : Hôtel La Sivolière, 444 Rue des Chenus, 73120 Courchevel 1850
- **Téléphone** : +33 (0)4 79 08 08 33
- **Email** : [lasivoliere@sivoliere.fr](mailto:lasivoliere@sivoliere.fr)
- **Site web** : [www.hotel-la-sivoliere.com](http://www.hotel-la-sivoliere.com)

## LA SIVOLIÈRE ACCUEILLE LE CHEF NICOLAS PERRIN POUR LA SAISON 2024-2025 (France) LA SIVOLIÈRE ACCUEILLE LE CHEF NICOLAS PERRIN POUR LA SAISON 2024-2025 (France)

**Nichée au coeur des montagnes de Courchevel, entre bois et pierre, La Sivolière s'est imposée depuis plus de 50 ans comme l'institution la plus discrète et exclusive de la station.**

Catégorie : [Europe](#) - [France](#) - [Carrières](#) - [Gastronomie](#) - [Nominations](#) - [Gastronomie](#)

Ceci est un communiqué de presse sélectionné par notre comité éditorial et mis en ligne gratuitement le 17-10-2024



Florence Carcassonne et Nicolas Perrin invitent les hôtes à partager des moments gourmands

Crédit photo © La Sivolière

Sous la direction bienveillante de Florence Carcassonne, La Sivolière accueille ses hôtes dans une atmosphère conviviale, comme dans une maison familiale. Cette saison, Madame accueille pour chef invité : Nicolas Perrin.

**Formé à la prestigieuse école Ferrandi, Nicolas Perrin s'est rapidement distingué aux côtés du chef triplement étoilé Frédéric Anton, au sein du célèbre Pré Catelan .**

Sa quête d'excellence l'a ensuite mené à travers le monde, notamment au Brésil où il a officié en tant que chef privé. A DisneyWorld à Orlando, il a peaufiné son art en tant que sous-chef chez Monsieur Paul.

Pour la saison 2024-2025, **le Chef Nicolas Perrin mettra à l'honneur la cuisine traditionnelle française**, tout en lui insufflant une touche de modernité et de raffinement.

Les convives pourront se régaler de mets d'exception, préparés avec des produits locaux et de saison. Il sera possible de commander, 48 heures à l'avance, des plats personnalisés selon vos envies.

**Retour aux classiques de la gastronomie française : Cette année, le chef Perrin réinterprète les classiques de la cuisine française avec brio.**

Parmi les incontournables, les hôtes pourront savourer, un foie gras maison délicatement assaisonné, une soupe à la châtaigne réconfortante, la traditionnelle soupe de Madame ou encore des ris de veau cuisinés avec finesse. Le carré d'agneau, tendre et juteux, promet de réchauffer les dîners alpins. Côté dessert, le traditionnel flan parisien fait son grand retour, dans une version riche et onctueuse.

**Des moments de partage autour de plats généreux** Dans l'intimité de la salle à manger de La Sivolière, Florence Carcassonne et Nicolas Perrin invitent les hôtes à partager des moments gourmands et conviviaux. Des plats généreux, tels qu'une côte de boeuf à partager, seront proposés pour des dîners à la fois simples et élégants, comme à la maison.

Cette nouvelle saison s'annonce sous le signe du retour aux sources, avec des plats de terroir revisités avec élégance et maîtrise. La Sivolière, fidèle à son esprit d'accueil unique, continue d'offrir une expérience gastronomique d'exception dans un cadre enchanteur.

**A Propos de La Sivolière** A l'image de la « Chaise Sifel », sculpture monumentale de l'artiste Caroline Corbeau, La Sivolière accueille ses hôtes dans un élan d'humour et de délicatesse. Place au naturel, dans un environnement privilégié et non moins décontracté. Car à l'inverse de bien des maisons, La Sivolière aime cultiver une autre idée du luxe...

Au-delà la discrétion et de la tranquillité qui la caractérise, c'est pour sa convivialité qu'on se chuchote l'adresse.

Installée voilà plus de 30 ans au coeur du domaine de Courchevel 1850, la Sivolière demeure aujourd'hui encore le Secret le mieux gardé de la station.





Crédit photo © La Sivolière

En savoir plus sur...

La Sivolière

Rue des Chenus

73120 Courchevel

France

Nombre de chambres et suites : 35

[Site internet](#)



Les dernières actualités

**- INTERVIEW FLORENCE CARCASSONNE, PRÉSIDENTE-DIRECTRICE GÉNÉRALE LA SIVOLIÈRE : « LA SIVOLIÈRE A TOUJOURS ÉTÉ PERÇUE COMME UN « REFUGE », UN ENDROIT OÙ IL FAIT BON VIVRE ET JE SUIS HEUREUSE DE PERPÉTUER CETTE TRADITION »**

- Le Secret le mieux gardé de Courchevel

- L'hôtel La Sivolière à Courchevel accueille le Chef étoilé du restaurant genevois le Chat Botté les 12 & 13 mars

SPA DE BEAUTE

Edition : **Novembre 2024 P.30-39**  
 Famille du média : **Médias professionnels**  
 Périodicité : **Mensuelle**  
 Audience : **22216**  
 Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**



Journaliste : -  
 Nombre de mots : **4969**

# spa soins

Découvrez dans cette rubrique les soins signatures, les nouvelles escales, les nouveaux rituels, les massages... proposés par les spas les plus prestigieux.

## BIEN-ÊTRE À COURCHEVEL

La quête du bien-être ne cesse de faire progresser l'offre hôtelière de Courchevel.



Parmi les 47 hôtels que compte la station des 3 Vallées, 90 % disposent d'un spa ou d'un espace bien-être. Plus que le nombre, c'est bien la concentration, la quête de l'excellence dans un contexte concurrentiel qui rend la destination exceptionnelle en termes d'hébergement. La réputation hôtelière de Courchevel oblige les hôteliers à se surpasser.

### LES NOUVEAUTÉS SPA

#### LA SIVOLIÈRE

Les cosmétiques bio-actifs Scentiana en partenariat avec le nouveau spa de la Sivolière promettent de ritualiser les massages après-ski, sur-mesure ou ayurvédiques assurés par les praticiennes de l'hôtel. La vue à travers l'immense baie vitrée sur la vallée donne de la perspective à la piscine intérieure avec nage à contre-courant.

#### SIX SENSES

Le spa présente Subtle Energies, une solution holistique de soins de la peau et de bien-être authentique primée.



De nouveaux traitements pour le visage et le corps complètent l'offre bien-être du Six Senses. Les produits de la gamme Sleep & Relaxation s'ajoutent aux produits d'Ayurveda Aromathérapie de la marque australienne.

#### LE LANA

L'espace Spa by Clarins du Lana a été entièrement rénové. La création d'un espace extérieur avec Jacuzzi, sauna et bain polaire donne ce petit coup de froid revigorant. Dans le même temps, la piscine intérieure est équipée d'écrans grand format qui contribuent à l'évasion.

#### LE CHABICHOU

Nouveauté de la saison pour le Chabichou, l'hôtel signe un nouveau partenariat avec la marque japonaise Shiseido pour son spa.



## Quoi de neuf à Courchevel cet hiver ?

Avec l'arrivée de la saison hivernale, [Courchevel](#) se prépare à offrir un programme riche en nouveautés et en événements. Cette année, pas de nouveaux hôtels, mais le téléphérique de la Saulire va faire sa réouverture tant attendue. Voici un tour d'horizon des incontournables pour cet hiver, entre expériences sportives, culturelles, et nouvelles infrastructures.

### Le retour du téléphérique de la Saulire



La nouvelle cabine signée POMA

Après trois ans de travaux, le célèbre téléphérique de la Saulire fait son grand retour avec une ouverture dès le 6 décembre. Plus rapide et plus confortable, cette nouvelle version offre un trajet entièrement en transparence avec des parois en verre feuilleté, permettant une vue imprenable à 70 mètres au-dessus du sol. Ce bijou technologique, signé POMA, transporte désormais jusqu'à 130 personnes et atteint la Saulire depuis Courchevel 1850 en seulement trois minutes.

### Un programme sportif majeur

C'est maintenant officiel, Courchevel accueillera les jeux Olympiques et Paralympiques en 2030. Cet hiver, la culture sportive sera encore présente dans la station avec plusieurs compétitions majeures :

- **Coupe du monde de ski alpinisme** : les meilleurs athlètes mondiaux se retrouvent pour l'ouverture de la saison, avec des épreuves allant du sprint à la course verticale du 12 au 15 décembre.
- **Coupe du monde de para ski alpin** : les 19 et 20 décembre, le Club des sports de Courchevel organise pour la première fois cette compétition dans les catégories de slalom et de géant pour les skieurs en situation de handicap.



- **Coupe du monde féminine de ski alpin** : pour sa 14e édition, la compétition revient le 30 janvier avec une épreuve de slalom nocturne sur le stade Émile Allais, promettant un spectacle inoubliable.

## Les skieurs débutants chouchoutés

Cet hiver, Courchevel renforce son accueil pour les skieurs débutants avec l'installation de nouveaux tapis et la création de zones d'apprentissage. Trois nouvelles installations sont à noter :

- Un tapis de 33 mètres à Courchevel Le Praz.
- Un tapis couvert de 70 mètres à Courchevel 1850.
- Un tapis de 39 mètres à Moriond, rénové pour plus de confort.

Ces espaces permettent aux débutants de s'initier en douceur à la glisse et de profiter de leur première expérience sur la neige en toute sécurité.

Un nouveau forfait de ski dédié aux débutants a également été créé : le mini pass, un forfait donnant accès aux pistes bleues, vertes, et à trois zones dédiées. Dès 37 €. 11 remontées mécaniques et 6 zones « ski facile » sont totalement gratuites sur les différents fronts de neige de la station.

## Plusieurs spas de la station rénovés

Courchevel met également l'accent sur le bien-être. Parmi les nouveautés, le **Spa by Clarins** du Lana a été entièrement rénové, avec un espace extérieur comprenant jacuzzi, sauna et bain polaire. Le spa de La Sivolière proposera des soins bioactifs Scentiana dans un cadre apaisant entièrement rénové avec vue panoramique sur la vallée. Cet hiver également, l'hôtel Barrière les Neiges collaborera avec l'experte en beauté Élodie Raheria et ses produits SeeMyCosmetics alliant durabilité et technologie de pointe.

Et aussi...

## Un nouveau « Nid » dans le secteur de Moriond



Courchevel inaugure cet hiver 2025 un nouveau « Nid » panoramique, le **Nid des Avals**. Situé au sommet du télésiège des Pyramides dans le secteur de Moriond, ce petit chalet en bois est équipé de transats et permet de profiter de vues spectaculaires sur la vallée des Avals et la brèche de la Portetta. Cette cabane rejoint le Nid de la Saulire et celui de la Loze, déjà installés sur le domaine.

## Plusieurs hôtels obtiennent des clés au Michelin

Six hôtels de Courchevel ont obtenu en avril dernier des clés au Guide Michelin. Ce nouveau sésame, équivalent des étoiles pour les restaurants, met en avant les établissements d'excellence en matière d'accueil et de qualité. *Le Cheval Blanc* et *le K2 Palace* ont obtenu 3 clés, *L'Apogée* et *le Aman Le Mélézin* ont obtenu 2 clés, l'Annapurna et le K2 Djola ont obtenu une clé. Les établissements trois clés désignent des séjours exceptionnels, les 2 clés séjours extraordinaires, et les une clé, des séjours singuliers.

## Nicolas Perrin prend les reines de la Table de la Sivolière

Après avoir travaillé avec Frédéric Anton au Pré Catellan, Nicolas Perrin prend les reines de la table de Madame, restaurant de l'hôtel La Sivolière. Il y proposera des plats inspirés des grands classiques français : fois gras maison, soupe à la châtaigne, ris de veau...

## Le Family Park fait peau neuve

La zone ludique de Courchevel 1850 voit son Boardercross allongé de 160 m. Les aires de départ et d'arrivée seront équipées d'une arche tandis que la signalétique et l'identité visuelle seront changées. Enfin, l'espace détente sera agrémenté d'une terrasse.

## Un nouveau restaurant pour l'Annapurna

« Rendez-vous » est la nouvelle table de l'Annapurna, une table où le chef Jean-Rémi Caillon revisite des classiques comme le saumon à l'oseille et les oeufs en meurette. Le chef pâtissier Téophane Faucher y sert ses créations comme la crêpe Suzette, la Courchev'elle et le soufflé à la chartreuse.

## Loulou s'invite à l'hôtel Barrière



Loulou, l'élégant restaurant parisien s'invite cet hiver sur deux étages à l'hôte Barrière les Neiges. Il y décline avec élégance et générosité l'esprit du restaurant parisien adapté aux sommets alpins. On y retrouvera une carte fusionnant spécialités italiennes et recettes emblématiques, comme la pizza à la truffe, la pasta al pomodoro, ainsi qu'un buffet de desserts.

## Ava restaurant, la nouvelle adresse bistronomique de 1850

À Courchevel 1850, le Grenier, devient Ava Restaurant, une adresse bistronomique mettant en avant la cuisine française : spécialités savoyardes et plats revisités seront à l'honneur.

## Plusieurs initiatives pour l'environnement

Plusieurs hébergeurs prennent des initiatives pour réduire leur empreinte carbone. Cheval Blanc Courchevel a obtenu la certification Gold par EarthCheck, marquant son engagement envers un tourisme durable. D'autres hôtels, comme Aman Le Mélézin et Les Grandes Alpes, multiplient également les initiatives écologiques, allant du recyclage des déchets à la réduction des plastiques.

Illustration, par Courchevel Tourisme



## COURCHEVEL - LES DERNIÈRES NOUVEAUTÉS DÉVOILÉES : GASTRONOMIE ET BIEN-ÊTRE (France)

Courchevel se réinvente chaque saison pour offrir des expériences toujours plus mémorables et raffinées à ses visiteurs.



À l'occasion de l'hiver 2024-2025, de **nouvelles tables et des collaborations prestigieuses** viennent enrichir la station, portées par des établissements de renom. Courchevel s'impose plus que jamais comme une destination incontournable pour les amoureux de **l'art de vivre à la montagne**. Focus sur les nouveautés encore méconnues à ne pas manquer cet hiver.

### Maison Tournier : six nouvelles adresses pour une expérience exclusive

La Maison Tournier, acteur emblématique de Courchevel, élargit son offre avec six nouveaux lieux, chacun conçu pour offrir une ambiance unique et des moments d'exception.

Parmi les nouveautés, **La Cabane**, anciennement La Cantine, combine un restaurant de bord de piste le midi et un espace animé d'après-ski le soir, incluant un **terrain de pétanque intérieur, une première dans la station**.

**La Kasbah**, qui remplace le Bar l'Équipe, ouvre ses portes et invite les visiteurs à savourer une cuisine orientale authentique, allant des couscous aux tajines.

L'hôtel **Le Pilatus**, enrichit également son offre culinaire avec **La Maison du Coucou**, restaurant aux prix raisonnés sous la direction de l'ancien chef du Cap Horn, ainsi que **L'Ânerie des Pistes**, dédiée aux spécialités savoyardes.

Le **nouveau The Cat Club**, fruit d'une collaboration avec Indie Groupe, promet des soirées festives avec des DJs et des invités exclusifs, réinventant la scène nocturne de Courchevel.

### Maison Pinturault : une nouvelle distinction de prestige et une nouvelle table pour la saison

L'Hôtel Annapurna, joyau de La Maison Pinturault, s'illustre en recevant la **Clef Michelin**, une reconnaissance qui souligne son engagement pour une hospitalité d'exception. Sous la direction de Sandra Pinturault, cet établissement cinq étoiles continue de se distinguer par son luxe raffiné et son sens du détail.

Cette distinction met en lumière les plus hauts standards de qualité, de confort et de service, que l'Hôtel Annapurna continue de poursuivre avec passion et innovation. Depuis 50 ans maintenant, l'hôtel se distingue comme une destination de choix avec pour objectif principal d'offrir aux clients une expérience inoubliable, où le luxe et l'attention aux détails se marient harmonieusement pour créer des souvenirs durables.

*« Je suis très fière que L'Hôtel Annapurna fasse partie de cette nouvelle initiative du Guide Michelin. L'Hôtel Annapurna figure parmi le groupe très serré des 6 établissements de Courchevel reconnus pour leur niveau d'exception dans le monde de l'hôtellerie en France. Je tiens à remercier chaleureusement les équipes dévouées, qui incarnent les valeurs d'hospitalité et de qualité de service, ainsi que les clients fidèles de l'Hôtel pour leur confiance continue. Cette réussite est le résultat de leur engagement et de leur soutien constant. »* Sandra Pinturault.

Pour la saison 2024-2025, l'Annapurna dévoile également **Rendez-Vous**, une **nouvelle table mettant à l'honneur la cuisine traditionnelle française** : Le chef Jean-Rémi Caillon revisite des classiques comme le saumon à l'oseille, les oeufs en meurette, tandis que le pâtissier Téophane Faucher propose des créations sucrées emblématiques comme la crêpe Suzette et le soufflé à la chartreuse, sans oublier la Courchev'elle, pâtisserie signature aux pralines roses.

Adapté aux groupes et aux familles, *Rendez-Vous* offre 80 couverts modulables, à l'intérieur comme sur sa terrasse en bord de piste. Chaque jeudi soir, le restaurant vous propose une ambiance festive, en hommage aux célèbres soirées animées de l'hôtel d'autrefois.

## Groupe Barrière : innovations culinaires et bien-être

Le Groupe Barrière enrichit **l'offre gastronomique** de Courchevel avec l'arrivée de **Loulou** au Palace Barrière Les Neiges. Ce restaurant parisien réputé s'installe dans la station avec une carte inspirée des Alpes et de l'Italie, avec ses spécialités comme la pizza à la truffe et la pasta al pomodoro. La décoration, signée Corinne Sachot, marie tradition savoyarde et touches contemporaines, créant un lieu aussi chaleureux que raffiné.

Côté bien-être l'Hôtel Barrière Les Neiges enrichit son offre bien-être avec la **collaboration d'Elodie Raheria**, experte de renommée internationale en soins esthétiques avancés et fondatrice de **SeeMyCosmetics**. Ses protocoles exclusifs, tels que le soin régénérant "**Oxygène & Collagène**" et le traitement capillaire **Exolistic Régénération**, combinent innovation et naturalité pour offrir une expérience de beauté durable. Ateliers beauté et soins personnalisés rythmeront la saison, assurés par des équipes formées aux méthodes de pointe, garantissant aux hôtes un bien-être luxueux et holistique dans un cadre alpin d'exception.

## La Sivolière : Un nouveau Chef pour sublimer la table de Courchevel

L'hôtel La Sivolière accueille cet hiver le **chef Nicolas Perrin**, formé à l'école Ferrandi et ancien collaborateur de Frédéric Anton. Sa cuisine revisite avec élégance les grands classiques français, comme le foie gras, la soupe à la châtaigne et les ris de veau, sublimant chaque plat avec des produits locaux et de saison. Cette approche gastronomique propose aux hôtes de La Sivolière une expérience chaleureuse et authentique, parfaite pour des dîners gourmands en toute intimité.

## Le Tigre en Scène : la nouvelle adresse pour une pause snacking

**Olivier Fargier**, créateur des emblématiques Funky Fox, Éléphant et Pélican, lance cette saison **Le Tigre**, un snack-bar contemporain situé sur le front de neige de Courchevel Moriond (Courchevel 1650). Conçu pour offrir une pause conviviale en journée, Le Tigre s'impose déjà comme un lieu incontournable pour les skieurs en quête de saveurs et de détente, ouvert tous les jours jusqu'à 18h.

## Julien Moulinet dévoile AVA Restaurant après 20 ans de présence sur Courchevel

Après 20 ans de présence à Courchevel, Julien Moulinet inaugure **Ava Restaurant** qui ouvrira ses portes le 12 novembre 2024, apportant une touche de modernité et d'élégance à la cuisine bistronomique. Avec une décoration mêlant bois, cuir, velours et teintes terracotta et bleu nuit, le restaurant se distingue par une ambiance à la fois chaleureuse et contemporaine.

En association avec Clothilde Guenzi, Mathias Grousset et Chloé Bazin, Julien Moulinet transforme également le restaurant Azimut - Le Praz en **La Meule**, un établissement typiquement savoyard qui ouvre le 6 décembre 2024. Dans un cadre de chalet traditionnel, les convives pourront savourer des plats de montagne comme la raclette, la fondue et la pierrade, agrémentés de vins soigneusement sélectionnés.

## Chic Nona s'installe au Grand Hôtel

Cet hiver, Chic Nonna, institution florentine de la gastronomie italienne, ouvre ses portes au Grand Hôtel, un établissement quatre étoiles du Groupe Lavorel, situé au cœur de Courchevel 1850. En partenariat avec le **Groupe Annie Famose**, déjà à l'origine de La Ferme Saint-Amour, Kinugawa et Le Café, cette nouvelle adresse italienne promet une expérience culinaire raffinée mêlant l'authenticité italienne à l'élégance alpine.

Chic Nonna met à l'honneur les **grands classiques de la cuisine italienne**, notamment la célèbre Calamarata Ai Frutti Di Mare. Les produits, comme la burrata des Pouilles et les pâtes fraîches, sont directement importés d'Italie pour offrir une qualité irréprochable. Le restaurant propose également une cave à vins prestigieuse et une carte de cocktails et mocktails pour accompagner les repas dans une atmosphère chaleureuse.

Chaque soir, le lieu se transforme en un **espace festif** animé par un DJ résident, mêlant deep-house et classiques italiens pour prolonger la soirée dans une ambiance conviviale et vibrante.

Plus qu'un simple restaurant, Chic Nonna Courchevel est une véritable déclaration d'amour à la cuisine italienne traditionnelle, où chaque plat rend hommage à des générations de savoir-faire culinaire, inspirées par l'âme des « Nonna » italiennes.



Crédit photo © Courchevel

## Florence Carcassonne, dormir chez la Dame de Savoie

Pionnière des femmes dirigeantes dans l'hôtellerie de luxe, Florence Carcassonne gère depuis 20 ans l'hôtel La [Sivolière](#) à Courchevel (Savoie). Elle a mis à profit sa grande expérience professionnelle pour personnaliser cet établissement de grand luxe, discret et spécifique, qui devrait bientôt s'agrandir.



Florence Carcassonne. Crédit : DR.

Le 5 décembre prochain, Florence Carcassonne ouvrira les portes de [la Sivolière](#), hôtel cinq étoiles de Courchevel (Savoie). Pour elle, la saison est déjà jouée : « *Nous allons fonctionner pendant quatre mois avec un taux de remplissage de 90 %, puis nous fermerons les portes en avril* ». L'hôtelière descendra alors dans la vallée pour préparer la prochaine saison. « *Nous commençons déjà à enregistrer des réservations pour 2026* », indique-t-elle. Cette Parisienne est arrivée dans la station il y a 20 ans comme directrice de la Sivolière. Deux ans plus tard, elle en est devenue la gérante. C'est l'âme de la Sivolière. Elle incarne parfaitement ce petit établissement de luxe abritant 35 chambres et un restaurant fort justement baptisé « *Madame* ».

L'hôtel est situé à l'écart des autres établissements de luxe regroupés autour du quartier du Jardin Alpin. La communication de la Sivolière n'a rien de bling bling. Elle évoque « *le secret le mieux gardé de Courchevel* », la discrétion, le côté intime, l'expérience unique. « *Ici, explique l'hôtelière, nous avons tous de jolies chambres et de jolies salles de bain. Il est indispensable de personnaliser l'accueil pour se démarquer. J'adore anticiper les désirs des clients.* » C'est dans cet esprit que Florence Carcassonne a forgé la réputation dog friendly de la Sivolière. Elle a par exemple conçu une procédure d'accueil spéciale pour les chiens, où ils disposent d'un lit spécial dans la chambre de leur maître, mais aussi de cadeaux et de soins.

## Courchevel, destination privilégiée



La Sivolière a accueilli par le passé, d'anciens chefs d'Etat comme Valéry Giscard d'Estaing ou le roi d'Espagne Juan Carlos. De nombreux princes apprécient le confort et la discrétion de l'établissement. L'hôtel, qui fait partie de la vingtaine de cinq étoiles de la station, prévoit de s'agrandir en créant 13 chambres. *« Lorsque les travaux aboutiront, quatre nouveaux hôtels de luxe auront ouvert à Courchevel »,* indique Florence Carcassonne. *« C'est dire le succès de la station. »* D'ailleurs, l'hôtellerie économique ou même moyenne gamme est quasiment absente dans le village. Vu les prix locaux du foncier, cette typologie d'hébergement ne serait pas rentable. À La Sivolière, les prix des nuitées sont soumis à un *yield management* (rendement) permanent et évoluent de 1 000 €, tarif départ pour une chambre, à 6 000 € pour une suite en période de forte demande. Un niveau qui explique que 90 % de nos clients soient étrangers et 80 % non européens.

Florence Carcassonne et une équipe de cinq cadres en CDI sont en train de préparer l'ouverture, en recrutant 70 employés en CDD. *« C'est de plus en plus difficile depuis le Covid, assure-t-elle. Les jeunes ne reviennent plus d'une année sur l'autre. Nous devons reconstituer 70 % de l'équipe et faire de gros efforts de formation. »* Bientôt un nouveau jeune chef devrait faire son apparition et le directeur de la restauration sera de retour après avoir effectué une saison d'été à Cannes. La restauration représente un exercice délicat, car difficilement rentable dans le contexte actuel selon l'hôtelière : *« Ce n'était pas le cas par le passé, assure-t-elle. Les clients optaient systématiquement pour la demi-pension. Depuis la fin de la crise sanitaire, ils vont vers des formules " bed & breakfast » et préfèrent se diriger au déjeuner vers les restaurants de piste, et le soir vers des établissements festifs. »*

Pourtant, Florence Carcassonne connaît bien la restauration. Alors qu'elle dirigeait l'hôtel Vernet à Paris 8e, elle collaborait avec le chef très réputé, Alain Solivérès. C'est aussi elle qui avait fait venir le premier Atelier de Joël Robuchon dans l'hôtel du Pont Royal (Paris 7e). Alors qu'elle dirigeait l'ouverture du Plaza Paris Vendôme, rue d'Alger (Paris 1er), elle convainc Alain Dutournier d'y installer son restaurant Pinxo. Elle a toujours su se démarquer en créant l'évènement. Formée au marketing, à l'université de Malibu (États-Unis), elle entre dans la vie active, en 1979, en tant que réceptionniste à l'hôtel de la Trémoille (Paris 8e), embauchée par Paul Bougenaux, directeur Plaza Athénée. *« J'étais alors la première femme à occuper un poste à responsabilité dans l'hôtellerie. Mes collègues masculins ne m'ont pas fait de cadeaux »,* confie-t-elle. Elle va toutefois gravir de nombreux échelons au sein du groupe Trusthouse Forte qui, outre les deux hôtels précités, possédait aussi le George V (Paris 8e) où elle accède à son premier poste de directrice d'hébergement. Elle va ensuite travailler successivement au Royal Mansour, au Maroc, puis au Martinez à Cannes (Alpes-Maritimes). Après avoir dirigé plusieurs hôtels de luxe à Paris, cette femme qui avoue *« détester la neige »* a posé durablement ses valises à Courchevel. À 67 ans, elle ne veut pas entendre parler de retraite et ne conçoit pas sa vie en dehors de la Sivolière.



Edition : 14 novembre 2024 P.1

Famille du média : Médias

professionnels

Périodicité : Hebdomadaire

Audience : 50000

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Journaliste : -

Nombre de mots : 36

**À DÉCOUVRIR**

	<b>Bastien Debono</b> est élu meilleur sommelier de France 2024.		<b>Abel Nesson</b> remporte le concours Relais Desserts Charles Proust.
	<b>Parallel 22,</b> établissement hybride au pied de la tour Montparnasse		<b>Florence Carcassonne,</b> Hôtel La Sivolière, à Courchevel (Savoie)

Edition : 14 novembre 2024 P.2

Famille du média : Médias

professionnels

Périodicité : Hebdomadaire

Audience : 50000

Sujet du média : Tourisme-Gastronomie



Journaliste : -

Nombre de mots : 58

L'Auvergnat de Paris - JEUDI 14 NOVEMBRE 2024

**2** REPÈRES

**AU SOMMAIRE**

- 02 **REPÈRES**
- 04 **ACTUALITÉS**
- 08 **À LA UNE**  
Bars de quartier : les rades se refont une image
- 10 **PRODUITS**  
Des ravioles au format XXL
- 11 **ENSEIGNE**  
HATON-nous, le comptoir à quiches du chef Christophe Haton
- 12 **TERROIR**  
La mozzarella parisienne, aveyronnaise et cantalienne
- 13 **ANNONCES**
- 16 **RÉUSSITE**  
Florence Carcassonne, hôtel La Sivolière, à Courchevel (Savoie)





L'AUVERGNAT DE PARIS - JEUDI 14 NOVEMBRE 2024

**R RÉUSSITE**



# Florence Carcassonne

Hôtel La Sivolière, à Courchevel (Savoie)

## DORMIR CHEZ LA DAME DE SAVOIE

Pionnière des femmes dirigeantes dans l'hôtellerie de luxe, Florence Carcassonne gère depuis 20 ans l'hôtel La Sivolière à Courchevel (Savoie). Elle a mis à profit sa grande expérience professionnelle pour personnaliser ce prestigieux établissement, discret et spécifique, qui devrait bientôt s'agrandir.

**L**e 5 décembre prochain, Florence Carcassonne ouvrira les portes de La Sivolière, hôtel cinq étoiles de Courchevel (Savoie). Pour elle, la saison est déjà jouée : « Nous allons fonctionner pendant quatre mois avec un taux de remplissage de 90 %, puis nous fermons les portes en avril. » L'hôtelière descendra alors dans la vallée pour préparer la prochaine saison. « Nous commençons déjà à enregistrer des réservations pour 2026 », indique-t-elle. Cette Parisienne est arrivée dans la station il y a 20 ans comme directrice de La Sivolière. Deux ans plus tard, elle en est devenue la gérante. C'est l'âme de La Sivolière. Elle incarne parfaitement ce petit établissement de luxe abritant 35 chambres et un restaurant fort justement baptisé « Madame ».

L'hôtel est situé à l'écart des autres établissements de luxe regroupés autour du quartier du Jardin alpin. La communication de La Sivolière n'a rien de bling-bling. Elle évoque « le secret le mieux gardé de Courchevel », la discrétion, le côté intime, l'expérience unique. « Ici, explique l'hôtelière, nous avons tous de jolies chambres et de jolies salles de bains. Il est indispensable de personnaliser l'accueil pour se démarquer. J'adore anticiper les désirs des clients. » C'est dans cet esprit que Florence Carcassonne a forgé la réputation dog-friendly de La Sivolière. Elle a, par exemple, conçu une procédure d'accueil spéciale pour les chiens, où ils disposent d'un lit spécial dans la chambre de leur maître, mais aussi de cadeaux et de soins.

La Sivolière a accueilli, par le passé, d'anciens chefs d'État, comme Valéry Giscard d'Estaing ou le roi d'Espagne Juan Carlos. De nombreux princes apprécient le confort et la discrétion

de l'établissement. L'hôtel, qui fait partie de la vingtaine de cinq étoiles de la station, prévoit de s'agrandir en créant 13 chambres. « Lorsque les travaux aboutiront, quatre nouveaux hôtels de luxe auront ouvert à Courchevel », indique Florence Carcassonne. C'est dire le succès de la station. D'ailleurs, l'hôtellerie économique ou même moyenne gamme est presque absente dans le village. Compte tenu des prix locaux du foncier, cette typologie d'hébergement ne serait pas rentable. À La Sivolière, les prix des nuitées sont soumis à un *yield management* (rendement) permanent et évoluent de 1000 €, tarif de départ pour une chambre, à 6000 € pour une suite en période de forte demande. Un niveau qui explique que 90 % de nos clients soient étrangers et 80 % non européens.

*« J'adore anticiper les désirs des clients. »*

Florence Carcassonne et une équipe de cinq cadres en contrat à durée indéterminée (CDI) préparent l'ouverture, en recrutant 70 employés en contrat à durée déterminée. « C'est de plus en plus difficile depuis la Covid, assure-t-elle. Les jeunes ne reviennent plus d'une année sur l'autre. Nous devons reconstituer 70 % de l'équipe et faire de gros efforts de formation. » Bientôt un nouveau jeune chef devrait faire son apparition et le directeur de la restauration sera de retour après avoir effectué une saison d'été à Cannes. La restauration représente un exercice délicat, car difficilement rentable dans le contexte actuel selon l'hôtelière : « Ce n'était

pas le cas par le passé, souligne-t-elle. Les clients optaient systématiquement pour la demi-pension. Depuis la fin de la crise sanitaire, ils vont vers des formules "bed and breakfast" et préfèrent se diriger au déjeuner vers les restaurants de piste, et le soir vers des établissements festifs. » Pourtant, Florence Carcassonne connaît bien la restauration. Alors qu'elle dirigeait l'hôtel Vernet à Paris 8<sup>e</sup>, elle collaborait avec le chef très réputé, Alain Solivérès. De plus, elle avait fait venir le premier Atelier de Joël Robuchon dans l'hôtel Pont Royal (Paris 7<sup>e</sup>). Alors qu'elle dirigeait l'ouverture du Plaza Paris Vendôme, rue d'Alger (Paris 1<sup>er</sup>), elle convainquit Alain Dutournier d'y installer son restaurant Pinxo.

Elle a toujours su se démarquer en créant l'événement. Formée au marketing, à l'université de Malibu (États-Unis), elle entre dans la vie active en 1979, en tant que réceptionniste à l'hôtel de la Trémolle (Paris 8<sup>e</sup>), embauchée par Paul Bougenaux, directeur Plaza Athénée. « J'étais alors la première femme à occuper un poste à responsabilité dans l'hôtellerie. Mes collègues masculins ne m'ont pas fait de cadeaux », confie-t-elle. Elle va toutefois gravir de nombreux échelons au sein du groupe Trusthouse Forte qui, outre les deux hôtels précités, possédait aussi le George V (Paris 8<sup>e</sup>) où elle accède à son premier poste de directrice d'hébergement. Elle va ensuite travailler successivement au Royal Mansour, au Maroc, puis au Martinez à Cannes (Alpes-Maritimes). Après avoir dirigé plusieurs hôtels de luxe à Paris, cette femme qui avoue « détester la neige » a posé durablement ses valises à Courchevel. À 67 ans, elle ne veut pas entendre parler de retraite et ne conçoit pas sa vie en dehors de La Sivolière. ■

JEAN-MICHEL DÉHAIS

## Gastronomie : les nouveautés dans la station cet hiver

Les lieux d'accueils de la station de Courchevel sont nombreux à investir de nouveaux espaces et dans de nouveaux chefs. L'hôtel La Sivolière, la Maison Tournier ou encore le Grand Hôtel en font partie.



[Le restaurant \*Le Grenier\* à l'entrée de Courchevel 1850 devient \*Ava restaurant\*. C'est l'une des nouvelles enseignes de la station cet hiver.](#) Photo Le DL/N.L.

Changements de propriétaires et changements d'ambiances, les visiteurs de Courchevel vont bientôt découvrir les nouveautés de la saison.

Celles de la Maison Tournier sont nombreuses. *La Cantine*, restaurant situé en bas du forum, laisse place à *La Cabane*, qui combinera un restaurant de bord de piste le midi et un espace animé d'après-ski le soir avec une grande première : un terrain de pétanque intérieur. Le bar l'Équipe devient *la Kasbah*, un restaurant de cuisine orientale proposant couscous et tajines. Là où était la boîte de nuit La Grange, rue Park City, le nouveau The Cat Club, fruit d'une collaboration avec Indie Groupe, promet des soirées très festives avec DJs et invités exclusifs.

Enfin, la Maison Tournier reprend cet hiver sur les pistes l'hôtel-restaurant Le Pilatus et propose deux restaurants : *La Maison du Coucou*, sous la direction de l'ancien chef du *Cap Horn* et *L'Ânerie des Pistes* avec spécialités savoyardes.

Le restaurant *Loulou* prend la place du *Fouquet's* dans l'hôtel Barrière des Neiges. Ce restaurant parisien réputé s'installe avec une carte inspirée des Alpes et de l'Italie.

## La classique crêpe Suzette revisitée par le chef Jean-Rémi Caillon

[L'hôtel La Sivolière](#) accueille cet hiver le chef Nicolas Perrin, formé à l'école Ferrandi et ancien collaborateur de Frédéric Anton.



L'hôtel l'Annapurna dévoile *Rendez-Vous*, une nouvelle table mettant à l'honneur la cuisine traditionnelle française. Le chef Jean-Rémi Caillon revisite des classiques de cuisine français et le pâtissier Téophane Faucher propose des créations sucrées emblématiques comme la crêpe Suzette et le soufflé à la chartreuse.

Olivier Fargier, créateur du Funky Fox, de l'Éléphant et du Pélican, lance Le Tigre, un snack-bar contemporain situé sur le front de neige de Courchevel Moriond.

Après 20 ans de présence à Courchevel, Julien Moulinet reprend le restaurant *LeGrenier* à 1850. Le nouveau *Ava Restaurant* propose une cuisine bistronomique. Avec Clothilde Guenzi, Mathias Grousset et Chloé Bazin, Julien Moulinet transforme également le restaurant *Azimut* au Praz en La Meule, un établissement typiquement savoyard.

*Chic Nonna*, institution florentine de la gastronomie italienne, ouvre ses portes au Grand Hôtel, l'hôtel quatre étoiles du Groupe Lavoirel. En partenariat avec le Groupe Annie Famose, déjà à l'origine de *La Ferme Saint-Amour*, *Kinugawa* et *Le Café*, la nouvelle adresse italienne propose un mix de l'authenticité italienne et de l'élégance alpine. Chaque soir, le lieu se transforme en un espace festif animé par un DJ résident, mêlant deep-house et classiques italiens.



## Actu locale Tarentaise

### Courchevel

# Nouveaux propriétaires, changements culinaires... Ça bouge dans la station

Les lieux d'accueils de la station de Courchevel sont nombreux à investir de nouveaux espaces et de nouveaux chefs. L'hôtel La Sivolière, la Maison Tournier ou encore le Grand Hôtel en font partie.

Changements de propriétaires et changements d'ambiances, les visiteurs de Courchevel vont bientôt découvrir les nouveautés de la saison.

Celles de la Maison Tournier sont nombreuses. La *Cantine*, restaurant situé en bas du forum, laisse place à *La Cabane*, qui combinerait un restaurant de bord de piste le midi et un espace animé d'après-ski le soir avec une grande première : un terrain de pétanque intérieur. Le bar l'Équipe devient *la Kasbah*, un restaurant de cuisine orientale proposant couscous et tajines. Là où était la boîte de nuit La Grange, rue Park City, le nouveau The Cat Club, fruit d'une collaboration avec Indie Groupe, promet des soirées très festives avec DJs et invités exclusifs.

Enfin, la Maison Tournier reprend cet hiver sur les pistes l'hôtel-restaurant Le Pilatus et propose deux restaurants : *La Maison du Coucou*, sous la direction de l'ancien chef du *Cap Horn* et *L'Anerie des Pistes* avec spécialités savoyardes.

Le restaurant *Loulou* prend

la place du *Fouquet's* dans l'hôtel Barrière des Neiges. Ce restaurant parisien réputé s'installe avec une carte inspirée des Alpes et de l'Italie.

#### La classique crêpe Suzette revisitée par le chef Jean-Rémi Caillon

L'hôtel La Sivolière accueille cet hiver le chef Nicolas Perrin, formé à l'école Ferrandi et ancien collaborateur de Frédéric Anton.

L'hôtel l'Annapurna dévoile *Rendez-Vous*, une nouvelle table mettant à l'honneur la cuisine traditionnelle française. Le chef Jean-Rémi Caillon revisite des classiques de cuisine français et le pâtissier Théophile Faucher propose des créations sucrées emblématiques comme la crêpe Suzette et le soufflé à la chartreuse.

Olivier Fargier, créateur du Funky Fox, de l'Éléphant et du Pélican, lance Le Tigre, un snack-bar contemporain situé sur le front de neige de Courchevel Moriond.

Après 20 ans de présence à Courchevel, Julien Moulinet reprend le restaurant *Le Grenier* à 1850. Le nouveau *Ava Restaurant* propose une cuisine bistronomique. Avec Clothilde Guenzi, Mathias Grousset et Chloé Bazin, Julien Moulinet transforme également le restaurant *Azimuth* au Praz en La Meule, un



Le restaurant *Le Grenier* à l'entrée de Courchevel 1850 devient *Ava restaurant*. C'est l'une des nouvelles enseignes de la station cet hiver. Photo Le DL/N.L.

établissement typiquement savoyard.

*Chic Nonna*, institution florentine de la gastronomie italienne, ouvre ses portes au Grand Hôtel, l'hôtel quatre étoiles du Groupe Lavorel. En partenariat avec le Groupe Annie Famose, déjà à l'origine de *La Ferme Saint-*

*Amour*, *Kinugawa* et *Le Café*, la nouvelle adresse italienne propose un mix de l'authenticité italienne et de l'élégance alpine. Chaque soir, le lieu se transforme en un espace festif animé par un DJ résident, mêlant deep-house et classiques italiens.

● Nadège Lepeudry

## Florence Carcassonne fête ses 20 ans à la Sivolière

La [Sivolière](#) est l'institution la plus discrète de Courchevel depuis plus de cinquante ans. Ce luxueux chalet, skis aux pieds, reçoit ses convives chaleureusement dans ses 35 chambres, suites familiales et appartements, entièrement rénovés dans un style alpin revisité. La Sivolière s'est notamment forgé cette réputation exclusive depuis que Florence

Carcassonne y reçoit comme dans une maison de famille : c'était il y a 20 ans et, plus que jamais, cet anniversaire symbolise cette adresse confidentielle à la convivialité contagieuse grâce à la personnalité de « Madame ».

[PDF \(7 Mo\)](#)

Télécharger



### ANNIVERSAIRE

Depuis 20 ans Florence Carcassonne imprime sa touche chaleureuse et conviviale à la Sivolière !

La Sivolière est l'institution la plus discrète de Courchevel depuis plus de cinquante ans. Ce luxueux chalet, skis aux pieds, reçoit ses convives chaleureusement dans ses 35 chambres, suites familiales et appartements, entièrement rénovés dans un style alpin revisité.

La Sivolière s'est notamment forgé cette réputation exclusive depuis que Florence Carcassonne y reçoit comme dans une maison de famille : c'était il y a 20 ans et, plus que jamais, cet anniversaire symbolise cette adresse confidentielle à la convivialité contagieuse grâce à la personnalité de « Madame ».

Florence Carcassonne a été une pionnière, à l'image de sa mère qui fut l'une des premières attachées de presse avec Monique Pivot, en devenant, en 1979, l'une des très rares femmes à diriger à l'époque un hôtel de luxe (Hôtel de la Trémoille à Paris). Elle a ensuite écrit sa carrière et forgé son expertise dans l'hôtellerie 5 étoiles.

Le parcours de Florence Carcassonne est impressionnant : passée par le Georges V, le Martinez à Cannes, le Royal Mansour de Casablanca, le Es Saadi de Marrakech, le Plaza Vendôme à Paris et bien d'autres palaces, elle a posé ses valises il y a vingt ans dans la plus feutrée des stations des Alpes françaises.

Aux commandes de ce luxueux chalet, fondé par Jean Cattelin, un des pionniers de la station Florence y a apporté au fil des ans sa touche personnelle, conviviale et familiale, pour faire de ce lieu d'exception, un cocon chaleureux de bien-être et un laboratoire d'expériences uniques.



Edition : Hiver 2024 P.66  
 Famille du média : Médias spécialisés  
 grand public  
 Périodicité : Semestrielle  
 Audience : 136273  
 Sujet du média : Lifestyle



Journaliste : -  
 Nombre de mots : 543

SHOWCASE  
 I'll be there for you

*Showcase dresse le panorama de quelques lieux incontournables où il fait bon lire ou shopper son magazine. De sublimes partenaires qui offrent au titre un panel de lieux de résidence à la hauteur de son contenu et de l'exigence de ses lecteurs.*

**BOUTIQUES & SPAS**

Maison Sarah Lavoine place des Victoires, 6 place des Victoires 75002 Paris, maisonsarahlavoine.com  
 Legacy Concept Store du Fouquet's, 46 avenue Georges V 75008 Paris, legacy.paris  
 Carita, 29 rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris, carita.com/fr  
 Aesthé, 29 rue François Miron 75004 Paris, aesthe.com  
 Lucie Saint-Clair Champs Elysées, 5 rue des Saussaies 75008 Paris, luciesaintclair.fr  
 Boutique Valmont, 6 rue de Castiglione 75001 Paris, laMaisonvalmont.com/eu/fr  
 Spa Valmont Le Meurice, 228 rue Rivoli 75001 Paris, dorchestercollection.com/fr/paris/le-meurice/spa  
 Boutique & Institut Lancôme, 52 avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris lancome.fr/boutique-lancome.html  
 Boutique Jovoy, 4 rue de Castiglione 75001 Paris, jovoyparis.com  
 Dammann, 15 place des Vosges, 75004 Paris et 145 boulevard Saint-Germain, 75006 Paris, dammann.fr  
 Manikya, 14 Rue des Pyramides, 75001 Paris, manikyabeaute.com  
 Compagnie Française de la Chine et de l'Orient, 170 Boulevard Haussmann 75008 Paris et 10 boulevard Raspail 75007 Paris.  
 ...

**CAFÉS & RESTAURANTS**

Brasserie LIP, 151 boulevard Saint-Germain 75006 Paris, brasserielipp.fr  
 Les Deux Magots, 6 place Saint-Germain des Prés 75006 Paris, lesdeuxmagots.fr  
 Café de Flore, 172 bd Saint-Germain 75006 Paris, cafedeflore.fr  
 Le Bonaparte, 42 rue Bonaparte 75006 Paris, cafelebonaparte.fr  
 La Société, 4 Place Saint-Germain des Prés 75006 Paris, montaignesaintgermain.com  
 Silencio des Prés, 22 rue Guillaume Apollinaire 75006 Paris, lesilencio.com  
 Carette, 25 place des Vosges 75004 & 4 place du Trocadéro 75016 Paris, paris-carette.fr  
 Le Ruc, 159 rue Saint-Honoré 75001 Paris, caferuc.com/fr  
 La Coupe d'Or, 330 rue Saint-Honoré 75001 Paris, lacoupedor.fr  
 Le Paris-London, 16 place de la Madeleine 75008 Paris, parislondon.paris  
 Le Grand Colbert, 2 rue Vivienne 75002 Paris, legrandcolbert.fr  
 Nomad's, 12-14 rue du Marché Saint-Honoré 75001 Paris, nomadsparis.com  
 Chez Mar'co, 4 rue de la Sourdière 75001 Paris, instagram.com/lecafemarco  
 Le Grand Vefour, 17 rue de Beaujolais 75001 Paris, grand-vefour.com  
 A Noste, 6 bis rue du 4 Septembre 75002 Paris, a-noste.com  
 Le Pasco, 74 bd de la Tour-Maubourg 75007 Paris, restaurantpasco.fr  
 Augustin, 79 rue Daguerre 75014 Paris, augustin-bistrot.fr  
 Le Pub Saint-Germain, 17 rue de l'Ancienne Comédie 75006 Paris, pubsaintgermain.com  
 Mun, 52 avenue des Champs Elysées 75008, restaurant-mun.com  
 ...

**HÔTELS**

Hôtel Lutétia, 45 boulevard Raspail 75006 Paris, hotellutetia.com  
 Hôtel Le Roch, 28 rue Saint-Roch 75001 Paris, leroch-hotel.com/fr  
 Hôtel CitizenM Champs-Élysées, 128 rue de la Boétie 75008 Paris, citizenm.com  
 Hôtel Maison Mère, 7 rue Maryan 75009 Paris, maisonmere.co/fr  
 Hôtel Fauchon, 4 boulevard Malesherbes 75008 Paris, fr.hotel-fauchon-paris.fr  
 Hôtel Royal Saint-Honoré Paris Louvre, 221 rue Saint-Honoré 75001 Paris, all.accor.com/hotel  
 Hôtel La Belle Juliette, 92 rue du Cherche Midi 75006 Paris, hotel-belle-juliette-paris.com/fr  
 Hôtel Baume, 7 rue Casimir Delavigne 75006 Paris, baume-hotel-paris.com/fr  
 Hôtel Les Dames du Panthéon, 19 place du Panthéon 75005 Paris, hotellesdamesdupantheon.com/fr  
 Hôtel Saint-André des Arts, 66 rue Saint-André des Arts 75006 Paris, saintandredesarts.com/fr  
 Hôtel Bel Ami, 7 rue Saint-Benoît 75006 Paris, hotelbelami-paris.com  
 Sofitel Boissy d'Anglas, 15 rue Boissy d'Anglas 75008 Paris, all.accor.com/hotel  
 Hôtel Lion D'Or Louvre 5 rue de la Sourdière, 75001 Paris, hotelduliondor.com  
 Hôtel le 37 Bis, 37 bis avenue du Roule, 92200 Neuilly, le37bishotel-paris.com  
 Hôtel National des Arts et Métiers, 243 rue Saint-Martin, 75003 Paris, hotelnational.paris  
 Hôtel La Sivolière, rue des Chenus, Courchevel, hotel-la-sivoliere.com  
 Hôtel Fauchon Madeleine, 4 boulevard Malsherbes 75008, fauchon.com/fr  
 Château Voltaire, 55 rue Saint-Roch 75001, chateauvoltaire.com  
 Hôtel Atlantis The Royal, Dubaï, atlantis.com  
 ...

*Liste non-exhaustive*





**FLORENCE CARCASSONNE,  
L'ÉLOGE DE LA DISCRÉTION**

Elle est née à Marseille et n'avait aucun lien particulier avec la montagne avant de devenir l'hôtelière la plus chaleureuse de la station huppée des 3 Vallées. L'une des premières femmes à diriger un hôtel de luxe aussi, dès 1979, avec La Trémoille, à Paris. S'ensuivent le George-V, le Martinez, à Cannes, le Royal Mansour, à Casablanca... avant que Jean Cattelin, l'un des pionniers de la station, ne construise La Sivolière, cet hôtel-chalet intimiste, et ne la sollicite pour jouer la cliente mystère. Désormais indissociable de la destination avec ses 35 chambres et suites à l'abri du m'as-tu-vu,

Florence Carcassonne mérite sa place dans ce jeu des cinq familles qui incarnent chacune sa vision de l'art de vivre à la montagne. La sienne ? Cultiver une convivialité peu courante à ce niveau d'hôtellerie. Au-delà de partager un moment avec sa clientèle, pour la plupart habituée et dont elle connaît chaque prénom, « Madame » (comme l'appellent ses employés) a réussi à combiner un service d'exception inhérent à son palace de poche avec l'accueil décontracté d'une maison de famille. Si elle fut la première, en 2009, à confier au designer Tristan Auer l'architecture d'intérieur d'un hôtel, elle a inauguré le premier spa Odacité en France et même imaginé des semaines « hypno naissance » pour accompagner les couples

qui attendent un enfant. Chez elle, les plus petits ont leur propre réception et *check-in*, avec des attentions tout au long du séjour. Pas bégueule, elle a aussi développé une offre pour les chiens, après qu'un couple séjournant dans un chalet de la station n'acceptant pas les animaux lui réserve une chambre et lui confie ses deux « enfants ». Elle a ainsi réconcilié Courchevel avec une clientèle fortunée et discrète, exigeante mais en quête de simplicité. [hotel-la-sivoliere.com](http://hotel-la-sivoliere.com)

4 et 6. Toutes les chambres de l'hôtel La Sivolière ont été refaites il y a deux ans.  
5. Florence Carcassonne y cultive un esprit maison de famille depuis vingt ans.

PHOTOS : PAUL BRÉCHU - ANNAPIURNA ARCHIVES - FOUJIMAGES - MAUDITSALAUD - COLL. PARTICULIÈRE





## La Sivolière de Courchevel accueille la marque de bijoux BÉNÉDICTE



X En poursuivant votre navigation, vous acceptez nos cookies pour réaliser des statistiques de visites grâce à l'outil open-source Matomo . Tous les visiteurs du site ont accès au même contenu, sans ciblage.

Institution discrète mais incontournable de Courchevel depuis plus de 50 ans, La Si-volière s'apprête à enrichir son univers d'une touche d'élégance intemporelle en accueillant la marque de bijoux BÉNÉDICTE.

Née d'une rencontre entre l'esthétique des bijoux d'autrefois et les influences con-temporaines, BÉNÉDICTE propose des pièces précieuses et uniques. Ces créations célèbrent les fortes personnalités en magnifiant la beauté féminine, dans un style à la fois vintage et audacieusement moderne. Inspirés des lignes emblématiques des années 60, les bijoux Bénédicte insufflent une élégance subtilement revisitée, idéale pour toutes les occasions.

Présentée dans la boutique de Madame, cette collection se destine à séduire les clients de La Sivolière. Qu'ils cherchent à illuminer une soirée après une journée sur les pistes ou à ajouter une touche d'éclat à leurs tenues, ces bijoux deviendront des alliés indispensables.

Avec cette collaboration, Florence Carcassonne réaffirme son engagement à offrir à sa clientèle exigeante le meilleur de l'artisanat et du style.

Rendez-vous dès le 5 décembre pour découvrir les bijoux BÉNÉDICTE dans le cadre unique de La Sivolière

**HOTBOOK**





# LA SIVOLIÈRE

## SOFISTICACIÓN ALPINA

Courchevel, la estación de esquí anidada en los Alpes franceses, despliega su esplendor como la capital del esquí en Les Trois Vallées, donde La Sivolière se erige discretamente como el sitio ideal para una auténtica experiencia alpina. Con más de cincuenta años de historia, este exclusivo establecimiento encarna la elegancia rodeado por los paisajes invernales.





## EL HOTEL

Llevando a cabo el clásico concepto del *ski-in and ski-out*, el chalet de lujo con fachada rústica abre las puertas de sus 35 habitaciones, *suites* familiares y apartamentos, fusionando la tradición francesa con el estilo de vida de montaña. Su arquitectura rústica exhibe tejados inclinados, balcones de madera y detalles artesanales que suman personalidad al refugio. Grandes ventanales permiten disfrutar de vistas panorámicas, iluminando con luz natural su cálida paleta de colores que crea una atmósfera acogedora.

La atención al detalle y la variedad de comodidades de lujo hacen que cada habitación y *suite* se sienta como un hogar que recibe a los huéspedes después de disfrutar de un día de aventuras en la nieve. Los tonos verde y café que dominan la decoración de las estancias se inspiran en la naturaleza que circunda el hotel. Con chimeneas de piedra y baños *hammam* o tipo turco en algunas de las acomodaciones, La Sivolière brinda la calidez y el encanto de una verdadera cabaña en la montaña.





## LAS ACTIVIDADES

Con un abanico de experiencias que prometen enriquecer la estancia, La Sivolière se convierte en un gran escenario tanto para entusiastas del esquí como para aquellos que prefieren otras formas de aventura invernal. Guiados por instructores, los huéspedes pueden explorar los rincones más bellos de Courchevel mientras perfeccionan sus habilidades en el deporte. Más allá de las laderas nevadas, el hotel organiza excursiones con raquetas de nieve, emocionantes paseos en globo y divertidas travesías en snowmobiles.

Las actividades continúan al interior del hotel, donde el conserje se encarga de personalizar cada aspecto de la estancia. Desde emocionantes descensos con antorchas hasta relajantes clases de yoga, o de aquabiking y pilates, las opciones aseguran que cada viajero encuentre su propia manera de disfrutar. Por otro lado, para aquellos que deseen explorar el pueblo de Courchevel 1850, La Sivolière se encuentra estratégicamente ubicado, ofreciendo acceso a boutiques de lujo, patinaje sobre hielo y más.



## EL SPA

Después de una jornada de esquí, los huéspedes pueden disfrutar de tratamientos personalizados, desde el ritual corporal Scentiana hasta masajes adaptados a las necesidades individuales, ya sea *après-ski*, a la medida o ayurvédico. También cuentan con un espacio de relajación con sauna, *hammam* y una impresionante alberca cubierta con sistema de contracorriente que brinda vistas panorámicas al valle blanco.

Destacan los tratamientos exclusivos especializados en liberar tensiones musculares profundas y de relajación, en asociación con los productos cosméticos bioactivos de Scentiana, abriendo su carta a tratamientos específicos de la marca, además de utilizar la energía para equilibrar los *doshas* y mejorar la conciencia corporal.

## LA GASTRONOMIA

Combinando las tradiciones alpinas y el sello distintivo de La Sivolière, en La Table de Madame, un espacio cálido y amigable, los huéspedes pueden disfrutar de platos exquisitos que reflejan la riqueza gastronómica de la región. Entre las opciones del menú se encuentran el figatelli

estofado con tostadas, la tabla de carne salada de montaña y la tabla de quesos maduros seleccionados por Pierre Gay, artesano francés del año. Además, platos como el carpaccio de lomo de ternera Angus, la sopa de Madame con vegetales y el atún rojo ahumado con emulsión de hinojo y wasabi, brindan una experiencia gastronómica única.

El bar de Madame, conocido como el Madame Secret Bar, se presenta como un lugar ideal para disfrutar. La carta de mixología incluye opciones creativas como el Sivolière Sour con pisco infusionado con semillas de cilantro y el Coco Madame con Tequila 1800 plateado infusionado con aceite de coco.

Por otro lado, el hotel tiene la opción de un *afternoon tea time* con deliciosas opciones de té, chocolate caliente, crepes caseras y postres para todos los gustos, así como un desayuno bufet que destaca la variedad y calidad de los productos locales, desde miel de montaña hasta quesos de la región, contribuyendo a hacer de La Sivolière un destino gastronómico excepcional en las montañas.



La Sivolière  
D. Route des Chenus 444  
T. +33 4 7908 0833  
[hotel-la-sivoliere.com](http://hotel-la-sivoliere.com)



Descubre más aquí