

BOOK PARUTIONS 2024-2025

la Sivolière

COURCHEVEL
1850

emilie **PRESS**



Par Catherine Rochette

Courchevel se réinvente à nouveau 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. Acteur emblématique de Courchevel, la Maison Tournier élargit son offre avec six nouveaux lieux, chacun conçu pour offrir une ambiance unique et des moments d'exception. Parmi les nouveautés, La Cabane, La Cantine combinent 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'Ancrie des Pistes, dédiée aux spécialités savoyardes. Et 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 la station.

MAISON PINTURAULT une nouvelle distinction de prestige et une nouvelle table. Joyau de La Maison Pinturault, l'Hôtel Annapurna 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 prestigieux 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. 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 œufs 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 Courchevelle, 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'Élodie Baberia, 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.



L'HÔTEL ANNAPURNA



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 SIVOLIERE : Un nouveau Chef pour sublimer la table de Courchevel. Cet hiver, l'hôtel La Sivolière accueille 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 1630). 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 18 h.

RESTAURANTS AVA & AZIMUT : Julien Moulinet dévoile AVA Restaurant. Après 20 ans de présence à Courchevel, Julien Moulinet vient d'inaugurer Ava Restaurant, 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 5 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. Chic Nonna, institution florentine de la gastronomie italienne, ouvre ses portes au Grand Hôtel, établissement 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...



HÔTEL LES PEULIERS.



5 familles hôtelières qui imposent leur style en montagne



Certaines légendes se sont bâties sur des générations; d'autres réussites, plus récentes, forcent la reconnaissance. Toutes ont en commun le mérite d'incarner une montagne de plus en plus lifestyle au jeu des cinq familles.

Certaines légendes se sont bâties sur des générations; d'autres réussites, plus récentes, forcent la reconnaissance. Toutes ont en commun le mérite d'incarner une montagne de plus en plus lifestyle au jeu des cinq familles.

1 La famille Pinturault à Courchevel

Une transmission en pleine mutation

Avec l'Annapurna 5 étoiles, l'hôtel le plus élevé de la station, Sandra et Alexis Pinturault fêtent cette année cinquante ans d'hospitalité. Si cette parcelle perchée sur les hauteurs de la [station](#) n'intéressait personne quand leurs grands-parents en ont fait l'acquisition, en 1972, elle offre aujourd'hui l'un des panoramas les plus étourdissants des 3 Vallées, avec la Grande Casse et l'aiguille du Fruit dans le viseur.



Cette même année 2017 est marquée par l'ouverture de La Table de Jeanne, avec une cuisine savoyarde confiée au chef Hugo Colombo, considéré comme un membre à part entière de la famille.*DR*

4 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.



Florence Carcassonne 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.*DR*

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.



Toutes les chambres de l'hôtel La [Sivolière](#) ont été refaites il y a deux ans.*DR*

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



L'espace bien-être de l'hôtel La Sivolière.*DR*

5 La famille Mattis à Val-d'Isère

Un tempérament de pionniers

Il faut remonter jusqu'à Cécile, veuve de guerre à qui l'État offre un débit de tabac qu'elle transforme en une pension de famille, pour constater à quel point le destin avalin des Mattis a traversé les générations. Une pension qui devient l'hôtel Bellevue dans les années 20. Une exploitation un peu lourde pour une femme seule, qui appelle à la rescousse son fils Roger et son épouse, alors installés à [Paris](#).

Dans les coulisses de l'hôtel La Sivolière avec Florence Carcassonne

Pionnière de l'hôtellerie au féminin, elle fête ses 20 ans à la tête de La Sivolière, discrète institution cinq étoiles de Courchevel 1850, qu'elle a façonnée à son image. Un gros chalet skis aux pieds mêlant raffinement et convivialité, service bienveillant, personnalisé et décontracté, fort d'une ambiance de maison de famille bienvenue à la montagne. Première femme à occuper un poste de direction dans un hôtel de luxe à la fin des années 70, elle est passée par des adresses aussi renommées que le Plaza Athénée, le Royal Mansour Casablanca ou encore le Martinez à Cannes. Elle revient sur son parcours jalonné de défis... et d'anecdotes, évidemment !



Interview Florence Carcassonne, hôtel La Sivolière

Vos débuts dans l'hôtellerie, c'est un peu un hasard ?

« Cherchons jeune fille, bonne présentation, parlant anglais, pour grand [hôtel parisien](#) ». Quand cette annonce paraît dans Le Figaro au printemps 1978, j'ai vingt ans et n'ai jamais travaillé, « fille à papa » je rentre tout juste des Etats-Unis. Décidée à « devenir quelqu'un », je file en Fiat 500 au Plaza Athénée rencontrer Paul Bougenaux, directeur de l'illustre hôtel, qui me demande quand je suis prête à commencer. Je réponds « demain ! », et suis embauchée immédiatement car le lendemain, tombe un premier mai !



Florence Carcassonne, hôtel La Sivolière

Il m'a confié le poste de secrétaire de réception de nuit, à côté du concierge clé d'or de nuit surnommé « Jojo la Caméra ». Mon père était très fier car je connaissais toutes les prostituées de Paris ! Mais ce fut très difficile, j'étais la première femme à intégrer un poste clé dans l'hôtellerie en France. On ne me donnait pas quinze jours à tenir... et cela fera bientôt 40 ans !

Le Plaza est un tremplin, les belles adresses vont alors se succéder...

Après le Plaza, je suis allée diriger l'hôtel de la Trémoille, puis j'ai été nommée directeur de l'hébergement au George V. Pendant trois ans, j'ai accueilli le monde entier : les Beatles, Pavarotti, Brejnev... C'était l'un des premiers russes à venir en France, je ne sais pas pourquoi, je me suis dit qu'il fallait que je photocopie son passeport, car c'était un moment important ! J'ai toujours cette photocopie dans l'un de mes tiroirs. Yasser Arafat venait chaque week-end et se déguisait pour ne pas être reconnu...

Vint ensuite le grand tournant : je suis appelée à la direction du Royal Mansour de Casablanca au [Maroc](#), propriété de sa majesté Hassan II. Imaginez-vous ! Femme, catholique, célibataire à la tête de cette adresse ! On m'appelait « monsieur »... J'ai voulu partir au bout de trois mois... Ma mère, une femme forte, m'a emmenée voir Elizabeth Boucher-Bouhlal, propriétaire de l'hôtel Es Saadi à [Marrakech](#), qui m'a donné les codes pour me faire accepter des Marocains. Et un incident m'y a aidée : une personne de la réception avait été accusée de vol par le ministre de l'intérieur de l'époque. Persuadée de son innocence, je suis allée témoigner au commissariat général, et contredire le ministre... De ce jour, j'ai eu la confiance de mes équipes, je suis restée cinq ans Au Royal Mansour et j'ai été la plus heureuse des femmes. J'ai reçu le Prince Charles, alors futur roi d'Angleterre, qui ne séjournait pas quelque part sans apporter son eau, pour la préparation de son thé. On lui repassait son journal tous les matins ! Le Sultan de Brunei m'a demandé un jour de lui acheter une maison : j'ai visité plusieurs biens, et ai choisi pour lui. Je ne sais même pas s'il en a profité une journée...

Au Martinez à Cannes, vous avez dû vivre des moments mémorables ?

J'y suis restée cinq ans après le Maroc, c'était un gros porteur de 480 chambres, mais bien plus facile à gérer que mon hôtel à Casablanca. Le festival de Cannes, les soirées Canal Plus, c'était super !

En 1998, j'ai accueilli les shows de Victoria Secret, ce qui a fait un petit « scandale » car ils détournaient l'attention portée à la montée des marches. Il faut dire : 120 mannequins lingerie, logées à l'hôtel, qui défilaient en tenue légère... La marque avait loué un Concorde qu'elle avait peint en rose !

La Sivolière, à Courchevel, c'est une grande page de votre vie...

J'ai été appelée ici il y a vingt ans alors que c'était un quatre étoiles. Un an et demi après, j'ai eu de nouveaux propriétaires qui m'ont donné carte blanche.



Hôtel La Sivolière

Cela n'a jamais changé depuis. J'ai fait gagner une étoile à l'hôtel : ce n'est pas le mien, mais c'est vraiment tout comme !

Une personne vous suit depuis plus de 25 ans, c'est votre mère, au parcours tout aussi remarquable...

Elle a été l'une des premières attachées de presse, elle a débuté chez Lancel, puis est entrée chez L'Oréal. Elle a présenté Françoise Hardy à Jacques Dutronc ! Elle vivait avec Michel Audiard et a gardé un certain sens de la formule... Nous nous

ressemblons, nous avons marqué notre milieu professionnel de notre empreinte.

Votre bureau aujourd'hui, aux murs couverts de photos, est la meilleure rétrospective de votre carrière

Je suis très attachée à tous ces moments : que ce soit avec des people, des grands de ce monde ou mes clients et leurs enfants devenus amis, ces clichés résument ma vie hôtelière. La photo (dédiée) avec Orson Wells est ma préférée : il a vécu six mois quand j'étais à La Trémoille. Il mangeait deux poulets tous les matins ! Les gens étaient subjugués par son charisme...

Une boule de cristal trône sur votre bureau, elle guide vos décisions ?!

Jean Taittinger me l'a offerte quand je dirigeais le Martinez, avec la consigne « quand vous ne savez pas, regardez dans la boule ». C'est mon trésor le plus précieux, elle a un côté rassurant.

Votre plus grande fierté ?

Mon équipe et la réputation de cette maison, qui est comme la mienne : j'aime quand les locaux me disent que La Sivolière est un établissement à part, reconnu pour son service. Il y a 19 hôtels 5 étoiles à Courchevel, on a tous des salles de bain et des chambres : il faut savoir se démarquer et ma vision de l'hospitalité guide chacune de mes décisions.



Hôtel La Sivolière

Le luxe, c'est aller au devant des désirs des clients. Rater l'arrivée d'un client, c'est rater la première impression... Je suis heureuse d'avoir lancé des services qui ont fait mouche, comme Mini Sivo, l'accueil sur mesure des plus petits (avec check-in sur un mini bureau, produits d'accueil dédiés en chambre et carte ad hoc au restaurant) et l'accueil particulier réservé ici aux chiens, avec « croquettes » à l'arrivée, pop-up store pour toutous et même une carte de mocktails cette année.

20 années à la tête de La Sivolière : comment imaginez-vous les vingt prochaines ?

J'ai toujours plein d'idées ! J'ai la chance de construire une extension de l'hôtel qui ouvrira fin 2025, que l'on va renommer Sivolière Hôtel & Résidence. Nous aurons notamment un nouveau spa de 800 mètres carrés avec une [piscine](#) de 25 mètres. J'ai carte blanche, comme toujours !

Restaurants et Hôtels pour la Saint Valentin 2025



Diaporama : <https://www.lesrestos.com/restaurant/special/restaurants-et-hotels-pour-la-saint-valentin-2025>

Les Etangs de Corot



Les Etangs de Corot



Le Domaine de Rochevilainne



Le Meurice



Kusmi Thé

Pour célébrer la Saint Valentin 2025, les amoureux se retrouvent dans un bon restaurant ou un Hôtel de charme

1 - LES ETANGS DE COROT - 92

C'est dans la belle lumière des étangs de Ville d'Avray que le peintre Camille Corot a aimé réaliser ses premières toiles. Un incroyable écrin de verdure et de nature préservée, à quinze minutes de Paris et cinq minutes de Versailles, bienvenue aux Étangs de Corot.

Une nuit avec un dîner d'exception imaginé par le chef Rémi Chambard du restaurant étoilé Le Corot pour les amoureux :

Carrières sur seine : Des bois au potager, truffe noire

Suresnes : Saint-Jacques, choux fleur, sauce au vin "les Terrasses"

Fontenay-sous-Bois : Saint Pierre, Belle de Fontenay, ciboulette

Saint-Ouen l'Aumône : Foie gras, champignons de Paris, oxalys

Gambais : Pomme, mélisse

Saâcy-sur-Marne : Champagne, pamplemousse.

A partir de 779 € pour deux personnes (nuitée, petit déjeuner et dîner au Corot). Disponible les 14 ou 15/02/25, les repas au Corot le 14 et 15 au soir.

53, rue de Versailles - 92410 Ville d'Avray - tel 01 41 15 37 00

Voir le [Portrait du chef Rémi Chambard par Fabien Nègre](#)

2 - DOMAINE DE ROCHEVILAINE - 56

"Une Nuit au Bout du Monde"

Pour célébrer les amoureux, quoi de mieux que de se laisser bercer par les embruns dans cet endroit merveilleux qu'est le Domaine de Rochevilaine qui surplombe l'estuaire de la Vilaine, offrant des vues panoramiques époustouflantes ?

Plongez dans l'exception avec cette offre "Une Nuit au Bout du Monde".

Un séjour d'une nuit avec large vue sur mer et un dîner "Confiance en 7 plats" au Champagne !

La table du Domaine de Rochevilaine est un hommage à la gastronomie bretonne. Sous la direction du chef Maxime Nouail, le restaurant propose une cuisine inventive et raffinée, mettant en avant les produits locaux et de saison. Chaque plat est une oeuvre d'art culinaire, où les saveurs authentiques de la Bretagne sont sublimes.

756,00 € pour 2 - Valable les 14, 15 et 16 février 2025.

Pointe de Pen Lan - 56190 Billiers - Tél : + 33 297 416 161

3 - LA SIVOLIERE - 73

À l'occasion de la Saint-Valentin, La Sivolière invite les amoureux à vivre une expérience culinaire unique, imaginée par le chef Nicolas Perrin sous la direction de Florence Carcassonne, maîtresse des lieux.

Un Menu Romantique aux Saveurs Exquises à la Table de Madame.

Pour célébrer l'amour dans toute sa splendeur, La Sivolière propose un menu spécialement conçu pour l'occasion, où chaque plat raconte une histoire de passion et de générosité :

- Huître chaude gratinée au champagne une mise en bouche effervescente et raffinée.
- Raviole d'écrevisse, bouillon safrané une délicatesse marine sublimée par des saveurs subtiles.
- Volaille cuite sur le coffre, contisée à la truffe, accompagnée de purée truffée et d'un jus de volaille, un véritable hommage au terroir et à la gourmandise.
- Sphère chocolat insert à la liqueur de cerise, un final aussi intense que romantique, où le chocolat et la cerise se marient avec audace.

Ce menu d'exception, proposé au tarif de 180 euros par personne, inclut un verre de champagne sélectionné avec soin par le sommelier pour parfaire ce moment d'élégance et de complicité.

444, rue des Chenus - 73120 Courchevel 1850 - Tel : 33 (0)4 79 08 08 33

4 - LE MEURICE - 75

Dans la somptueuse salle du Restaurant Le Meurice Alain Ducasse, le repas étoilé pour les amoureux de la gastronomie, a été repensé par le chef Amaury Bouhours pour une expérience libre, plus détendue avec des plats marquants laissant des souvenirs durables.

Le menu du Restaurant Le Meurice Alain Ducasse :

- Tartelette brocolis
- Craquant navet, mole, coriandre
- Brioche, oeuf confit, caviar
- Huître « La Laurène », Champagne Dom Pérignon, caviar
- Langoustine des côtes bretonnes fumée, fenouil, kimchi, corail
- Saint-Pierre au naturel, asperge blanche, pouce-pied, coriandre
- Veau « grain de soie » grillé, sucrine, olive cassée, menthe
- Coeur de pamplemousse

Menu à 790 € par personne avec accord mets & vins.

Au Restaurant Le Dali, la cheffe Clémentine Bouchon propose le menu :

- Riz croustillant, courge et piment doux
- Thon rouge, shiso, mostarda di Cremona
- Noix de Saint-Jacques à peine cuites, beurre blanc au caviar
- Homard bleu aux agrumes, algues du Croisic, homardine poivrée
- Turbot de Vendée doré, chou-fleur brûlé, condiment d'une grenobloise
- Côte de veau du Limousin rôtie, trompettes de la mort et noisettes torréfiées, sauce Périgieux
- Coeur Saint-Honoré

Menu à 315 € par personne.

228, rue de Rivoli - 75001 Paris - Réservations +33 (0)1 44 58 10 44

6 - KUSMI THÉ

Avec ses bienfaits naturels et ses combinaisons d'arômes, le thé s'invite dans nos vies, c'est une évidence, pour la



PORTFOLIO



COURCHEVEL LA REINE DES NEIGES

Grâce à ses pistes et à ses palaces, le petit village du massif de la Vanoise tutoie les sommets en accueillant les plus grandes fortunes. Tour d'horizon d'une des adresses les plus chics au monde.

PHOTOS BENJAMIN DECOIN

Ci-contre, l'avenue Montaigne un soir d'hiver à Paris ? Non. Dans cette station savoyarde, le shopping se conjugue au grand luxe.



Entre ses chalets de contes de fées, ses rues ornées d'œuvres d'art et sa situation exceptionnelle dans les Alpes, la station du massif de la Vanoise prend des allures de paradis du ski.



Dans les rues, les passantes ont l'air de mannequins. Les restaurants sont bondés, les hôtels aussi, la saison bat son plein à Courchevel 1850. L'altitude du village qui, depuis sa création dans les années d'après-guerre, voit les plus grandes fortunes dévaler ses pistes. Grâce, surtout, à son emplacement privilégié. « Nous sommes sur un véritable balcon avec vue sur le Beaufortain et le massif du Mont-Blanc, on ne se sent jamais enfermé entre les montagnes », fait remarquer Claude Pinturault, conseiller municipal et père du champion du monde de ski Alexis Pinturault. Du côté de l'altiport dont il a la charge au sein de la commune, une grosse berline noire attend les clients qui arrivent par hélicoptère de Monaco, Annecy, Genève, Cannes ou encore Milan. D'autres, plus rares, choisissent d'atterrir en avion privé



Une envie de danser après avoir déchaussé ? A Courchevel, c'est possible. Ci-contre, Florence Carcassonne, la patronne de La Sivolière, pose devant son établissement cinq étoiles tandis que ci-dessous, on dresse la table sur la terrasse du restaurant Loulou, au sein de l'Hôtel Barrière Les Neiges.



sur la piste aux allures de tremplin. « Le plus souvent dans leur appareil personnel », précise le conseiller municipal, également propriétaire de l'hôtel Annapurna, situé non loin de là. Un établissement cinq étoiles parmi les dix-neuf autres que compte la station, un record dans les Alpes.

Ici d'ailleurs, pas question de porter son matériel. Afin de rejoindre son hôtel, il suffit le plus souvent de suivre la bonne piste et, surtout, de ne pas manquer l'embranchement pour y arriver directement skis aux pieds. Là, on vous aide à déchausser le soir comme à chauffer le matin, à l'image de l'accueil au sein de l'institution locale, La Sivolière, un cinq étoiles aux allures de discrète maison de famille, dirigé depuis plus de vingt ans par Florence Carcassonne, une figure de Courchevel après ➔



À LA FOLIE DOUCE, ON DANSE SUR LES TABLES EN CHAUSSURES DE SKI

être passée par le Plaza Athénée à Paris ou Le Martinez à Cannes. « Je reçois mes clients comme je reçois chez moi », assure-t-elle. Cette année, elle accueille ainsi des familles entières d'habitues venus des Etats-Unis, attirées par un euro faible, l'atmosphère décontractée de son établissement et le somptueux domaine skiable des 3 Vallées, le plus grand au monde. A Courchevel, il est souvent question de surface financière : les chalets se vendent des dizaines de millions d'euros et les propriétaires en creusent les sous-sols pour rajouter un spa ou une piscine dans la mesure où, ici, la hauteur des toits ne doit pas dépasser celle des sapins. Une affaire de prestige, de standing aussi. Plus haut, côté Méribel, dans le bar d'altitude La Folie Douce, autre ambiance : on danse sur les tables en chaussures de ski (et parfois torse nu), la musique est à fond, les bouteilles de champagne défilent. La lumière tombe, les remontées mécaniques ne vont pas tarder à fermer. Courchevel demeure définitivement la référence chic des stations de sports d'hiver. ♦

PAR SÉBASTIEN CATROUX



Voyager avec son chien : ces hôtels qui chouchoutent nos compagnons à quatre pattes



Vous rêvez de traverser le pays, museau au vent, sans jamais avoir à laisser Max sur le pas de la porte ? Bonne nouvelle : voici des hôtels où nos compagnons à quatre pattes sont choyés comme un aristochien.

Aux États-Unis, offrir à son chien un peignoir brodé ou un repas concocté par un chef est presque devenu la norme dans certains hôtels. En France, cependant, l'accueil réservé à nos compagnons à quatre pattes reste plus timide. Marre des adresses où l'on sourit aux maîtres tandis que Max fait tapisserie au parking ? Rassurez-vous, avec 7,6 millions de chiens dans l'Hexagone, quelques établissements ont flairé la tendance et déroulent le tapis rouge pour nos nobles quadrupèdes. Motivés par des directeurs aussi amoureux de leurs chiens que de leur clientèle, ces 5 havres canins n'hésitent pas à transformer leur séjour en véritable expérience VIP (Very Important Pet).

La Sivolière à Courchevel : quand les chiens touchent au luxe

À Courchevel 1850, La Sivolière pourrait passer pour un hôtel de montagne de plus, un de ces chalets 5 étoiles où bois et pierre se marient dans un décor sans fausse note. Mais ce serait oublier Florence Carcassonne, sa directrice depuis 20 ans, et surtout Google, son caniche à l'aura quasi directoriale. Ensemble, ils ont décidé que les vacances ne seraient plus un privilège strictement réservé aux humains.

Le programme Dog Sivo, c'est un peu la révolution canine du luxe alpin. Dès l'arrivée, Max reçoit un accueil digne des plus

grands : un cadeau, des friandises, et dans la chambre (35 au total), un panier si chic qu'on hésiterait presque à le céder. Ajoutez à cela un room service spécialement pensé pour les chiens avec des plats équilibrés et même un cocktail à base de légume pour améliorer son transit ou stimuler son système immunitaire !

Et parce que la vie à La Sivolière ne s'arrête pas à une gamelle bien remplie, l'hôtel pousse le concept encore plus loin. Vous voulez offrir une fête d'anniversaire à votre compagnon ? Pas de problème : gâteau sur mesure, "champagne" de jus de pomme et camarades à fourrure au rendez-vous. Pour les frileux, le concept-store de l'hôtel propose des pulls en cachemire et des chaussons pour traverser la neige avec style. Là où d'autres hôtels de la station se contentent de tolérer les chiens, La Sivolière en fait des invités à part entière. Une idée un peu folle, peut-être, mais qui fait la différence !

- 35 €/nuit en demi-pension pour les chiens. (dog Sitter 25€ l'heure). Chambre à partir de 738 € (PDJ inclus).
- 444, route des Chenus 73120 Courchevel. Tél : 04 79 08 08 33
- Plus d'informations sur [La Sivolière](#)



©DR

Mama Shelter à Nice, l'escapade la plus ensoleillée du clan canin

Si vous pensez que Mama Shelter n'était qu'un concept urbain déjà bien rodé, détrompez-vous ! C'est à Nice, dans le quartier bouillonnant de Riquier, à deux pas du Vieux-Port, que la marque de la famille Trigano (aujourd'hui sous bannière Accor)

Edition : Du 13 au 19 février 2025 P.80
 Famille du média : Médias d'information
 générale (hors PQN)
 Périodicité : Hebdomadaire
 Audience : 607000



Journaliste : -
 Nombre de mots : 463

... BIEN-ÊTRE, LA QUÊTE DE L'EXCELLENCE

Entre innovations architecturales, rituels exclusifs et collaborations prestigieuses, les spas des Alpes redéfinissent l'expérience de la détente après-ski.



Spa au Refuge de Solaise.

Audacieux, le tout nouveau **Experimental Chalet** Val d'Isère s'impose avec son spa comprenant piscine intérieure chauffée et bain de glace, dans un décor mariant bois, béton et clins d'œil ludiques au ski. Pour une expérience totale, rendez-vous au **Refuge de Solaise**, perché à 2 251 mètres au-dessus de la station. On craque pour la somptueuse piscine de 25 mètres. Le programme "Recharge" invite à une reconnexion holistique, combinant yoga, Pilates, bains polaires, luminothérapie et soins signature, pour un lâcher-prise total.

À Courchevel, temple des spas d'altitude qui rivalisent de luxe, le Spa by Clarins du **Lana** a été entièrement rénové, incluant un jacuzzi et un bain polaire extérieur. **L'Hôtel La Sivolière**, luxueux chalet skis aux pieds propose une piscine intérieure avec nage à contre-courant et un tout nouveau rituel corps avec les soins bioactifs de la marque

Scentiana, tandis que **l'Hôtel Barrière Les Neiges** mise sur la collaboration avec Élodie Raheria et ses produits durables SeeMyCosmetics.

Le renommé QC Spa de Chamonix se réinvente et devient le **QC Spa of Wonders**; il dévoile notamment une nouvelle terrasse offrant des vues spectaculaires sur le Mont-Blanc. Non loin de là, le **Lykke Slow Hôtel and Spa**, ex-Mercure de Chamonix, enrichit son offre bien-être avec le spa Cinq Monde et un espace aquatique moderne et baigné de lumière comprenant hammam, sauna et piscine intérieure.

Moins exclusif mais très complet, Saint-Martin-de-Belleville, dans les Trois Vallées, a inauguré fin 2024 **La Belle Vie**, un bien nommé centre de bien-être, alliant bassins panoramiques et parcours thématiques avec saunas et hammams.

ET TOUJOURS...

Le Kalinda, à Tignes. www.odescimes.com
 Le Coucou, à Méribel. www.lecoucoumeribel.com
 Altapura, à Val Thorans. www.altapura.fr

Supplément au Challenges N° 862
 du 13 février 2025
 Direction-Commercialisation-Maquette :
 Mediaobs
 Conception-Édition :
 SOH | pour Mediaobs

ET SI VOUS TESTIEZ LE YOGA DU FROID ET L'ICE FLOATING

Le bien-être n'est pas incompatible avec le froid. La plupart des stations accueillent des séances de yoga en extérieur, dans la neige, dans le décor majestueux des Alpes. Ainsi, **Samoëns** propose de s'essayer au Tourno ou « yoga du froid », pratique répandue dans les montagnes tibétaines. Notons, à Val d'Isère, la présence d'Élodie Garamond, fondatrice du Tigre Yoga, qui propose plusieurs retraites de yang-yin yoga à l'hôtel Les Barmes de l'Ours. Pour les néophytes, **La Cluzaz**, propose en mars de s'essayer à différentes pratiques comme le vinyasa ou le hatha. Autre style

d'expérience très prisée en Finlande, le « ice floating », qui consiste, grâce à une combinaison spéciale, à se laisser flotter sur un lac gelé.

Yoga du froid, à Samoëns :
www.nature-quintessence.fr

Ice floating, à Tignes, Val d'Isère et Val Cenis :
www.evolution2.com

Good Vibes Week, à La Cluzaz :
 du 16 au 20 Mars 2025



Ice Floating à Val d'Isère - Lac de l'Ouillette.