

White Zoom CHEVAL BLANC, UN PALACE AU SOMMET

L'élégance à l'état pur

UN SPA SIGNÉ GUERLAIN ET UNE ADRESSE GASTRONOMIQUE IMAGINÉE PAR YANNICK ALLÉNO, L'HÔTEL CHEVAL BLANC DE COURCHEVEL, PROPRIÉTÉ DE BERNARD ARNAULT, NE MANQUE PAS D'ARGUMENTS POUR SÉDUIRE LA PLUS EXIGEANTE DES CLIENTÈLES. BIENVENUE DANS CE REFUGE DE LUXE ALPIN...

WORDS VALÉRIE PENVEN | IMAGES ALL RIGHTS RESERVED

084

Premier palace hors normes du groupe LVMH, Cheval Blanc est un chalet construit en bois rares et pierres brutes, au pied des pistes de Courchevel. Dans ce décor contemporain, imaginé par Sybille de Margerie, aux couleurs havane, blond et chocolat, on trouve des pièces signées Christian Liaigre, Patricia Urquiola, Hervé Gamsb, Olivier Gagnère, Ettore Sottsass ou Poltrona Frau. Distribuées sur cinq étages, les trente-quatre chambres et suites expriment chacune une personnalité unique mais disposent toutes d'un coin salon, d'un balcon ou d'une terrasse qui contemple le jardin alpin. Après une journée de ski, les matières nobles et confortables, drap de laine, fourrure, bouclettes, taffetas et cuir apportent un confort douillet très intime. Les salles de bains, traitées comme des pièces à vivre, proposent une profusion de produits de soin, suffisants pour tenir une année en autarcie dans un igloo. Le goût très sûr, jamais ostentatoire, évoque un esprit contemporain très raffiné. Le souci du détail a été poussé à son paroxysme et Karl Lagerfeld y a même apporté sa touche personnelle avec des photos et des objets originaux.

Aux quatrième et cinquième étages, un appartement de 650 m² dispose d'un ascenseur privé qui dépose ses hôtes dans un salon exclusif au ras des pistes. Au Cheval Blanc, on pénètre l'établissement en skis par un sas vitré qui débouche sur un vestiaire où l'on se déchausse bien au chaud, dans des conditions de confort optimales. Ici aucune fausse note, le service vise seulement l'excellence : une équipe dédiée s'occupe de vos équipements de ski...

L'établissement ne manque donc pas d'arguments pour séduire une clientèle très exigeante. Après avoir dévalé les pistes du domaine skiable de Courchevel, on peut profiter d'un moment enveloppant au spa Guerlain pour se remettre des efforts musculaires de la journée. Installé au sous-sol de l'établissement, ce temple du bien-être s'étend sur 600 m² dans un décor de pierres et de bois. Une ambiance sereine et poétique parfaitement relaxante. Piscine horizon à débordement, puits d'eau glacée



CHEVAL BLANC, UN PALACE AU SOMMET



pour parcours énergétique, douche "tropicale" ou "pluie sous la banquise", hammam, sauna, soins et massages de haute précision, le spa a d'ailleurs été élu meilleur spa d'hôtel en Europe en 2008. Le crépitement de la cheminée près de la piscine parachève ce moment de bien-être avant que l'on s'envole vers d'autres plaisirs, ceux de la table, concoctés par le chef Yannick Alléno, en grande forme... Bernard Arnault a en effet invité le chef triplement étoilé du Meurice à signer la nouvelle carte du palace Cheval Blanc. Inspiré par les produits et les terroirs, Yannick Alléno a créé le concept ludique du 1947, qui doit son nom au plus prestigieux et recherché des



087

millésimes Cheval Blanc. Alléno fait venir à table le traditionnel buffet campagnard, décliné sous une forme un peu cabalistique: une soupe, neuf variations de tapas des montagnes, quatre propositions de plats du jour cuisinés à la minute et sept desserts cultes réinventés, dont le Paris-Courchevel, qui est une sorte de Saint-Honoré (ou de Paris-Brest) revisité, avec sa crème pâtissière allégée, tout simplement sublime. Pas question ici de simplement dîner. On parle d'expérience gustative en séquences successives où le chef a choisi de cuisiner le morceau le plus juste de chaque produit. Moment magique de simplicité et de convivialité autour de la table de partage:



**Il existe quelque chose de mieux
qu'un Grand Cru Nespresso.**



**L'harmonie parfaite d'un Grand Cru Nespresso
avec un chocolat Nespresso.**

Les Chocolats Nespresso subliment
les arômes de vos Grands Crus.

CHEVAL BLANC, UN PALACE AU SOMMET



une table en bois sculptée d'un seul tenant dressée sans nappe et surélevée, où on se retrouve en petit comité de gourmets puisqu'elle est prévue pour accueillir huit à douze convives.

Récompensé par deux étoiles au Michelin en 2009 et 2010, Le 1947 rivalise d'inventivité avec Le White, un second restaurant également créé par Yannick Alléno, doté d'une nouvelle carte d'envies avec pas moins de vingt entrées, quinze plats et dix desserts. La créativité du chef s'exprime dans la carte gourmande pour un dîner à la découverte des sens comme en suggestion. Une sorte de quintessence de la gastronomie faite de cuissons inédites et de bouillons uniques. Un régal... Le Bar Le White, quant à lui, incite au partage dans une ambiance club des plus conviviales. Autour du bar ou près de la cheminée on peut déguster un drink et expérimenter une nouvelle expérience inédite: Yannick Alléno a en effet imaginé une cave à saucissons. Présentés comme des grands crus, les nombreux saucissons de France et d'ailleurs trônent tels des mets précieux dans cet écrin en bois conçu sur mesure. Originale, la formule permet de goûter les accords judicieux entre salaisons et vins. Et si vous êtes fumeur, vous pourrez au choix opter pour la terrasse de l'hôtel qui s'ouvre sur le jardin alpin ou préférer la yourte conçue tout spécialement pour les amateurs de cigares... Si vous avez les moyens de vivre cette expérience hors normes – à partir de 1380 euros, petit déjeuner inclus tout de même – vous serez certainement comblé par les mille et une attentions que l'on réserve aux hôtes du Cheval Blanc... l'élégance à l'état pur.

088

Hôtel Cheval Blanc Courchevel 1850
Jardin Alpin | 73120 Courchevel
T +33 (0)479 00 50 50