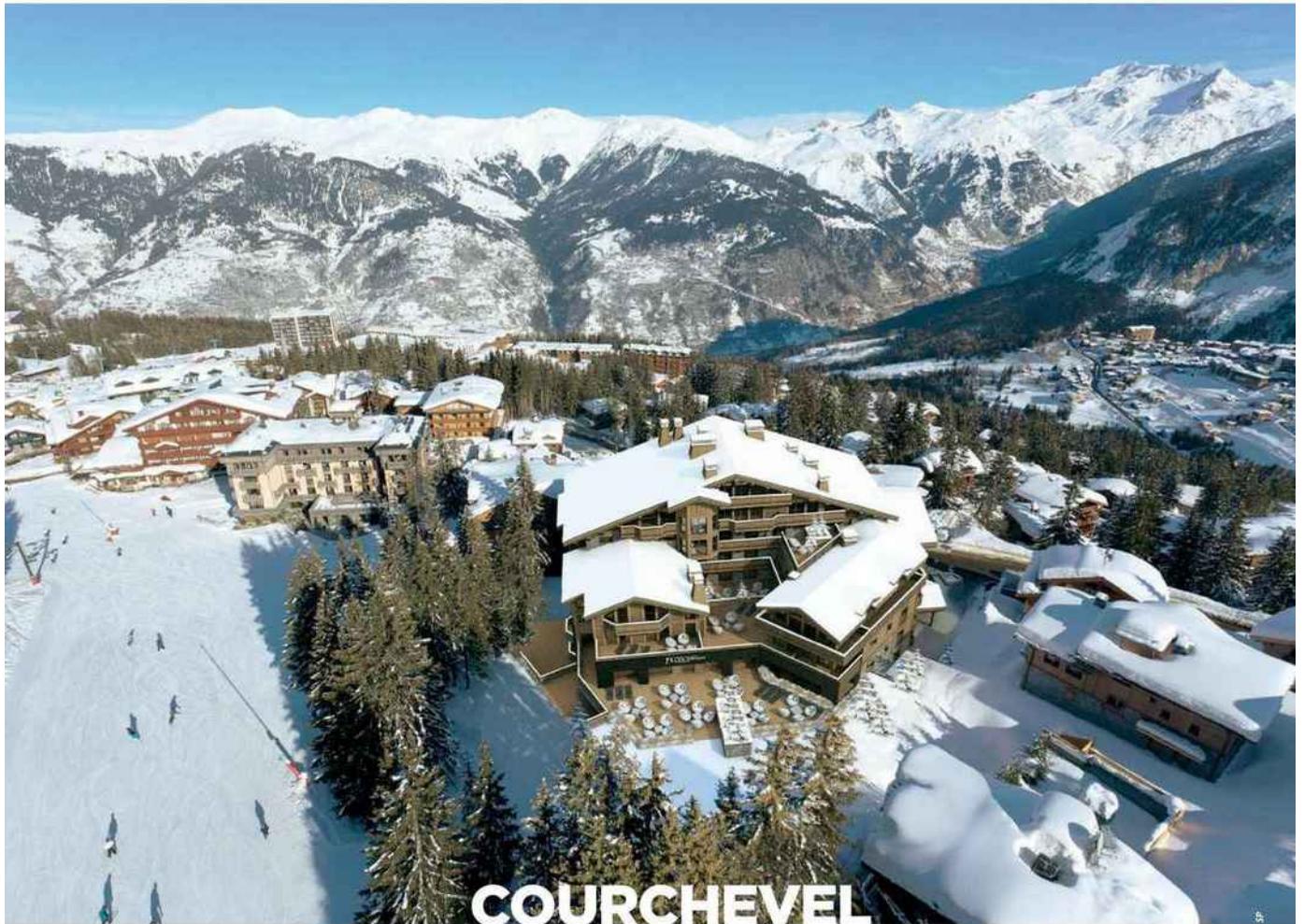




VOYAGE

PHOTOS : **FABRICE RAMBERT**



Sur la piste **DES ÉTOILES**

Alors que Courchevel affiche déjà onze cinq étoiles et trois palaces, le groupe Barrière vient d'ouvrir l'hôtel Les Neiges, avec l'ambition de se mesurer aux plus prestigieux.



Situation privilégiée au cœur de Courchevel 1850, donnant sur les pistes, l'hôtel *Les Neiges*, nouveau cinq étoiles, décline dans ses chambres une décoration style chalet, chaleureuse et élégante, murs en mélèze, matériaux nobles, laine, cachemire, peau de mouton. Et dans certaines suites, une cheminée.



Très décontracté, Dominique Desseigne, p-dg du groupe Barrière, lors de l'ouverture de son hôtel, pose au bar avec le chef étoilé italo-argentin Mauro Colagreco. Dans son restaurant le *B Fire*, jouxtant la brasserie, Mauro propose une carte originale et savoureuse, avec les viandes à l'honneur.



La neige boudait en cette mi-décembre tandis que la station de ski la plus huppée de France débutait sa saison. Soleil et ciel bleu, un temps presque estival ! Idéal pour bronzer en terrasse, verre de vin chaud à la main. La nuit venue, les canons à neige sont donc entrés en action pour permettre aux plus fanatiques des skieurs d'aborder tout schuss les belles bleues, rouges et noires, damées avec soin. Dominique Desseigne, comme à son habitude, s'est élancé sur ces pentes neigeuses qu'il connaît si bien pour les avoir descendues des centaines de fois en compagnie de ses enfants. A l'âge, qu'il tait avec coquetterie, où la plupart raccrochent leurs spatules et mettent un point final à leur carrière professionnelle, le p-dg du groupe Barrière amorce à la perfection les bosses, sous l'œil satisfait de son coach, et se lance un nouveau défi. Celui de conquérir la clientèle haut de gamme, française et internationale, qui ne jure que par Courchevel. Il s'est donc donné les moyens de ses ambitions, avec ce tout nouveau bijou de quarante-deux chambres et suites décoré par l'architecte Nathalie Ryan à grand renfort de mélèze, de peau de mouton, de cachemire et de laine. Cosy, chaleureux, élégant, gourmand, l'hôtel *Les Neiges*, qui fut un temps le premier quatre étoiles de la station, décline les codes Barrière (le rouge par exemple) dans les parties communes, le restaurant, et la brasserie, et son ancrage dans l'univers cinématographique à travers les photos de stars en noir et blanc signées Harcourt.

Quelques jours après l'ouverture, réussie et à temps, de son hôtel, Dominique Desseigne, heureux et rassuré, confie sans ambages : « Je viens skier ici depuis 1966, c'est la plus belle station d'Europe, voire du monde, avec certaines canadiennes, je voulais l'offrir aux clients fidèles du groupe et en attirer de nouveau pour créer une vraie synergie



PRATIQUE

Y ALLER En voiture, par le train, descendre à Moutiers, mais aussi par jet privé ou en hélicoptère, station chic oblige.

QUELLE SAISON ? De mi-décembre à mi-avril, si la neige veut bien faire un effort.

SITUATION DE L'HÔTEL Courchevel 1850, sur la piste de Bellecote, à cinq minutes à pied du centre du village, un réel avantage par rapport à ses confrères situés sur le Jardin Alpin.

NOTRE CHAMBRE COUP DE CŒUR
La 405, située en angle, avec vue panoramique et grande terrasse.

LES PLUS Le spa Biologique Recherche et Ligne St-Barth, la piscine avec bain à remous, la salle de cinéma et le kids club formidable.

LE MUST Ski-room des Neiges en direct sur les pistes signé Bernard Orcel, maison prestigieuse de sportswear.

■ A partir de 1 200 € en demi-pension
The Leading Hotels of the World, hotelsbarriere.com.



La plupart des chambres ouvrent sur les montagnes et jouissent d'une terrasse pour profiter de la vue et du soleil. Côté bar, les codes *Fouquet's* s'affichent : photos de stars signées Harcourt sur fond rouge. Un vrai plus, la grande piscine intérieure du spa, avec coin repos et bains bouillonnants, accès gratuit pour les hôtes.



entre nos différents établissements. D'ailleurs, quarante employés viennent de Normandie, La Baule et Cannes. J'ai parié sur le luxe convivial, l'ambiance bon enfant, avec une animation mesurée, de la musique sympa et une gastronomie hors pair. »

D'où, en dehors de la brasserie à la carte mise au point par Pierre Gagnaire, un chalet dédié à la fondue et à la raclette et surtout le *B Fire*, du chef argentin Mauro Colagreco qui affiche deux étoiles dans son restaurant de Menton. Vingt couverts seulement, des viandes parfaitement choisies et cuisinées, des légumes à profusion et des desserts mêlant la double culture italo-argentine du maestro. A midi, grâce à un four braserio extérieur, Mauro propose en terrasse, orientée plein sud, des grillades et de savoureuses pizzas dont le parfum titille les narines des skieurs sur la piste toute proche. Un concept unique et chic sur ces sommets, que le groupe Barrière entend bien décliner ailleurs en

UN BOUTIQUE HÔTEL RAFFINÉ AVEC LES AVANTAGES D'UN RESORT DES NEIGES

concluant une joint-venture avec Mauro. Le froid qui peut-être vif et les efforts sportifs autorisent à succomber sans remords au péché de gourmandise. Il suffira éventuellement d'esquisser quelques brasses supplémentaires dans l'immense piscine de l'hôtel, de fréquenter la salle de fitness ou de suivre un programme de massages affinants au spa. « Nous avons pensé au confort physique et moral de nos hôtes. Nous sommes ici à leur écoute, depuis nos chasseurs en sobres uniformes alpins signés par la fameuse filature Arpin jusqu'au directeur. Et moi-même, à l'occasion. »

Les Airelles et *Le Cheval Blanc*, deux palaces presque voisins, ont perdu un client, Dominique Desseigne, qui avant d'avoir son propre hôtel y élisait régulièrement domicile. Mais Courchevel gagne encore quelques étoiles. Reste à la neige à jouer sa partition. ♦

ANNE-MARIE CATTELAÏN-LE DÛ

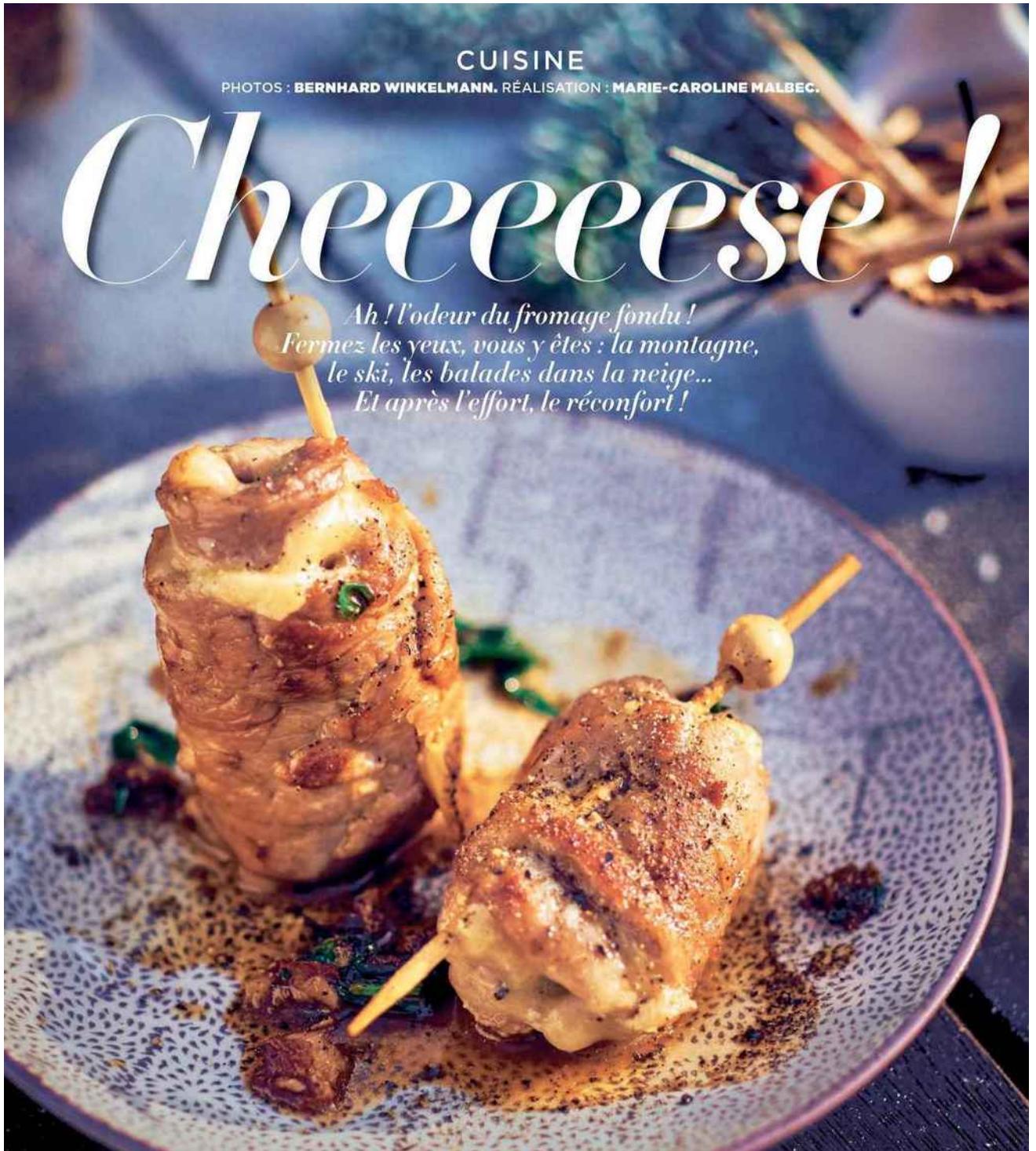


CUISINE

PHOTOS : BERNHARD WINKELMANN. RÉALISATION : MARIE-CAROLINE MALBEC.

Cheeeese !

*Ah ! l'odeur du fromage fondu !
Fermez les yeux, vous y êtes : la montagne,
le ski, les balades dans la neige...
Et après l'effort, le réconfort !*



ROULÉS DE VEAU

Pour 4 personnes

PRÉPARATION : 15 MN.

CUISSON : 8-10 MN.

TRÈS FACILE

◆ 4 escalopes de veau bien fines aplaties par le boucher ◆ 8 tranches fines d'emmental ◆ 1 cs d'huile d'olive ◆ 16 feuilles de sauge ◆ sel, poivre.

- Couper chaque escalope en deux dans la longueur.
- Tapiser chaque morceau de viande de 2 feuilles de sauge et d'une tranche de fromage adaptée à la taille de l'escalope.
- Rouler les escalopes en serrant bien, les maintenir avec des piques en bois.
- Faire chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive, y déposer les roulés, les cuire 8 à 10 mn en les tournant pour les dorer sur toutes les faces.
- Saler très légèrement, poivrer. Servir immédiatement.