



Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Maison-Décoration**

THE GOOD LIFE GUIDE  
PROJECTIONS & ARCHITECTURE  
by  
LENDUS  
LES ALPES



Edition : **Decembre 2021 - janvier 2022**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1536**

Valeur Média : **33000€**





Famille du média : **Médias spécialisés  
grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Maison-Décoration**

THE GOOD LIFE GUIDE  
FOOD & DRINKS  
BY  
LENDUS  
LES ALPES



Edition : **Decembre 2021 - janvier  
2022**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1536**

Valeur Média : **33000€**

IDEAT SUPPLEMENT

## COURCHEVEL

*Qui est-on, si ce n'est ce qu'on nous reproche ? Parfois, tard la nuit, Courchevel miaule. Quoi, nous serions trop bling-bling, superficiels, criant notre bonheur sur les pistes ? Des étoiles de partout, des marques chic au pied des chalets, des caprices, des liasses de billets ? Et alors, à la bonne heure ! Ajoutez-y les épreuves masculines des championnats du monde de ski alpin en 2023 et une nouvelle piste noire, l'Éclipse (3 200 mètres de long et 1 000 mètres de dénivelé), rivalisant avec celles de Kitzbühel (Autriche) et Bormio (Italie). Tout pour plaire. Courchevel caracole, le fait savoir, et finalement personne ne s'en plaint puisque c'est précisément pour cela qu'on s'y réjouit.*





## 1 L'odorat

### HAUTE VOLTIGE SUCRÉE

Pour la première fois de son existence, le *Guide Michelin* a déposé une deuxième étoile (on devrait dire un « macaron ») sur un restaurant de desserts, Le Sarkara (« éclat de sucre » en sanskrit). Alors que tout le monde levait les yeux au ciel, Sébastien Vauxion, conforté par sa direction, s'est lancé le défi singulier de composer un menu travaillant les mêmes scansions qu'un repas traditionnel : ouverture avec sorbet à l'artichaut pamplemousse thaï, puis herbes maraîchères avec un sorbet citron vinaigre balsamique blanc, topinambour-café truffe blanche d'Alba, puis oignon blanc des jardins du Nant au sureau noir des Chavonnes, pincée d'épices, poire Williams... La notion d'odeur est fondamentale, car elle doit demeurer en adéquation avec l'intitulé. Tout se joue donc sur la chaleur en départ de cuisine, sachant que la durée de « vie » d'un plat est en général de 2-3 minutes. Sébastien Vauxion s'appuie également sur le service en salle, qui dresse souvent les plats, fait tourner le moulin à poivre (le carvi, en l'espèce), fait varier les températures des thés (dont un Misty Mountain), pianote sur le chocolat (en espresso), et ce, tout en restant les pieds sur la montagne en pratiquant la cueillette des herbes et le glanage des fruits : sureau, airelles, myrtilles... L'expérience de cette saison d'hiver:

Restaurant gastronomique de desserts Le Sarkara, 23B, rue des Clarines  
Tél. +33 (0)4 79 40 08 80 // [lek2palace.com](http://lek2palace.com)

## 2 L'ouïe

### LE MURMURE DE LA NEIGE

Presque pas de bruit. Et pour cause, il n'y a pas de remontée mécanique dans cette petite enclave réunie autour d'un lac de retenue protégé par une forêt de pins « à crochets » (ou pins de Briançon), raison de son classement en zone Natura 2000. On y accède uniquement en raquettes. Tout de suite, cependant, le son du torrent vous happe. Au passage, il vous vide à votre insu de toutes vos tensions. L'oreille peut partir à la recherche d'autres bruits épars : une chouette dans le lointain, un geai, un chevreuil. Voire également la neige, ici si profonde. Sous le froid, elle cristallise et, ce faisant, forme des fleurs de givre, tant la différence de température déclenche un fort gradient. Le gradient géothermique est le taux d'augmentation de la température dans le sous-sol à mesure que l'on s'éloigne de la surface. S'ensuivent alors un effet domino et un chuchotement glacé. Si vous ne comprenez pas bien ces lignes, demandez à Roland, quarante années de guide, au merveilleux parlé. Il a ouvert avec sa compagne Nathalie un joli chalet de bois blond délivrant crêpes, omelettes et salades. Il vous racontera ses aventures entre deux galettes, le chemin botanique et mille histoires alpines. Voici résumé le murmure divin de ce lac, auprès de la cabane de Roland.

Chalet du lac de la Rosière, 1962, route du Lac-Moriond // Tél. +33 (0)6 03 17 50 72





Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Maison-Décoration**

IDEAT SUPPLEMENT

THE GOOD LIFE GUIDE  
HOLIDAYS & ADVENTURE  
BY  
LEXUS  
LES ALPES

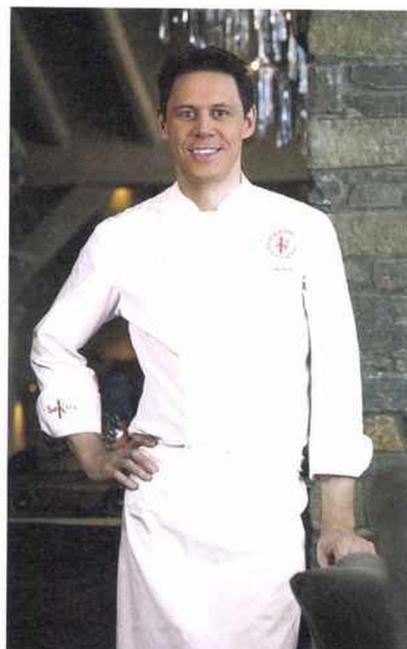


Edition : **Decembre 2021 - janvier 2022**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1536**

Valeur Média : **33000€**





Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Maison-Décoration**

IDEAT SUPPLEMENT

THE GOOD LIFE GUIDE  
PROVENCE & ALPES  
by  
LEONLUS  
LES ALPES

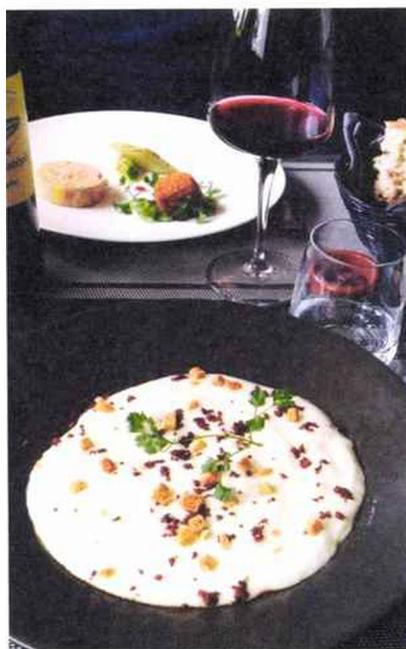
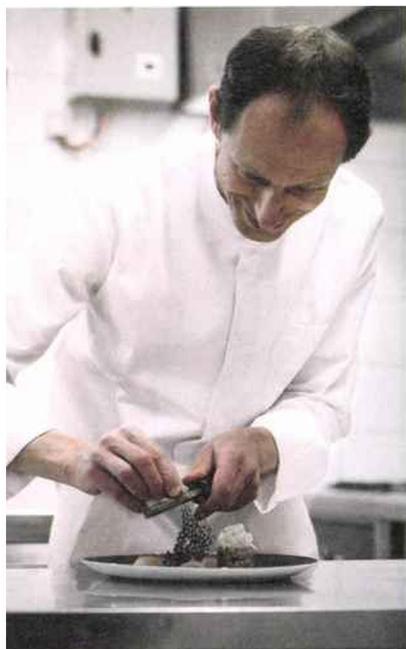


Edition : **Decembre 2021 - janvier 2022**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1536**

Valeur Média : **33000€**



Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Maison-Décoration**

IDEAT SUPPLEMENT

THE GOOD LIFE GUIDE  
FOOD & WINE & ACCOMMODATION  
by  
LENDUS  
LES ALPES



Edition : **Decembre 2021 - janvier 2022**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1536**

Valeur Média : **33000€**

### 3 Le goût

#### PLUIE D'ÉTOILES AU SOMMET

Ce n'est pas même une surenchère ou une compétition mais, à Courchevel, c'est une nature. C'est plus fort qu'elle. Aller plus haut, plus vite, plus fort. Une sorte d'hymne démonstratif, accumulateur par une ivresse des sommets. Par chance, il y a une clientèle pour cela, ravie d'être choyée, désirée, caressée dans le sens de la fourrure. Il faut y lire une dimension intrépide dans cette course aux étoiles. Sinon, que seraient venus faire les grands chefs dans ce genre de piège où une réputation peut se briser en un soufflé mal monté, un ombé chevalier trop salé ? Pour le reste, il y a de quoi se taper contre les murs lors du choix d'une table pour honorer un bon ami. En ces premières neiges, il y a Pierre Gagnaire. Il officie aux Airelles et sa cuisine jazzy haute-fidélité reste l'une des meilleures. Que dire de Yannick Alléno au 1947, un 3-étoiles au sein de l'hôtel du Cheval blanc ? Là aussi, il y a de la maestria et, depuis quelques années, un subjugant travail sur les sauces et leurs concentrations.

À l'hôtel des Grandes Alpes 1850, on note le retour de Sylvestre Wahid (*photo en bas à droite*), qui décrocha en 2012 ses 2 étoiles, au Strato. Depuis son départ du Thoumieux, à Paris, il était annoncé dans le Sud : ce sera bientôt le cas, et également à Paris. Au Chabichou (2-étoiles), s'il y en a un qui piaffe d'impatience, c'est Stéphane Buron qui venait de reprendre ce Relais & Châteaux lorsque la pandémie bouleversa le paysage. Autrement, cela ferraille dans tous les coins avec, au K2 Palace, sous la houlette de Jean-Alain Baccon, non seulement un 2-étoiles au Kintessence (Jean-Rémi Caillon), mais aussi au Sarkara, avec Sébastien Vauxion (*voir texte 1*). Toujours dans le même groupe, au Montgomerie (K2 Altitude), 2 étoiles sont tombées dans l'escarcelle de Pieter Riedijk. Au Baumanière 1850 (hôtel Strato), Thomas Prod'homme a également connu l'étoile, à l'instar de François Moureaux à L'Azimut (*photos du haut*), pour une cuisine mettant à l'honneur les patrimoines culinaires savoyard et jurassien, et Julien Machet, l'un des chouchous de la station, au Farçon, à La Tania. N'oubliez pas non plus un autre 3-étoiles, celui de La Bouitte, à Saint-Martin-de-Belleville.

Sous cette pluie d'étoiles, il n'est pas blâmable de prendre un contre-pied évident, une table simple et bonne, qui vous permettra de faire un beau cadeau à votre bien-aimé(e). Au hasard, Le Bistrot du Praz. Accueil souriant, service juvénile, plats d'Antoine Fouchard (*photo en bas à gauche*) naviguant à vue dans un référencement multiple (Asie : bouillon thaï, tataki de poisson), mais convenable, seyant. Carte des vins avenante et surtout clientèle heureuse d'être là. Ce qui n'est pas un mince atout ici. Restaurant Le Bistrot du Praz, rue de la Chapelle // Tél. +33 (0)4 79 08 41 33 [bistrotdupraz.fr](http://bistrotdupraz.fr)



Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Maison-Décoration**

IDEAT SUPPLEMENT

THE GOOD LIFE GUIDE  
PAYSAGES & AÉRIENS  
by  
LELUS  
LES ALPES



Edition : **Decembre 2021 - janvier 2022**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1536**

Valeur Média : **33000€**

## 4 La vue

### UNE VALLÉE COUPÉE DU MONDE

Quelle intrigue de porter un tel nom... Pourtant, à l'extrémité des Trois Vallées, les guides hésitent parfois à entraîner les skieurs dans cette cache merveilleuse. La vallée des Avals est située aux portes du parc national de la Vanoise, label créé en 1963 pour protéger les bouquetins. On y pratique le ski de randonnée, avec peaux de phoque pour les dénivelés, mais quelquefois le voyage (comptez une demi-journée) lasse les aventuriers. Il y a un grand plat qui pourrait décourager, alors que le paysage donne tout son cœur. Les Avals, c'est un paradis blanc coupé du monde (pas de pistes damées ni de remontées mécaniques). Les amoureux du ski de randonnée, du freeride ou simplement des grands espaces tomberont sous le charme de cette vallée sauvage et préservée, qui offre l'occasion de se retrouver face à face avec les plus beaux sommets de la région. La proximité du parc national de la Vanoise permet de croiser du regard la faune alpine et, si les animaux se cachent, le mont Blanc, la Grande Casse et les glaciers de la Vanoise. Il y a même, pour les amateurs, un vrai refuge avec poêle à bois, 14 matelas (pas de douche) et gamelles. Refuge des lacs Merlet (non gardé), accessible par le sommet du téléski des Pyramides, sur le domaine skiable de Courchevel-Moriend

## 5 Le toucher

### ÉCRIN BLANC ET BOIS BLOND

Si les styles d'architecture se déploient par strates à Courchevel, du chalet Joliot-Curie (1949) aux dernières expressions, en passant par les toits papillon, l'irruption de résidences hôtelières, tel le Manali Lodge, est caractéristique d'une nouvelle tendance. Situé au départ des chemins de randonnée, sur le front de neige de Courchevel-Moriend, le Manali n'affiche pas de luxe ostentatoire, mais une réflexion sur le haut de gamme 5 étoiles pour 18 appartements (de 98 à 283 m<sup>2</sup>). L'accueil se veut chaleureux, les prestations sont affûtées (spa, Jacuzzi sur certains balcons), à l'instar d'une cuisine bistro bien calée d'Antony Trezy, au Bistrot Manali (devenant Gaïa pour le dîner), avec des plats de belle facture comme ce thon mi-cuit mariné aux épices thaï et snacké à la plancha, légumes de saison, mousseline de carotte au gingembre et bouillon citronnelle. C'est précisément ce même « toucher » que l'on retrouve dans la finition des appartements, avec vieux bois dans de nombreuses suites, jolis bois blonds pour de vastes tablées, pierres murales typiques des montagnes (ardoise dans les suites), insert ou poêle à bois dans la plupart des unités, coussins et plaids en provenance du Studio Sabatier ou d'Angel des Montagnes, poursuivant en cela l'esprit du groupe Alpine Résidences, également présent aux Gets, à Méribel et à Tignes. Alpine Résidences - Manali Lodge, 234, rue de la Rosière // Tél. +33 (0)4 79 08 07 07 [alpine-residences.fr](http://alpine-residences.fr)





Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Maison-Décoration**

IDEAT SUPPLEMENT

THE GOOD LIFE GUIDE  
PRODIGES D'ARCHITECTURE  
par  
LENDUS  
LES ALPES



Edition : **Decembre 2021 - janvier 2022**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1536**

Valeur Média : **33000€**

