

L'EQUIPE Sport & Style

—
NOUVELLE GLISSE
ATTITUDE
HAUTE ALTITUDE

NUMERO GRATUIT DU SAMEDI | 1^{er} FEVRIER 2014, SUPPLEMENT DE L'EQUIPE N° 2749, NE PEUT ETRE VENDU SEPARÉMENT | SPORT&STYLE.FR

SKI COOL
LE GUIDE ULTIME
DE L'HIVER 2014

LE MYSTÈRE KILLY
LE FABULEUX DESTIN
D'UNE ICÔNE FRANÇAISE

FASHION PARADE
QUAND LA MODE
DÉFILE AUX JO

+ Bobsleigh, iridium, doudoune,
damage, granola, téléphé(é)rique,
Jeremy Renner, Reinhold Messner...

de noir, d'or et de lumière. Du pur Dirand Mahdavi!

Chambre à partir de 900 € en demi-pension, suites à partir de 1 800 €, penthouse et chalet... 12 000 €. 5 rue Émile Allais, Jardin Alpin, 73120 Courchevel, 04 92 93 32 40, www.lapogeecourchevel.com

MAXI ÉPURE

L'Aiguille Grive, Les Arcs

Jouant l'avant-garde architecturale et la ligne moderniste, son dress code minimaliste ressuscite à la manière de Charlotte Perriand les premiers bâtiments de la station, sous l'œil averti de l'architecte d'intérieur Pierre-Marie Couturier. Ses six chalets (4 étoiles) de 180 m² (avec 4 chambres et 4 salles de bains) au pied des pistes (on y grimpe en Polaris, la Jeep des neiges!) vont renouveler l'expérience ski luxe aux Arcs. On aime aussi son bar spacieux autour de la cheminée et ses grandes baies vitrées qui donnent sur la vallée et les pistes.

Chambre à partir de 230 €. 04 79 40 20 30, www.hotelaiguillegrive.com

Gagnez un week-end à L'Aiguille Grive sur www.sportetstyle.fr

MAXI VINTAGE

L'Hôtel des 3 Vallées, Courchevel

Qui de Jean Prouvé ou Charlotte Perriand a le plus bouleversé l'univers formel du design? Quelle œuvre de Pierre Paulin, Pierre Chapo ou Pierre Guariche surpasse l'autre? Les collectionneurs de mobiliers fifties, sixties ou seventies pourront débattre jusqu'au bout de la nuit dans cet établissement pionnier de la station mythique. Totalement repulpé par l'architecte Gilles Leborgne, son univers précieux orchestre un dialogue de titans au fil de pièces originales. Mention spéciale pour l'épicerie-table d'hôtes.

Chambre à partir de 300 €. 04 79 08 00 12, www.hoteldestroisvallees.com

SI VOUS N'AVIEZ QUE 4 PLATS À GOÛTER CET HIVER

AGNEAU INFUSÉ AU SERPOLET

QUOI? La bête vient évidemment des alpages, tout comme cette variété de thym, herbe vivace et médicinale.

QUI? Yoann Conte, fils spirituel de Marc Veyrat, qui a repris l'ex-maison du maître au pied du lac d'Annecy (où il

compte 2 étoiles Michelin), signe ici sa première carte néo-terroir dans un bistrot « chY.C. » en haute altitude.

OÙ? Au Koh-I Nor, le nouveau 5 étoiles alpin, à Val-Thorens.

LE BONUS SPORT & STYLE: le skishop ultra design intégré, le départ ski aux pieds, le forfait à récupérer dans le lobby, le menu Tout Schuss servi en 30 minutes et le logo de l'hôtel sur les casques de deux athlètes de la station aux JO - Jean-Frédéric Chapuis en skicross et Adrien Théo en descente - en font la nouvelle adresse incontournable de la station.

Chambre à partir de 340 €. Rue de Gebroulaz, 73440 Val-Thorens, 04 79 31 00 00, www.hotel-kohinor.com

TRUITE, PERLE D'HUITRE, PULPE DE CERFEUIL, CERFEUIL TUBÉREUX

QUOI? La truite blanche, élevée à maturité par la Maison Baulat (Haute-Savoie), soit 3 ans pour obtenir de très beaux filets. L'occasion de découvrir la chair délicate de ce poisson des rivières de Rhône-Alpes, jusque-là éclipsé par le fêra et autres ombles des lacs alpins.

QUI? Jérémy Gillon, connu pour sa cuisine tout en maturité jouant sur les textures croustillant/onctueux et les températures.

OÙ? À Val-Thorens, le restaurant L'Épicurien, dont la salle à manger vient d'être embellie dans un style Art Déco en *black & white*. Table remarquable de la Collection Châteaux & Hôtels.

Rue du Soleil, 73440 Val-Thorens, 04 79 00 21 30, www.restaurantmontana.fr, www.chateauxhotels.com

ŒUF DE PLEIN AIR, ARTICHAUTS CONFITS, POUSSÉS DE CORIANDRE, CONSOMMÉ D'ALPAGES

QUOI? Un œuf cuit 68 minutes à 62,5°C dans un bouillon aromatisé au... Beaufort! Si le chef ne nous l'avait pas soufflé, on n'aurait vraiment pas deviné. On perd la parole mais pas l'appétit devant le plateau de fromages, constitué de cinq meules superposées sur 1,80 mètre de haut.

QUI? René et Maxime Meilleur et leur famille, aux manettes depuis 1976.

OÙ? La Bouitte à Saint-Martin-de-Belleville, refuge de charme et table 2 étoiles Michelin. Pour ceux qui souhaitent y passer la nuit, optez pour la suite Marie dans le chalet attenant entièrement revê-

sité: sous la charpente apparente, salon, cheminée et baignoire jacuzzi.

LE BONUS SPORT & STYLE: on peut descendre à La Bouitte en ski depuis n'importe quelle station des 3 Vallées et repartir en hélicoptère si on n'a plus la force de chausser. La classe.

À partir de 740 €. Saint-Marcel, 73440 Saint-Martin-de-Belleville, 04 79 08 96 77, www.la-bouitte.com, chateauxhotels.com

TAPAS DES MONTAGNES

QUOI? Affichés sur l'ardoise au mur, planche de charcuteries des fermes alentour, queue de bœuf au céleri, tête de moine minute et autres délices. En dessert, le chocolatier belge Pierre Marcolini signe sa *Tablette* offerte aux clients de l'hôtel (vinaigre de figue, sablé breton au chocolat, caramel passion).

QUI? Julien Burlat, jeune étoilé au CV long comme le bras (Pierre Gagnaire, Ducasse à Monaco, Le Crillon) et son acolyte Gerd Govaerts.

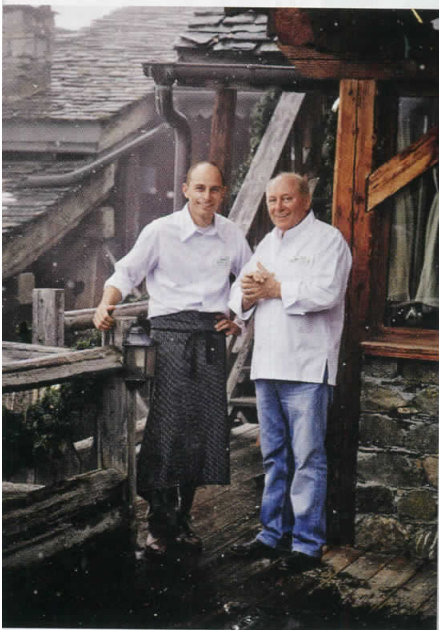
OÙ? Le nouveau bar à vins de La Ferme de Mon Père, au chalet Zannier, à Megève. 367 route du Crêt, 74120 Megève, 04 57 54 21 30, www.fermedemonpere.com

DEUX BARS SINON RIEN

SKI BAR, ALTAPURA, VAL-THORENS
60 paires de chaussures de ski multicolores, 20 paires de skis, 200 bâtons en vieux bois et 6 anciens télésièges curieusement détournés en lustres ou en banquettes: le nouveau bar du « *highest skipalace* » expose la glisse dans tous ses états. À vivre au retour des pistes, en se réchauffant avec un Apple Spice ou en sirotant un cocktail Bad Altitude, version montagnarde du très snob Long Island. Bonus: c'est l'hôtel le plus cool de la station. *Altapura, rue du Soleil, Val-Thorens, www.altapura.fr*

LE TIGRR MEGÈVE

Sous influence Asie du Sud-Est affichée, l'ex-restaurant Indochine vient d'être revu en mood fauve, graphique et épicé par le designer Philippe Di Méo. Déco à dominante noire, soulignée de jaune safran. Casting: le chef Se (dit Pierre) aux pianos, l'ambianceur Minou (Stéphane-Jacques) et Daly, la TIGGRESSE du bar toujours prompt à vous arroser d'un Wasabi Martini. On soigne le mâle



Ci-dessus, René et Maxime Meilleur, rois des pianos du restaurant 2 étoiles La Bouitte. À droite, Sébastien Amiez, ancien champion de ski, coach ultra exclusif de l'hôtel La Sivolière à Courchevel.

par un baume alimentaire très TIGRR: fondue asiatique, plateaux de sushis faits maison, salade de papaye verte et crevettes, porc sauce caramel coco, dorade royale en feuille de banane.

Megève, 04 50 188 188, www.tigrr.fr

VOTRE NUMÉRO DE CHAMBRE SVP ?

CHAMBRE N°31, AILE B

Grand Aigle, Serre-Chevalier

Écrin chic et charme avec poutres apparentes pour cette catégorie supérieure (25 m²) fidèle à la structure originelle de l'hôtel (une bâtisse de 1746!), rénovée tout confort avec baignoire balnéo. Bois flotté, minéraux, lin... La décoratrice Caroline Carvalho et le duo de designers Mel & Kio osent la poésie dans cet hôtel parcouru, au sol, de chemins de forêts et de petites pattes d'animaux dessinés, et animé de feuillages au plafond.

À partir de 199 € la nuit. 04 91 87 53 47, www.hotelgrandaigle.com

SUITE IDÉAL

Domaine d'Arbois, Megève

Grande première pour ce curieux concept d'isolement mis au point par le spot mégevan de référence (un siècle d'excellence au compteur). Sur 100 m² situés au-dessus du célèbre restaurant Idéal, une suite, deux chambres et deux salles de bains, dont une douche hammam chromothérapie. *What else?* Une randonnée nocturne en raquettes, un apéritif, un dîner sur mesure servi dans la salle privative de la suite et une longue nuit à regarder le massif du Mont-Blanc

sous la lumière des étoiles. Dormir? Aucune obligation.

Forfait à partir de 1550 € sur la base de 2 personnes. 447 chemin de la Rocaille, 74120 Megève, 04 50 21 25 03, www.mont-darbois.fr

LA SUITE DU MONT-BLANC

Hôtel Mont-Blanc, Chamonix

Au 5^e étage, elle offre LA vue sur l'aiguille du Midi et le massif du Mont-Blanc. Ses deux chambres avec salles de bains séparées - plus un sauna et une douche hammam - peuvent recevoir une tribu en fête. L'occasion de découvrir ce monument hôtelier racheté par la famille Taittinger et rénové en version 5 étoiles par Sibylle de Margerie. À l'extérieur, un tour de passe-passe chromatique négocie le passage au néo-classique: les volets virent au bleu, la façade au blanc, les deux verrières au gris vert. À l'intérieur, les espaces communs et les chambres ont été totalement redistribués et habillés de douceur. Un spa est né. À quand le skishop?

Chambre à partir de 240 €. 04 50 53 05 64, www.hotelmontblanchamonix.com

HORS FORMAT

LE MAZOT, HAUTELUCE

Près des Saisies, La Ferme du Chozal inaugure un petit chalet de 1849 retapé en duplex pour 4 personnes. Intime.

À partir de 265 €. 04 79 38 18 18, www.lafermeduchozal.com

CHEZ MARTINE, CHAMONIX

On peut débarquer à 6 dans le nouveau duplex de 150 m² installé au Hameau Albert 1^{er}, pile au-dessus du restaurant La Maison Carrier. Bois blanchi, meubles savoyards et tableaux du célèbre peintre des glaciers Pierre-André Camilléri.

À partir de 1260 €. 04 50 53 05 09, www.hameaualbert.fr

LE M, MEGÈVE

En lieu et place de l'ancien hôtel Le Manège, le nouveau 5 étoiles mixe déco chaleureuse et domotique. Il dévoile 12 suites inédites, dont une version Deluxe spécial famille. La bonne idée? Sur deux étages, elle attribue un niveau avec douche aux kids, et un écrin parents en mode *cosy trendy*. À partager aussi en tribu: le top goûter de 17h.

À partir de 990 € la nuit la suite en duplex pour 4 personnes. 15 route de Roquebrune, 74120 Megève, 04 50 21 41 09, www.mdemegeve.com



Découvrez plus de photos de nos adresses sur www.sportetstyle.fr