

# cosy

M O U N T A I N

HORS-SÉRIE - N° 4  
HIVER 2022-23

ART DE VIVRE | ARCHITECTURE | DÉCO | TENDANCES

IMMOBILIER  
ARCHITECTURE  
DÉCORATION

130 pages pour mieux habiter la montagne

L 19495 - 4H - F: 9,90 € - RD



RELUX 0,9 € - CAP 15,80CHF



## NEWS



### DE COURCHEVEL À TOKYO

Au Manali Lodge, Gaïa nous fera voyager dès la saison prochaine avec une cuisine de type fusion asiatique. Dans une ambiance feutrée, élégante et intimiste, dégustez les sushis préparés sous vos yeux par le sushi-man ainsi que des plats asiatiques raffinés et parfumés, comme le tataki de poisson ou les bouchées Yakitori. Le nouveau repaire de vos soirées à Courchevel.

### L'ARPETTE SE RÉINVENTE POUR LA SAISON 22/23

Ce mythique restaurant d'altitude des Arcs devient un camp de base d'altitude chic, gourmand et branché, le tout revisité par l'équipe Chalets des Neiges et l'agence JMV Resorts sous la houlette de Claire Dayet. La nouvelle configuration en résumé :

- Un RESTAURANT de montagne avec une cuisine créative qui revisite les plats traditionnels dans un décor contemporain et chaleureux inspiré du travail iconique de la décoratrice et architecte Charlotte Perriand.
- Un SELF avec une cuisine généreuse et de qualité.
- Deux BARS extérieurs totalement repensés pour des après-midis festifs avec les meilleurs sons du moment et des LIVE inédits !



© Yann Florentin

### RELOOKING

Le °F7 de Val Thorens est en cours de rénovation... 45 chambres toute neuves devraient être prêtes pour la saison d'hiver ! On a hâte de voir ce qu'a créé Véronique Vidoni, la co-fondatrice du groupe qui apporte sa signature déco néo-vintage dans tous les établissements.

### UN NOUVEAU °FARENHEIT SEVEN AUX MENUIRES

Après l'ouverture du Roc Seven au Cap Ferret cet été, le groupe °F7 reprend de la hauteur avec un nouvel établissement aux Menuires. Les travaux pour ce petit dernier, qui aura sans doute un air de famille, débiteront au printemps prochain.



### NOUVEAU AUX GETS !

Dans la résidence Kinabalu, La Bokka, un restaurant italien dans l'esprit d'une trattoria élégante, vaut le détour. La cheffe, originaire du sud de l'Italie, travaille uniquement avec des produits frais italiens : antipasti, aranchini & tutti quanti, direction l'Italie ! Et tutto va bene !



stella  
architecture



Hôtel RockyPop, Chamonix-Les Houches

**Conception et rénovation d'hôtels, de résidences, pour rêver, jouer, partager, contempler, lâcher prise, se détendre, se ressourcer en montagne !**



Résidence Silver Lodge, Megève



Hôtel et résidence Alpen Lodge, La Rosière

2, allée du Parmelan • 74370 Epagny Metz-Tessy • 04 50 09 21 86 • [www.stella.archi](http://www.stella.archi)



## NEWS



## LE CATALOGUE CIMALPES S'ÉTOFFE

À Courchevel l'agence proposera dès cette saison le superbe chalet Illi, avec vue imprenable, salon avec cheminée centrale et sauna. Au Mont d'Arbois, le Ksar complète l'offre déjà bien fournie avec l'arrivée de ce duplex au pied des pistes, avec cheminée suspendue et terrasse avec vue sur les montagnes. À Saint Martin de Belleville enfin, situé à 300 mètres du centre et proche des pistes, le chalet Aloha, sa vue imprenable, ses 6 chambres en suite et son vaste salon avec cheminée ouvert sur les montagnes vous attendent en famille ou entre amis...

## CHEERS !

Le groupe °F7 annonce l'ouverture d'un nouveau bar à Courchevel Moriond au mois de décembre. C'est l'ancien Bubble Bar qui a été relooké et repensé dans un esprit « British Pub ». See you there for an after-ski beer !



© Cola Studio

## LE GRAND HÔTEL

### À COURCHEVEL VISE LES ÉTOILES

Cet établissement emblématique de la station a pour ambition d'obtenir une cinquième étoile dès cette saison. Des chambres entièrement rénovées l'année dernière grâce au talent de l'architecte Emilie Rollet (EROZ Intérieurs), une notion de ski-in/ski out améliorée grâce à un nouveau ski-shop au sein de l'hôtel... L'excellence est là, les étoiles devraient suivre !



## OURS BLANC HÔTEL&SPA LES MÉNUIRES

Repris par le groupe Assas et entièrement rénové tout en gardant son âme, l'Ours Blanc a passé sa première saison avec succès. On aime le spa Nuxe de 220 m<sup>2</sup> avec sauna, hammam et la magnifique piscine intérieure qui se prolonge à l'extérieur. On est fans de la déco feutrée et chaleureuse, d'inspiration rétro-chic.

La terrasse est incroyable pour déjeuner, et on adore le concept du dîner-buffet où l'on peut faire son marché.



# antoniolupi

Annecy



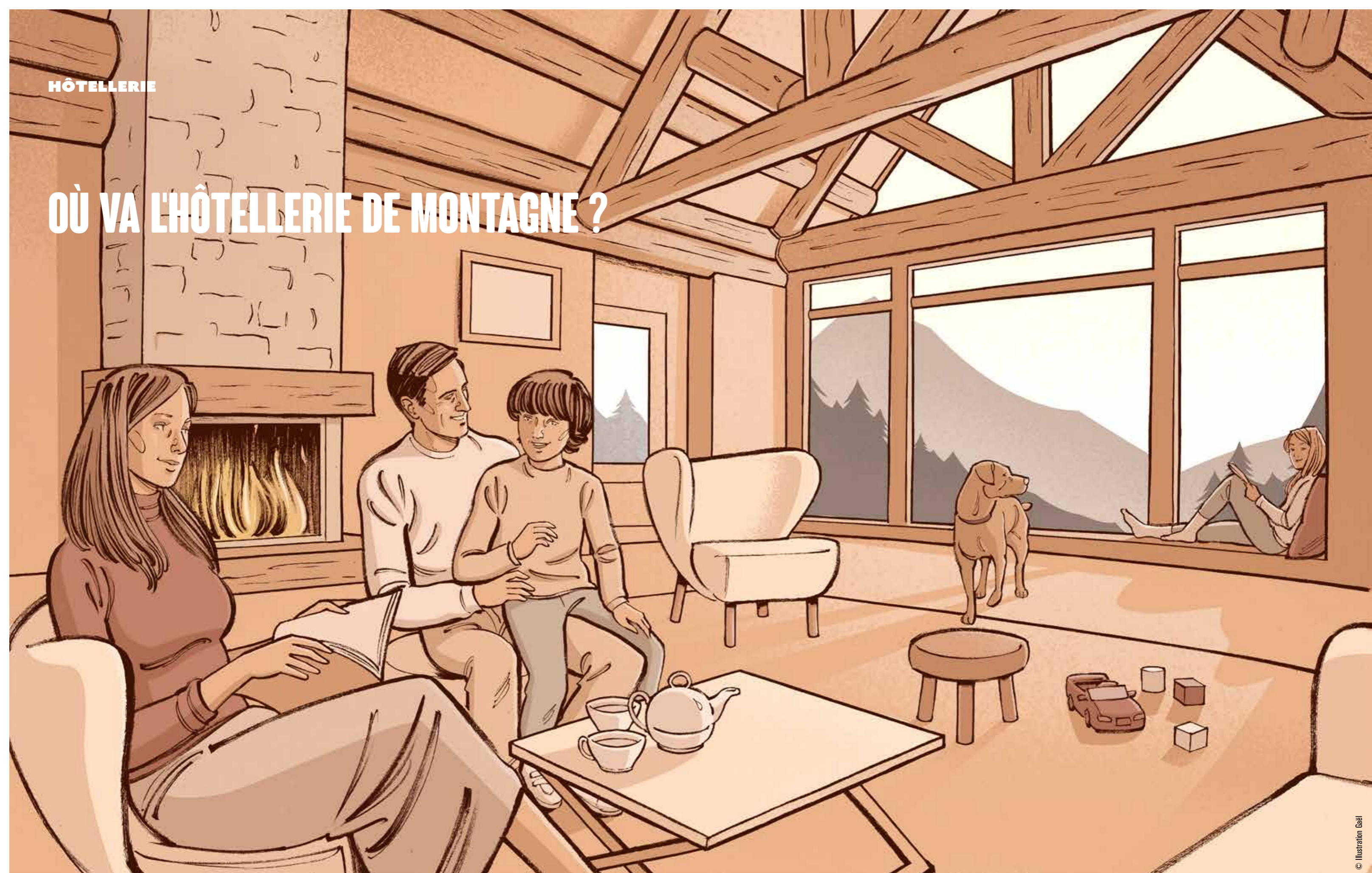
**OFURO**  
design Carlo Colombo

Showroom à l'ESPACE 55  
5 rue de l'Espace 55 / Parc du Calvi  
74330 POISY  
+ 33 04 50 228 235  
kevin@antoniolupianancy.com



HÔTELLERIE

# OÙ VA L'HÔTELLERIE DE MONTAGNE ?





# LES CLÉS DE LA (BELLE) HÔTELLERIE DE MONTAGNE

AU FIL DES DEUX DERNIÈRES DÉCENNIES ET PLUS ENCORE DEPUIS 3 ANS, LA MONTAGNE EST DEVENUE UN LIEU DE RESSOURCEMENT ULTRA PRIVILÉGIÉ, OÙ L'ON SKIE MAIS AUSSI OÙ L'ON SE RESSOURCE HIVER COMME ÉTÉ. UN ENVIRONNEMENT EXCEPTIONNEL TRÈS FRAGILISÉ QUI DOIT PLUS QUE JAMAIS SE (RE)INVENTER. CINQ HÔTELIERS LIVRENT LEUR VISION DE L'HÔTELLERIE DE MONTAGNE.

TEXTE ALICE MORABITO



## ÉRIC DARDÉ

PRÉSIDENT-CEO DU GROUPE BEAUMIER

Créé en 2021, le groupe Beaumier, anciennement Les Hôtels d'en Haut (nés, eux, en 2012), compte 12 très belles adresses (4 et 5 étoiles) dans les Alpes françaises – et bientôt suisses, à Wengen –, mais aussi sur les rives de la Méditerranée (dont récemment un hôtel en Espagne à Ibiza) et en Provence.

Pour Éric Dardé, l'hôtellerie est un métier passion dans lequel il a toujours travaillé. Dès 17 ans, il exerce comme sommelier puis barman. À 22 ans, il décide de tenter l'aventure en tant que serveur au Royaume-Uni, où il vit toujours, habitant dans le Devon avec son épouse et leurs quatre enfants. Puis il passe une vingtaine d'années chez Accor en tant que directeur opérationnel, où il supervise alors plus de vingt établissements. « Plus je grandissais dans le groupe, plus je m'éloignais de mon métier d'hôtelier. Car j'aime les équipes et les clients ». Raison pour laquelle il décide finalement de s'associer et de se lancer dans une nouvelle aventure. Celle des Hôtels d'En Haut puis de Beaumier, groupe destiné à se développer sur les pays de l'arc alpin, la Grande-Bretagne et la côte Atlantique.

### Votre vision de l'hôtellerie de montagne ?

Chez nous, le luxe et le lifestyle sont très connectés à leur localité. Nos rénovations sont menées avec des entreprises locales. En décoration, nous faisons appel à des artisans locaux. Nos chefs (ndlr. le groupe compte trois tables étoilées au Michelin dont un deux étoiles avec l'Alpaga) travaillent, eux, en circuit court, avec des producteurs locaux. L'époque actuelle n'est plus à la frénésie. La demande en été ne cesse d'augmenter car les gens ont envie d'éviter la foule. Nos clients recherchent le bien-être, le sport, le grand air. Ils veulent savoir ce qu'ils mangent et boivent. En fait, les gens ont besoin de revenir à des choses essentielles. Ils ont besoin de consommer différemment et c'est ce que nous proposons dans nos établissements : revenir à l'essentiel de la vie et prendre plaisir à faire plaisir. Nous mettons un point d'honneur à remettre du sens dans ce que nous faisons. Offrir à nos clients des choses saines, qui font du bien au corps et à l'esprit, des lieux de plaisir, de vacances, des endroits exceptionnels qui deviendront de beaux souvenirs. C'est cela la vie. Et ceci doit valoir pour nos clients mais aussi nos collaborateurs.

### Les enjeux de l'hôtellerie de montagne ?

Les difficultés à recruter sont réelles. C'est un métier passionnant mais parfois trop institutionnalisé. Les gens ont envie de mettre du sens dans leur vie. L'hôtellerie doit se remettre en question, afin que les gens qui y travaillent se sentent bien et partagent des valeurs saines communes avec l'entreprise.

### À propos d'avenir ?

Prendre soin de la planète est une exigence. Chez nous, il y a un minimum de plastique. Nous n'avons plus de bouteilles d'eau en plastique. Nous trions et recyclons nos déchets de chantier. Le volet énergétique tient une grande place dans nos rénovations avec une énergie la plus verte possible et des systèmes de chauffage et de climatisation nouvelle génération. À Wengen, nous avons opté pour un chauffage bois à granulés. Nos matériaux sont respectueux de l'environnement et sourcés localement comme les moquettes en fibres naturelles.

Nous avons une implication locale forte dans toutes nos adresses. La réalité de nos hôtels est que nous sommes dans des lieux privilégiés où nous avons un impact économique, environnemental et nous devons en prendre soin.

Aujourd'hui, nous vivons un changement environnemental, sociétal, géopolitique. Une époque bousculée, perturbée mais qui, quelque part, est saine. Nous en avons besoin, il fallait que ça ralentisse. Et comme pour le réchauffement climatique, il ne suffit plus d'en parler, il faut agir.



© Charlotte Lindet



© Gaëlle Rapp Trounquit

En haut, le lobby de L'Alpaga à Megève.

En bas, le lobby du Val Thorens.





Les salons du Lodge Park, à Megève.



Les salons de l'hôtel Mont Blanc, à Megève.

© Gaëlle Le Boulicaut



Le lobby-bar du Voulez-Vous à Tignes.



La piscine de l'Hôtel Les Campanules à Tignes.

© L. Di Orto



## MARIE SIBUET CO-DIRECTRICE DES MAISONS & HÔTELS SIBUET

Créés par Jocelyne et Jean-Louis Sibuet, les Maisons & Hôtels Sibuet prennent leur source à Megève aux Fermes de Marie, adresse d'exception qu'ils bâtissent de toutes pièces 33 ans plus tôt. Une référence majeure dans l'hôtellerie, les Fermes de Marie ayant inventé un nouvel art de vivre en montagne. Aujourd'hui, Marie et Nicolas Sibuet, leurs enfants, co-dirigent le groupe familial qui compte de très belles adresses et tables à Megève mais aussi au cœur du Luberon, à Ménerbes, où ils ont un domaine viticole, à Saint-Tropez et à Saint-Barth. Plus qu'une passion, l'hôtellerie de montagne est l'univers dans lequel Marie Sibuet vit depuis toujours et grandit. Pourtant, au départ, elle ne se prédestine pas à travailler dans le groupe familial. Après des études dans une grande école de commerce, elle intègre à Londres la prestigieuse marque hôtelière américaine Preferred Hotels & Resorts. Là, elle découvre une autre facette de l'hôtellerie côté marketing et communication. Elle rejoint toutefois le groupe familial en tant que commerciale pour Pure Altitude, puis décide de travailler, à 24 ans, avec ses parents côté hôtellerie.

### Les enjeux de l'hôtellerie de montagne ?

Ils résident dans l'attractivité de l'été et l'allongement des saisons au sens large, dont l'automne et l'été, ainsi que la fidélisation des équipes à l'année, avec des saisons le plus annualisées possibles. Nous travaillons beaucoup en local. Nos restaurants, comme notre épicerie à Megève (ndlr. L'Épicerie des Fermes), s'approvisionnent auprès de producteurs locaux pour les vins, fromages, charcuteries... Il en est de même pour nos chantiers de rénovation et de décoration. Nous travaillons avec des matériaux, des artisans et des créateurs locaux.

### À propos d'avenir ?

Positif, je l'espère ! L'hôtellerie a bien changé. Beaucoup de gros investisseurs ont misé sur la montagne. Nous avons un bel avenir, mais devons faire face en tant qu'hôtelier traditionnel à des géants et chercher une rentabilité dans nos affaires. Pour nous, il ne s'agit pas d'argent à placer. Nous devons arriver à rester compétitifs car c'est notre travail qui finance tout cela. Il faut se battre pour faire perdurer l'hôtellerie de montagne indépendante et la restauration. C'est une vraie bataille.

### Immobilier versus hôtellerie ?

C'est un vrai sujet, l'immobilier est absolument complémentaire de l'hôtellerie et de son développement. Il y a plusieurs facettes. Nous devons faire des investissements immobiliers pour pouvoir financer la rénovation de nos hôtels. Nous achetons des immeubles ou des appartements pour loger nos équipes afin d'avoir de bons critères de logement. Bien loger contribue à fidéliser notre staff. Quand nous sommes à plein régime à Megève, nous sommes plus de 400. La location de chalet est, elle aussi, un secteur très complémentaire à l'hôtellerie.

### Vos objectifs ?

Savoir se remettre en question et rester compétitifs tout en préservant les valeurs d'authenticité et de tradition chères à notre groupe et surtout, toujours créer de l'émotion. Ce sur quoi nous nous battons, c'est la standardisation, comme le fait de trouver la même chose à Courchevel et Saint-Barth. Nous faisons toujours des choses différentes, avec de vraies histoires propres à chaque lieu et non des histoires que l'on invente et duplique. Nous voulons faire vivre des émotions que l'on ne retrouve pas ailleurs et faire proposer à nos clients des expériences uniques.

### Des projets ?

Cet hiver, nous reprenons le Vieux Megève, un restaurant traditionnel qui est une institution ici avec l'objectif de faire perdurer cette belle histoire familiale et de garder un endroit dans le village où les familles mégevanes peuvent toujours savourer dans le folklore et la tradition une bonne fondue.



## NICOLAS CHATILLON ASSOCIÉ ET CEO LES ÉTINCELLES

Fondé en 2018 par Guerlain Chichérit, champion émérite de ski freeride et pilote automobile (président et fondateur du groupe) et Nicolas Chatillon, le groupe Les Étincelles n'a pas fini de briller sur l'arc alpin. Un développement mené à vive allure puisque pour cette saison 2022-2023, il comptera 16 hôtels de luxe 4 et 5 étoiles, 10 résidences hôtelières et 19 chalets. La philosophie ? Proposer dans les stations de haute altitude une offre hôtelière luxueuse, élégante, contemporaine et éco-responsable. Originaire du Sud-Ouest, Nicolas Chatillon a mené sa carrière dans la banque d'affaires (fusions-acquisitions) et d'investissement. Longtemps à Paris où il occupe de hauts postes de direction dans les plus grandes banques françaises, il découvre l'économie de la neige, de la montagne et des stations alors qu'il est directeur des affaires générales à la banque Rhône Alpes à Lyon deux années durant. C'est aussi là qu'il fait la rencontre, décisive, de Guerlain.

### Vos objectifs ?

Nous investissons dans les hôtels pour implanter de nouveaux concepts, les transformer, les rénover et monter en gamme, quand nous ne nous lançons pas dans une construction complète avec une création nouvelle. Nous avons plusieurs modèles d'établissements en fonction de la clientèle que nous visons : familiale, festive... car il n'est plus possible de mettre toute la clientèle sous un même toit. Les attentes sont différentes et l'offre hôtelière doit être personnalisée et segmentée.

### Les enjeux de l'hôtellerie de montagne ?

L'économie de la neige va changer, raison pour laquelle nous avons fait le choix d'être présents sur des stations de haute altitude uniquement. Nous sommes présents sur 8 stations dans les Alpes et espérons désormais nous sommes implantés sur tout l'arc alpin.

Il y a de nombreuses questions liées à l'exploitation et à la construction en montagne. Celle de la collaboration des saisonniers, que nous devons fidéliser, et du recrutement est un vrai challenge. Chaque saison, nous avons 900 collaborateurs qualifiés, j'insiste, c'est-à-dire qui ont fait une école hôtelière et ont une expertise et un savoir-faire. Il est indispensable de leur donner un cadre de vie plus attractif qu'aujourd'hui, et même un statut. C'est une belle profession et rien, aucun développement, ne peut se faire sans eux.

La question des normes de construction est cruciale. Nos bâtiments sont les plus passifs possibles. Au Bois de l'Ours, à Tignes, nous avons un chantier d'auto-recyclage, c'est-à-dire une centrale de traitement qui recycle dans nos bétons la pierre concassée sur place. Nous essayons de faire travailler les bonnes entreprises là où nous sommes car nous avons un rôle d'agent de développement économique et social important dans l'exploitation et la construction.

### Immobilier versus hôtellerie ?

Les résidences hôtelières, les hôtels et les chalets sont trois cases d'actifs qui font partie d'une même famille et marchent ensemble.

### À propos d'avenir ?

Il est clairement lié à l'avenir du ski et à l'activité sportive autour de la neige car en haute-altitude, la nature ne se prête pas aux quatre saisons.

### Des projets ?

Nous travaillons à la création d'un grand resort éco-responsable qui s'appellera Wom. Il offrira une grande diversité, un peu comme un village avec plusieurs offres pour différentes clientèles, mais toujours haut de gamme. Le premier est à Tignes. Et pour nos 5 étoiles, pousser au maximum l'expérience luxe.



## HÔTELLERIE



### VÉRONIQUE VIDONI

CO-FONDATRICE, CO-DIRIGEANTE  
ET DÉCORATRICE DE FAHRENHEIT  
SEVEN

C'est en 2015 que le premier Fahrenheit Seven ouvre ses portes à Val Thorens. Aux manettes, Stéphane et Véronique Vidoni, en duo à la montagne comme dans la vie, ayant ensemble 5 enfants, et leurs amis Claudia et Glen De Unger, qui ont investi à leurs côtés. Un groupe indépendant placé sous le signe de l'amitié, à apprécier en haute-altitude, à Val Thorens, Courchevel et aux Ménuires, et depuis peu côté mer, au Cap Ferret.

C'est à Pau que Véronique rencontre Stéphane, sur les bancs de la terminale. Elle est originaire de Perpignan, lui de Valenciennes. Quelques années plus tard, ils se retrouvent dans le cadre professionnel, tous deux travaillant dans l'hôtellerie, dont un temps chez Accor. En 2005, ils décident de reprendre un petit hôtel-restaurant à Megève qu'ils gèrent de A à Z. La rencontre de Claudia et Glen De Unger là-bas, grâce à leurs enfants qui fréquentent la même école, donne naissance à une belle amitié.

Et à une association en 2013, Glen travaillant, lui, dans l'investissement à Londres où il vit. En 2015, le groupe naît. Au compteur, 4 établissements trendy et chaleureux.

#### Les enjeux de l'hôtellerie de montagne ?

On ne peut pas aujourd'hui se résumer juste à un lieu avec une chambre, un restaurant, un bar. Il faut une identité propre qui nous différencie. Le client doit vivre une expérience quelle qu'elle soit avec une prise en charge qui soit une parenthèse de décontraction et une vraie coupure dans son quotidien. Nous avons une grande exigence sur la qualité des rapports humains, du relationnel pour créer du lien afin que le client se sente choyé et ait envie de revenir.

Les hôtels sont des lieux de vie où il ne doit pas y avoir, à mon sens, d'espace déshumanisé. Vous ne trouverez pas de check in automatisé chez nous, même si c'est la tendance. C'est à l'opposé de ce que nous faisons.

Nous sommes un groupe indépendant donc nous avons une exigence de rentabilité immédiate et non à N+1, N+2 comme les fonds d'investissements.

#### Vos engagements pour une montagne responsable ?

Nous supprimons les bouteilles en plastique et le non recyclable. Nous avons également changé nos produits d'accueil. Les nouveaux contiennent 90 % d'ingrédients naturels et des packagings recyclés. Nous avons également une grande exigence de tri en cuisine. Nous nous approvisionnons le plus possible auprès de fournisseurs locaux comme les fromages que nous prenons au-dessus d'Ugine et à Bourg-Saint-Maurice.

#### Des projets ?

Nous sommes des hôteliers purs et durs. Certains font de l'immobilier mais nous pas du tout. Nous avons deux projets en cours. La construction d'une cinquantaine de chambres aux Ménuires. Un beau projet d'hôtel skis au pied, sur le front de piste de la station. Nous avons aussi un projet de construction d'un resort hôtelier dans les Alpes du Sud à Serre-Chevalier. Il s'agit d'un resort de 3 à 5 étoiles qui va compter une freestyle zone indoor de 800 m². Cela va permettre à des publics plus jeunes de venir comme des clubs de ski. Il y aura également un cinéma et comme habituellement dans nos établissements, deux restaurants, un traditionnel avec une cuisine savoyarde et un autre plus contemporain.



La terrasse du °Fahrenheit Seven à Val Thorens.

© Jérôme Carret



Le Ski-bar du °Fahrenheit Seven à Courchevel.

© Studio Chevojon

# Organdi home

## DÉCORATION

• TISSU D'AMEUBLEMENT • STORES INTERIEURS • PAPIERS PEINTS • TAPIS •  
• PEINTURE • ACCESSOIRES • RIDEAUX SUR MESURE •



PHOTO : DAVID ANDRE  
CHALET ASCENSION, COURCHEVEL (VALLAT)

12 RUE SOMMEILLER 74000 ANNECY // 04 50 51 28 40 // 06 25 64 20 20  
ORGANDI@WANADOO.FR // E-SHOP : WWW.ORGANDI-HOME.FR





Le bar du Rocky Pop Flaine.



La bibliothèque de l'Ours Blanc aux Ménuires.



## ROMAIN TROLLET DIRIGEANT ET FONDATEUR DU GROUPE ASSAS HÔTELS

Fondé il y a 11 ans par Romain Trollet, le groupe Assas (groupe indépendant) signe des établissements 3 et 4 étoiles dans les stations de haute et moyenne altitude. Des hôtels résolument cosy et vivants, parfaits pour les amateurs de sport, les bandes de copains, les familles avec kids et les fins lecteurs, les établissements regorgeant de livres.

Romain Trollet grandit entre Paris, où il naît, et Lyon. L'hôtellerie est pour lui une évidence. D'ailleurs, il fait ses études à l'école hôtelière de Lausanne. Puis il fait ses armes à Paris pendant 5 ans, où il dirige un petit groupe hôtelier. Son frère Julien, qui le rejoindra en 2016, est directeur marketing d'un gros label musical avant de se lancer dans les bars à cocktails dont le Oh La La (également hôtel) à Bastille à Paris. En 2006, Romain part s'installer à Chamonix pour travailler pour le groupe Temmos avant de fonder le sien en 2011. Premier projet : l'Héliopic à Chamonix, face au téléphérique de l'Aiguille du Midi. Sachant que le groupe rayonne aujourd'hui dans toutes les Alpes dont Grenoble, ainsi qu'à Paris.

### Votre vision de l'hôtellerie de montagne ?

L'ADN de la montagne fait partie de notre groupe car nous y vivons et la comprenons. Chez nous, les zones communes, comme à l'Araucaria ou à l'Héliopic, sont très importantes. Nos chambres sont très cosy mais on vient surtout pour vivre et partager en famille ou avec les gens que l'on va y rencontrer. Le Rocky Pop de Flaine est l'hôtel où notre identité a été poussée le plus loin. C'est aussi le plus familial.

### Les enjeux de l'hôtellerie de montagne ?

Le Covid a fait ressortir un certain nombre de valeurs en montagne. L'environnement, le social et l'économie sont trois piliers fondamentaux de la montagne qui doit être précurseur et exemplaire dans ces domaines-là.

Le changement environnemental est ici indéniable, surtout à Chamonix avec la Mer de Glace. Chaque année, à la fin de la saison, nous perdons 90 % de nos salariés. Nous devons donc avoir une politique sociale attractive sinon les saisonniers ne reviennent pas d'une année sur l'autre. Nous essayons d'avoir une vraie politique de logement. Nous devons être inventif. Sur le plan économique, c'est un vrai challenge d'équilibrer une activité de 5 mois, le temps de la saison, et de l'amortir sur 12.

### Vos engagements pour une montagne responsable ?

Nous essayons de consommer moins de manière générale et plus local au quotidien. Pour cela, nous mettons en place une vraie politique d'accompagnement afin que ce soit la norme, et pas un simple élément de communication. Nous faisons beaucoup de constructions, le dernier étant le Saint-Alban à la Clusaz (ndlr. 100 % bois bio-sourcé). Nous construisons avec une vision globale et à long terme, et non pour revendre rapidement. L'acte de construction doit être pensé à long terme, comme l'isolation des bâtiments, la gestion informatisée des énergies, les matériaux utilisés.

### À propos d'avenir ?

L'hôtellerie doit s'adapter rapidement au changement climatique. Les stations de haute altitude, à plus de 2000 m, ont encore un peu de temps mais les stations village ont à se réinventer en misant sur les alpages, la fraîcheur, l'authenticité, le patrimoine.

### Immobilier versus hôtellerie ?

Ce sont deux marchés différents mais nous essayons de plus en plus de les mixer car cela permet d'être plus flexible et de mieux amortir les charges. Nous avons des appartements à l'Héliopic et le Rocky Pop de Flaine compte autant d'appartements que de chambres.

### Vos objectifs ?

Nous aimons la montagne et continuons d'y investir. Chaque hôtel est un vrai projet économique mais le foncier étant de plus en plus cher, ce n'est pas évident aussi nous regardons du côté des Alpes suisses et italiennes. ✕



ARCHITECTURE | URBAN DESIGN | INTERIOR DESIGN

LYON | VAL D'ISERE

