

# L'HÔTEL BARRIÈRE LES NEIGES ÉVEILLE LES SENS EN ANNONÇANT UNE COLLABORATION EXCLUSIVE AVEC LE CHEF PÂTISSIER CHRISTOPHE ADAM

L'Hôtel Barrière Les Neiges est heureux d'annoncer la signature de son expérience gastronomique sucrée par Le Chef Pâtissier Christophe Adam. Du petit-déjeuner au dîner, en passant par le tea time et le déjeuner, Les Neiges convie ses hôtes à une parenthèse gourmande exceptionnelle, mettant en vedette la créativité et l'inventivité du Chef.



Célébré à l'échelle mondiale pour son art unique de la pâtisserie, Christophe Adam apportera son génie créatif à l'ensemble de l'offre gastronomique sucrée des restaurants de la Maison.

Depuis le 8 décembre 2023, nos hôtes peuvent savourer une expérience culinaire inégalée, mettant en vedette les créations gourmandes et innovantes du Chef pâtissier.

Reconnu pour son approche novatrice et artistique de la pâtisserie, le Chef Christophe Adam insufflera sa créativité dans chaque aspect des offres sucrées de l'hôtel.

Dès le lever du soleil, le Chef Adam réglera les hôtes avec une sélection exquise de viennoiseries pour faire le plein d'énergie avant de dévaler les pistes.

L'après-midi sera une célébration de saveurs avec le tea-time Signature: brookie au caramel au format XXL, cakes, tartes, ainsi que les inimitables churros façon profiteroles accompagnées de délicieuses boissons chaudes pâtisseries, raviront les palais les plus gourmands.

Le soir venu, les hôtes pourront savourer des desserts captivants. Parmi eux, le Tiramisu des Neiges au Café Blanc et chocolat blanc vanille promet une expérience inoubliable, alliant la délicatesse du tiramisu à la richesse du café blanc. Ne manquez pas l'incontournable Mont-Blanc au marron d'Ardèche, clémentine corse et fine meringue, une création emblématique du Chef en exclusivité à l'Hôtel Les Neiges.

Les hôtes pourront apprécier le mélange harmonieux de saveurs, de textures et de délices visuels qui mettent en valeur la maîtrise du chef dans l'Art de la pâtisserie. « J'ai créé une expérience gastronomique sucrée telle une célébration de la douceur et de la gourmandise, une véritable récompense après une journée passée sur les pistes de Courchevel », a déclaré Christophe Adam, créateur des pâtisseries "Éclair de Génie".

Cette collaboration exclusive est l'expression de la passion de l'Hôtel Barrière Les Neiges pour l'excellence culinaire et l'art de créer des moments inoubliables pour ses hôtes. Elle s'inscrit dans la tradition de l'hospitalité de la Maison, telle une invitation à la détente et à la gourmandise dans un cadre alpin élégant.

## À PROPOS DE CHRISTOPHE ADAM

Finistérien pure souche, Christophe Adam a fait ses armes dans les cuisines étoilées du Crillon puis chez Fauchon où il tombe amoureux de l'éclair en 2002. Il lance en 2012 L'Éclair de Génie, un concept entièrement consacré aux éclairs, sa pâtisserie signature. Un succès retentissant à Paris et à l'international où il cisèle les desserts avec beaucoup de finesse et d'élégance, dans ses laboratoires parisiens.

Pâtissier reconnu par ses pairs, le chef ne se prend pas la tête pour autant et continue de créer avec passion des éclairs à l'infini, un dessert populaire qu'il ne cesse de sublimer.

Créateur de génie, il va plus loin et lance sa gamme de chocolats en 2019. Une déclinaison de tablettes, bonbons et autres pièces chocolatées fourrées aux pralinés artisanaux, pour des instants 100% plaisir. Sans limites, il recherche en permanence l'innovation culinaire, celle qui attirera vos pupilles et fera swinguer vos papilles !

Auteur de plusieurs ouvrages dans lesquels il revisite les classiques de la pâtisserie française de manière contemporaine, Christophe Adam est consacré « Meilleur Pâtissier de l'année » en 2014 par le guide Pudlo, et élu « Meilleur pâtissier 2015 » par les Relais Desserts. En 2017, le magazine Vanity Fair nomme Christophe Adam à la 40ème place dans le classement des 50 Français les plus influents du monde.

## À PROPOS DE BARRIÈRE

Présidé par Alexandre Barrière et Joy Desseigne-Barrière, le groupe Barrière a été fondé en 1912 par François André et développé successivement par Lucien Barrière, Diane Barrière et Dominique Desseigne.

Depuis ses débuts, le Groupe a développé des offres sans équivalent dans le domaine des loisirs haut de gamme, fondées sur le souci de l'excellence opérationnelle, de la qualité de service, et de l'art de vivre à la française. Il regroupe aujourd'hui 32 Casinos, 1 Club de Jeux, 19 Hôtels de luxe implantés dans des destinations uniques participant à leur renommée internationale. Il compte aussi plus de 150 restaurants et bars, dont le célèbre Fouquet's sur les Champs-Élysées, marque française emblématique née en 1899 et présente aujourd'hui à New York, au Louvre Abu Dhabi et à Dubaï. Au sein de ses établissements, le Groupe propose par ailleurs près de 3 500 spectacles et animations par an. Barrière compte près de 7 000 collaborateurs et son chiffre d'affaires s'est élevé à 1,29 milliard d'euros pour l'exercice clos le 31 octobre 2022.

Barrière est une marque sous laquelle sont commercialisées les activités de deux Groupes distincts : Groupe Lucien Barrière (GLB) et Société Fermière du Casino Municipal de Cannes (SFCMC).



**B**  
HOTEL BARRIÈRE  
**LES NEIGES**  
COURCHEVEL

PALACE

**HL**  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD

