



La Sivolière accueille le Chef Nicolas Perrin pour la saison 2024-2025

Nichée au cœur des montagnes de Courchevel, entre bois et pierre, La Sivolière s'est imposée depuis plus de 50 ans comme l'institution la plus discrète et exclusive de la station. Sous la direction bienveillante de Florence Carcassonne, La Sivolière accueille ses hôtes dans une atmosphère conviviale, comme dans une maison familiale. Cette saison, Madame accueille pour chef invité : Nicolas Perrin.



Formé à la prestigieuse école Ferrandi, Nicolas Perrin s'est rapidement distingué aux côtés du chef triplement étoilé Frédéric Anton, au sein du célèbre Pré Catelan. Sa quête d'excellence l'a ensuite mené à travers le monde, notamment au Brésil où il a officié en tant que chef privé. A DisneyWorld à Orlando, il a peaufiné son art en tant que sous-chef chez Monsieur Paul.

Pour la saison 2024-2025, le Chef Nicolas Perrin mettra à l'honneur la cuisine traditionnelle française, tout en lui insufflant une touche de modernité et de raffinement.

Les convives pourront se régaler de mets d'exception, préparés avec des produits locaux et de saison. Il sera possible de commander, 48 heures à l'avance, des plats personnalisés selon vos envies.

Retour aux classiques de la gastronomie française :

Cette année, le chef Perrin réinterprète les classiques de la cuisine française avec brio. Parmi les incontournables, les hôtes pourront savourer, un foie gras maison délicatement assaisonné, une soupe à la châtaigne réconfortante, la traditionnelle soupe de Madame ou encore des ris de veau cuisinés avec finesse. Le carré d'agneau, tendre et juteux, promet de réchauffer les dîners alpins. Côté dessert, le traditionnel flan parisien fait son grand retour, dans une version riche et onctueuse.

Des moments de partage autour de plats généreux

Dans l'intimité de la salle à manger de La Sivolière, Florence Carcassonne et Nicolas Perrin invitent les hôtes à partager des moments gourmands et conviviaux. Des plats généreux, tels qu'une côte de bœuf à partager, seront proposés pour des dîners à la fois simples et élégants, comme à la maison.

Cette nouvelle saison s'annonce sous le signe du retour aux sources, avec des plats de terroir revisités avec élégance et maîtrise. La Sivolière, fidèle à son esprit d'accueil unique, continue d'offrir une expérience gastronomique d'exception dans un cadre enchanteur.



A Propos de La Sivolière :

A l'image de la « Chaise Sifel », sculpture monumentale de l'artiste Caroline Corbeau, La Sivolière accueille ses hôtes dans un élan d'humour et de délicatesse. Place au naturel, dans un environnement privilégié et non moins décontracté. Car à l'inverse de bien des maisons, La Sivolière aime cultiver une autre idée du luxe...

Au-delà la discrétion et de la tranquillité qui la caractérise, c'est pour sa convivialité qu'on se chuchote l'adresse.

Installée voilà plus de 30 ans au cœur du domaine de Courchevel 1850, la Sivolière demeure aujourd'hui encore le Secret le mieux gardé de la station.

Infos Pratiques :

Hôtel La Sivolière *****
444 Rue des Chenus 73120 Courchevel 1850
Tel : 33 (0)4 79 08 08 33
E- mail : lasivoliere@sivoliere.fr
www.hotel-la-sivoliere.com

