



AIRELLES

C O U R C H E V E L

NOUVEAUTÉS CULINAIRES & EXPÉRIENCES

Le Palace Les Airelles à Courchevel rouvrira ses portes pour une nouvelle saison d’hiver le 8 décembre prochain avec des nouveautés épicuriennes excitantes.

Celle-ci sera marquée par la toute nouvelle collaboration des Airelles avec le talentueux Chef pâtissier français Cedric Grolet ainsi que l’arrivée d’un nouveau Chef Exécutif, Adrien Trouilloud.

Enfin, un nouveau concept de restauration créatif prendra place au sein de l’un des Chalets, La Table des Grands Crus.

LES AIRELLES x CEDRIC GROLET

Connu comme l’un des meilleurs pâtissiers au monde, Cedric Grolet apportera cet hiver ses créations très convoitées dans les Alpes et plus précisément aux Airelles à Courchevel. Née d’une collaboration entre la prestigieuse collection d’hôtels Airelles et le Chef, celle-ci se poursuivra au Château de la Messardière à Saint-Tropez pour une saison estivale.

Cedric Grolet créera pour Airelles, l’ensemble des gourmandises de l’hôtel, des viennoiseries aux pâtisseries, y compris les desserts du légendaire buffet de La Table des Airelles. Les hôtes retrouveront les créations signatures du Chef et découvriront la sélection exclusive de pâtisseries spécialement créée pour l’occasion.

« Cette collaboration me tient à cœur, Les Airelles Courchevel est une maison que j’apprécie, au sein d’un groupe que je respecte en raison de son engagement auprès de ses clients. Il est important pour moi d’évoluer dans un environnement qui m’inspire, que je connais, où l’on se sent bien, et avant tout où l’on s’engage à faire grandir des valeurs communes. » - Cedric Grolet.





ADRIEN TROUILLOUD

NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF

Cette saison, Adrien Trouilloud rejoindra Les Airelles en tant que Chef Exécutif et orchestrera les cuisines des restaurants de l'hôtel et des Chalets. A travers sa cuisine, il transmettra son amour du lieu ainsi que l'authenticité et la convivialité de sa cuisine, sa motivation étant née de sa rencontre avec Jean-Pierre Lerallu – Directeur Général des Airelles, au sein de son restaurant en Savoie.

Avec plus de 20 ans d'expérience dont 12 passées au sein de la prestigieuse Maison Ducasse en France et à l'étranger, Adrien Trouilloud a fait ses premiers pas à l'Abbaye de la Celle* en tant que Commis de Cuisine. Par la suite, son talent ne fera que croître et Adrien intégrera d'autres établissements de renom. Parmi eux, le Louis XV*** (Monaco) en 2008, Le Jules Verne* (Paris), Le Bistrot de la Marine* (Cagnes-sur-Mer) aux côtés du Chef Jacques Maximin ou encore Alain Ducasse au Dorchester*** (Londres) en tant que Sous-Chef, entre autres.

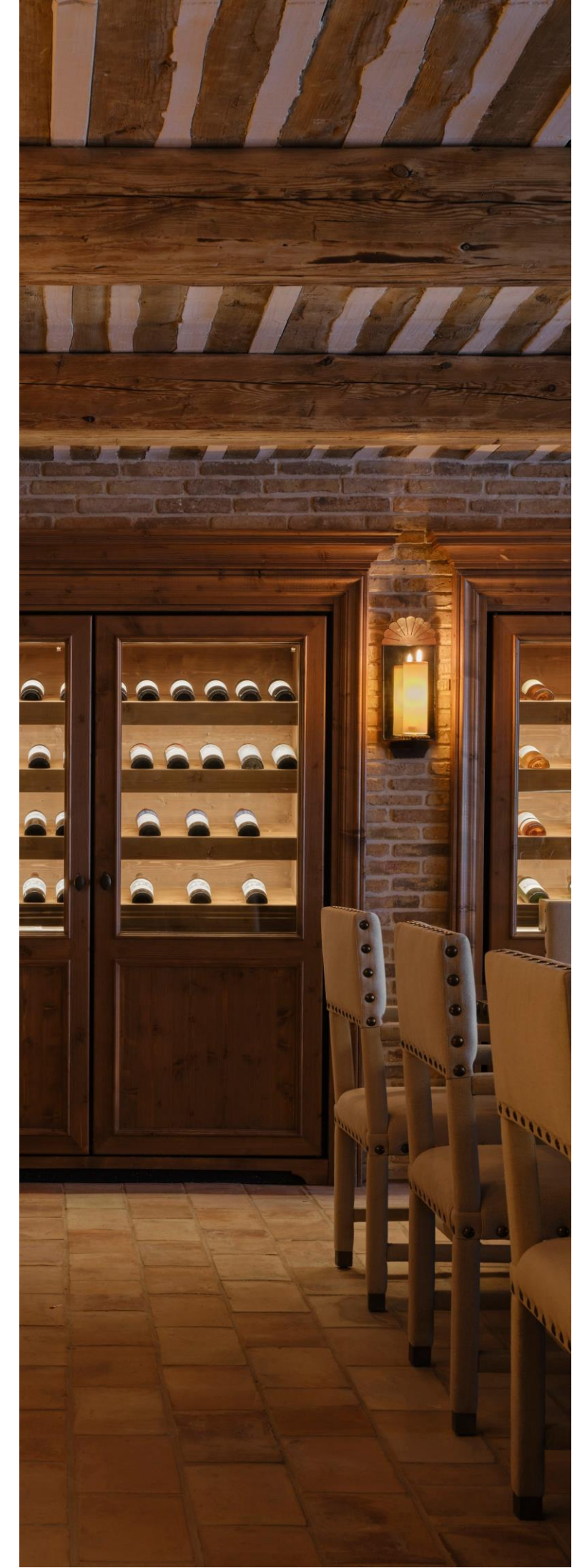
A son retour à Paris en 2012, Adrien reprendra les cuisines du Rech* (Paris) en tant que Chef et conduira le restaurant à l'obtention de sa première Etoile au Guide Michelin. Trois ans plus tard, il travaillera en tant que Chef Exécutif au restaurant Lasserre* (Paris) qui décrochera lui aussi une Etoile.

En 2017, Adrien quittera la France pour aller s'installer à Beyrouth (Liban) et opérera en tant que Chef Exécutif pour un groupe de restaurants où il découvrira non seulement une nouvelle cuisine, mais également une autre façon de travailler. C'est enfin en 2019 aux côtés de son épouse Maud qu'il ouvrira son tout premier restaurant, PINSON, situé à Chambéry (Savoie).

LA TABLE DES GRANDS CRUS

NOUVEAU CONCEPT CRÉATIF

Nouveau cette saison, les hôtes séjournant aux Airelles découvriront un nouveau concept culinaire créatif situé dans la cave à vin de l'un des Chalets, La Table des Grands Crus. Cette expérience immersive et exclusive s'installe dans un écrin feutré à deux pas de l'hôtel. Dans une atmosphère intimiste et chaleureuse, La Table, ouverte sur la cuisine du Chef propose des mets minutieusement accordés avec une sélection de vins prestigieux et de grands millésimes. Une expérience conviviale, privée et orchestrée par le Maître Sommelier dans un cadre idyllique accueillant jusqu'à 16 personnes.





LES AUTRES NOUVEAUTÉS

Une multitude d’autres nouveautés prendra également place cette nouvelle saison d’hiver avec notamment un tout nouvel espace dédié aux adolescents, deux nouvelles salles de cinéma ainsi qu’un nouveau programme d’expériences.

LA TEENAGE ROOM

Pour parfaire son offre dédiée aux familles, Les Airelles proposera cet hiver un nouvel espace dédié aux adolescents. Conçue par Christophe Tollemer – Architecte et Décorateur d’intérieur, celle-ci accueillera les hôtes dans un cadre idéal pour rencontrer de nouveaux amis avec qui passer les vacances. Grands canapés Chesterfield, tables de billard, jeux d’arcade, flipper, jeu de fléchettes et babyfoot, la teenage room sera l’endroit idéal pour s’amuser.

Les Airelles proposera également de nouvelles expériences familiales aux adultes et adolescents en quête d’aventures. Parmi elles, les excursions en vélo sur neige, les promenades en raquettes ou encore l’initiation au ski nordique.

LES DEUX SALLES DE CINÉMA

Lieu idéal pour se détendre après une journée sur les pistes, Airelles a créé cette année pour ses hôtes, deux toutes nouvelles salles de cinéma au sein de l’hôtel. L’une comprendra neuf places individuelles et la seconde douze assises dont six fauteuils doubles. Les hôtes disposeront d’un accès illimité à Apple TV, Prime Vidéo, Netflix, Disney+, My Canal, et Chromecast.

Pour parfaire l’expérience, une sélection de gourmandises leur sera proposée avec notamment du pop-corn, des cookies et des boissons chaudes.

À PROPOS

LES AIRELLES

Les Airelles à Courchevel est la maison mère d’Airelles et l’inspiration derrière le nom de la collection. Situé en plein cœur du prestigieux Jardin Alpin à Courchevel 1850, il est l’hôtel emblématique de la station et dispose d’un accès direct aux pistes du domaine. Grâce à des aménagements et décorations somptueuses inspirés des châteaux austro-hongrois du XIXème siècle, chaque détail est un mélange harmonieux d’intimité et d’authenticité.

L’hôtel abrite quatre restaurants, La Table des Airelles et son buffet légendaire ; Le Coin Savoyard et sa cuisine traditionnelle savoyarde ; le restaurant italien Le Palladio et enfin La Table des Grands Crus, table privée située dans l’un des Chalets des Airelles et pouvant accueillir jusqu’à 16 convives pour le dîner. Le bar et le fumoir offrent également une atmosphère luxueuse et chaleureuse. A Courchevel 1850, Le Chalet de Pierres, La Folie Douce (Méribel) et Nama à l’hôtel Aman Le Mélezin viennent également compléter l’offre de restaurants de l’hôtel.

L’expérience Airelles se poursuit au salon à skis Bernard Orcel mais aussi au spa La Mer, proposant notamment des soins de cryothérapie uniques. Le Airelles Winter Camp dispose de sa patinoire privée, d’une cabane dans les arbres, d’une salle de cinéma et de jeux d’arcade.

Les Airelles : Tarifs à partir de 1700€ pour une Chambre Classique incluant le petit-déjeuner, une expérience unique en montagne et tous les bénéfices de l’hôtel.

Les Chalets des Airelles : Tarifs à partir de 140’000€ pour 7 nuits en pension complète.

AIRELLES

Airelles crée pour ses hôtes les expériences les plus extraordinaires au sein de ses propriétés, toutes reconnues pour leur emplacement unique et leur histoire en lien avec le riche patrimoine français. La générosité de la marque se retrouve dans un hébergement élégant et chaleureux, des offres culinaires exceptionnelles, des expériences de bien-être sur-mesure et des activités inédites.

La prestigieuse collection Airelles comprend Les Airelles (Courchevel), Airelles Val d’Isère, La Bastide (Gordes), Château de la Messardière (Saint-Tropez), Pan Deï Palais (Saint-Tropez), Le Grand Contrôle (Château de Versailles), Château d’Estoublon (Les Baux-de-Provence) et Villa Baulieu (Aix-en-Provence).

Tournée vers l’avenir, Airelles souhaite créer une collection exclusive d’hôtels de luxe en France et à l’étranger. L’ouverture en 2025 d’une propriété à Venise marquera la première propriété de la marque hors de la France.

AIRELLES

