

## L'HÔTEL BARRIÈRE LES NEIGES

PRÉSENTE SES NOUVEAUTÉS GASTRONOMIQUES



Situé au pied de la mythique piste Bellecôte et au cœur du village de Courchevel 1850, Les Neiges est un Palace chaleureux avec 42 Chambres et Suites offrant un accès facile au plus grand domaine skiable au monde, Les 3 Vallées.



◇ Face à la Saulire, La Terrasse des Neiges revêt son manteau d'hiver avec un nouveau concept de restauration.

Ski au pied et confortablement installés dans des canapés autour de braseros, La Terrasse des Neiges devient le rendez-vous chaleureux et réconfortant des skieurs.

Dans une ambiance festive avec DJ tous les midis, le Chef a préparé une carte idéale pour une halte gourmande après les exploits sportifs de la journée.

Ainsi revigorés, poursuivez votre descente, skis aux pieds, ou bien partez défier de nouveaux sommets.



◇ Originaire de Nice, Alexandre Colonna fait ses débuts à La Coupole (1 étoile Michelin) sous la houlette de Didier Aniès. Il rejoint ensuite le Monte-Carlo Beach Hotel à Monaco puis il s'envole à Saint-Barthélémy pour rejoindre le restaurant Maya avant d'intégrer les cuisines du très fameux Sketch à Londres. Il reviendra ensuite à Saint-Barthélémy à l'Eden Rock comme Chef privé dans les villas du célèbre Hôtel des Caraïbes.

Depuis 2006, Alexandre Colonna fréquente les plus grandes cuisines et travaille successivement aux côtés de fameuses toques de la gastronomie comme Anne-Sophie Pic (Chef 3 étoiles Michelin), Jean-George Vongerichten (Chef 3 étoiles Michelin) et Pierre Gagnaire (Chef 3 étoiles Michelin).

Son goût prononcé pour les voyages, l'emmène successivement à l'Eden Rock à Saint-Barthélémy, à Londres, à l'Île de la Réunion, à New-York avant de terminer cette prestigieuse série par le célèbre Hôtel Intercontinental Sun Peninsula Danang au Vietnam, où il prend la tête des cuisines de La Maison 1888 - restaurant de Pierre Gagnaire.

En 2021, il prend le piano des cuisines du Fouquet's et du BFire by Mauro Colagreco où il gère la partition en collaboration avec Pierre Gagnaire et Mauro Colagreco.

Alexandre Colonna enrichit son patrimoine culinaire au fil des saisons, sa cuisine est l'alliance d'une nature généreuse et d'un homme de coeur, le fruit d'une passion cultivée et d'une audace naturelle, la rencontre d'un terroir immuable et de saisons changeantes : la cuisine du Chef Alexandre Colonna enchaîne les notes créatives et les compositions gustatives, avec la complicité de producteurs locaux soigneusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits.

"Ici on épluche, on taille, on désosse, on émince, on braise, on confit, on rôtit, on saisit, on grille, on poche, on arrose, on laque, on glace, on écaille, on vide, on poêle, ... on dresse ... Ici on prend plaisir à cuisiner ... afin de vous préparer de jolis et bons plats".

La promesse de ce Chef talentueux: une expérience gustative unique pour tous ceux qui aiment se retrouver à toute heure, dans des lieux vivants en goûtant une cuisine qui séduira les plus fins palais, dans un décor et une ambiance conviviale et festive.



◇ Cette saison les hôtes découvrent au Fouquet's un menu gastronomique servi en sept actes, créé en collaboration avec le Chef Pierre Gagnaire, 3 étoiles au Guide Michelin.

### MENU FOUQUET'S EN ACCORD METS ET VINS - 230€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL, VOILE DE FRUITS DE LA PASSION - COMPOTE DE POMME À LA CANNELLE.



GNOCCHI DE POMME DE TERRE, SALPICON DE HOMARD, BISQUE AU MOSCATO D'ASTI.



FILET DE BOEUF ROSSINI,  
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE



SÉLECTION DE FROMAGES DE RÉGION.



MINI VERRINE CITRON / VODKA



1000 FEUILLES VANILLE GRILLÉE ET NOISETTES TORRÉFIÉES

### I propos de Barrière

---

Barrière est une Marque sous laquelle sont commercialisés les hôtels, casinos et restaurants de deux groupes distincts : Groupe Lucien Barrière (GLB) et Société Fermière du Casino Municipal de Cannes (SFCMC).

Fondé en 1912 par François André et développé successivement par Lucien Barrière, Diane Barrière-Desseigne et Dominique Desseigne, Barrière 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. Elle regroupe aujourd'hui 33 Casinos, 1 Club de Jeux, 18 Hôtels (pour la majorité des 5 étoiles et un Palace à Courchevel) et plus de 140 restaurants et bars, dont le célèbre Fouquet's à Paris (décliné dans 9 autres destinations) et propose près de 3 500 spectacles et animations par an. Le chiffre d'affaires des deux Groupes s'élève à 1,24 milliard d'euros pour l'exercice clos le 31 octobre 2019. Ils comptent près de 7 000 collaborateurs.

Barrière bénéficie également d'une forte notoriété dans les métiers de la restauration avec près de 2,5 millions de repas servis, dans les loisirs avec 15 spas, 1 centre de thalassothérapie à La Baule, 1 balnéothérapie à Ribeaupillé, 3 golfs et 2 tennis club, et se distingue à travers des Resorts implantés dans des stations touristiques de renommée internationale.

