

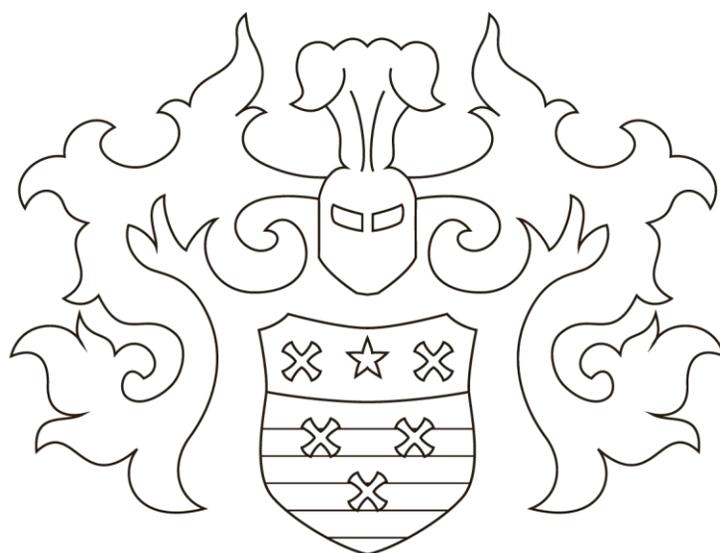


# LAVOREL

HOTELS

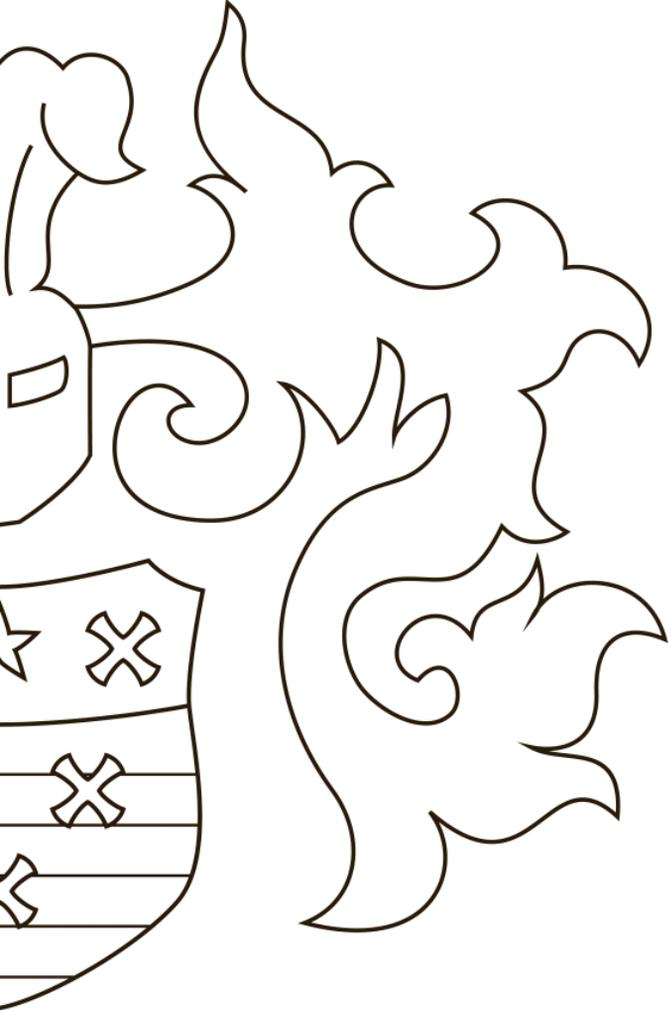
Revue de presse

AVRIL – MAI – JUIN  
2020



# CHÂTEAU DE BAGNOLS

HÔTEL & SPA



JUIN

BAGNOLS Tourisme

## Château de Bagnols : réveil annoncé pour avril 2021

**Le bel endormi ne rouvrira pas ses portes en 2020 : la décision a été annoncée par le groupe Lavelle sur le site interne du Château de Bagnols.**

Fermé pour la saison hivernale, l'un des plus beaux Château Hôtel 5 étoiles de France, situé au cœur des vignobles du beaujolais devait rouvrir, comme chaque année, au printemps. Mais la crise sanitaire, et le début du confinement ont bouleversé les projets des dirigeants, qui ont ensuite programmé une réouverture en début d'été, selon les directives gouvernementales.

Cependant, pour un tel joyau, l'actualité mondiale ont dû contraindre la direction à un choix délicat : « En haute saison, notre clientèle est constituée à 80 % de touristes internationaux », explique Charline Bresse, directrice générale adjointe du groupe Lavelle Hotels. « À l'heure où le tourisme international est inexistant, il est trop coûteux d'ouvrir l'hôtel, en garantissant un service à la hauteur de nos 5 étoiles. Nous avons rouvert nos établissements d'Anancy, car sur ces sites le nombre de nuitées est d'une semaine/client



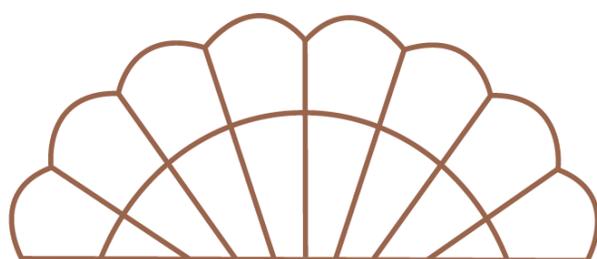
« À l'heure où le tourisme international est inexistant, il est trop coûteux d'ouvrir l'hôtel », explique Charline Bresse, directrice générale adjointe du groupe Lavelle Hotels. Photo Progrès/CHÂTEAU DE BAGNOLS

en moyenne. À Bagnols, nous sommes sur un site de transit, de moins de deux nuitées en moyenne par chambre. Ce qui porte à trop d'incertitude sur nos taux de remplissage. » Elle précise que le fonctionnement du château est possible grâce à 50 salariés, à 50 % en service sur l'hôtellerie, et 50 % sur le restaurant.

« Devant un futur proche impossible à dessiner, le restaurant "le 1217", ne rouvrira ses portes qu'en 2021 également. Sans l'hôtel, nous ne pouvons assurer de rentabiliser la masse salariale engagée par la

cuisine et la salle (25 personnes en moyenne) », complète la directrice. Afin d'éviter les licenciements, les salariés ont été invités à la mobilité au sein du groupe. La directrice générale adjointe du groupe Lavelle Hotels conclut : « Les équipes de l'hôtel étaient très motivées en fin d'hiver et attendaient avec impatience l'ouverture printanière. Le nouveau chef, Blaise Volckaert et ses équipes seront également prêts et ravis d'accueillir leur clientèle en avril 2021... »

**De notre correspondante  
Sandrine VADROT**



LE PALACE

DE MENTHON

AVRIL



LE PALACE  
DE MENTHON

**Atouts** : son luxe et sa vue imprenable sur le lac

**Budget** : €€€

**Prestation** : ★★★★★

Sortez le grand jeu en séjournant au Palace de Menton ! Parmi les hôtels de charme à Annecy, le palace de style Belle Époque est certainement le plus luxueux. Vous y serez accueillis comme des stars, à l'instar des nombreuses personnalités qui viennent s'offrir une parenthèse reposante, entre lac et montagne. Situé à 10 km du centre d'Annecy, on y accède en voiture, mais aussi en bateau, grâce à son petit port privé. Cet établissement de prestige possède une très belle décoration, dans un esprit boutique-hôtel. La vue est imprenable de toute part. Les jardins privés, la piscine intérieure chauffée, le service voiturier, les massages, le pont privé pour la baignade... Tout est pensé pour que les visiteurs vivent une expérience d'exception.

Cerise sur le gâteau, le restaurant gastronomique est non seulement délicieux, créatif et cosy, mais il est aussi doté d'une vue panoramique sur le lac d'Annecy.



# BLACK BASS

HOTEL · ANNECY

AVRIL



**BLACK BASS**

HOTEL · ANNECY

# ESCALE au *bord du lac*

### **BLACK BASS ?**

Le nom est un clin d'œil au poisson éponyme, sorte de perche noire au caractère bien trempé que l'on peut taquiner dans le lac d'Annecy ou les rivières aux alentours. L'hôtel, ouvert fin juin 2019, est le seul 5-étoiles situé à Sévrier sur la rive ouest du lac, plus sauvage que sa « rivale » est où se bousculent les adresses prestigieuses : Yoann Conte à Veyrier-du-Lac, l'Auberge du Père Bise de Jean Sulpice à Talloires et, juste en face du Black Bass, Le Palace de Menthon à Menthon-Saint-Bernard... Cette perle rare dont l'histoire remonte au siècle dernier, remarquable par sa façade majestueuse et son escalier monumental, a été entièrement restaurée pour en faire un établissement dans l'air du temps. Ce fut le premier coup maître sur le territoire annécien du groupe Lavorel qui a officiellement racheté le palace en octobre 2018. Il faut croire que cette société familiale a le vent en poupe puisqu'elle a rafflé ces dernières années de belles pépites, comme Le Château de Bagnols dans le Beaujolais, l'institution Le Chabichou et les Suites de La Potinière à Courchevel 1850.

### **NAISSANCE D'UN ÉCRIN**

Le Black Bass a vu le jour en lieu et place d'un 3-étoiles, l'Auberge de Létraz, dont le parc arboré de 6 000 m<sup>2</sup>, la perspective sur les montagnes et le ponton privé ont tout de suite tapé dans l'œil de Jean-Claude Lavorel. Après avoir fait fortune dans le secteur médical, ce PDG autodidacte et visionnaire, originaire de Lyon, s'amuse désormais à réveiller de belles endormies. Ici, pour jouer dans la cour des grands, seuls les murs de l'ancienne auberge ont été conservés et un lifting total a été opéré après huit mois d'intenses travaux. À la tête du projet, Émilie Rollet, du cabinet d'architecture savoyard Patriarche, a imaginé une décoration épurée faisant écho à l'environnement lacustre. Dans les espaces communs, la poésie des fonds d'eau douce est évoquée par petites touches et c'est plutôt réussi : un véritable aquarium a été installé derrière le comptoir de réception, un banc de poissons argentés frétille au-dessus du bar et des bulles de verre lumineuses se reflètent dans le plafond en miroir teinté du restaurant. ➤

On peut y accéder en voiture, mais aussi à vélo ou en bateau... Sur la rive ouest du *lac d'Annecy*, le *Black Bass* a les pieds dans l'eau et la tête dans les montagnes. Dépaysement garanti.

### RIBAMBELLE DE CHAMBRES

Chaque chambre ou suite (25 au total) porte le prénom de l'un des nombreux enfants ou petits-enfants de Jean-Claude Lavorel : Anatole, Benjamin, Charlie, Jade, Léonie, Louisa... Amusant, à chaque fois, un poisson et une phrase inscrite au mur en anglais y sont associés : Tom, courageux, se jette à l'eau « The path is long, fortunately, I can swim » (le chemin est long, heureusement je sais nager), tandis que Barnabé, curieux, part à l'aventure « I weigh anchor and travel the world » (je lève l'ancre et je parcours le monde). La forme douce de l'écaille, déclinée un peu partout, habille les têtes de lit, les penderies, certains pans en céramique des salles de bain. Les motifs des coussins qui ondulent comme des algues, le bois clair (parquet, meubles de chevet taillés dans des rondins) et les nuances de bleu distillent une atmosphère de vacances. Nos préférées ? Bien sûr, les 15 chambres et suites donnant sur le lac, telles Barnabé et Zoé avec leurs terrasses aux premières loges ou Anatole ouvrant sur le jardin de plain-pied. La vue des 10 autres, dites « forêt » mais plutôt parking, se révèlent frustrantes.

### RESTAURANT LOCAVORE

Quant à la table, c'est un sans-faute. Signée par le chef Stéphane Buron (2-étoiles avec son mentor Michel Rochedy au Chabichou à Courchevel) et interprétée par le chef Frédéric Delormes, la carte offre à déguster des produits principalement locaux cuisinés avec beaucoup de finesse : tartare de truite marinée aux herbes et sorbet au cerfeuil, grenadin de veau cuit au foin et gratin de blettes, carré d'agneau rôti en persillade et artichauts poivrade, ravioles de homard et petits légumes, omble chevalier à la meunière ou bar grillé sur peau... Les desserts du chef pâtissier Olivier Ponticelli (lui aussi descendu du Chabichou) sont à l'unisson, à l'instar de l'aérienne mousse de pêches de vigne pochées à la verveine. Le plus ? La superbe terrasse ombragée par de grands parasols, seulement séparée du rivage par la piste cyclable, qui permet de se rassasier du paysage grandiose de ce lac bleu turquoise, le plus pur d'Europe, enchâssé dans d'altières montagnes. Après, il sera toujours temps d'aller piquer une tête dans la piscine, de filer au Spa pour profiter d'un soin Sothys ou de prendre le large à bord d'un bateau-taxi.

**Atouts** : son originalité et son accueil, attentionné et chaleureux

**Budget** : €€€

**Prestation** : ★★★★★

Véritable coup de cœur pour cet hôtel à la fois chic, moderne et romantique. La décoration donne un cachet design aux chambres, sans rien ôter au confort et au luxe attendu pour un hôtel de cette catégorie. Vue imprenable sur le lac, piscine, spa intimiste, restaurant gastronomique, personnel aux petits soins... Cela vaut la peine de s'éloigner de 10 minutes du centre-ville d'Annecy pour profiter des atouts du Black Bass.

Si vous craignez le côté « guindé » des hôtels de luxe, ici, tout est fait pour que vous vous sentiez à l'aise. La qualité de service est irréprochable. Pour votre escapade à deux, cet établissement a toute sa place dans notre sélection des meilleurs hôtels de charme à Annecy.

MAI



**BLACK BASS**

HOTEL · ANNECY

### BLACK BASS HOTEL

Pendant plusieurs années, trouver un hôtel annécien à l'architecture forte relevait de la gageure, sauf, bien sûr, à se rabattre sur l'inabordable Imperial Palace... C'était alors sans compter le Black Bass, dont la réalisation a été initiée par le groupe Lavorel Hotels et confiée à l'agence locale Patriarche. Situé à 8 minutes en voiture du centre-ville, cette adresse incomparable fait la part belle au design d'inspiration lacustre. Au menu : écailles de poissons - en céramique dans les salles de bains ou en parement sur les placards, c'est selon - et friture au-dessus du comptoir du bar. Le tout dans une gamme de coloris noisette et azurés qui donnent envie de poser définitivement ses valises... juste là, sur les berges du lac le plus pur d'Europe.

⇒ *Black Bass Hotel Anancy à partir de 197 euros la nuit 921, route d'Albertville 74320 Sévrier*

⇒ [www.blackbasshotel-anancy.com](http://www.blackbasshotel-anancy.com)



Le Chabichou

AVRIL

*Le Chabichou*

## SAVOIE → HÔTELLERIE

### **Le Chabichou voit plus grand**

A Courchevel, l'hôtel & spa de prestige 5 étoiles Le Chabichou (dir. : Franck Citerne) devrait faire l'objet d'une extension de plus de 1 800 m<sup>2</sup> afin de créer huit suites. La maîtrise d'œuvre a été confiée au cabinet d'architecture Patriarche (Le Bourget-du-Lac). Dans le meilleur des cas, la consultation des entreprises pourrait être engagée avant la prochaine trêve estivale pour une mise en chantier dans la foulée. Fondée dans les années 60, l'établissement propose 41 chambres et suites. Son restaurant gastronomique est classé deux étoiles au guide Michelin depuis 36 ans.

## L'épaule d'agneau de Stéphane Buron

Autre recette d'épaule d'agneau : [celle du chef du Chabichou de Courchevel, Stéphane Buron](#). Elle pourra donner un coup de pouce à ceux qui ont peur de se tromper : le chef a partagé une vidéo détaillant les étapes à suivre sur sa page Facebook.



## La tarte tatin de Stéphane Buron.



Ingrédients pour 10 personnes : 300 g de sucre - 100 g d'eau - 150 g de beurre - 20 pièces de pomme Golden - 400 g de feuilletage Un moule de 32 cm

Faites cuire le sucre avec l'eau à 180 degrés, coupez le beurre en morceaux et rajoutez-le pour faire un caramel au beurre. Mettez ensuite la préparation dans un plat à tatin ou un moule à manquer.

Épluchez les pommes et évidez-les, puis coupez-les en deux et retirez le reste des pépins. Placez les pommes sur le caramel en les serrant le plus possible.

Sur une plaque, commencez la cuisson tout doucement pendant 20 minutes. Étalez ensuite la pâte feuilletée, et posez-la sur les pommes. Mettez en cuisson dans un four à 180 degrés

pendant 40 minutes.

Sortez du four, laissez reposer 15 minutes, puis démoulez. Laissez refroidir à température ambiante.

## Un élan de générosité pour les résidents de La Centaurée

À l'Ehpad La Centaurée, la fête de Pâques a pu être célébrée joyeusement grâce à la générosité de plusieurs donateurs. La directrice Laura Joyeux a tenu à exprimer la reconnaissance de tous, personnels, résidents et familles à l'égard de tous ceux qui ont participé à cet élan de générosité.

À commencer par les établissements horticoles Barbier qui ont offert des fleurs pour les résidents et pour le personnel, ainsi que pour la décoration des parties communes. Les responsables de l'hôtel le K2 de Courchevel ont offert à chacun des résidents et des membres du personnel un sac rempli de cadeaux. Friandises et chocolats ont été offerts par les

familles et par l'association Les Amis de la Centaurée, qui a fait confectionner un gâteau pour le personnel. Ceux qui travaillaient le jour de Pâques ont pu déguster un savoureux repas gastronomique réalisé à leur intention par Stéphane Buron, le chef étoilé du restaurant Le Chabichou de Courchevel.

Des dessins d'enfants et des dons de particuliers viennent compléter cet élan de générosité, qui se poursuit encore au-delà des fêtes pascales. Toutes ces manifestations de solidarité sont bienvenues pour aider les résidents et le personnel à faire face à cette période de confinement.

Françoise CARRÉ



De nombreux paquets cadeaux destinés aux résidents et au personnel de l'Ehpad ont été réceptionnés par Nathalie Morvezen, animatrice, et Isabelle Roche, secrétaire. Photo Le DL/F.C.

## Un repas solidaire pour les soignants



**Les cuisiniers, accompagnés par les chefs Stéphane Buron et Loïc Bellabarba, ont préparé 150 plateaux-repas.** Photo mairie de Moûtiers

A l'initiative de Stéphane Buron, chef du Chabichou de Courchevel, et de Loïc Bellabarba, professeur de cuisine de la section hôtelière du lycée Ambroise-Croizat, 150 plateaux repas ont été cuisinés pour le personnel soignant de l'Ehpad des Cordeliers, de l'Unité de soin de longue durée de Moûtiers et de l'Arbé d'Aigueblanche. Une douzaine de jeunes du lycée Ambroise-Croizat, étudiants de BTS et stagiaires du Greta étaient mobilisés, lundi et mardi. De nombreux partenaires locaux se sont associés à l'événement.

## Cent cinquante repas offerts pour le personnel de santé du secteur

Une belle manifestation solidaire s'est déroulée lundi et mardi dans la salle des fêtes transformée pour l'occasion en atelier culinaire. À l'initiative de Stéphane Buron, chef du Châbichou de Courchevel, et de Loïc Bellabarba, professeur de cuisine de la section hôtelière du lycée Ambroise Croizat, 150 plateaux-repas ont été cuisinés pour le personnel soignant de l'Ehpad des Cordeliers, de l'unité de soins de longue durée de Moûtiers et de l'Arbé d'Aigueblanche.

Pour cuisiner ces repas, une douzaine de jeunes du lycée Ambroise Croizat, étudiants de BTS et stagiaires du Greta étaient mobi-

lisés. On notait également aux fourneaux la Bachelor Julie Ferrera et Antoine Buron, fils du chef étoilé, tous deux anciens élèves de la section hôtelière du lycée.

Si la mairie était partenaire en offrant l'accès à la salle des fêtes, on comptait aussi des acteurs économiques qui ont offert les marchandises et parmi eux la Coopérative laitière, Carrefour market, Casino de Moûtiers, Métro d'Albertville, la boulangerie du Manoir d'Aigueblanche. Le restaurant la Cabrière offre quant à lui un repas à chaque participant de cette belle action solidaire.

Les personnels soignants sont venus eux-mêmes



Masqués et gantés, les cuisiniers accompagnés par les chefs Stéphane Buron et Loïc Bellabarba ont préparé 150 plateaux-repas pour le personnel soignant du secteur. Le maire, Fabrice Pannekoucke, est venu les saluer et les féliciter. Photo Mairie de Moûtiers

chercher ces repas ce mardi et ont été très heureux de cette initiative généreuse durant ces temps difficiles.

Claude TATOUT

## Un repas étoilé pour nos soignants

Lorsque Loïc Bellarbarba, chef du restaurant appliqué du lycée de Moûtiers est venu proposer cette idée au maire de Moûtiers, immédiatement Fabrice Pannekoucke a mis à la disposition du chef la salle des fêtes et sa nouvelle cuisine.

La salle des fêtes s'est donc transformée en atelier de préparation de repas qui ont été servis à tous les personnels soignants : maison médicale, résidence Notre Foyer à Salins-les-Thermes, maison de retraite des Cordeliers, USLD, radiologues, infirmières et infirmiers..., soit près de 150 repas concoctés par toute une brigade composée des élèves du BTS management hôtellerie restauration du lycée de Moûtiers, des stagiaires du Greta Savoie et de deux anciens élèves, Julie Ferreira qui est en bachelors chez Paul Bocuse, et Antonin Buron, qui après avoir réussi son BTS, officie dans les restaurants étoilés de la région.

La brigade menée par deux chefs, Loïc Bellarbarba et Sté-



Loïc Bellarbarba, Stéphane Buron et leur brigade ont concocté cent-cinquante repas.

phane Buron, chef Meilleur ouvrier de France à Courchevel, a mis tout son cœur à préparer ce repas composé d'une pissaladière, de dos de saumon, rata-touille, beaufort et tarte tatin.

Deux formules étaient proposées aux bénéficiaires : déjeuner sur place ou à emporter, tous ont préféré les plateaux à emporter afin de ne pas s'ab-

sender trop longtemps de leurs patients, mais tous n'ont pas manqué de remercier chaleureusement la brigade pour ce cadeau.

Pour la réalisation de ce repas, il faut mentionner tous les généreux donateurs : Les magasins Métro d'Albertville, Carrefour Market Moûtiers, le supermarché Casino et la cave

coopérative de Moûtiers, la boulangerie du Manoir d'Aigueblanche, le restaurant la Cabrière de La Léchère, les établissements Ferreira d'Aigueblanche, la section BTS « PHR/Greta » du lycée de Moûtiers et la mairie de Moûtiers. Bravo à tous !

• Nicole LACHENAL



MAI

*Le Chabichou*

BOZEL

## Pendant le confinement, Stéphane Buron a préparé les repas dominicaux pour le personnel de l'Ehpad



Stéphane Buron a dit aux soignants tout le plaisir qu'il avait pris à cette démarche solidaire, tandis que les élus présents ont remercié soignants et cuisiniers. Photo Le DL/Françoise CARRÉ

Pour encourager le personnel de La Centaurée et marquer concrètement sa solidarité, le chef étoilé Stéphane Buron, aidé de son fils Antonin, a préparé chaque dimanche depuis Pâques un repas pour les soignants. En livrant sa dernière prestation, Stéphane Buron a précisé « J'ai réalisé mon dernier repas aujourd'hui pour vous, soignants de l'Ehpad. On a pris du plaisir tous les dimanches à réaliser un joli menu. Cela a été agréable de le faire, de continuer à pratiquer avec des recettes simples et d'apporter un peu de bonheur. L'idée de départ était d'offrir le repas du dimanche de Pâques et puis on a continué jusqu'à la fin du confinement. C'est un geste de partage qui fait autant

de bien à ceux qui offrent qu'à ceux qui reçoivent ». Pour l'occasion, le maire, Jean-Baptiste Martinot, accompagné de son premier adjoint (et futur maire), Sylvain Pulcini, était présent pour témoigner la gratitude de la collectivité. Se tournant vers les soignants, il a déclaré : « Je suis là ce matin parce que je tenais vraiment à vous remercier pour votre implication et votre dévouement. Nous avons traversé des moments très difficiles mais vous, bien plus que nous ». Puis, à l'endroit des cuisiniers, il a ajouté : « Je suis là aussi pour remercier publiquement et féliciter Stéphane et Antonin Buron pour cette initiative personnelle très sympathique. »

F.C.



# LES BATEAUX LYONNAIS



# LES BATEAUX LYONNAIS

JUIN

## Les bateaux-croisières mis à l'épreuve

Les Bateaux lyonnais ont repris leur activité le 20 juin. Avec une clientèle à 70 % nationale et internationale, l'agence de croisières vieille de 36 ans, propriété du groupe hôtelier Lavorel depuis 2018, espère séduire une nouvelle clientèle, plus locale. Grâce à ses promenades en bateaux à propulsion électrique en direction de l'île Barbe et Confluence (un combo tour de Confluence + expo photos a été mis en place avec la Sucrière) ou ses dîners-croisières (à partir

d'août, des repas étoilés élaborés par Stéphane Buron du restaurant Chabichou de Courchevel et d'un chef lyonnais seront proposés).

### Une forte demande de privatisations de bateaux

« Beaucoup de Lyonnais ne connaissent pas nos bateaux, c'est l'occasion pour eux de redécouvrir leur ville à travers les fleuves », explique Charline Bresse, directrice générale adjointe. Qui reste toutefois réaliste. « Nous ne sommes clai-

rement pas sur un rythme normal. Le mois de juin est notre plus gros mois de l'année, là le taux d'occupation de nos bateaux avoisine les 50 %. »

Un peu moins plébiscitée habituellement, la partie événementielle a, elle, repris de plus belle. « Nous avons reçu énormément de demandes de privatisations de bateaux pour des mariages, anniversaires et autres repas de famille... Contrairement aux autres années, les gens ont moins envie de se retrouver dans des lieux pu-



Croisière fluviale vers Confluence. Photo Progrès/M. JEGAT

blics pour célébrer ces événements-là. »

M.S.

Document1 - Word



**LAVOREL**

HOTELS



AVRIL

L'Entreprise des possibles estime à 3.000 le nombre de sans-abri sur la Métropole de Lyon.

Face au Covid-19, l'Entreprise des Possibles se mobilise aux côtés des services de la préfecture, des collectivités et des associations de terrain, pour apporter des solutions aux sans-abri.

L'Entreprise des Possibles mobilise son collectif d'entreprises pour trouver en urgence de nouveaux lieux d'hébergement en faveur des sans-abri (dont le nombre est estimé à 3.000 sur la Métropole Lyonnaise). Evolem, l'Institut Mérieux, Merck, Plastic Omnium, Sogelym Dixence, SEB, SIER, Veolia, Capsa, Mérieux Equity Partners, Lavorel, ont notamment répondu à l'appel, permettant de concrétiser différents projets.

Ainsi, un centre de quarante chambres pouvant accueillir jusqu'à cinquante femmes avec enfants sans domicile a été ouvert en Presqu'île de Lyon. L'accompagnement des résidents et la gestion de ce site ont été confiés au Foyer Notre-Dame des Sans-abri. Un « conteneur lavomatique » a été mis en place à proximité du gymnase ouvert aux sans-abri dans le quartier Bellecombe à Lyon 6. Mis à disposition par la société Capsa, et équipé de lave-linge et de sèche-linge par l'entreprise d'insertion Envie, sa gestion est assurée par un collectif associatif avec Les Amis de la Rue, la Croix Rouge, Lahso et les Petits Frères des Pauvres.