



Grandes Rousses (Alpe d'Huez) RENAISSANCE

Dans la station de ski la plus courue des Alpes, perchée à 1 800 mètres d'altitude, ce 5-étoiles renaît après des années de fermeture. On y pratique l'Alpinothérapie avec un soin tout particulier autour de cinq éléments naturels.

Imaginez l'esprit d'un chalet d'alpage familial et élégant, les murs couverts de vieux bois récupérés, des papiers peints Nobilis à l'ancienne et sur mesure, des peaux de mouton sur les chaises et du vieux cuir sur les fauteuils en alternance avec un mobilier contemporain... Le bar en fer à cheval tout en cuivre, des suites familiales avec salon et mezzanine, balcon ou terrasse, des « duos » d'une surface de 25 à 38 m², elles aussi, toutes dotées d'un balcon.

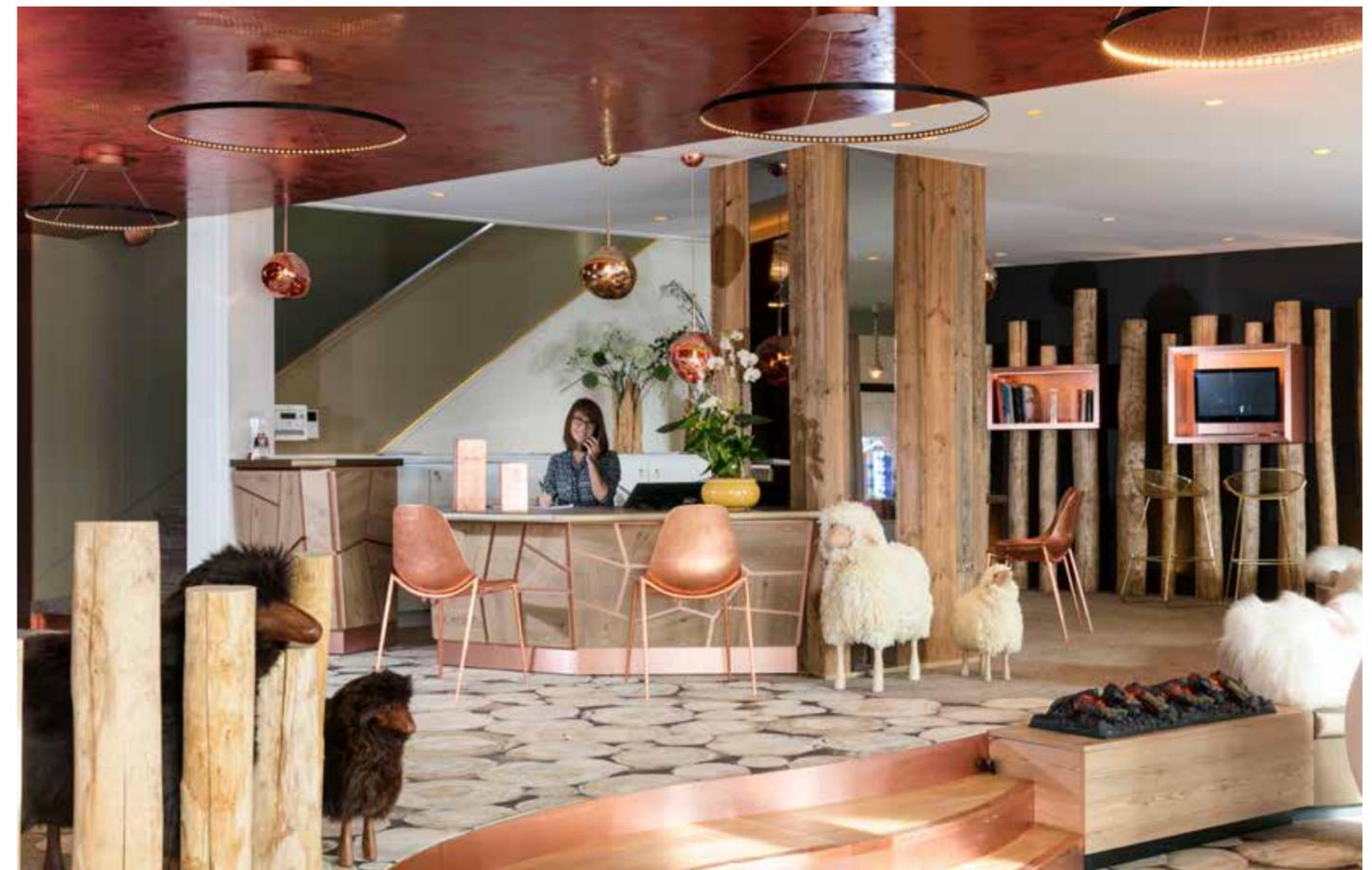
UNE HISTOIRE DE FAMILLE

La station attendait avec impatience la réouverture de cet hôtel mythique, avec vue panoramique sur le massif des Écrins, ouvert en 1954 par l'arrière grand-père de Patricia Grelot-Collomb, l'actuelle propriétaire, ingénieur de formation, et ancienne responsable de la

soie chez Hermès, fascinée par le rapport entre la nature et l'homme. En 2012, quand elle reprit les rênes du lieu pour le transformer en hôtel et résidence du XXI^e siècle, elle s'est accrochée à ses rêves qui sont devenus réalités, grâce à beaucoup de ténacité et des collaborateurs attentifs. Pour cela, elle propose de renouer avec ce que son ancêtre avait déjà mis en place quand, en 1915, il avait ouvert son premier établissement, en entraînant ses clients dans des randonnées en raquettes ou à dos de mulet pour des cures d'eau, capitalisant sur les éléments naturels et leurs bienfaits.

ALPINOOTHÉRAPIE

Aujourd'hui, en dehors de l'hôtellerie et de la restauration, deux pôles entièrement repensés, les Grandes Rousses mise sur >





Terrasse d'Hubert



Table d'Hubert



Restaurant Espérance

l'Alpinothérapie, qui est l'équivalent de ce que la balnéothérapie est pour la mer. Cinq éléments composent ce cheminement thérapeutique : l'altitude, le froid, la lumière, les plantes et les minéraux. « Chacun devient un des piliers de cette discipline pour magnifier l'adage prendre un bon bol d'air. Ensemble, ils sont utilisés à des fins curatives ou préventives pour soulager le système locomoteur, pour du bien-être et de la remise en forme », nous a confié Patricia Grelot qui a voulu créer un spa conséquent avec piscine et parcours aquatique, cabines de soin, sauna et hammam, fontaine de glaces, douches avec jets, solarium et piscine extérieure avec jacuzzi. Et comme si cela ne suffisait pas, le client de l'hôtel est invité à se promener, hiver comme été avec Laetitia.

EXPÉRIENCES GOURMANDES

On vient aussi aux Grandes Rousses pour ses deux pôles de restauration, animés par un cuisinier de talent, Xavier Vautier, pâtissier de formation, qui a vagabondé pendant près de quinze ans dans le monde et qui est accompagné par son épouse chinoise, pâtissière de talent. Ensemble, ils défendent une cuisine bistrotière à « La Ferme d'Hubert », proposant un petit poulet rôti entier sur un lit de mâche, un crémeux de céleris, sauce grand veneur, des myrtilles sauvages ou une tarte de légumes de saison rôtis au miel de Bourg d'Oisan et une pomme alpine confite, cannelle orange. Les plats proposés sont élaborés autour des pâturages, jardins et vergers, lacs et rivières. Ainsi, végétariens, végétaliens et carnivores y trouveront forcément leur bonheur.

Le soir il faut découvrir à « L'Espérance » une carte plus élaborée proposant un loup et son jus de carotte ou des escargots, la truffe d'Isère et un nougat glacé au chocolat blanc et cheveux d'ange. Le chef propose un menu découverte surprise en sept plats, qui varie chaque jour et qui privilégie les ingrédients locaux.

Sur la terrasse de l'Espérance, les inconditionnels de spécialités montagnardes peuvent s'installer dans les chalets individuels en bois, les « Mas'hauts », pour un moment cocooning et authentique au sommet. Et les amateurs d'expériences inédites peuvent être servis lors d'un dîner cocon coupé du monde dans les Bulles privatives, où une offre de restauration exclusive est proposée dans ce cadre original.

Domage, à la carte, une seule référence de vin de Savoie, le département voisin... Il faut dire que le bar, par exemple, joue plutôt les vins de Bordeaux en proposant de grands crus et en suggérant seize références au verre. ➤

Gilles Brochard



Bassin sensoriel du spa des Alpes

