

**CHEVAL BLANC COURCHEVEL DÉVOILE SA BÛCHE DES NEIGES
SIGNÉE PAR YANNICK ALLÉNO**



Courchevel, septembre 2018,

Les équipes de Cheval Blanc Courchevel et Yannick Alléno, en charge de la gastronomie de la Maison, sont heureux de vous présenter la bûche des Neiges.

Comme un paysage recouvert par un manteau de neige juste tombée, cette bûche prend la forme d'un jardin alpin que le vent aurait sculpté, au gré des pistes qui sillonnent les abords de Cheval Blanc Courchevel.

Une fois tranchée, l'enveloppe de chocolat blanc relève des strates successives aux couleurs vives : un gel d'herbes de haute montagne structure tout de suite cette composition avec un parfum singulier et inédit qui est immédiatement contrasté par un crémeux fruit de la passion. Une mousse noix de coco vient enrober un biscuit moelleux amande et croustillant citron vert coco.

Une création où la haute montagne et des notes exotiques se complètent, comme un jardin imaginaire, à découvrir à Courchevel.

La bûche des Neiges illustre la vision gastronomique de Yannick Alléno pour Cheval Blanc Courchevel : gourmande et audacieuse.

Elle incarne la saison des fêtes qui commence à Cheval Blanc Courchevel, dont l'art culinaire, le savoir-faire et la créativité guident tous les jours chacun des artisans, afin de faire rêver, et d'enthousiasmer les hôtes de la Maison et les gastronomes de la station.

À commander sur place, pour 6 personnes, 108€



CONTACTS PRESSE

LVMH Hotel Management

Anne-Laure Pandolfi, Directrice des Relations Publiques et de l'Innovation | a.pandolfi@lvmh.fr

Douzal

Sophie Douzal-Sarkozy, Fondatrice | ssarkozy@douzal.com | +33 1 53 05 50 00

Pierre Cauchois, Attaché de Presse | pcauchois@douzal.com | +33 1 53 05 50 00

À PROPOS

Cheval Blanc Courchevel en quelques mots

Au cœur des Alpes françaises, au sein du prestigieux jardin alpin, Cheval Blanc Courchevel a été imaginé comme un refuge d'exception au sommet. Ski-in ski-out, les trente-six chambres et suites offrent un accès direct au plus vaste domaine skiable au monde, le Domaine des Trois Vallées. Dans un esprit chaleureux et résolument contemporain, Cheval Blanc Courchevel réinterprète le séjour en altitude avec audace et modernité. Une Maison intime et chaleureuse où il fait bon se retrouver et s'abandonner. La Maison accueille un Spa Cheval Blanc proposant des soins et des massages exclusifs signés Guerlain. L'art culinaire orchestré par le Chef Yannick Alléno s'y décline également de multiples manières avec notamment Le 1947 à Cheval Blanc, un restaurant récompensé de trois étoiles au Guide Michelin ou encore Le Triptyque, offrant une carte authentique et gourmande à toute heure de la journée. Le Bar et son fumoir offrent un moment de détente dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, tandis que les plus jeunes peuvent profiter du Carrousel et du Paddock, des univers dédiés à leur amusement et spécifiquement imaginés pour eux.

Cheval Blanc Courchevel | Le Jardin Alpin | 73120 Courchevel 1850 | France
+33 4 79 00 50 50 | info.courchevel@chevalblanc.com | www.chevalblanc.com

LVMH Hotel Management

Avec la marque Cheval Blanc, LVMH Hotel Management développe une collection de Maisons d'exception dont la première, Cheval Blanc Courchevel, a ouvert ses portes en 2006 à Courchevel et la seconde, Cheval Blanc Randheli, à l'automne 2013 aux Maldives. La marque poursuit son développement international avec l'ouverture de Cheval Blanc St-Barth Isle de France dans les Caraïbes en octobre 2014 ainsi que de futurs projets notamment à Bali et à Paris au sein de la Samaritaine. LVMH Hotel Management opère aussi White 1921 Courchevel, White 1921 Saint-Tropez et La Résidence de la Pinède à Saint-Tropez.

LVMH Hotel Management | 22 Avenue Montaigne | 75008 Paris
+33 1 44 13 22 95 | press@chevalblanc.com | www.chevalblanc.com