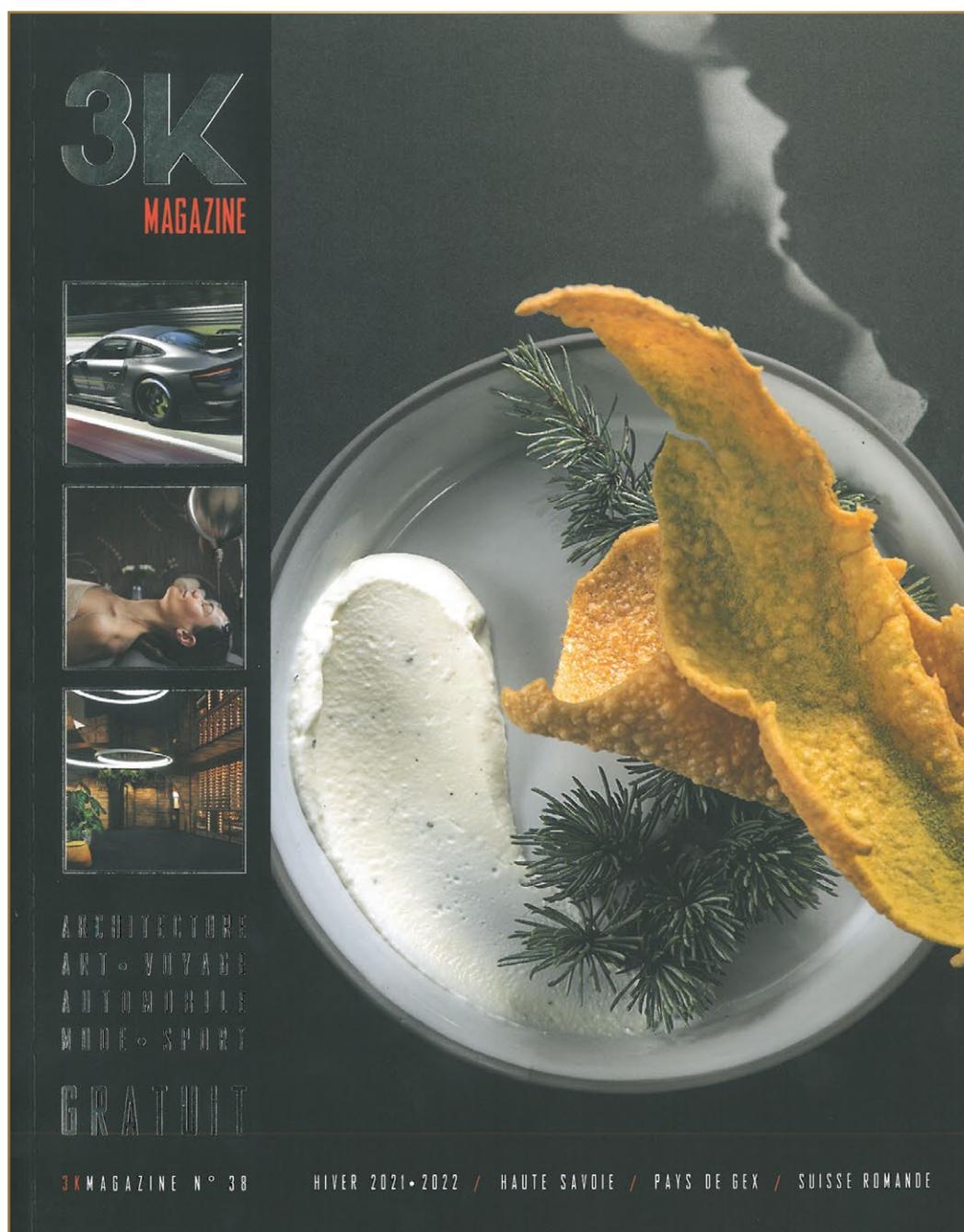


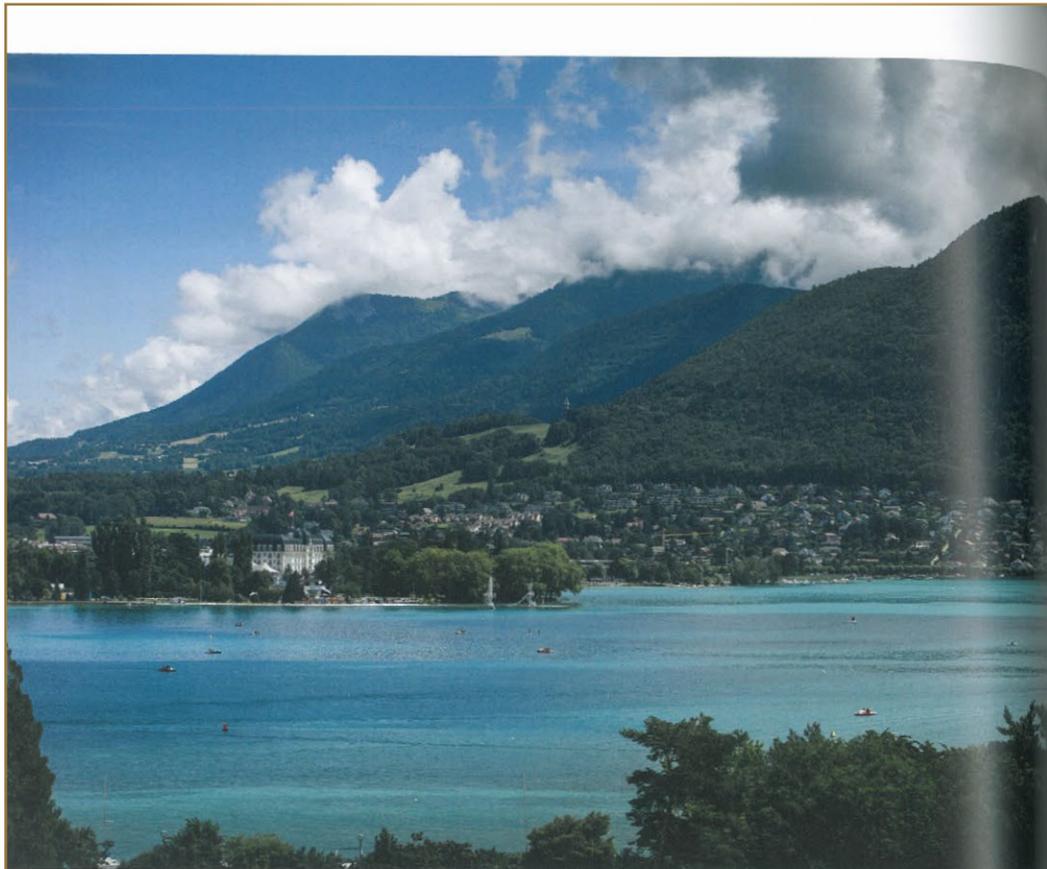
# REVUE DE PRESSE



Date : 14 décembre 2021

Page 1/8

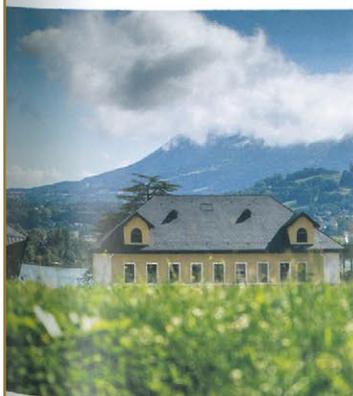




## Le Pélican, Nouvel hôtel expérientiel au cœur d'Annecy

ART DE VIVRE / 44

Textes : Agence Olivia Payerne  
Images : © Matthieu CELLARD



Dernier né du Groupe PVG (Pollet-Villard Groupe), ce tout nouvel établissement hôtelier de prestige, érigé dans un ancien bâtiment classé au patrimoine historique, est idéalement situé à l'entrée de la vieille ville d'Annecy, face au lac.

Composé d'une demeure ancienne et d'une aile récemment construite qui vient se fondre dans un écrin séculaire, cet hôtel 4 étoiles novateur, tisse, de manière symbolique, un pont entre l'histoire et la modernité. Annecy dispose désormais d'un nouveau fleuron hôtelier. Avec ses 101 chambres et suites, notamment La Suite Expérience, une table bistro-lounge & chic "Ô Bon Bec", une piscine extérieure chauffée, et une DJ en résidence, l'hôtel est pensé comme un véritable espace de vie.

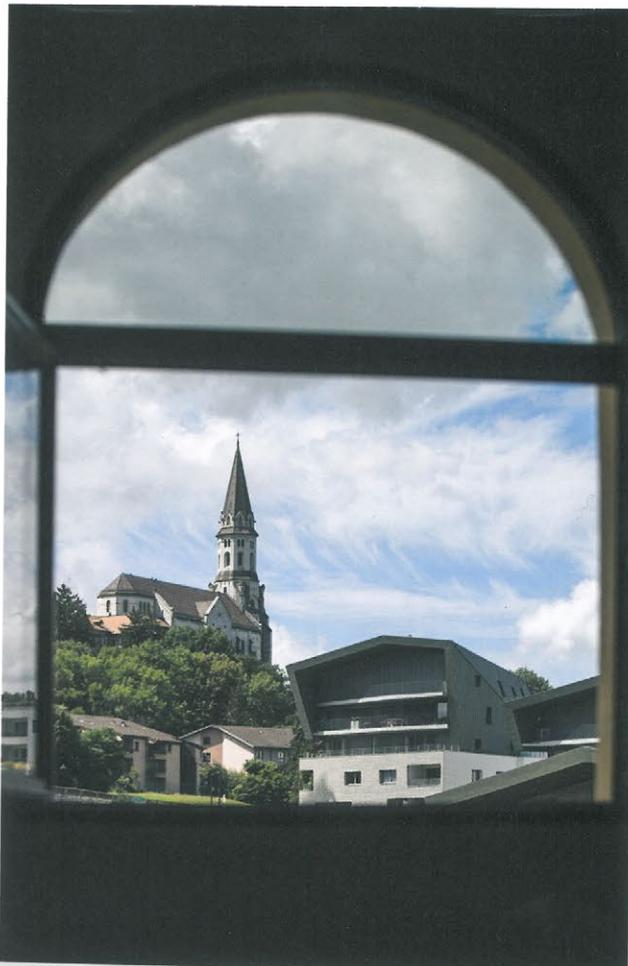
Un lieu aux multiples expériences, dynamiques et cosmopolites et à l'emplacement stratégique, qui manquait à la ville d'Annecy. Face au lac et à l'entrée de la vieille ville, Le Pélican s'impose comme un stop incontournable de la Venise des Alpes.

ART DE VIVRE / 45



## La renaissance des hospices : un lieu chargé d'histoire

C'est en 1820 que le bâtiment des hospices voit le jour à Anney. Dans les années qui suivent, l'architecte Prosper Dunant prend en charge la construction du premier hôpital en intégrant les bâtisses de l'ancien Couvent des Capucins. Des travaux d'extension sont ensuite dirigés par Ignace Monnet.



ART DE VIVRE / 46

## Un projet imaginé par Christian de Portzamparc

En 2009, débute le projet de l'écoquartier de l'Avant-Scène à Anney : des résidences modernes qui s'articulent autour d'un parc grand de deux hectares aux pelouses vastes et ouvertes au public. Christian de Portzamparc en est l'architecte, l'urbaniste, l'artiste et l'auteur. C'est à l'image de cet écoquartier que Christian de Portzamparc a pensé Le Pélican.

D'un côté se trouve le bâtiment historique riche d'une histoire séculaire, qui a fait l'objet d'une magistrale rénovation. Portée par le macaron du Pélican et d'un arbre représentatif, cette partie de l'hôtel est nommée : Le Cèdre.

De l'autre côté, la nouvelle partie de l'hôtel Le Pélican, prénommée "la Scène", doit se lire comme une falaise, une montagne brute travaillée par la nature et les éléments. Avec son parc à l'arrière, ce bâtiment très minéral contribue au concept cosmopolite du Pélican.

L'inspiration vient du lac et des montagnes. Ce sont les racines de ce nouvel ajout à un bâtiment historique.

La passerelle vitrée qui les relie, marque à la fois la rupture entre les deux bâtiments mais aussi le lien entre histoire et modernité, entre tradition et renouveau. Ce lieu offre un point de vue remarquable avec d'un côté, le lac d'Anney et de l'autre, la Basilique de la Visitation.

C'est à ce moment-là que l'histoire du Pélican débute : dans l'optique de rompre la monotonie de la façade, il est commandé à Joseph Tavernier une sculpture du Pélican, destinée à être placée sur le fronton triangulaire. Véritable emblème de la charité et de l'amour maternel, le Pélican est connu pour protéger et nourrir ses petits de ses entrailles. Le macaron du Pélican, conservé aujourd'hui, symbolise le fait de recevoir l'hospitalité. N'est-ce donc pas une remarquable coïncidence qu'un hôtel prenne possession de ces murs ?

À l'époque, il était coutume de planter un arbre à l'inauguration d'un édifice. Au Pélican, c'est un majestueux cèdre libanais, vieux d'un siècle et haut de 25 mètres qui trône fièrement devant la façade de l'hôtel.

En ces lieux, c'est toute l'histoire hospitalière de la ville au 19<sup>ème</sup> siècle, vestiges des œuvres de charité, de l'espoir et de la vie qui continue de perdurer.

## Une démarche responsable portée par l'hôtel

Tourné vers une démarche respectueuse de l'environnement, Le Pélican est réchauffé et rafraîchi grâce à une boucle d'eau thermique, située à 12 mètres de profondeur dans le lac d'Annecy. Cette innovation énergétique permet de couvrir 95% des besoins en chauffage et eau chaude sanitaire et 100% des rafraîchissements du quartier de l'Avant-Scène. Cette source locale et renouvelable permet de consommer 15 fois moins d'énergie qu'un circuit classique et économise 2 250 tonnes de CO2 par an, une prouesse dans le monde de l'hôtellerie !

Le Pélican a souhaité aller plus loin dans cette volonté écologique en rejoignant le collectif mondial "1% for the Planet", un réseau d'entreprises qui œuvrent à la protection de l'environnement. En s'engageant ainsi, Le Pélican reverse 1% de son chiffre d'affaires annuel aux associations agréées et ouvre la voie aux établissements hôteliers de France, car c'est une première dans le pays. Engagement également auprès d'Unisoap, la première association française qui recycle le savon des hôtels pour donner accès à l'hygiène à des populations défavorisées dans une démarche environnementale, humanitaire et sociale.

De plus, équipements et mobilier ont été sourcés au plus proche du Pélican, les propriétaires ont eu à cœur de valoriser le savoir-faire et les talents locaux en s'entourant de prestataires de proximité pour favoriser l'économie locale.

La Boulangerie Rouge, maître artisan emblématique d'Annecy depuis 1927 vient ainsi prendre place à l'hôtel Le Pélican. L'odeur du pain fumant et des viennoiseries chaudes attire les plus gourmands et l'on retrouve à l'entrée du Pélican une boutique moderne, grâce au marbre noir du Sahara et traditionnelle, avec la présence du bois. Ici, tout est agencé comme à la maison : gâteaux de Savoie, brioches praline, pain paillassé et baguettes croustillantes à l'origine de sandwiches aux recettes savoureuses sont à découvrir. Les pâtisseries et une offre snacking de qualité sont à consommer sur place ou à emporter.

ART DE VIVRE / 48



## L'architecte Hervé Lefillatre signe le concept de décoration

Hervé Lefillatre, annécien pure souche, a été formé au lycée Berthollet puis à l'école d'art d'Annecy. Il est même né dans l'ancien hôpital où se tient aujourd'hui l'hôtel Le Pélican ! Et si ce projet était finalement un signe du destin ? Architecte passionné, il puise son inspiration dans ses origines et la nature environnante. Le lac et les montagnes sont ses racines et ce sont aussi celles du Groupe PVG, implanté à La Clusaz et Annecy depuis plus de 40 ans. Hervé Lefillatre possède une vaste clientèle aux quatre coins de France, mais Le Pélican lui permet ainsi de revenir en plein cœur de sa ville natale. Le Groupe PVG lui a entièrement fait confiance en lui laissant carte blanche. Avec la nature comme élément central, l'architecte a souhaité jouer sur la communion entre les éléments et les matériaux.

## Le lobby Un cheminement vers la canopée

La réception du Pélican est un lieu pétillant, pensé comme le passage d'une forme concrète au spirituel, comme un sas tampon où les énergies positives se diffusent.

Dès le passage du carrousel, les yeux s'attardent, au sol, sur les 17 rayons de soleil de l'entrée qui invitent à pénétrer ce lieu singulier.

Tout est ouvert, de la réception en béton matricé, à la pièce d'accueil en baies vitrées. Les 2 majestueux arbres réalisés par Jean-Luc Ramasco font partie d'une scénographie totalement immersive : bruits d'animaux et sons de forêt plongent le visiteur dans un monde à part. Dirigé par le vol d'oiseau, ce dernier suit naturellement le chemin de la canopée.

À ce moment, deux choix s'offrent à lui, la partie restauration ou les chambres à l'étage.

## Les chambres et suites

Avec cette volonté de suivre le fil rouge du végétal au cœur de l'hôtel, l'accès aux chambres a été pensé autour de deux axes principaux : l'eau à l'état liquide pour rappeler le lac d'Anney et en opposition, l'état solide de la glace. Un établissement hôtelier hors norme, dont le parti-pris est de conjuguer l'originel et l'original.

## Une nouvelle vision de la chambre d'hôtel

Les 95 chambres et 6 suites du Pélican bénéficient toutes du charme apporté par le cadre unique et d'une luminosité remarquable en particulier dans l'ancien bâtiment.

Pensées comme des "placards ouverts" :

Ici, pas de portes intérieures aux dressings et autres rangements. L'aboutissement d'une réflexion des propriétaires qui ont constaté que bon nombre de clients oublient certains de leurs effets à l'hôtel.

Dans un écrin épuré, le mobilier sur mesure, le marbre et le bois sombre conjuguent leurs notes évocatrices pour ajouter modernité et raffinement au confort d'un refuge propice à la plénitude et au voyage intérieur.

Les miroirs sont orientés pour optimiser la lumière et apporter une vue inédite sur le lac ou la Visitation.

Similaires aux fissures d'une montagne, le dressing et le bureau sont déstructurés et faits de bois aux tons bleu Pélican. Les chambres sont éclairées de lampes suspendues à plumes ou en verre chromé fumé. Les fenêtres viennent elles, s'habiller de rideaux mouchetés confectionnés en ateliers à Talloires-Montmin.

Dans la salle de bain, c'est une invitation à la détente grâce au marbre blanc et à la mosaïque chaleureuse. La pause se prolonge ensuite sur les assises confortables, aux tissus moelleux bleu profond.

Les chambres et suites du bâtiment Le Cèdre sont les plus spacieuses et luxueuses avec leurs mezzanines ou estrades, afin de bénéficier de la meilleure vue possible sur le paysage d'Anney, son lac ou la Basilique de la Visitation.

La hauteur sous plafond et les poutres apparentes viennent agrémenter ces espaces en mêlant chaleur et élégance.



## La suite Expérience Une immersion

La vraie perle rare se trouve au sixième étage, sous les toits de l'ancien bâtiment, c'est la Suite Expérience... Cette folie est un incontournable pour les résidents de l'hôtel Le Pélican.

En effet, elle comporte une pièce ronde totalement immersive, en forme d'ogive, dotée d'un projecteur à 360° et de 7 caméras au sol permettant de découvrir selon son humeur la galaxie et ses étoiles, les eaux du lac d'Anney ou bien une forêt tropicale. De quoi se plonger dans un monde à part en mode igloo !

Une vraie prouesse technologique.

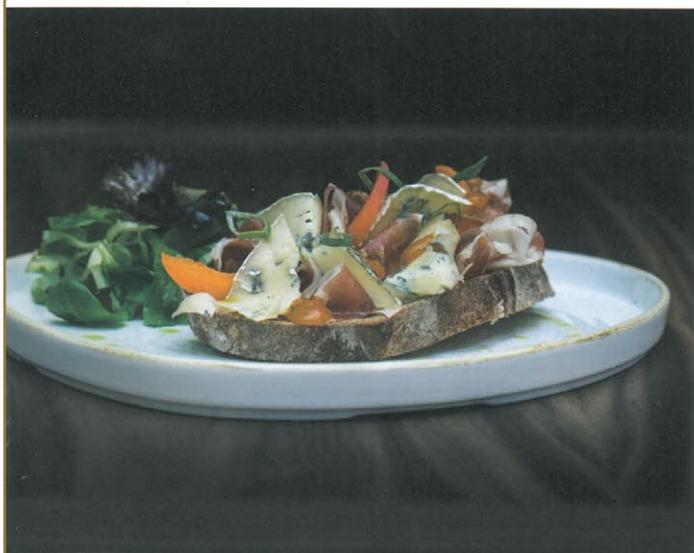
Le bâtiment La Scène peut s'enorgueillir de posséder la plus belle terrasse de l'hôtel avec la Suite Pélican du Lac. Cette chambre de 40 m<sup>2</sup> au décor raffiné et design profite de portes-fenêtres et d'une terrasse de 60 m<sup>2</sup> donnant tout droit sur le lac d'Anney et aménagée avec un spa tonneau, un espace salon d'été et des bains de soleil.

Un panorama renversant pour un séjour inoubliable.



ART DE VIVRE / 49

## Ô Bon Bec révolutionne la restauration classique



Ô Bon Bec revendique l'équilibre entre un endroit lounge, une animation festive et une hôtellerie branchée. Composé de plusieurs zones, le restaurant bistrannique Ô Bon Bec souhaite surprendre les visiteurs. Dedans, à table, au bar, sur un canapé, sous la verrière ou sur la terrasse, le lieu revisite l'art de recevoir.

C'est au premier étage, en traversant une canopée bruisant de chants d'oiseaux que l'on découvre Ô Bon Bec. A l'entrée, on admire, le bar à huîtres, la cave à vins et les caves d'affinage pour la viande maturée et les fromages de l'ouvrier affineur Dubouloz, Meilleur Ouvrier de France.

Dans cet esprit cosmopolite cher au Pélican, plusieurs ambiances et couleurs viennent délimiter les différentes parties de cette vaste salle de 280 m<sup>2</sup>.

Les tables basses et banquettes de l'entrée font écho aux assises classiques et aux mange-debout qui s'éssaiment près des fenêtres. Un canapé divisible, réminiscence revisitée des

"conversations" d'antan, apporte une touche d'originalité et de design dans l'espace lounge.

Le bar offre quant à lui des tabourets hauts face au cuisinier, pour une approche novatrice et plus interactive de la cuisine lors des live cooking.

Au cœur de l'étage, le bar, sobre et imposant se dévoile en bois brûlé noir. Lieu de rencontre des bons épicuriens, on y découvre de multiples attractions : un buffet de plats chauds ou froids selon le moment de la journée et des prestations de live cooking à savourer assis au comptoir.

Ô Bon Bec peut accueillir 160 personnes en intérieur dont une partie sous une verrière avec vue lac disponible été comme hiver.

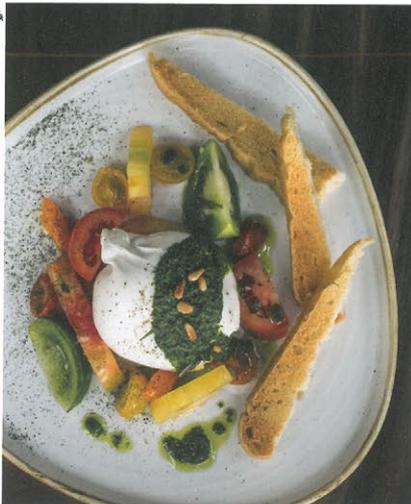
Durant la saison estivale, 110 personnes peuvent également profiter d'un repas en extérieur grâce à la terrasse face au lac.



## Le Chef Sylvain Fombertasse

Le Chef du Restaurant Ô Bon Bec est Sylvain Fombertasse, un acteur déjà connu du Groupe PVG puisqu'il a travaillé au sein des murs de l'Impérial Palace\*\*\*\* à Annecy.

Formé dans les cuisines lyonnaises de Bocuse et Pignol, ce fils de restaurateurs et frère de cuisinier a définitivement la gastronomie dans les gènes. Après 7 ans à la Brasserie de l'Impérial, le Chef Fombertasse change de rive pour proposer une cuisine bistrannique audacieuse et gourmande.



ART DE VIVRE / 52

## La carte

Au menu, un savant mélange de plats aux inspirations exotiques et aux produits du terroir français pour une explosion de saveurs en bouche.

## Pour éveiller les papilles...

Tataki de bœuf au saké Junmai, salade de wakamé et gingembre confit, pain au sésame marbré de foie gras, artichaut barigoule, chutney de mangue, pain viennois toasté carpaccio de poule et pequillos, pépite de chorizo, pain noir à l'encre de seiche.

Derrière le comptoir, un chef cuisine des tapas aux saveurs d'ici et d'ailleurs et captive les visiteurs.

Des assiettes de tapas entre 9 et 15 euros déclinées en version bistrannique entre 17 euros et 28 euros.

A la carte, des plats allant de 18 à 35 euros et des desserts à 8 euros, dont un signature, spécialement créé par la Boulangerie Rouge et intitulé "Le Pélican".

Enfin, le brunch dominical se décline en brunch journalier avec ses fameux œufs "Bénédicté" ! L'Ôthentic, le Ôslô, le Ôs British, Le Ôs Voyard, Le Ôs Veggie ou encore L'Italianô.

Ils seront disponibles tous les jours, à l'unité ou plus pour les gourmands.