



OUVERTURE



1. Écrin séculaire, le cœur de l'hôtel jouxte une extension imaginée par l'architecte Christian de Portzamparc dans l'écoquartier de l'Avant-Scène. 2. Enfant du pays, Hervé Lefillatre a opté pour une décoration végétale. 3. Les 280 mètres carrés du restaurant se partagent tables basses, assises classiques et mange debout. 4. Dans l'assiette, Ô Bon Bec cultive ses racines annéciennes au fil des saisons. 5. Par une boucle énergétique innovante, Le Pélican multiplie l'expérience du lac d'Annecy.

Annecy

OISEAU DE BON AUGURE

FACE AU LAC, ENTRE LA VIEILLE VILLE ET LA PLAGE DES MARQUISATS, LE DERNIER-NÉ DU GROUPE POLLET-VILLARD (PVG) DÉPLOIE DES AILES SENSATIONNELLES. DE SON BÂTIMENT CLASSÉ À SON EXTENSION INTÉGRÉE, L'HÔTEL LE PÉLICAN REVISITE L'IDENTITÉ ANNÉCIENNE JUSQU'À SA TABLE « Ô BON BEC », DE MÊME VOLÉE ÉPICURIENNE ET RESPONSABLE. **PAR Anne-Laure Murier**

Sur le fronton du bâtiment fondé en 1820, une sculpture atteste de la vocation des lieux, évolutive dans son accueil du public. D'abord hôpital en intégrant l'ancien couvent du Couvent des Capucins, ce monument historique, dûment classé, a tôt fait de s'identifier par un pélican. Connu pour nourrir ses petits avec soin, l'oiseau est un véritable emblème de charité et d'amour maternel. Convoquer l'hospitalité, avec ce blason, a coulé de source quand a émergé un projet d'écoquartier sur les rives du lac d'Annecy. Le célèbre architecte Christian de Portzamparc l'ayant imaginé, sa vision futuriste campe la deuxième aile où l'hôtel a pris ses quartiers depuis l'été dernier. D'un symbole à l'autre, puisqu'il était coutume de planter un arbre à l'inauguration d'un édifice, un majestueux cèdre libanais fait prendre de la hauteur à l'esprit des lieux, sous ses 25 mètres centenaires. L'innovation n'en est pas moins invitée, témoigne une boucle d'eau thermique. En prise directe avec les profondeurs du lac, cette source locale et renouvelable permet de consommer 15 fois moins d'énergie qu'un circuit classique et économise 2250 tonnes

de dioxyde de carbone annuellement. Non content de cette prouesse écologique dans son secteur d'activité, Le Pélican a rejoint le collectif mondial « 1% for the Planet ». Reverser ce pourcentage de son chiffre d'affaires à des associations agréées est une première pour un établissement hôtelier. Lequel, au profit de populations défavorisées, recycle par ailleurs le savon de ses 95 chambres et 6 suites 4 étoiles, pendant qu'il favorise les ressources locales. Déployé par le décorateur du cru Hervé Lefillatre, un fil d'Ariane végétal mène ainsi à une table bistronomique locavore, bien nommée Ô Bon Bec. On accède à cette bonne prise et ses différentes ambiances, au premier étage, en traversant une canopée bruisant de chants d'oiseaux. Bar à huîtres, cave à vin, cave d'affinage pour viandes et fromages, cuisine audacieuse du chef Sylvain Fombertasse, tapas concoctés depuis un comptoir ouvert... Mis en musique par un DJ, un vent frais met le feu au lac!

LE PÉLICAN

101 chambres et suites, table bistronomique Ô Bon Bec. Adresse page 172

© MARTHEU/CELLARD