



**voyage**DELUXE#89

# Voyage

*de luxe*

## Venise en Majesté

*Échappées belles*  
Copenhague  
Lisbonne  
Madrid  
Gstaad  
Camargue

Les nouveaux écrins à Paris - Kimpton St Honoré, Maison Mère, Maison Albar Le Vendome - et à Annecy, à Cognac, au Pays Basque, en Alsace, en Andalousie...

L 19895 - 18 - F 7,50 € - RD

BEIJES-00-00000000

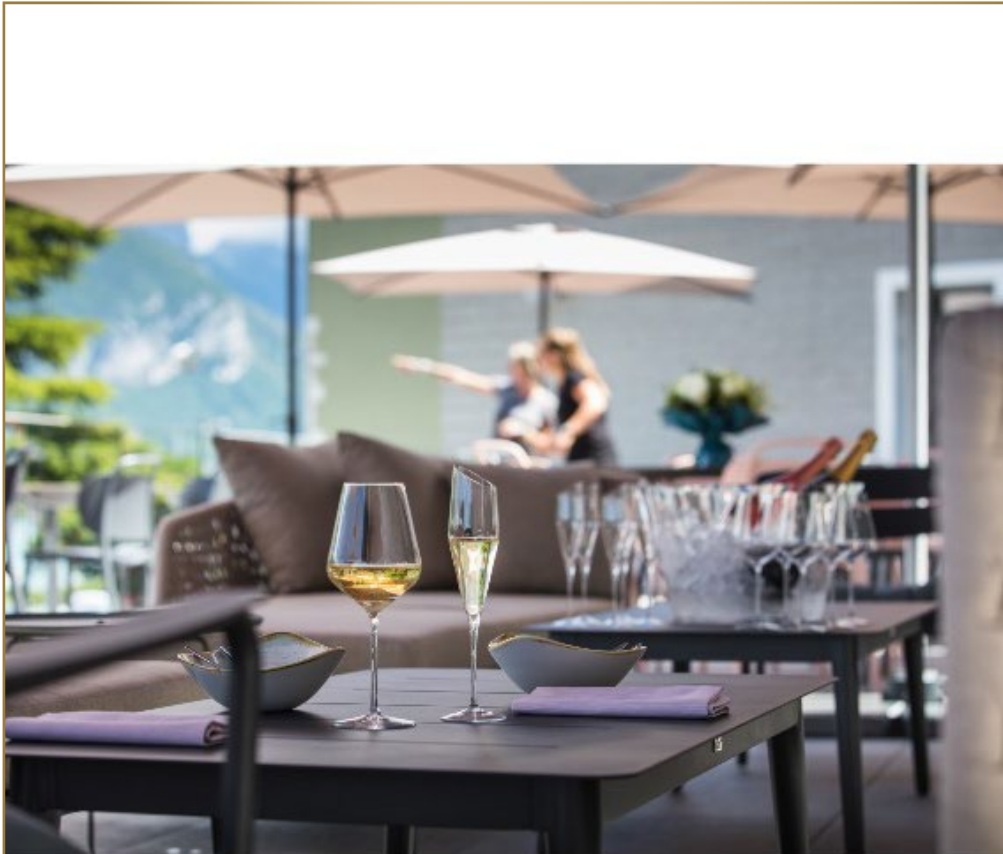
TESTÉ pour vous

LE PÉRIAN

## Drôle D'oiseau



52 | Voyage de Luxe | 11/2019



*Au bord du lac d'Annecy, ce nouveau 4-étoiles écolo-chic compte bien casser les codes de l'hôtellerie classique. Suiteigloo, programmation musicale avec Dj à demeure, carte tapas étoffée... Étonnement garanti.*

Par Annie Croizat  
Photos : Matthieu Cellard

#PVL153



Au pied du Semnoz, l'hôtel installé pour partie dans les anciens Hospices civils de la ville a gardé à la fois son cèdre centenaire et l'emblème de l'institution à son fronton : un pélican. D'où son nom. Nombre de légendes font de cet oiseau marin, qui fréquente aussi les grands lacs, un symbole de renaissance et de tendresse. De bon augure, non ?

Dernier né de la galaxie des hôtels gérés par le groupe Pollet-Villard (PVG), l'établissement s'intègre dans un « écoquartier » tout neuf, qui sera chauffé et refroidi par « une boucle d'eau thermique, créée à 12 m en profondeur du lac d'Annecy », ce qui est inédit en France. Baptisé l'Avant-Scène, il est construit sur le domaine de l'ancien hôpital qu'on a rasé, à l'exception justement du bâtiment principal relevant du patrimoine historique. Sa conception et ses 6 hectares ont été confiés à Christian de Portzamparc. Outre son matériau favori, le béton, notre architecte-urbaniste s'est régalé en employant zinc et verre.

#### **Vous n'êtes pas au bout de vos surprises**

À l'entrée, déjà, l'hôtel héberge une boulangerie-pâtisserie -salon de thé, fruit d'un partenariat avec la maison Rouge, une vraie institution annécienne. Le ton est donné. Le Pélican ambitionne de casser « les barrières et les codes de l'hôtellerie traditionnelle pour s'ouvrir et être propice aux rencontres ». Bien avant son ouverture cet été 2021, Olivier Pollet-Villard, directeur général du groupe PVG, annonçait la couleur : « Je vous garantis [...] des services atypiques et innovants ». « Nous espérons surprendre », renchérisait Philippe Gourgaud, entré dans le groupe en 2014. Promesse en passe d'être remplie.

#### **Faire bouger les codes**

Nommé chef exécutif de ce nouvel établissement, Sylvain Fombertasse s'y est employé. Venu de l'Imperial Palace, autre fleuron annécien du groupe PVG, il a mitonné une carte versée dans les cuisines du monde pour le restaurant nommé « Ô bon bec ». « Les produits locaux n'en sont pas moins privilégiés, les fromages de la famille Dubouloz, les salaisons et charcuteries de la maison Baud », précise-t-il. Sûr : vous allez adorer cette nouvelle table, sa vaste terrasse avec vue imprenable sur le lac mais aussi toutes ses annexes, bar à huîtres à longueur d'année, cave de maturation pour la viande (30 jours minimum)... Au Pélican, on doit pouvoir y venir et revenir pour de multiples bonnes raisons : boire un verre en savourant la programmation musicale de Liz Candy (DJ à résidence), déguster une côte de bœuf de 800 g ou grignoter quelques tapas.

#### **Les chambres échappent aussi au formatage**

Réparties entre les deux bâtiments de l'hôtel, le Cèdre (le bâtiment historique de 1820) et son extension contemporaine, la Scène, aucune ne ressemble à une autre. Ma préférence va à la suite Expérience au dernier étage (le seul qui soit dépourvu d'ascenseur), avec sa chambre igloo, où l'on s'immerge dans « un son et lumière cocooning ». Last but not least : la vue qu'on possède de cette suite à la fois sur les falaises du Parmelan et la basilique de la Visitation est exceptionnelle.

# REVUE DE PRESSE

