



AU COEUR DU VILLAGE

— ★ ★ ★ ★ ★ —

HOTEL • RESTAURANTS • SPA

La Clusaz • France



Dans la famille Pollet-Villard, je voudrais le père... et le fils

Le Groupe PVG ? Qui se cache derrière ces 3 lettres synonymes de succès story à La Clusaz ?

Gaston Pollet-Villard, 73 ans, fondateur du groupe et originaire de La Clusaz. Entrepreneur dans l'âme, autodidacte et animé par l'esprit de famille, il est rejoint en 2009 par son fils Olivier. Le jeu fait partie de son ADN : Gaston Pollet-Villard aime la bourse, le Monopoly grandeur nature (il achète des terrains, y construit des maisons, puis des hôtels), ou les cartes, activité qu'il pratique encore avec assiduité, mais ce n'est un secret pour personne à La Clusaz.

Gaston, comme tout le monde l'appelle à La Clusaz, « n'est pas là pour acheter du terrain » ! Quoi que ! C'est comme ça que l'histoire commence en 1979 lorsqu'il se lance dans la promotion immobilière. Durant une dizaine d'années, il embrasse la carrière de promoteur immobilier, avant de se diversifier et d'investir dans l'hôtellerie, avec l'hôtel Beauregard**** à La Clusaz, premier d'une longue série. Visionnaire, Gaston Pollet-Villard est aujourd'hui un acteur incontournable du tourisme en montagne.

En 2009, après un début de carrière dans la finance à Londres, son fils Olivier le rejoint pour continuer l'aventure familiale. L'union faisant la force, ils se lancent alors ensemble dans la construction du seul hôtel 5 étoiles de La Clusaz, suivie en 2013 par le rachat de l'Impérial Palace****, établissement mythique de la ville d'Annecy.

En Chiffres

5 HÔTELS DU 3 AU 5 ÉTOILES
DONT 1 RELAIS & CHÂTEAUX
7 RESTAURANTS

320 CHAMBRES ET 64 SUITES
3 RÉSIDENCES HÔTELIÈRES
+ DE 400 COLLABORATEURS

96 APPARTEMENTS
1200 LOGEMENTS

36 ANS D'EXISTENCE

3 CHALETs PRIVATIFS

1600 COUVERTS

1 CASINO

2 SPAS

1 FAMILLE

L'histoire dit que **Gaston Pollet-Villard** commença par ramasser des pierres des Aravis sur lesquelles il déposait des figurines de chamois qu'il revendait aux magasins de souvenirs, sous l'œil amusé et un brin perplexe de son père Charles. Rapidement, il se mit à importer le quartz, les cristaux, les améthystes du Brésil, de Madagascar... Puis se lança dans la construction. Au Cœur du Village****, il a souhaité mettre en valeur les bienfaits de ces cristaux et transmettre un peu de son histoire : une **collection impressionnante de quartz** accueille les visiteurs à l'entrée de l'hôtel et la marque **Cristal Spa** fut créée. Ça coule de source mais S'pa banal comme histoire !

1989
La Résidence**
Résidence hôtelière
La Clusaz

1992
Hôtel Beauregard****
La Clusaz

1997
Hôtel Alpen Roc***
La Clusaz

2010
Hôtel Au Cœur du Village*****
Relais & Châteaux
La Clusaz

2010
Hôtel Christiania***
La Clusaz

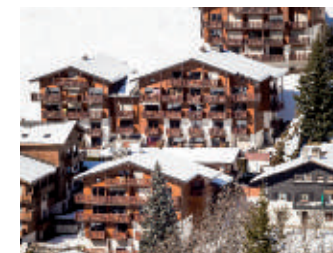
2011
Les Grandes Alpes****
Résidence hôtelière
La Clusaz

2013
Hôtel Impérial Palace****
Casino & Spa
Annecy

2015
Le Chalet du Cœur*****
Chalet avec services hôteliers
La Clusaz

2016
Les Cimes*****
Résidence hôtelière
La Clusaz

2018
Le Chalet du Bossonnet*****
Chalet avec services hôteliers
La Clusaz





La Clusaz, station de coeur

Nichée au pied du Massif des Aravis, la station de La Clusaz (à 3h45 de Paris en TGV, 30 minutes d'Annecy, 1 heure de Genève et 1 heure 45 de Lyon), animée en toute saison par une vie locale dynamique, conjugue **authenticité, grand ski et art de vivre**. Pas de bla-bla, ni de bling-bling, mais le cœur qui fait des bous, des bings et des bangs : ceux qui la découvrent ont le coup de coeur, les incondtionnels qui la quittent toujours le coeur gros. Il y règne une atmosphère à la fois familiale, festive et sportive. Pas étonnant que de grands champions en soient issus : Guy Perillat et Régine Cavagnoud (ski alpin), Edgar Grospron et Raphaëlle Monod (ski de bosses), ou encore Candide Thovex (freeride), pour ne citer que les plus illustres.

Hôtel Au Coeur du Village***** Relais & Châteaux

Unique **5 étoiles du Massif des Aravis**, l'hôtel **Au Cœur du Village******* bénéficie d'un emplacement privilégié au départ des pistes et au centre du village de La Clusaz.

Construit dans le style d'un chalet authentique de montagne, il associe subtilement les matériaux et équipements du luxe contemporain et le charme des lignes traditionnelles. Il accueille ses visiteurs dans **un cadre chic et intimiste**. Dans les 48 suites et 6 chambres, on retrouve une **une ambiance feutrée sur fond de bois**. Chacune des suites possède un balcon avec vue imprenable sur la montagne.



♥ **12 Suites Junior** (de 32 à 42 m²) : composées d'une grande pièce et d'un salon équipé d'un canapé-lit. Elles peuvent accueillir jusqu'à 3 personnes.

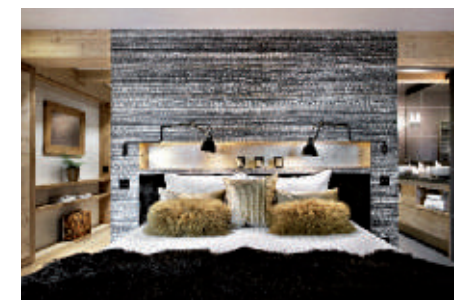
♥ **33 Suites Privilège** (de 46 à 50 m²) : **idéales pour les familles avec de grands enfants**, elles offrent 4 couchages et peuvent être communicantes la nuit et se transformer en 2 chambres indépendantes le jour.

♥ **3 Suites Familiales** (de 60 à 80 m²) : **2 suites en duplex**, composées d'une chambre parentale et d'un salon ainsi que d'une chambre et d'un lit en mezzanine à l'étage. **Elles peuvent accueillir 5 personnes. 1 suite de plain-pied pour 4 personnes**, composée d'une chambre parentale transformable en salon et d'une chambre indépendante. Peu d'hôtels de ce niveau offrent de telles possibilités pour les familles.



Le Chalet du Coeur

Le Chalet du Coeur, véritable écrin de 190 m² au cœur de la station, conjugue les **services exclusifs d'un hôtel 5 étoiles et le confort d'un chalet privatif haut de gamme**. Il y règne un esprit convivial, sur fond de bois brut et pierre de taille, réhaussé de velours et de fourrures de chèvre du Tibet.



Les 3 chambres, dans des univers totalement différents, se trouvent au premier étage. **Coup de cœur pour la chambre parentale « Panthère Noire » et sa double douche à l'italienne transformable en hammam... avec ciel étoilé !** Très spacieuse, elle est décorée dans des tons noir et or et dispose d'un accès privatif.

La seconde chambre double, **« Lynx »**, est agrémentée de fourrure de lynx et de papier peint en galuchat et possède également sa propre salle de bain.

La troisième chambre **« Ours Brun »**, véritable petit cocon douillet familial, est composée d'un lit double modifiable en lits jumeaux et de lits superposés de style « cabane » dans une atmosphère toute douce avec de la fausse fourrure façon « nounours ».

Le deuxième étage est un loft majestueux sous toiture, accueillant un grand salon disposé autour d'une cheminée centrale, une salle à manger équipée d'une table monumentale en chêne massif, une cuisine américaine avec un espace bar et doté d'une magnifique terrasse exposée plein sud.

Pour savourer le tout sans contrainte ; services exclusifs et conciergerie, ainsi qu'une **passerelle qui permet un accès direct au Cristal Spa avec réservation prioritaire**. D'autres services payants sont disponibles tels que la mise à disposition d'un cuisinier et d'un maître d'hôtel pour les dîners au Chalet, une sélection de vins et de liqueurs de la cave de l'hôtel, le service de blanchisserie...

++++ TARIF : A PARTIR DE 1 900 € LA NUIT

Au cœur de l'olympisme

« Citius, Altius, Fortius » ! « Plus vite, plus haut, plus fort », du 9 au 25 février 2018, Au Cœur du Village***** se met aux couleurs olympiques.

*Edgar Grospiron,
ambassadeur des J.O.
Au Cœur du Village******

En 1992, il remporte LE titre olympique en ski de bosses aux J.O. d'Albertville. L'enfant du pays devenu grand, et aujourd'hui reconverti en coach, chef d'entreprise et conférencier, viendra échanger avec les hôtes de l'hôtel pour leur faire partager son expérience de sportif de haut niveau. Au cœur des échanges, les corrélations entre sport et vie professionnelle lorsqu'il s'agit d'atteindre le plus haut niveau d'accomplissement dans un domaine.



*Le boss des bosses
en chair et en os*

Il commentera en direct, la finale de ski de bosses le dimanche 10 février, apportant son regard d'expert sur les performances des athlètes. Ensuite, il répondra aux questions des hôtes, le tout sur un ton informel.

*Un roi des bosses
toujours véloce ?*

Les volontaires de tous âges seront conviés à se confronter au champion sur ses terres lors d'une manche de slalom ou d'un relai, organisés pour l'occasion, dans une ambiance conviviale bien entendu ! Inutile pour cela d'être un champion. « L'essentiel n'est pas d'avoir vaincu mais de s'être bien battu », Baron Pierre de Coubertin.

*Au Cœur du Village*****
déclare sa flamme olympique*

Les équipes de l'hôtel Au Cœur du Village***** seront mobilisées à 100 % durant cette quinzaine. La décoration sera olympique, des menus spéciaux seront proposés aux hôtes, le Chef pâtissier réalisera une mascotte en chocolat géante, et, pour les enfants, les activités manuelles, ateliers et animations proposés prendront des allures olympiques.

Du baume au cœur et au corps

Sur 450 m², l'espace bien-être nous plonge dans une ambiance minérale, fondue dans un environnement savoyard chaleureux sur fond de boiseries blondes. La piscine ludique, chauffée, avec bain à bulles, nage à contre-courant, cols de cygne et parcours hydrojets pour les jambes, entourée de lambris et baignée de lumière grâce à une baie vitrée. La mezzanine permet d'accéder à l'espace sauna et hammam, qui n'est autre qu'une grotte de Cristal de Roche avec un ciel étoilé. Six cabines de soins sont réservées aux soins en collaboration avec Carita & Cinq Mondes, ainsi qu'une salle de gommage et de soins en duo. Enfin, une salle de fitness est en accès libre pour les clients de l'hôtel. Notre coup de cœur : le soin signature « Au Cœur du Cristal », véritable rééquilibrage énergétique du corps, il associe la stimulation de certains points réflexe, des manœuvres de lissage et le pouvoir bénéfique des pierres semi-précieuses.

++++ MASSAGE SIGNATURE "AU COEUR DU CRISTAL" (50 MIN) 130€

++ NOUVEAU ++

*« Homme sweet homme »
avec le soin anti-âge visage homme*

Toute l'expérience et le savoir-faire CARITA s'accordent au masculin dans ce soin pour l'homme, qui allie efficacité et relaxation pour gommer les effets du stress, de la fatigue et de l'âge. L'experte de beauté, en travaillant la matière de la peau avec des gestes souples et dynamiques, tonifie les peaux en manque d'élasticité et apaise les irritations quotidiennes. Les traits se détendent et le grain de peau est purifié, pour un éclat durablement retrouvé. Emmanuelle Foucaud, première « main », a dessiné une nouvelle expertise du modelage profond, en 14 mouvements et 4 mesures, qui complètent idéalement l'apport technologique en cabine. Le mouvement de la main, tel une vague, part de la surface de la peau, plonge dans les profondeurs pour aller travailler avec application les tissus, puis revient à la surface pour révéler « Le teint CARITA ».



++ NOUVEAU ++

Un soin pour les ados

Pensé pour ré-équilibrer les peaux mixtes à grasses, le Grand Soin Pureté Poudrée travaille en douceur la surface de la peau pour déverrouiller les voies de détoxification. Ce véritable rituel d'hydratation rééquilibrant visage aide la peau à respirer et à retrouver sérénité et régularité. Pour purifier efficacement et durablement les peaux mixtes à grasses, l'experte de beauté CARITA utilise le sérum poudré, activateur d'éclat hautement concentré en ingrédients actifs, associé à la technologie des ultrasons de la machine de beauté CARITA pour une peau visiblement purifiée, unifiée et transformée. Cette combinaison unique, aux résultats incomparables, n'est disponible qu'en cabine.



*Offre Séjour
« Lâcher prise » pour le SPA*

1 nuit en suite Junior pour 2 personnes
2 petits déjeuners, 2 dîners menu du jour au restaurant Gourmand Le Cœur (hors boisson)
2 soins de 50 minutes au Cristal Spa
Accès libre à l'espace SPA

++++ A PARTIR DE 465 € PAR PERSONNE



Au cœur de l'aventure

On profite d'un séjour Au cœur du Village***** pour s'initier, en famille ou entre amis, aux techniques de survie en pleine nature. Départ en raquettes pour un site forestier encadré par l'Académie des Techniques de Survie, **seul partenaire exclusif et officiel en France de l'Académie des Techniques de Survie de Bear Grylls, de l'émission « Man Vs Wild »**. On découvre comment s'orienter, utiliser des plantes sauvages, trouver et potabiliser de l'eau ou de la neige et on s'initie aux techniques de feu, d'abri, de sécurité... Grisant de quitter son confort l'espace d'une journée... et de le retrouver le soir !

++++ **SÉJOUR EVASION**
1 NUIT **EN SUITE PRIVILÈGE POUR 4 PERSONNES**,
2 ADULTES ET 2 ENFANTS DE 8 À 12 ANS.
4 PETITS DÉJEUNERS ET 4 DINERS MENU DU JOUR AU
RESTAURANT GOURMAND LE CŒUR (HORS BOISSON)
1 ACTIVITÉ SURVIE POUR 4 PERSONNES À LA JOURNÉE
(ENFANT À PARTIR DE 8 ANS)
ACCÈS LIBRE À L'ESPACE SPA.
À PARTIR DE 1 180 € POUR 4 PERSONNES



Sucrer les fraises, rouler dans la farine... un jeu d'enfant

Tout un programme proposé aux enfants de 4 à 13 ans par **Vincent Deforce, le Chef pâtissier**. Il animera des ateliers, rythmés par le calendrier (fêtes de fin d'année, Epiphanie, Chandeleur, Pâques) et avec cette année une inspiration olympique, destinés à **les initier à la pâtisserie de manière ludique** et à leur faire découvrir ce qui se trame dans les cuisines d'un établissement 5 étoiles. Répartis en 2 groupes d'âges et équipés de toques et de tabliers, ils dégaineront poches à douille, fondant, glaçage, shamallow, paillettes, perles, pépites et autres décors en chocolat ou en sucres multicolores pour transformer biscuits, sablés et pâtisseries en chefs d'œuvres féériques. Ensuite, un petit tour dans les cuisines pour réaliser, selon les jours, une Mousse au chocolat aux Smarties ou un Chocolat chaud « grand-mère ». Le soir venu, quelle fierté de déguster sa création avec le menu enfant ! Un atelier très chou et un Chef pâtissier même pas au bout du rouleau !

++++ ATELIERS DE 45 MIN. PROPOSES PENDANT LES VACANCES SCOLAIRES LE JEUDI APRES LE SKI.
INCLUS DANS LE SEJOUR

Au cœur de toutes les attentions

Spa, conciergerie, magasin et ski room intégrés, navettes, produits d'accueil Cinq Mondes, room service 24h sur 24, on retrouve tous les services d'un hôtel de luxe... et même bien plus, puisque **les familles y sont traitées en VIP**. Pendant les vacances scolaires, un **espace de 200 m²** est dédié **aux enfants avec des animateurs présents de 17h à 22h (le tout gratuitement)** : jeux de société, jeux éducatifs, baby-foot, salle de cinéma et ateliers divers. Ils pourront également prendre leur repas dans la salle de restauration qui leur est réservée, toujours sous la surveillance bienveillante des animateurs, autour d'un buffet varié et équilibré, car rester à table avec les adultes, c'est pas toujours des vacances ! Chaque mercredi pendant les vacances de Noël et de février, la piscine leur est réservée après le ski pour des animations et défis aquatiques. L'hôtel propose également **un service de baby-sitting** sur demande.



++ NOUVEAU ++ Les Apéritivos

Les jeudis et vendredis soir, de 18h30 à 21h, ont lieu les Apéritivo au bar de l'hôtel Au Cœur du Village*****. Des rendez-vous festifs où le jazz est mis à l'honneur par Kristin Marion et Philippe Martel. Formée au jazz vocal aux Etats-Unis Kristin a baigné dans le Jazz depuis son adolescence. Son swing, son timbre de voix, ses improvisations percutantes et son incroyable énergie font d'elle une grande chanteuse de Jazz, Blues et Gospel, reconnue en France et outre atlantique. Philippe, quant à lui est un pianiste de Jazz franco-canadien avec lequel elle est en parfaite osmose musicale. A eux deux, ils forment un duo détonant. Un moment convivial de jazz festif comme on l'aime !

++ NOUVEAU ++ Initiation au yoga



Le Vinyasa est l'une des disciplines de yoga les plus pratiquées en occident. Il s'agit d'enchaînements dynamiques constitués de séries non figées visant à unir, tonifier et harmoniser le corps et l'esprit à travers les asanas (postures), le pranayama (maîtrise de la respiration) et la relaxation, et qui s'adressent à tout le monde. En les pratiquant régulièrement, on sculpte, tonifie et affine son corps en devenant conscient de son souffle et en adaptant ses mouvements sur lui. **Cet hiver, on le pratique avec Laura Au Cœur du Village***** à La Clusaz le mardi de 17h30 à 18h30 et le jeudi de 7h30 à 8h30 durant les vacances scolaires. Parfait pour se détendre ou se mettre en jambe.**

++++ VACANCES DE NOËL ET DE FEVRIER – INCLUS DANS LE SEJOUR. SEANCES PRIVEES SUR DEMANDE

Relaxation sous-marine

A la recherche d'une expérience nouvelle ? On se jette à l'eau pour une séance de relaxation sous-marine encadrée par un moniteur de plongée. Un concept inédit où la plongée n'est plus une fin en soi mais un moyen de se détendre, de se vider la tête, d'accéder à un monde en apesanteur et de redécouvrir le confort foetal, bref, de se sentir... comme un poisson dans l'eau !

++++ SUR RESERVATION ET EN MATINEE POUR LES CLIENTS DE L'HOTEL.
TARIF : 50 € LA SEANCE DE 15 MINUTES
PRESTATION OFFERTE AUX HOTES DU CHALET SUR CERTAINES PERIODES



Les soirées abracadabrantes

Harry Covert débarque avec ses tours de magie Au Cœur du Village*****. Un soir par semaine pendant les vacances de Noël et de février, il revisite avec humour les grands classiques de la magie, mais présente aussi ses propres créations. Un spectacle que l'on savoure en famille. Puis, c'est avec malice qu'il passera de table en table au restaurant Le Cœur pour des tours de close up. Des animations (cartes, pièces, cordes, triche, torsion de métal et mentalisme), qu'il réalise sous les yeux des spectateurs. Sa dextérité et son humour parfois épicé raviront les plus sceptiques. Lui aussi sera d'humeur olympique durant la quinzaine.

++++ PRESTATION DISPONIBLE DURANT VACANCES DE NOËL ET DE FEVRIER ET COMPRISE DANS LE SEJOUR





La bouche en cœur

Un nouveau Chef ! Cette année, **Cédric Heurtebise** reprend le flambeau de la gestion des deux cuisines d'Au Cœur du Village****.

Passé par la Table de Joël Robuchon, le Royal Barrière à Deauville, ou encore le Ari Moana, restaurant du Four Seasons de Bora Bora, il rejoint le Groupe PVG en 2014, où il officie comme second dans les 2 restaurants : « Le Cœur », restaurant gourmand qui propose des plats gourmets revisités, et bien sûr, le restaurant gastronomique « Le Cinq ».

Il propose à ses hôtes une expérience gastronomique inoubliable composée d'une multitude de saveurs, dans un décor cosy et contemporain. Dans chaque assiette la créativité et l'aisance du Chef se dévoilent grâce à de belles cuissons et des assaisonnements justes, avec des associations originales qui marquent les esprits : Le Caviar, Gelée de Langoustine, Condiment d'Oeuf dur, le Maquereau de petite Pêche, Compotée d'Echalote à la Tomate, Crème de Moutarde, la Soupe froide de Petits Pois, Copeaux de Foie-Gras et Magret fumé, le Foie-Gras de Canard français des élevages Mitteault à Chalandray....



A ses côtés, **Vincent Deforce**, Chef pâtissier, reste son partenaire d'exigence à qui l'on doit, entre autres gourmandises, le Vacherin Citron Meyer et Noisettes du Piémont, Glace au Foin, ou encore un dessert autour de la Poire et du Miel qui reste un must. Ce jeune belge de 30 ans officie à l'hôtel Au Cœur du Village**** depuis 2012. Passé par les cuisines du Hilton Resort & Spa à l'île Maurice puis du restaurant étoilé Le Charlemagne en Bourgogne comme Chef pâtissier, il envisage la pâtisserie comme un art. Généreux et passionné, il ouvre sa cuisine aux enfants pour leur faire partager sa passion.

Cet hiver, c'est donc sous l'impulsion de Cédric Heurtebise et de Vincent Deforce, laissant libre cours à leur créativité, que « Le Cinq » évolue et propose désormais 3 menus en 5, 7 ou 10 séquences.

Une exceptionnelle cave à vins promet de satisfaire les palais les plus exigeants et, Côté « Cœur », une cave à fromages vitrée, approvisionnée par Alain Michel, quatrième génération de Maîtres fromagers affineurs à Annecy, rendent l'expérience inoubliable. Il affine ses fromages à Annecy dans une cave creusée en 1870 dans une barre rocheuse, à une température de 12 degrés, idéale pour l'affinage des reblochons, tommes, persillés, Abondance, Beaufort, etc... Entre la poire et le fromage, on est aux anges... et on peut prolonger le moment dans le fumoir.

++++ 'LE CINQ', OUVERT AU DINER DU MERCREDI AU DIMANCHE SUR RESERVATION UNIQUEMENT (28 COUVERTS).

Le Chef juste pour moi

L'art culinaire ne s'invente pas, il s'apprend, se crée, et se réinvente ; et quand c'est avec un Chef, c'est encore mieux ; et si c'est lui qui se déplace, c'est épatant... et chic aussi ! Cédric Heurtebise, Chef talentueux Au Cœur du Village**** cuisine au Chalet du Cœur avec les hôtes, selon un menu établi conjointement à l'avance ou une demande précise. Il se charge des courses et débarque dans la cuisine pour transmettre ses techniques culinaires, ses savoir-faire de pointe et surtout la passion de son travail, car la cuisine, c'est avant tout une affaire de passion. L'occasion rêvée de passer en cuisine dans une ambiance conviviale et de déguster ensuite le festin préparé à 4 mains avec un grand Chef, que l'on soit débutant ou cordon bleu. Juste avant de passer à table, il ne refusera sûrement pas de revenir soulever les couvercles pour s'assurer que l'élève a bien assimilé et de partager un apéritif bien mérité.

++++ PRESTATION SUR RESERVATION, UNIQUEMENT LE DIMANCHE ET LE LUNDI
TARIF A PARTIR DE 750 €



Séjour Gastronomique du mardi au dimanche

1 nuit en suite privilège pour 2 personnes,
2 petits déjeuners
2 dîners au restaurant gastronomique Le Cinq 10 séquences
2 coupes de champagne

++++ A PARTIR DE 499 € PAR PERSONNE



© Ludovic diorio - DgC Photography - Frédéric Duranet - Studio 404 - Stéphane Viron - Laura Fournier - Jean-Marie Meo



AU COEUR DU VILLAGE

— ★ ★ ★ ★ —
HOTEL • RESTAURANTS • SPA
La Clusaz • France

www.hotel-aucoeurduvillage.fr

Contacts Presse

DUODECIM

Lac d'Annecy – Amélie Penz – amelie@duodecim.com

Paris – Alyse Zajackowski – alyse@duodecim.com

+ 33 (0)4 50 66 93 25 - + 33 (0)1 71 60 33 53