

**LE 1947 REJOINT LE PALMARÈS DES RESTAURANTS TRIPLEMENT
ÉTOILÉS AU GUIDE MICHELIN**

LA DISTINCTION 3 ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN ACCORDEE AU RESTAURANT LE 1947 DE
CHEVAL BLANC COURCHEVEL ORCHESTRE PAR YANNICK ALLENO



Paris, Février 2017

Cheval Blanc Courchevel est fier de recevoir la distinction trois étoiles du guide Michelin pour son restaurant Le 1947, dirigé par Yannick Alléno.

Cheval Blanc Courchevel remercie Yannick Alléno qui, depuis ses débuts au restaurant Le 1947, bouleverse les codes de la gastronomie en proposant des expériences inédites et une cuisine résolument moderne, en parfaite cohérence avec les valeurs qui animent le groupe LVMH : créativité, savoir-faire et goût d'entreprendre au service de l'excellence.

Cette troisième étoile récompense le travail et l'audace créative de Yannick Alléno et des équipes de Cheval Blanc Courchevel. Depuis son arrivée en 2008 au restaurant Le 1947, il élabore une gastronomie où les saveurs et le goût sont au cœur des toutes les compositions. Yannick Alléno puise également dans les richesses du terroir savoyard pour construire sa carte. Par exemple, pour cette saison, il propose un brochet rôti à l'os à moelle au poivre et au vin jaune, qui réunit les saveurs des lacs de la région et des produits maraîchers de saison. Le brochet est préparé sur un os à gouttière avec une feuille de chou embeurrée garnie d'une purée d'épinard et accompagné d'un millefeuille où se superposent épinard, maviar et gravlax d'omble chevalier.



Yannick Alléno, Chef du restaurant Le 1947, Cheval Blanc Courchevel :

« Je ressens une immense joie et je remercie le guide Michelin pour la confiance qu’il nous témoigne à travers cette nouvelle distinction. Ce restaurant est un écrin formidable ; c’est là-haut que sont nées les sauces modernes. Je suis très heureux pour Monsieur Arnault, avec qui notre groupe partage ces valeurs fondamentales d’excellence et de créativité. Merci bien sûr aux équipes de LVMH Hotel Management qui nous soutiennent depuis le premier jour dans ce pari fou de renaissance de la cuisine française. Un immense bravo à Gérard Barbin dont la force de travail et la régularité sont exceptionnelles, bravo à vous tous et merci. »

Olivier Lefebvre, Directeur des activités hôtelières de LVMH et Président de Cheval Blanc Courchevel :

« Nous sommes très honorés de cette reconnaissance qui vient consacrer nos dix années de quête d’excellence et d’innovation. Nous partageons cette joie avec Yannick Alléno et l’ensemble des équipes de Cheval Blanc Courchevel que nous remercions chaleureusement pour leurs efforts et leur engagement. »

CONTACT PRESSE

LVMH Hotel Management

Anne-Laure Pandolfi | E. a.pandolfi@lvmh.fr

Douzal

Sophie Douzal-Sarkozy | E. ssarkozy@douzal.com

Pierre Cauchois | E. pcauchois@douzal.com

Tel. +33 1 53 05 50 00



A PROPOS

Cheval Blanc Courchevel

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 s'y décline également de multiples manières avec notamment le 1947, un restaurant récompensé de trois étoiles au Guide Michelin et orchestré par le Chef Yannick Alléno, ou encore le Triptyque, offrant une carte montagnarde simple 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 endroits dédiés à leur amusement et spécifiquement imaginés pour eux.

Cheval Blanc Courchevel | Le Jardin Alpin | 73120 Courchevel 1850 | France
+33 (0)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 qu'avec de futurs projets notamment à Oman, 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 privilégie dans une logique d'intégration verticale un contrôle complet de ses marques. Une équipe interne dédiée, issue de l'industrie du luxe et de l'univers hôtelier, assure le développement, la conception, la construction et l'exploitation de chacune des propriétés.

LVMH Hotel Management | 22 Avenue Montaigne | 75008 Paris
+33 (0)1 44 13 22 95 | press@chevalblanc.com | www.chevalblanc.com