



Communiqué de presse

DES LE 14 DECEMBRE 2012, L'ALPEN RUITOR EST HEUREUX DE VOUS PRESENTER SA NOUVELLE VERSION QUATRE ETOILES

ET LE NOUVEAU SPA « ANNE SEMONIN » POUR LE BIEN ETRE DU SKIEUR

L'Alpen Ruitor, hôtel légendaire de Méribel Mottaret, le premier créé dans la station, fait peau neuve et passe de trois à quatre étoiles. De nombreux réaménagements, une nouvelle conception du bar et du restaurant, avec une terrasse très « cosy mountain », la création d'un spa... Tout a été repensé ! Et ce, dans un seul but : améliorer le confort et le bien être du skieur – et de toute la famille - après une longue journée de ski. Car c'est bien là la première préoccupation de la famille Fenestraz, propriétaire des lieux.

D'où la création d'un SPA, le premier à Méribel Mottaret. On y trouve les équipements les plus modernes alliés aux techniques ancestrales et aux produits naturels d'Anne Semonin.

*« Dans une atmosphère raffinée, douce et feutrée, le spa Alpen Ruitor offre un espace privilégié dédié à la beauté et au bien-être et vous invite à découvrir **le Soin du Skieur Anne Semonin conçu en exclusivité pour la clientèle exigeante de l'Alpen Ruitor**, en quête d'efficacité et d'une qualité de service absolue. Avant ou au retour des pistes, ce soin hydratant du visage est suivi d'un massage ressourçant procurant une expérience sans précédent de relaxation et de sérénité.*

Plongez-vous dans le monde de quiétude du spa Alpen Ruitor, redécouvrez vos sens et ressortez détendus et revitalisés ». Anne Semonin

Suite de la visite guidée dans ce dossier de presse.

Renseignements : Hôtel Alpen Ruitor, 73550 MERIBEL- MOTTARET
Tél : (33) (0) 4 79 00 48 48 – Fax : (33) (0) 4 79 00 48 31
www.alpenruitort.com - info@alpenruitort.com

Contact presse :

SD Communication – 102, rue de l'Ourcq 75019 PARIS

Sylvie Durand +33 (0) 1 40 34 17 44 / +33 (0) 6 12 13 66 20 : durand.syl@orange.fr

Fabrice Boussin - +33 (0) 6 87 27 90 28 - E-mail : fboussinpresse@free.fr



Informations

73550 MÉRIBEL – MOTTARET, SAVOIE – FRANCE
Tel. +33(0) 4 79 00 48 48 – Fax +33(0) 4 79 08 48 31
www.alpenruitort.com • info@alpenruitort.com



Contact presse

SD Communication / 102, rue de l'Ourcq 75019 – PARIS

Sylvie Durand

+33 (0) 1 40 34 17 44 / +33 (0) 6 12 13 66 20 / durand.syl@orange.fr

Fabrice Boussin

+33 (0) 6 87 27 90 28 / fboussinpresse@free.fr

Une Renaissance dans l'esprit de la Tradition

*Quand Hospitalité rime avec Hérité; Authenticité,
Sincérité et Qualité sont au rendez vous*

Un quatre étoiles au cœur du plus grand domaine skiable

Fondé en 1978 par le couple Fenestraz, Raymonde et André, l'hôtel Alpen Ruitor fut à l'origine d'une nouvelle station de ski, Méribel Mottaret. Le petit nouveau de l'époque a beaucoup d'atouts : situé au cœur des 3 Vallées, il offre un accès direct sur toutes les pistes des trois vallées de Belleville, Méribel et Courchevel; situé à 1750 m. Une vraie manne pour les skieurs invétérés désireux de ne pas perdre une seconde de ski. Aujourd'hui, son fil Raoul Fenestraz et sa femme Stéphanie ont repris le flambeau. Profitant du rachat de deux commerces avoisinants ils refondent la structure de l'hôtel sans en changer le nombre de chambres : 44 dont 4 familiales, une suite et un duplex. Mais nouveauté quand même côté chambre, celles donnant sur les pistes de ski ont été renforcées d'une seconde baie vitrée afin d'optimiser le confort acoustique. Désormais, de chaque côté de l'hôtel la tranquillité du dormeur est assurée.

Un nouvel essor pour l'hôtel

S'élevant comme un sommet au milieu des pistes, l'hôtel se fond dans le paysage enneigé. Les extensions n'ont altéré en rien l'architecture de l'immeuble. La boutique de sport et la crêperie annexées, soit 240 m², étaient déjà intégrées dans le bâtiment. Elles ont permis de repenser totalement les espaces intérieurs que sont le bar, la salle du petit déjeuner -originale avec le buffet servi dans son vieux chalet-, le restaurant dirigé par le Chef Pacôme Piolet, la réception et le tout nouveau Spa. Et aussi, véritable vitrine de l'hôtel, de réaménager une terrasse très cosy en plein soleil, face aux pistes de ski. C'est l'agence nîmoise Carré Concept qui a reçu la mission de concevoir le tout.

Le grand salon réception totalement réaménagé

Dans le plus pur style montagnard, les murs sont habillés de bois italien de grande qualité et peints de majestueuses fresques alpines. De gros canapés moelleux invitent à la détente. Un vrai plaisir de s'y lover au retour d'une tonique journée de ski et de se laisser bercer par la magie des flammes dansant dans l'immense cheminée tout en bois massif. Et cerise sur le gâteau, si l'on peut dire, de délicieuses pâtisseries faites maison par le chef pâtissier Sébastien Thomas sont offertes à l'heure du goûter.

Tout est transformé mais rien n'a changé

Car tout ici exprime la chaleur et la convivialité chères aux Fenestraz depuis toujours. Celui qui passe la porte de l'hôtel doit se sentir véritablement accueilli et avec générosité. Un délicat cadeau de bienvenue pour chacun et de ravissantes peluches pour les petits. En effet, prendre soin du client, lui offrir de l'attention, n'est pas une stratégie marketing mais bien une authentique valeur familiale transmise de mère en fils et étendue à tout le personnel. A commencer par la directrice actuelle de l'hôtel Ophélie Juillard, gardienne de l'état d'esprit de cette famille. Etat d'esprit que l'on peut résumer par cette phrase mythique de Raymonde Fenestraz : "Les hôtels sont l'âme de leur propriétaire, ils peuvent difficilement être un produit financier". Tout est dit!



Informations

73550 MÉRIBEL - MOTTARET, SAVOIE - FRANCE
Tel. +33(0) 4 79 00 48 48 - Fax +33(0) 4 79 08 48 31
www.alpenruitorm.com • info@alpenruitorm.com



Contact presse

SD Communication / 102, rue de l'Ourcq 75019 - PARIS
Sylvie Durand
+33 (0) 1 40 34 17 44 / +33 (0) 6 12 13 66 20 / durand.syl@orange.fr
Fabrice Boussin
+33 (0) 6 87 27 90 28 / fboussinpresse@free.fr



Tout n'est que luxe, quiétude et sérénité!

*Après l'effort,
le réconfort*

Le premier Spa de Méribel Mottaret

Fidèle à sa réputation, l'Alpen Ruitor innove! Tout comme il fût le premier hôtel bâti à Méribel Mottaret en 1978, il est aujourd'hui, en 2012, le premier à y ouvrir un Spa. Uniquement réservé au bien-être et à la détente du skieur. Mais là encore à la manière Fenestraz, c'est-à-dire avec une réflexion sur ses besoins véritables. De quoi a-t-on envie après une longue journée de ski? Ce nouveau Spa en est la réponse.

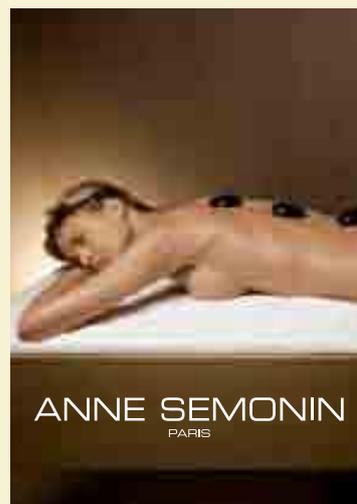


Techniques modernes et soins particuliers

Douche sensorielle relaxante ou tonifiante, jacuzzi, sauna, hammam. Le tout complété par deux salles de soins et massages qui proposent notamment un soin relaxant aux pierres chaudes et un massage spécial skieur conçu spécifiquement pour l'Alpen Ruitor. Une détente totale du corps et de l'esprit, c'est exactement ce dont a besoin le skieur fourbu.

Anne Sémonin en exclusivité

Et c'est l'esprit Anne Sémonin, reine de la beauté et du bien-être au naturel, qui règne sur le lieu. Les massages aux pierres chaudes et les "spécial skieur" : c'est elle. On y retrouve aussi ses produits à base d'huiles essentielles, d'oligo-éléments, d'extraits de plantes, d'extraits marins et d'actifs issus de la biotechnologie. Autrement dit, un Spa conçu sur le respect du rythme du corps et les bienfaits de la nature.



Informations

73550 MÉRIBEL - MOTTARET, SAVOIE - FRANCE
Tel. +33(0) 4 79 00 48 48 - Fax +33(0) 4 79 08 48 31
www.alpenruitort.com • info@alpenruitort.com



Contact presse

SD Communication / 102, rue de l'Ourcq 75019 - PARIS

Sylvie Durand

+33 (0) 1 40 34 17 44 / +33 (0) 6 12 13 66 20 / durand.syl@orange.fr

Fabrice Boussin

+33 (0) 6 87 27 90 28 / fboussinpresse@free.fr



La pause après ski bien méritée

Un cocon douillet et protecteur contre le froid

La Table du Ruitor : une bulle chaleureuse et conviviale

Aménagé sur deux étages, tout en bois, le restaurant est comme un refuge chaleureux. Dès l'entrée, on ressent le côté authentique et rassurant, deux valeurs chères aux Fenestraz. Le midi on y déjeune bien au chaud entre deux descentes à ski. Le soir, changement d'atmosphère. Ambiance "barbecue entre amis" ou "joyeuse soirée savoyarde" ; rôtissoire et cuisine au grill ouverte sur les convives, raclettes, fondues et autres spécialités du cru. C'est au choix! Leurs points communs ? La fraîcheur et la grande qualité des produits cuisinés en toute simplicité.

La salle du petit-déjeuner : Le confort d'un "chalet"

Un vrai décor de théâtre, la salle dédiée aux petits-déjeuners est aménagée comme un chalet intérieur. On y sert un magistral buffet comprenant entre autres des œufs cuisinés à la minute selon les envies du client. Et, toujours la petite attention particulière : des collations à emporter pour le skieur passionné qui veut profiter de la journée entière sans perdre trop de temps au déjeuner.



Le bar et sa terrasse : Le centre d'attraction

Au rez-de-chaussée, le bar! Lumineux, il offre une vue magnifique sur les pistes à travers ses larges baies vitrées et se prolonge par une superbe terrasse à ciel ouvert, toujours ensoleillée. Le genre d'endroit, très recherché aux sports d'hiver, où il fait bon se poser et se réchauffer en plein soleil. Le joyau de l'hôtel en quelque sorte. Et comme telle, cette terrasse est particulièrement soignée et cosy...Mais toujours dans l'esprit authentique montagnard : grandes tables en bois, sièges et fauteuils assortis, recouverts de peaux de mouton, plaids en laine à disposition...Une petite ambiance musicale enveloppe le tout dans un agréable Bien-être. Quel que soit le moment de la journée, on s'y sent bien! Soit pour boire un verre ou une boisson chaude mais aussi pour se restaurer à l'heure du déjeuner ou encore savourer de délicieuses crêpes à l'heure du goûter.



Pacôme Piolet : un chef qui a fait ses classes

Petit-déjeuner, petite et grande restauration, pâtisserie maison, tout cela est réalisé sur place et de main de maître par le chef et ses équipes. Pacôme Piolet s'est formé au Martinez et possède aujourd'hui son propre restaurant dans le Var, à Mons, "Chez Barbaroux". L'hiver, il a choisi les paysages enneigés pour venir y exercer ses talents culinaires autour de l'authentique cuisine savoyarde.



Informations

73550 MÉRIBEL - MOTTARET, SAVOIE - FRANCE
Tel. +33(0) 4 79 00 48 48 - Fax +33(0) 4 79 08 48 31
www.alpenruitort.com • info@alpenruitort.com



Contact presse

SD Communication / 102, rue de l'Ourcq 75019 - PARIS
Sylvie Durand
+33 (0) 1 40 34 17 44 / +33 (0) 6 12 13 66 20 / durand.syl@orange.fr
Fabrice Boussin
+33 (0) 6 87 27 90 28 / fboussinpresse@free.fr

Portrait d'une Famille de Coeur

Chez les Fenestraz quand on divise on multiplie. Mais ce n'est pas une question de mathématique, plutôt de philosophie, voire de valeur familiale. Leur devise ? Ils l'ont empruntée à Paolo Coelho : "Le bonheur se multiplie si on le divise".

RAYMONDE

Une personnalité hors du commun

Tout commence par Raymonde. Née à Moûtiers (73) dans une famille d'agriculteurs, c'est une petite fille vive et observatrice, qui de plus est élevée avec des valeurs terriennes et de bon sens. Très vite, elle développe une capacité à tirer un enseignement de chacune de ses expériences. Dans les années 50, elle entrevoit le potentiel d'avenir du ski. Et pourtant elle n'est pas voyante, juste visionnaire... Elle a tout simplement remarqué au fil des années, alors qu'elle gardait les vaches aux champs, le nombre croissant de voitures équipées de ski. C'est tout bête mais redoutablement efficace. De là, contrairement à ses concitoyens de l'époque, elle décide de regarder vers le haut plutôt que vers le bas ; vers la montagne plutôt que vers la ville. Ses capacités feront le reste. Maligne et futée, elle apprend, sur le tas et vite, de ses divers postes : gouvernante dans les familles bourgeoises, femme de chambre dans les hôtels jusqu' à directrice d'un petit hôtel en Angleterre. De tout cela elle en retire un sens de l'hospitalité de qualité. Et la conviction profonde que le vrai luxe ne passe pas par l'ostentatoire mais par des valeurs de générosité, de sincérité et d'authenticité au service d'une convivialité chaleureuse. Sa destinée est en marche.

RAYMONDE ET ANDRÉ

Deux regards tournés dans la même direction

Mais le vrai déclic, l'impulsion décisive vient de sa rencontre avec André, son futur mari. Tous deux sont audacieux, volontaires et convaincus que la montagne, c'est l'avenir. Ensemble, ils se tournent vers Courchevel et c'est le coup de foudre ! L'endroit leur semble idéal pour y installer leur rêve. Ils y bâtissent des chalets de luxe et des résidences skis aux pieds, faisant d'eux les pionniers de la station de sports d'hiver qui a l'aura qu'on lui connaît aujourd'hui. Et ils iront bien au-delà de leur rêve ! De là, ils créeront un véritable empire reconnu internationalement. On leur doit les domaines du Jardin Alpin et de Bellecôte, le Chalet de Pierre, l'Agence Courchevel... Suivront des hôtels de luxe tels que l'Alpen Ruitor, l'Hôtel de La Loze et, joyau de la collection, les Airelles, un somptueux hôtel, considéré comme le plus bel hôtel des Alpes françaises. Aménagé avec faste dans le plus pur style austro-italien, il a accueilli les personnalités et les têtes couronnées lors des J.O de 1992.

Cette réussite vertigineuse n'est pas le fruit du hasard mais bien d'une conception particulière de l'hôtellerie ancrée sur des valeurs d'authenticité et sur la qualité – quasi passionnelle – de



Partager ses Rêves: une Affaire de Famille!

l'hospitalité. Une conception qui fut reconnue par la légion d'honneur pour Raymonde remise par Paul Bocuse en 2005.

"Vous êtes condamnée à réussir dans l'hôtellerie de luxe car vous dirigez votre hôtel comme la cliente la plus pénible" lui avait prédit Pierre Constant, le premier directeur d'hôtel dont elle s'est entourée et auprès duquel elle a beaucoup appris. La destinée s'est accomplie!

RAOUL ET STÉPHANIE

Le don du bonheur en héritage

Aujourd'hui leur fils Raoul a repris l'affaire avec sa femme Stéphanie. Mais en digne fils de ses parents, il ne se contente pas de la faire fructifier. Il s'est mis en tête lui aussi de réaliser ses rêves. Raoul est un grand spécialiste de Polo, Stéphanie est pilote professionnelle d'hélicoptère. Grands sportifs tous les deux, ils en ont les qualités : déterminés, audacieux, ouverts et passionnés. Ils sont aussi épris de grands espaces. Et c'est vers l'Argentine qu'ils se sont tournés dans les années 2000. Cette terre sur laquelle Raoul a enraciné ses souvenirs d'enfance et de complicité avec son père. Ils y ont implanté des hôtels de luxe d'un nouveau genre, El Colibri à Cordoba et House of Jasmines à Salta, les deux sont Relais & Châteaux ou "Palaces Ruraux" comme les appellent Raoul. L'objectif ? Exercer leur art de recevoir si particulier et faire découvrir la beauté des paysages et les particularités du pays. Tout cela dans le total respect du site, de la tradition et de la culture du lieu.

A la manière Fenestraz, la passation a bien eu lieu.

Passation de pouvoir mais aussi passation d'une énergie particulière, celle des Fenestraz qui plane dans toutes leurs créations à travers deux générations. Une énergie qui ne devrait pas s'éteindre de sitôt car elle semble déjà transmise à la troisième génération: Victoire, 21 ans, étudiante en management, Gautier, 16 ans et Sacha, 13 ans les enfants de Raoul et Stéphanie. Tous trois sportifs, volontaires et passionnés, ils auront eux aussi leurs rêves à réaliser et leur propre façon de les partager.



Les Chambres

38 chambres de 25 m², 1 duplex de 40 m², 1 suite de 45 m² et 4 chambres familiales de 35 m². Toutes sont dotées de balcons, sans aucun vis-à-vis, avec vue sur les pistes ou sur la vallée de Méribel. Les chambres côté pistes sont maintenant équipées de doubles baies vitrées pour un confort acoustique optimal. Toute la literie est neuve, toutes les salles de bains ont été rénovées.

Le Bar

Ouvert sur les pistes, le nouveau bar propose une fois par semaine des animations musicales (DJ – Concerts). Les après-midis, pâtisseries maison et crêpes salées ou sucrées sont proposées.

Le Restaurant : "La Table du Ruitor"

Le nouveau restaurant s'étend sur 2 étages pour une capacité de 300 couverts et offre de nombreuses spécialités savoyardes, de la cuisine au grill et rôtissoire ainsi que de merveilleuses pâtisseries faites maisons.

Terrasse de 150 couverts située plein sud et ouverte sur les pistes de ski.

Rez-de-chaussée avec vue panoramique du domaine des Trois Vallées et espace fermé pour les petits groupes.

Le tout sous la houlette du chef expérimenté Pacôme Pialet et de son chef pâtissier Sébastien Thomas.

La Salle de Séminaire

40 m² de salle lumineuse et modulable parée de baies vitrées ouvertes sur la vallée, d'une capacité de 25 à 40 personnes.

Le Spa

Hammam, jacuzzi, sauna, douche sensorielle, 2 salles de soins et en exclusivité, les produits de soin naturel d'Anne Sémonin. Accueil possible pour les "non résidents" sur réservation.

Ouverture

Ouvert de mi-décembre jusqu'à mi-avril.

Les Plus

*Du personnel parlant plusieurs langues.
Des cadeaux d'accueil pour petits et grands.
Un cocktail de bienvenue chaque semaine.
Une soirée savoyarde offerte aux clients de l'hôtel.
Un service de conciergerie qui prend en charge toutes les demandes des clients.
Parking couvert à disposition.
Animaux acceptés.*

Le Complexe Hôtelier

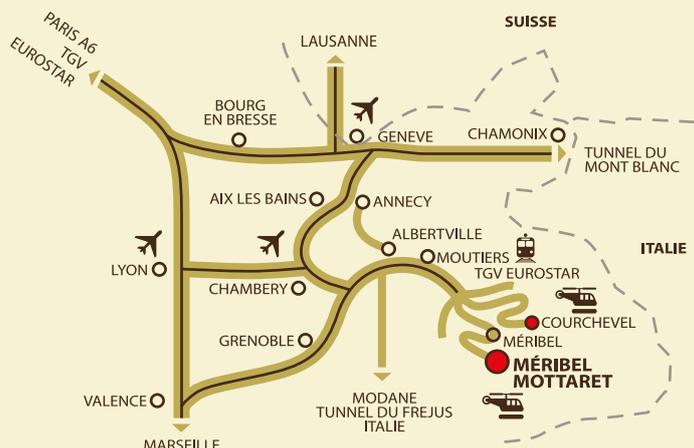
Hôtel 4 **** (nouvelle norme) composé de 44 chambres dont 1 duplex et 1 suite, une salle de séminaire, un restaurant "La Table du Ruitor" (cuisine de produits authentiques), une salle petit déjeuner avec à l'intérieur un chalet pour le buffet continental et plats chauds, un bar ouvert sur les pistes, un vaste salon avec cheminée, un coin bibliothèque et un centre spa. Equipement Wi-Fi gratuit dans tout l'Hôtel.

Le Site

L'hôtel situé à Méribel Mottaret -1750 m d'altitude soit un enneigement garanti par un label- est le cœur des 3 Vallées, ce qui permet un accès direct aux 600 km de pistes de ski du plus grand domaine skiable au monde. En plein centre de la station, proche de toutes les commodités et de l'École de Ski Française.

L'Environnement

A 30 mn de la gare de Moûtiers et à 2h30 des aéroports internationaux de Genève et Lyon.



Les Tarifs

- Chambre *Classique* : de 295 € à 430 €
- Chambre *Familiale* : de 590 € à 755 €
- Duplex : de 760 € à 870 €
- Suite : de 795 € à 905 €
- Formule demi-pension : 55€ par personne et par jour



Informations

73550 MÉRIBEL - MOTTARET, SAVOIE - FRANCE
Tel. +33(0) 4 79 00 48 48 - Fax +33(0) 4 79 08 48 31
www.alpenruitort.com • info@alpenruitort.com



Contact presse

SD Communication / 102, rue de l'Ourcq 75019 - PARIS
Sylvie Durand
+33 (0) 1 40 34 17 44 / +33 (0) 6 12 13 66 20 / durand.syl@orange.fr
Fabrice Boussin
+33 (0) 6 87 27 90 28 / fboussinpresse@free.fr

Un site au sommet

Des pistes pour tout horizon, de la neige pour toute la saison



Un domaine skiable inégalé et inégalable

À 1750 m d'altitude, la Station Méribel Mottaret est sertie par les trois vallées que sont Belleville, Méribel et Courchevel. Concrètement, elle est au cœur de 330 pistes de ski et 600 km de glisse. C'est le plus grand domaine skiable au monde. Le paradis des skieurs! Un paradis qui fête cette année ses 40 ans d'existence, soit une promesse d'événements à venir.

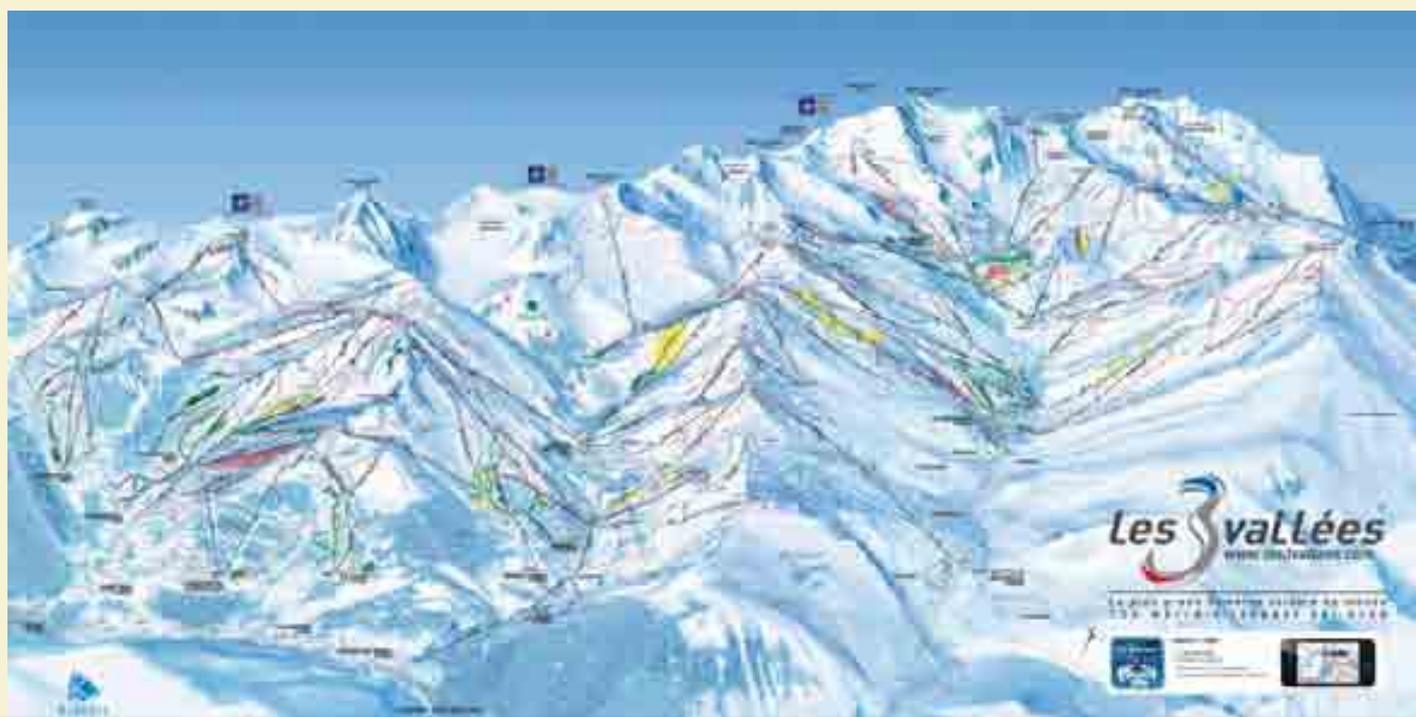


La certitude de skier toute la saison

Des pistes de toutes parts et... toujours enneigées! Car à Méribel Mottaret, l'une des stations les plus élevées de Méribel, la neige ne fait jamais défaut. Et ce du début à la fin de la saison. Le label "garantie neige" dont bénéficie le domaine en atteste.

Sportif mais aussi convivial et familial

Méribel Mottaret est certes un repaire pour les skieurs de haut niveau mais les autres ont aussi de quoi faire. Outre les nombreuses pistes faciles, on peut y faire du ski de fond, de la luge. Les distractions familiales et les activités pour les plus jeunes ne sont pas oubliées : snow parc, jardin d'enfant, et aussi bar, restaurant, discothèques...D'autant plus que la station totalement piétonne permet aux enfants de jouer en toute sécurité. Autrement dit Méribel Mottaret est un lieu de tendance multi-générationnel!



Informations

73550 MÉRIBEL - MOTTARET, SAVOIE - FRANCE
Tel. +33(0) 4 79 00 48 48 - Fax +33(0) 4 79 08 48 31
www.alpenruitorm.com • info@alpenruitorm.com



Contact presse

SD Communication / 102, rue de l'Ourcq 75019 - PARIS
Sylvie Durand
+33 (0) 1 40 34 17 44 / +33 (0) 6 12 13 66 20 / durand.syl@orange.fr
Fabrice Boussin
+33 (0) 6 87 27 90 28 / fboussinpresse@free.fr