



Bien être & Confort : toujours plus...

Comme souvent à ce niveau de prestations, l'essentiel se cache dans les détails. Rien n'est donc laissé au hasard par les propriétaires pour côtoyer l'excellence en 2012 : humidificateurs en chambre pour atténuer la sécheresse de l'air des montagnes, eau de soin parfumée soigneusement appliquée lors du service du soir, mise à disposition de docks pour Ipad dans les chambres, Ipad à disposition sur demande. Autre nouveauté à la demande des plus exigeants, Le Savoie met à disposition de ses clients en suite un vélo elliptique, un vélo d'appartement ou un rameur, avec vue imprenable sur la Face de Belvedere.

Les Enfants sont rois...

Très attaché à soigner l'accueil des familles, Le Savoie innove encore pour offrir aux enfants de merveilleux souvenirs de leurs vacances à la neige. Dès leur installation à l'hôtel, les enfants bénéficieront d'un accueil spécial avec quelques douceurs de circonstance, des petits cadeaux surprises, un matériel de ski adapté et la fameuse mascotte du Savoie : une peluche souvenir choisie spécialement pour eux !

Ils pourront ensuite profiter d'une salle de jeux décoiffante dont la surface a été agrandie pour augmenter les possibilités de s'amuser. Les consoles dernières générations seront à l'honneur et une très large sélection de DVD pour les petits sera à leur disposition. Mais ce n'est pas tout ! Des menus et des goûters ont été spécialement créés pour les enfants en tenant compte d'un bon équilibre alimentaire et du plaisir de se mettre à table en famille !



Spa Payot : nouveaux soins originaux

Le célèbre Spa Payot du Savoie enrichit encore sa gamme de soins avec des propositions originales qui font la réputation de la marque et construisent son succès depuis près d'un siècle.

Payot lance l'**Hydra Expérience** pour toutes les peaux. Un mélange précieux de tous les sens, texture, arôme, toucher et gestes pour offrir une expérience unique avec des résultats incroyables en termes d'hydratation et d'éclat. La peau est instantanément nourrie, les ridules sont lissés et les premiers signes du vieillissement effacés !

Des soins qui seront prodigués dans un environnement et une ambiance retravaillés grâce à des petites améliorations qui feront la différence.

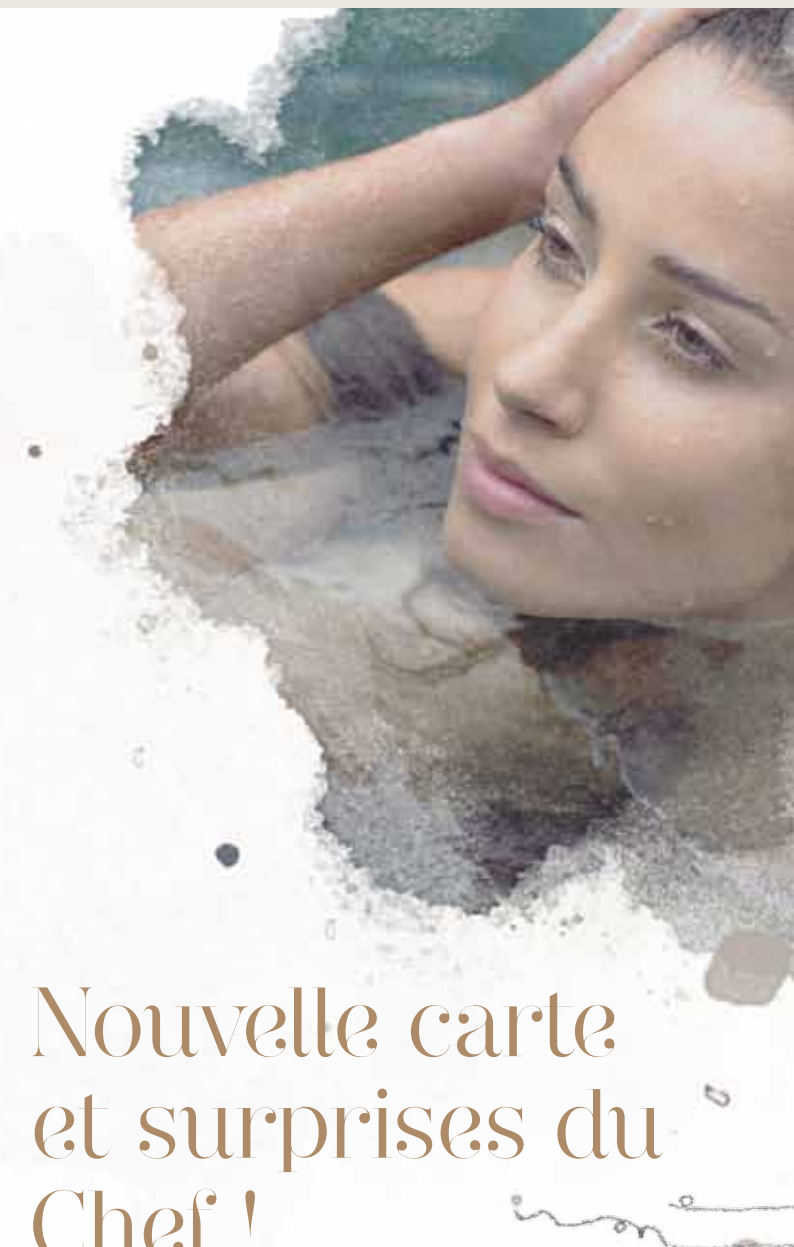
Nouvelle carte et surprises du Chef !

Comme chaque saison, le talentueux chef du Savoie, Alexandre Fabris imagine une nouvelle carte gastronomique avec une véritable mise en avant du terroir, un authentique respect des produits régionaux et une utilisation judicieuse des mets de saisons.

Côté douceur, le partenariat avec Philippe Rigolot, champion du Monde de Pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France se poursuit. Ce pâtissier surdoué signera la carte des desserts du Savoie avec quelques créations inédites déjà vedettes au pays des douceurs !

Toutes les fêtes du calendrier des clients du Savoie seront l'occasion de menus spéciaux : Noël, Nouvel An, Noël Russe, Chandeleur, Saint-Valentin, Pâques, etc.

La Carte des vins de Savoie sera étendue pour faire d'étonnantes découvertes !





Pro-Shop N°1 au Top européen !

Selon une enquête internationale de SkiSet, le Pro-Shop Killy Sport du Savoie a été élu magasin Skiset N°1 en Europe grâce à la qualité de son accueil et aux compétences de son personnel.

Evénements 2012

- Menus spéciaux 4 mains avec Xavier Mathieu, célèbre chef étoilé de l'Hostellerie le Phébus***** à Gordes dans le Lubéron.
- Accords parfaits : soirées découvertes avec Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommeiller du Monde 1992, auteur de nombreux ouvrages consacrés aux vins, chroniqueur médias, considéré comme l'un des plus grands experts des vins en France et dans le monde !





Une journée magique avec Ingrid...

Après plus de douze ans au sommet du ski mondial, l'enfant du pays, Ingrid Jacquemod, a décidé de mettre fin à sa carrière de championne.

Ingrid a été pendant de nombreuses années la meilleure skieuse française, vainqueur d'une Coupe du Monde de descente et auteurs de plusieurs podiums, sélectionnée pour représenter la France lors des trois derniers Jeux olympiques d'hiver et abonnée aux places d'honneur dans le Top 10 mondial des meilleures skieuses de la planète !

Durant toutes ces années, Ingrid est restée fidèle à sa station. Ambassadrice de charme de Val d'Isère, elle a porté très haut les couleurs de son village savoyard aux quatre coins du globe.

Aujourd'hui, Ingrid abandonne la Coupe du Monde mais ne raccroche pas ses skis. Elle s'associe avec Le Savoie pour proposer à ses clients une expérience unique : vivre une journée exceptionnelle avec une championne

amoureuse de sa montagne, capable de vous faire vivre différemment une journée de ski grâce à son expérience au plus haut niveau, son expertise du matériel, sa parfaite connaissance du domaine skiable et sa gentillesse.

Ingrid vous rejoindra dès le matin au Savoie pour partager un café et préparer votre journée avant le départ pour les pistes où elle vous guidera dans son domaine en s'adaptant à votre niveau et en vous livrant les secrets de la fameuse piste olympique de la Face. Après un bon déjeuner en altitude, vous finirez votre journée de ski avec notre championne avant un retour à l'hôtel. Vous dînez en soirée au Savoie en compagnie d'Ingrid : ce sera alors l'occasion pour notre championne de vous raconter d'incroyables anecdotes locales ou de partager la grande histoire d'une des meilleures skieuses au monde !

Partagez une journée de ski avec Ingrid, c'est vivre la montagne avaline avec la plus douée de ses enfants, digne héritière de Jean-Claude Killy !



Philippe Rigollot, un champion du monde au Savoie !

Après une première tentative couronnée de succès en 2011, Le Savoie et Philippe Rigollot ont décidé d'unir leurs talents pour signer une magnifique carte des desserts.

Philippe Rigollot ne pouvait rêver meilleur début de carrière en faisant ses premiers pas dans le métier chez Lenôtre, le plus célèbre traiteur français. Des débuts très prometteurs puisqu'il devient ensuite rapidement Chef Pâtissier du Pré Catelan qui obtient aussitôt une 2^{ème} étoile Michelin. Quelques années plus tard, il rejoint Anne-Sophie Pic à Valence et décroche avec son équipe une magnifique 3^{ème} étoile en 2007. Entre-temps, Philippe Rigollot devient Champion du Monde de Pâtisserie en 2005 (en équipe avec Christophe Michalak et Frédéric Deville) avec des créations gourmandes qui charment complètement le jury. Toujours en quête de perfection, il décroche également

le titre envié de Meilleur Ouvrier de France, l'aboutissement d'un rêve pour ce jeune surdoué.

Aujourd'hui installé avec son épouse à Annecy, la Venise des Alpes, il dirige la « Pâtisserie Philippe Rigollot » où il exprime son incroyable talent en toute liberté. *« J'essaie de mettre en avant les produits, de jouer des saveurs fruitées pour moins sucrer les desserts en associant différentes textures et températures pour qu'ils soient goûteux et présentés avec authenticité et simplicité. »*

Des valeurs communes qui ont scellé l'amitié entre la famille Giraud, propriétaire du Savoie, et Philippe Rigollot qui signera cette année la carte des desserts de l'hôtel et formera ainsi avec Alexandre Fabris le binôme parfait au service de l'excellence gastronomique française dans ce petit paradis savoyard !