



Communiqué de presse
Hiver 2017-2018

L'Hôtel Héliopic Sweet & Spa dévoile son nouveau Restaurant

Akashon



C'est à Chamonix Mont-Blanc, au cœur des Alpes, que le rendez-vous est donné. Le 1^{er} décembre 2017, l'Hôtel Héliopic**** Sweet & Spa rouvre pour la saison hivernale avec un tout nouveau design pour son restaurant où élégance et convivialité se rencontrent autour de la table.

AKASHON

Nouveau nom, nouvelle ambiance: « le restaurant fait honneur à ses origines en tirant son nom d'une expression savoyarde signifiant *par surprise*. Niché au cœur de l'hôtel, **AKASHON** est une invitation à se laisser embarquer dans un voyage des sens surprenant » explique Romain Trollet, PDG d'ASSAS Hotels.





Communiqué de presse Hiver 2017-2018

Côté décoration, le lieu est entièrement repensé par les architectes d'intérieur Anna Leymergie et Lancelot Letellier d'OTSO Studio. Inspirés par le passé industriel de la région, ils ont travaillé les matériaux bruts en les alliant à des matières plus douces.

Anna Leymergie et Lancelot Letellier se rencontrent en 2012 et fondent OTSO Studio en 2015. C'est lors d'une collaboration avec un chef doublement étoilé que l'agence voit le jour. Dès lors, l'approche des projets se veut globale, du bâtiment jusqu'au mobilier.

Tous les deux manuels, ils s'efforcent de développer leurs idées par l'expérimentation dans leur atelier, le détournement des matériaux et l'emprunt au savoir-faire artisanal.

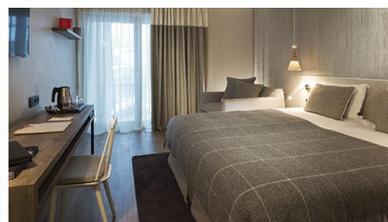
La volonté de se renouveler et de proposer quelque chose d'inattendu mène à la diversification des projets réalisés. Hôtel, restaurant, salon de coiffure, micro brasserie, ils développent également en parallèle une gamme de mobilier.



3 questions posées à Anna et Lancelot

Quel était le véritable challenge de ce projet ?

« L'important pour nous était de se démarquer de l'offre restauration de la ville de Chamonix, plutôt largement orientée vers le style traditionnel. Nous voulions profiter du fait que l'hôtel Héliopic était une construction récente pour justement proposer un projet contemporain. »





Communiqué de presse Hiver 2017-2018

Quelles ont été vos inspirations ?

« Dans cette approche, c'est le passé industriel de la région qui nous a interpellé, particulièrement les cheminées en acier de certaines forges. Nous avons emprunté le principe de ces foyers/cheminées pour composer l'espace du restaurant. Les trois ensembles, au centre de chacune des zones, sont composés d'une stèle en pierre de Savoie et d'une cheminée en tôle perforée. Le jeu de lumière venant de l'intérieur irradie sur les tables avoisinantes et crée un point de focus. »

Le jeu de lumière était important pour vous ? Comment l'avez-vous travaillé ?

« Oui, c'était une étape importante du projet, notamment pour mettre en valeur les nouvelles installations et le design du lieu. Nous avons mis en place trois types de sources lumineuses :

- Les cheminées, les plus importantes, qui appellent le regard à l'entrée du restaurant
- Les suspensions, dont l'orientation permet la mise en valeur des éléments architecturaux et des tables.
- Les lumières murales, qui complètent l'éclairage d'ambiance et "ouvrent" un espace plus intime. »

AUX COMMANDES DE LA CUISINE



En cuisine, le créatif et discret Chef Julien Binet officie depuis l'ouverture de l'hôtel en 2013. Ancien du restaurant Albert 1^{er} (2 étoiles au Michelin), c'est un jeune chef passionné de cuisine authentique, qu'il a notamment mis à l'honneur au « Café de l'Arve » durant trois ans, ce qui lui a valu un Bib Gourmand.

Avec enthousiasme et passion, Julien Binet travaille une sélection de produits de saison lui permettant de proposer des recettes aux saveurs des montagnes. Grâce à son savoir-faire, il fait vivre à chaque convive un moment hors du temps.

À propos de l'Hôtel Héliopic**** Sweet & Spa :

Ambiance rétro-chic et cosy, construit à deux pas du Téléphérique de l'Aiguille du Midi, l'Hôtel Héliopic Sweet & Spa propose à son ouverture en 2013, 102 chambres, un Spa Nuxe de 500 m², un espace business, des corners thématiques dans son vaste lobby et de nombreux services innovants.

En 2015, quatre appartements viennent compléter l'offre hébergement, dont trois avec un jacuzzi en rez-de-jardin vue Mont Blanc.

En 2016, le lobby organise son espace montagne en véritable espace de co-working convivial.

En 2017, dans un souci de constante amélioration de son offre pour le confort de ses clients et de la clientèle non-résidente, l'Hôtel Héliopic Sweet & Spa promet avec l'ouverture de son restaurant AKASHON un moment chaleureux autour d'une cuisine généreuse. Restaurant ouvert tous les jours de 19h à 22h.

À propos d'ASSAS Hotels :

En 2011, Romain Trollet débute l'histoire d'ASSAS Hotels avec deux hôtels 3 étoiles dans le centre de Chamonix. A ce jour, le groupe hôtelier compte cinq adresses à son actif : le cosy Hôtel Héliopic Sweet & Spa et le décalé RockyPop Hotel en Vallée de Chamonix, l'élégant Hôtel Square Louvois à Paris et l'Araucaria Hotel & Spa, esprit sportchic à La Plagne.

Contact Presse : FORT ET CLAIR - +33 (0)1 46 33 30 76 - megane@fortetclair.fr / laurence@fortetclair.fr

