

Détente

L'HÔTEL ROYAL ET L'OCCITANE

ASSOCIENT LEUR SAVOIR-FAIRE AU CŒUR DE CRANS-MONTANA

Si le nouveau visage du Royal a marqué le lancement de la saison d'hiver, l'ouverture du premier «Spa par l'Occitane» de Suisse au sein de l'hôtel ne manquera pas de laisser son empreinte sur la saison estivale 2013.

Situé au cœur de Crans-Montana depuis 1932, l'Hôtel Royal a soufflé ses quatre-vingts bougies en s'offrant un lifting de circonstance. Entièrement rénové pour l'occasion, l'établissement a néanmoins su garder toute son âme et son authenticité. Désormais rehaussée d'une touche design et moderne, ses grandes et belles chambres orientées plein sud offrent une vue époustouflante sur les Alpes et la nature environnante. Piscine chauffée, lounge bar et vaste terrasse invitent à la détente et à la douceur de vivre.

LA PROVENCE À CRANS-MONTANA

Déjà présents dans les chambres, les produits l'Occitane s'emparent désormais du spa, entièrement transformé lui aussi. Réputée dans le monde entier, l'enseigne a en effet

DEUX FOURCHETTES AU MICHELIN

Côté papilles, la Provence n'est pas loin non plus. Le Chef Maxime de Bosschère - ancien cuisinier de Philippe Chevrier à Genève -, régale aussi bien la clientèle de l'Hôtel que les visiteurs grâce à une cuisine inventive, où les accents méditerranéens côtoient habilement la tradition valaisanne. □



choisi d'implanter son premier «Spa par l'Occitane» de Suisse à Crans-Montana, l'air pur et l'ensoleillement exceptionnel de la station valaisanne véhiculant parfaitement l'esprit de la marque. Formés par les experts de l'Occitane, les masseurs du spa prodiguent modelages, enveloppements et autres gommages dans le respect des protocoles préconisés par l'enseigne. L'Hôtel Royal a préféré quant à lui axer son offre sur les soins du corps dans un premier temps, afin de mettre au mieux en valeur tout le savoir-faire de l'Occitane.



A LA CARTE DU B&R

Terrine de légumes du soleil confits à l'huile d'olive de Crête, mozzarella di buffala et pesto de basilic; pressé de foie gras de canard à la joue de bœuf, toasts de brioche tresse et bouquet de salades; cœur de saumon bio roulé au jambon cru du valais, laitue braisée et sauce

émulsionnée au laurier, côte de veau cuite à basse température, sauce au poivre long de Java, poêlée de champignons et frites de polenta ou encore melon en trois textures, granité de basilic et sacristain au lard de nos montagnes. Une créativité d'ores et déjà récompensée par deux fourchettes au Guide Michelin.