

L'Hôtellerie Restauration

ANNONCES
CLASSÉES

P. 21

L'HEBDO DES C.H.R.

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR



FoodService

NOUVEAU PAIN POUR HAMBURGER CÉRÉALES ET GRAINES À LA FARINE COMPLÈTE MOELLEUX ET RESPONSABLE

Un aspect artisanal
grâce à une double
scarification

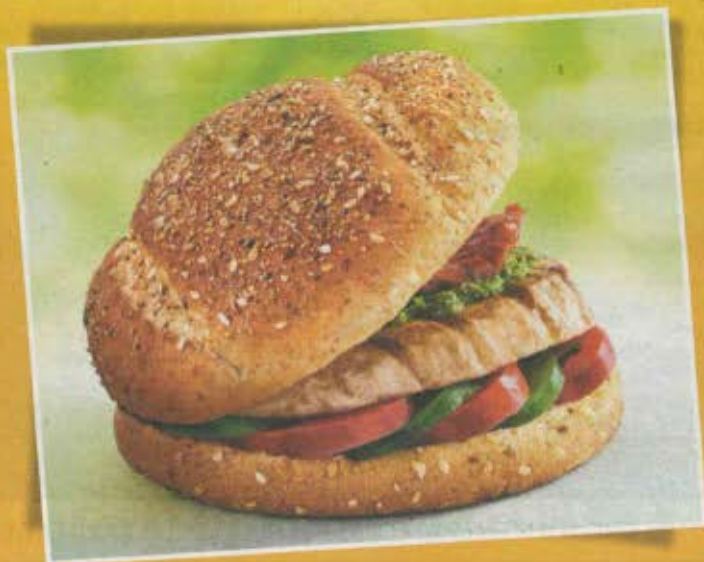


Un produit
source de fibres
avec 6,5 g de fibres
pour 100 g de pain

Un topping original
aux flocons de blé malté,
maïs torréfié concassé,
blé malté concassé
et graines de sésame,
de lin brun et jaune



SANS
HUILE
DE PALME



www.harrys.fr/foodservice

Achetez un café

p. 2-3

Maison Fenestraz, cinquante ans d'esprit pionnier de la Savoie à l'Amérique du Sud

Dans les années 1960, Raymonde et André Fenestraz ont développé des hôtels et chalets de luxe à Courchevel et Méribel. Raoul Fenestraz, leur fils, a quant à lui dirigé plusieurs établissements en Argentine et au Brésil. Victoire Fenestraz, la petite-fille, vient de prendre la direction de l'un des hôtels du groupe familial.



Fleur
Tari

André et Raymonde Fenestraz ont marqué l'histoire de l'hôtellerie alpine. Fille d'agriculteurs savoyards, Raymonde, plus tard surnommée la Reine de Courchevel, a eu l'idée avec son mari de construire, dès 1966, des hôtels et des chalets de luxe à Courchevel 1850 et Méribel (Savoie). À l'époque, la station - détenue par le conseil général - était destinée au tourisme social, et il fallait du flair pour parier sur ces lieux. En 1992, avant les Jeux olympiques d'Albertville, le couple acquiert Les Airelles pour en faire un établissement haut de gamme.

En 2000, leur fils Raoul, 32 ans, s'installe avec femme et enfants sur une parcelle de terre dans le centre de l'Argentine, sans eau courante ni électricité. Il y bâtit El Colibri, un hôtel de charme, classé aujourd'hui Relais & Châteaux. L'établissement, situé au milieu de paysages grandioses peuplés de chevaux, devient le refuge des célébrités du monde politique et du showbiz, et affiche complet d'une année sur l'autre. Très vite, Raoul et son épouse ouvrent Don André, une autre estancia (exploitation agricole) dédiée à l'élevage du bétail. Puis c'est l'acquisition de House of Jasmine, toujours en Argentine, aux pieds des Andes. Ils s'installent également au Brésil, à Transcoso, le spot de la jet-set sud-américaine. En France, les Fenestraz vendent Les Airelles en 2007 mais conservent leurs deux hôtels historiques, La Loze à Courchevel et l'Alpen Ruitor (construit à la fin des années 1970) à Méribel. D'autres appartements et maisons, dotés d'un service hôtelier, s'ajoutent peu à peu au groupe.

"La famille est la pierre angulaire de notre réussite"

"Nous voulons conserver la ligne directrice de nos établissements. Notre groupe a 50 ans cette année. Nous cherchions un dénominateur commun, une image fédératrice pour nos établissements. Il fallait s'appuyer ce qui nous différencie : nous sommes des pionniers avant toute chose, toutes nos maisons sont faites du même ADN." Cinquante ans après la naissance du premier hôtel, le groupe Maison Fenestraz est né, et propose désormais une offre globale, via une plateforme numérique, adaptée aux nouveaux modes de communication. "La famille est la pierre angulaire de notre réussite" : Stéphanie Fenestraz, l'épouse de Raoul,



La famille
Fenestraz.
Au centre,
Raymonde et
Raoul Fenestraz.

s'occupe de la décoration des différents établissements, Gauthier, leur fils, directeur artistique, conçoit l'identité visuelle du groupe. Enfin, Victoire, 25 ans, diplômée d'une université anglaise, est devenue le bras droit de Raoul. Cet hiver, c'est elle qui dirige l'Alpen Ruitor et ses 44 salariés. Et elle a des idées bien précises sur le développement du groupe. Son grand projet : un hôtel à New York. "Tout dépendra ce que l'on proposera, affirme-t-elle. Pour toutes nos maisons, nous avons une devise : 'La meilleure chose qu'un homme puisse faire pour un autre, c'est de partager son rêve.'" ■

www.hotelierie-restauration.fr/publications/fleur.tari



L'hôtel La Loze, à Courchevel, l'un des établissements historiques du groupe Maison Fenestraz.

En complément
du journal
hebdomadaire sur

LHOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Fil d'actualité et
newsletter quotidienne

Blogs des experts avec
questions - réponses

Écoles - Formations
- Emploi

Fonds
de commerce

1 'Sans engagement' 3,33 €/mois
 3 mois 10 € 1 an 40 €

(intégrant le prix de livraison)

2 Chèque joint RIB joint
(à l'ordre de L'Hôtellerie Restauration) Signature

Carte Bleue n°

(date de validité)

(numéro d'avis au docteur locale)

3 Nom : _____ Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

Téléphone : _____

(veuillez préciser votre cas de préférence sur l'adresse)

4 E-mail pour recevoir la newsletter quotidienne :

(vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration)



Abonnez-vous par

Tél : 01 45 48 45 00 Fax : 01 45 48 51 31

email : abo@hotelierie-restauration.fr

Internet : www.hotelierie-restauration.fr

rubrique s'abonner

Courrier : L'Hôtellerie Restauration

5 rue Antoine Bourdelle

75737 Paris Cedex 15

L'Hôtellerie
Restauration