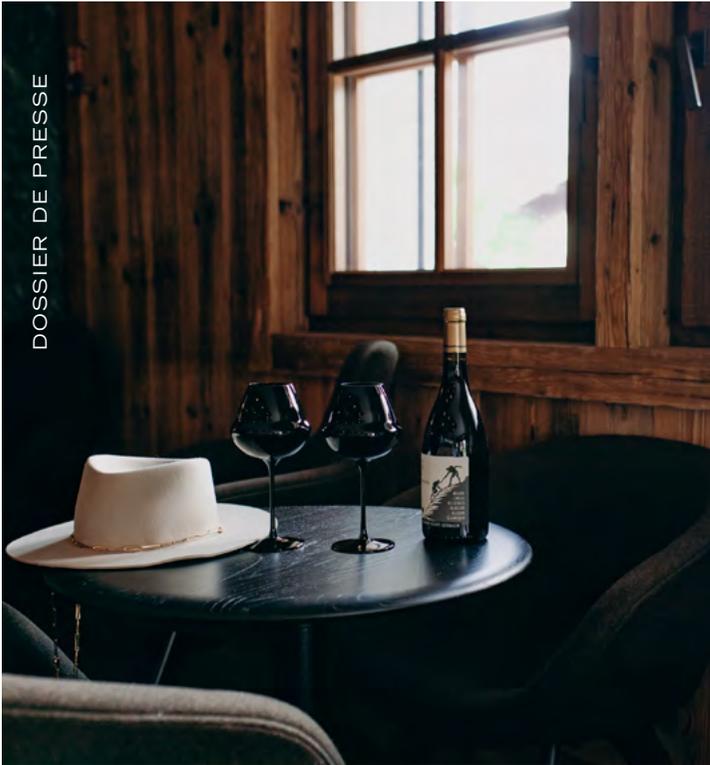


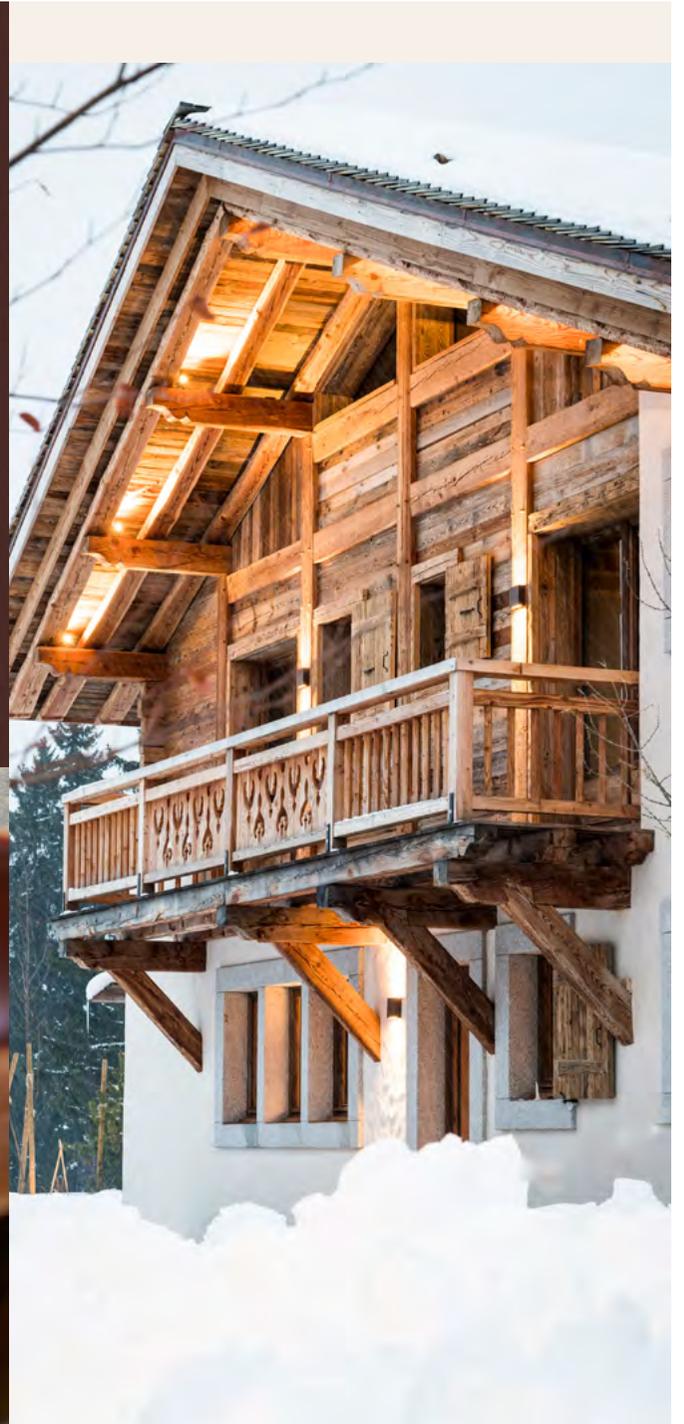
DOSSIER DE PRESSE



# Armancette

SAINT-NICOLAS  
DE VÉROCE

Almæ Collection



# Armancette \*\*\*\*\*

UN HÔTEL SECRET AU PIED  
DU MONT BLANC

Comme un luxueux écrin alpin planté au bout du monde, dans le secret du village de Saint-Nicolas de Véroce, en Haute-Savoie, l'Armancette, a été le premier établissement à intégrer le **Groupe hôtelier Almae Collection**. Une collection unique et intimiste d'hôtels et résidences de luxe dispersée en Europe, au cœur de lieux exceptionnels. Des établissements imaginés avec goût et passion, illustrant un intérêt particulier pour le design, la gastronomie et les traditions.

Labellisé Leading Hotels of the World, l'Armancette est depuis son ouverture en juin 2019, une adresse pour initiés et amateurs de paysages préservés. Loin du show-off, c'est une fabrique à petits et grands bonheurs. Un lieu dédié aux plaisirs simples et au moment présent, aux fugues de luxe et à l'art de vivre alpin.

Dans ce refuge intimiste de 19 chambres et 3 chalets à louer, la montagne impose l'apaisement, invitant les visiteurs à prendre le temps d'une pause et d'une respiration face à un panorama d'exception : mont Blanc, aiguille de Bionnassay, dômes de Miage, mont Joly... Des voisins prestigieux dont on retrouve l'essence minérale à l'intérieur de l'hôtel.

Les pierres naturelles, traitées comme des tableaux géologiques, habillent en effet les chambres de l'hôtel, le spa, le salon de thé boulangerie, le bistrot Le Mont Joly et le restaurant gastronomique La Table d'Armanette, comme autant de chefs d'œuvre de la nature. Une adresse avec supplément d'âme à découvrir dans la magie des premiers flocons.

OUVERT DU 5 DÉCEMBRE 2022 AU 10 AVRIL 2023 & DU 18 MAI  
AU 5 NOVEMBRE 2023

« Le désir de restaurer et de faire  
renaître est au cœur d'Almae »

Groupe Almae Collection



## UNE MONTAGNE PRÉSERVÉE

UN BALCON  
SUR LE PATRIMOINE  
ALPIN

Destination secrète miraculeusement oubliée par les aménageurs du siècle dernier, Saint-Nicolas de Véroce se tient à distance du brouhaha des grandes stations. Abrisé sous le plateau du mont Joly, il fait face au mont Blanc mais aussi au mont Vorassay, à l'aiguille de Bionnassay, aux dômes de Miage et aux aiguilles de Trélatête offrant un panorama parmi les plus spectaculaires des Alpes. Petit paradis aux airs de bout du monde, on y découvre vieilles fermes, jolis chalets et l'une des plus belles églises du pays du Mont-Blanc. Un joyau de l'art baroque, classé aux monuments historiques.

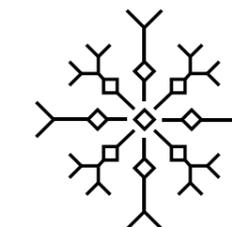
Une destination  
précieuse, protégée  
et apaisée qui invite  
au lâcher-prise et  
à la contemplation  
d'une montagne  
préservée

UNE MAISON ENGAGÉE

Déjà engagée aux côtés d'Unisoap pour la récupération et la transformation des savons solides, l'Armancette travaille sur son empreinte environnementale et sa gestion des déchets. Ainsi, l'hôtel s'est doté d'un compost en adéquation avec la démarche Zéro Waste (zéro déchet, zéro gaspillage).

Objectif ? Devenir un établissement totalement zéro plastique. En attendant, exit les bouteilles d'eau jetables, remplacées par de l'eau de montagne microfiltrée proposée dans des bouteilles en verre. Au bar, les pailles sont désormais en bambou, les cartes d'ouverture des chambres sont en noisetier et les serviettes de table sont recyclables.

Pour répondre aux attentes légitimes de ses hôtes en matière de sécurité sanitaire et de risque biologique, l'Armancette a également modifié son protocole d'accueil et de nettoyage afin d'être labellisé BUREAU VERITAS.



## UN REFUGE POUR LES FAMILLES

Le boutique hôtel l'Ar Mancette\*\*\*\*\*, du nom du glacier voisin, compte 19 chambres dont 8 chambres familiales et duplex. Un lieu de vie intimiste, conçu pour devenir une destination à part entière où les familles ont à cœur de se retrouver. Perché sur les hauteurs de Saint-Gervais-les-Bains, station labellisée Famille Plus, l'Ar Mancette\*\*\*\*\* offre aux tribus un refuge convivial et préservé pour profiter à tous âges des plaisirs de la montagne. Véritable cocon « kids friendly » au cœur de cet environnement protégé, l'hôtel met à disposition des jeux et des coloriages, dispose d'un Kid's Club, ouvert le week-end en intersaison et toute la semaine en période de vacances scolaires. Adaptées aux familles même nombreuses, les chambres permettent d'accueillir jusqu'à 6 personnes. Un kit bébé complet avec lit, accessoires pour le bain, poussette et baby-phone est proposé sur simple demande. Au restaurant, un menu enfant réalisé exclusivement à partir de produits frais est imaginé quotidiennement au tarif de 15 €.

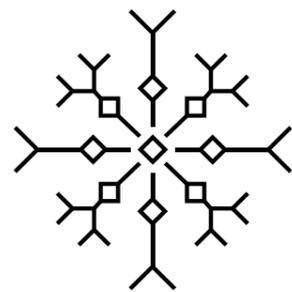
### Nouveauté :

L'Ar Mancette étoffe son offre à destination des familles en proposant dès cet hiver deux nouvelles Suites Mont Blanc de 55m<sup>2</sup>. Nichées au cœur d'un chalet privatif appartenant à l'hôtel, les suites se composent d'un salon, de deux chambres dont celle des enfants à l'étage, avec chacune sa salle de bain. Une magnifique terrasse invite les hôtes à prendre le temps d'une pause, face au mont Blanc et aux dômes de Miage.

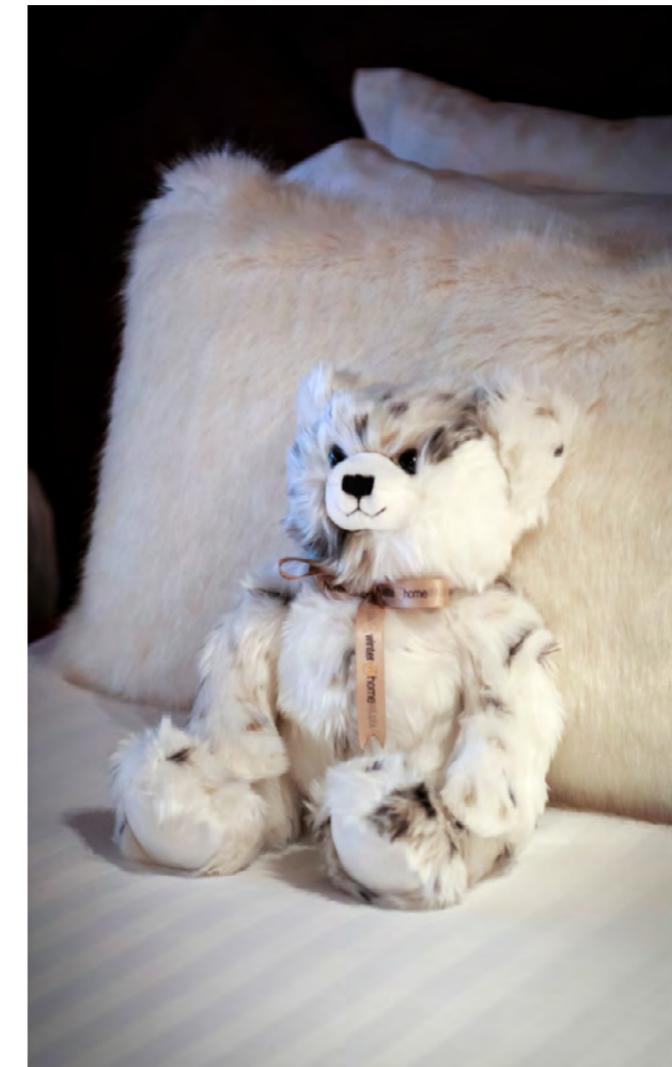
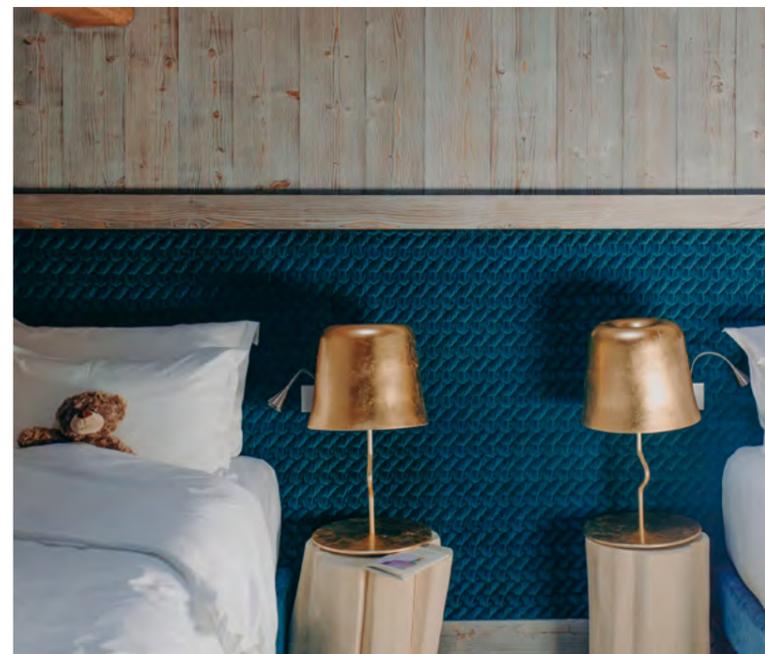
Ouverture décembre 2022

Tarifs : à partir de 1 400€

[www.armancette.com](http://www.armancette.com)



Un ensemble audacieux  
et feutré qui célèbre  
l'idée d'un luxe à  
forte personnalité



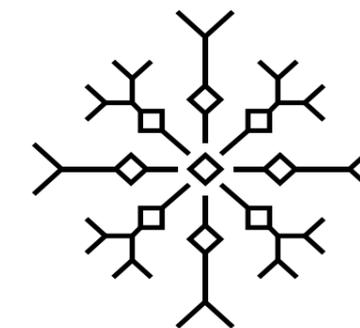
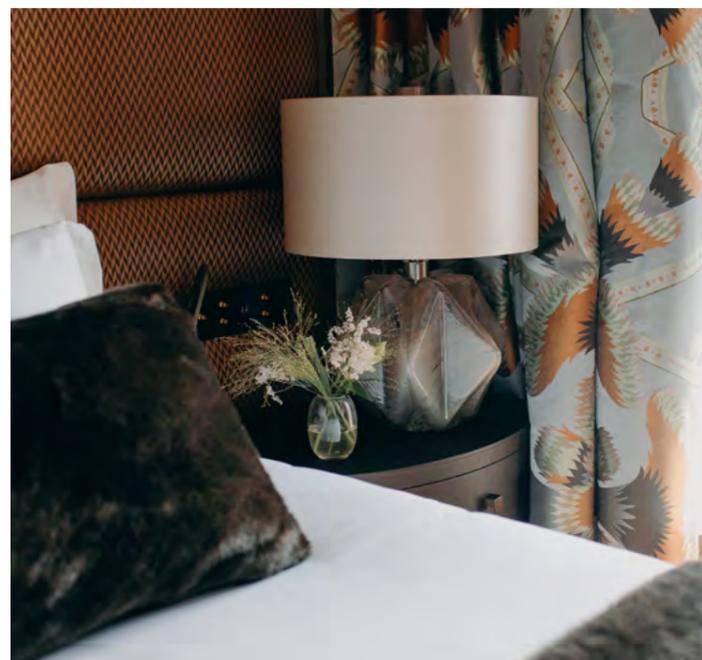


## LES CHAMBRES

UNE COLLECTION DE PIÈCES  
UNIQUES

C'est l'ambiance si particulière de Saint-Nicolas de Véroce qui a inspiré l'idée d'un chalet-hôtel\*\*\*\*\* à l'âme tellurique taillé comme une confortable maison de famille. Niché au coeur du village, l'édifice a été bâti par l'architecte Gilles Grandjacques. Authentique Saint-Nicolaitain, ses parents étant même les anciens propriétaires du site, il a travaillé à partir de matériaux haut-savoyards traditionnels (granit du Mont Blanc, tavaillon, lauze...) pour permettre au bâti de s'intégrer parfaitement à l'architecture locale. Une approche vernaculaire et minimaliste qui fait place, dès l'intérieur, à une scénographie minérale et exigeante, signée Géraldine Marin Pretot (Megève Design), laquelle déploie avec raffinement vieux bois brossé et pierres naturelles rares : marbre Calacatta, granit du Brésil ou pierre de Luzerne italienne... Des pierres « précieuses » qui font la signature de l'hôtel invitant la falaise et sa roche à entrer dans les espaces intérieurs sous forme de « gemmes » d'exception dénichés aux quatre coins du monde.

Une ambiance subtilement granitique, réchauffée par du bois vieilli et sophistiquée par un formidable travail sur les étoffes et les textiles. Tressés, mêlés, texturés, ils font la part belle à la laine et la flanelle mais aussi aux cuirs colorés, au velours et même aux soieries. Ici et là, on retrouve aussi fils d'or et touches de bronze, sélection de matériaux et de mobilier piochée chez les plus grands éditeurs italiens (Rubelli, Donga, Studio Italia, Flexform, Giorgetti...), lampes à pied en verre soufflé ou suspension-perchoir (Mooi)...



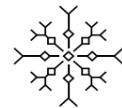
Tarifs :

À partir de 735 € pour une chambre double en  
hiver et 445 € l'été. De 25 à 57 m<sup>2</sup> pour la chambre  
familiale, petit déjeuner 35 €  
Contact : 04 50 78 66 00  
[www.armancette.com](http://www.armancette.com)

# La Table d'Armante

Le restaurant gastronomique la Table d'Armante est à l'image de l'hôtel : intimiste et élégant. Il s'installe dans un décor de pierre et de bois, où trônent les tables organiques du designer français Christophe Delcourt. La carte est généreuse et locavore, dotée de vraies propositions gastronomiques que **le nouveau chef exécutif Fabien Laprée** « imagine en déclinaison, avec des associations originales et subtiles pour sublimer les produits mais jamais en altérer les saveurs ».

Son foie gras avec framboises Tulameen et estragon, son incontournable beaufort des Roches en agnolotti avec oignons doux et sauge, ou sa création vegan de déclinaisons de carottes de roses des sables entières confites, déclinées en mousseline avec huile anisée à la mélisse et en bouillon sans beurre ni matière grasse, mettent tout le monde d'accord !



La simplicité, la sincérité et la justesse sont les secrets d'une cuisine maîtrisée, permettant de révéler les vraies saveurs et de sublimer chaque produit

Fabien Laprée, Chef exécutif de la Table d'Armante et Le Mont Joly



## PORTRAIT DE FABIEN LAPRÉE, NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF

Si c'est son père qui lui a donné le goût de cuisiner, Fabien, attiré très jeune par la gastronomie étoilée, s'est formé auprès de grands noms de la discipline dont **Christian Sinicropi** au Martinez (Cannes), **Franck Ferigutti** à Terre Blanche et au Château Saint-Martin, et **Davy Tissot** à l'Institut Paul Bocuse (Lyon). Outre la technique, ils lui ont appris « à se dépasser et se remettre en question pour être meilleur chaque jour ».

*« Le travail de chef est fait de transmission, de passion, de partage que ce soit au sein de l'équipe en cuisine, en salle, avec les producteurs ou avec la clientèle »* explique Fabien, qui n'a de cesse de vouloir grandir, évoluer et faire évoluer tant sa brigade que sa cuisine. Son parcours et ses diverses expériences lui ont appris l'importance du travail d'équipe et des rapports humains : *« un chef seul ne peut rien faire. La cuisine est un travail d'équipe. C'est à la fois ce qui complique la tâche, mais aussi et surtout ce qui en fait sa richesse »*.

Sélectionné pour la demi-finale du concours du Meilleur Ouvrier de France, pour laquelle il est entraîné par le chef Franck Férigutti, Fabien, toujours « à la recherche de l'excellence et du dépassement de soi » vise également non pas la lune, mais l'étoile Michelin pour La Table d'Armante.

Son crédo ?

*« S'inspirer des saisons et de la région pour mettre à l'honneur une gastronomie française, locale, 100 % faite maison »*, en y ajoutant ses brins d'herbes - de montagne évidemment, récoltés par la brigade au cours de balades.

## UNE CUISINE DE PARTAGE QUI JOUE LES CIRCUITS COURTS

Ce chef exigeant a fait le choix d'une cuisine de produits locaux (maximum 1h30 autour des restaurants) et français, sourçant soigneusement ses fournisseurs, pour beaucoup savoyards et haut-savoyards.

Les fromages et produits laitiers viennent ainsi de la Ferme des Roches Fleuries, située sur la route de Saint-Nicolas de Véroce. Les viandes sont choisies chez Saveurs de nos Montagnes à Megève et les charcuteries achetées auprès de la Maison Baud à Villaz. Le Safran de Draillant est cultivé par Maryline Dupraz et Eric Schoder à Thonon-Les-Bains. Le pain, réalisé sur place, est confectionné à partir des farines de la minoterie Métral à Saint-Pierre-en-Faucigny. Et un peu plus loin des montagnes, c'est auprès de la Maison Miéral que la cuisine se fournit en volailles de Bresse. Les langoustines viennent de Bretagne, les poissons d'eaux douce et salée - que le chef commande entier afin de les préparer, lever les filets à sa façon - de la poissonnerie savoyarde du Léman à l'océan. Un terroir sublimé tout au long de l'année au gré d'une carte authentique, 100 % fait maison faisant la part belle aux poissons.

45 couverts.

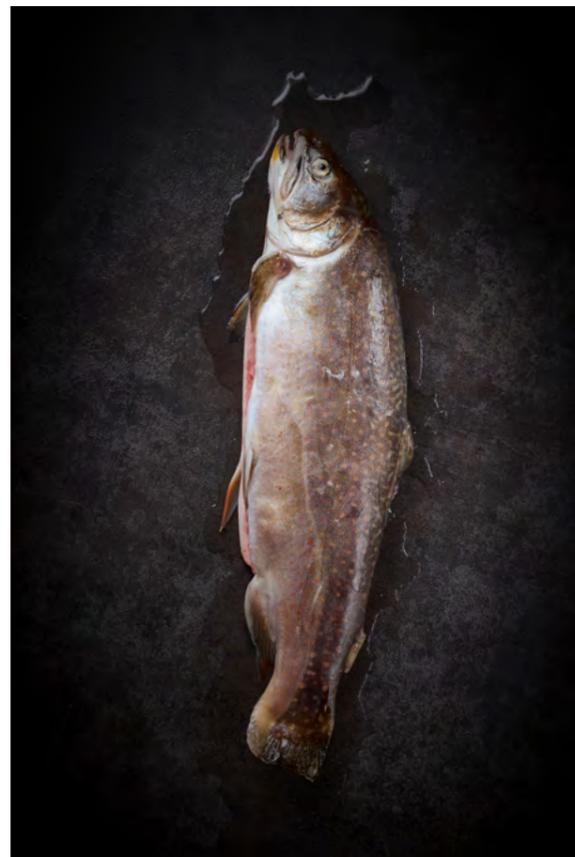
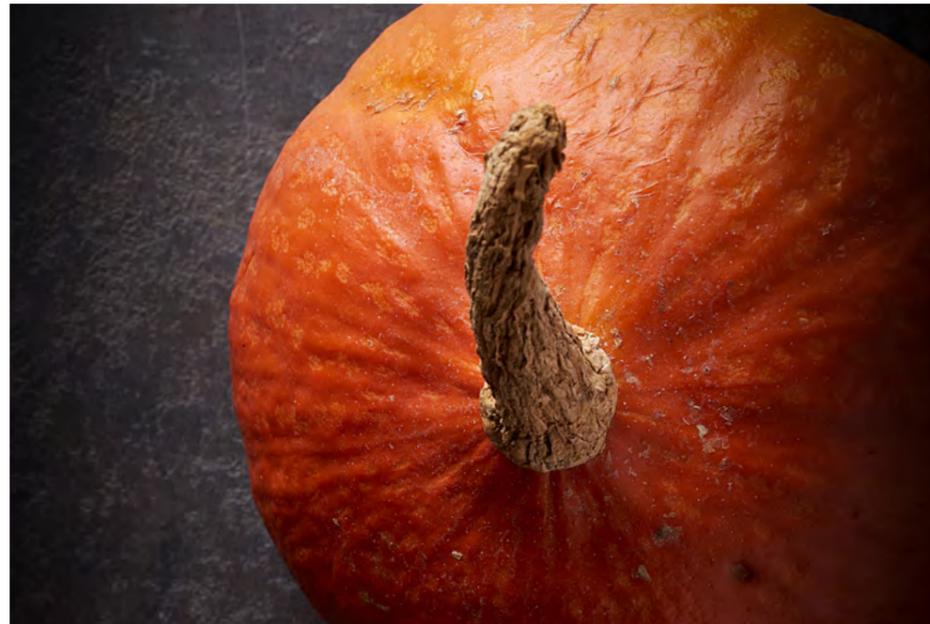
Menus : déjeuner 49 € - dîner 85 € et 110 €.

Carte à partir de 24 € le plat.

Déjeuner : du vendredi au dimanche inclus.

Dîner : lundi, mardi, vendredi et samedi.

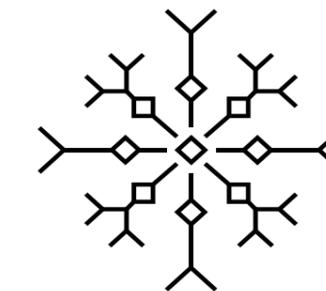
Restaurant fermé les mercredis et jeudis.



## LA BOULANGERIE

UN LIEU DE VIE  
CROQUANT

Attenant au restaurant, le salon de thé constitue un lieu de partages et de rencontres pour les clients de l'établissement et les locaux qui viennent ici chercher leur pain et pâtisserie. L'hôtel abrite l'unique boulangerie du village. Ouverte de 7h à 21h, elle propose un assortiment de pâtisseries et de brioches à emporter ou à déguster sur place (tarte aux myrtilles ou tartes du jour, le fameux caillou de Saint Nicolas, cookie aux écorces d'orange...)



# Le Mont Joly

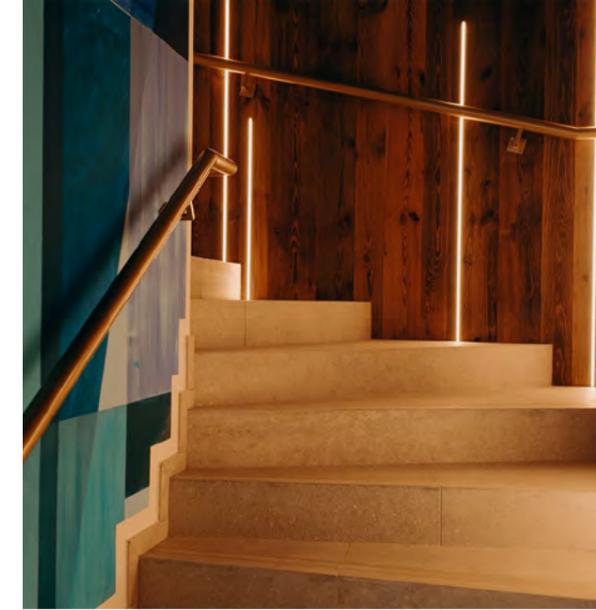
L'ADRESSE BISTRONOMIQUE CHIC  
ET DECONTRACTÉE

« Le bistrot », comme l'appelle les locaux depuis son ouverture il y a deux ans, juste en face de l'Armancette, est un ancien hôtel restaurant joliment réhabilité en restaurant contemporain et chaleureux.

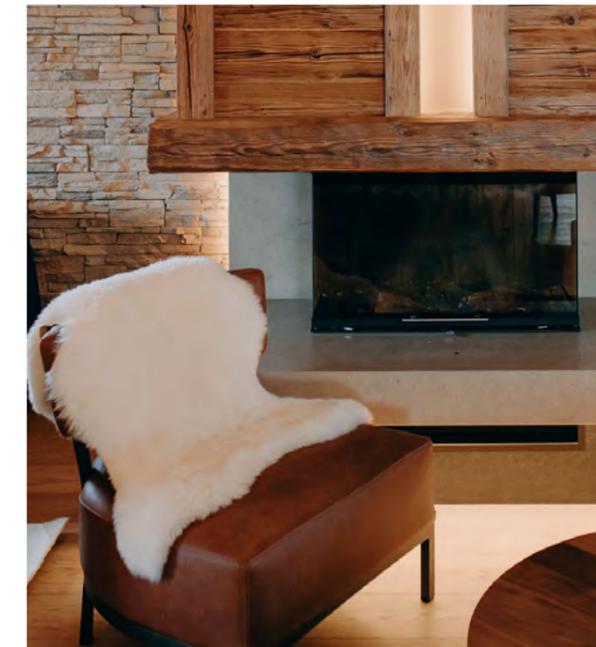
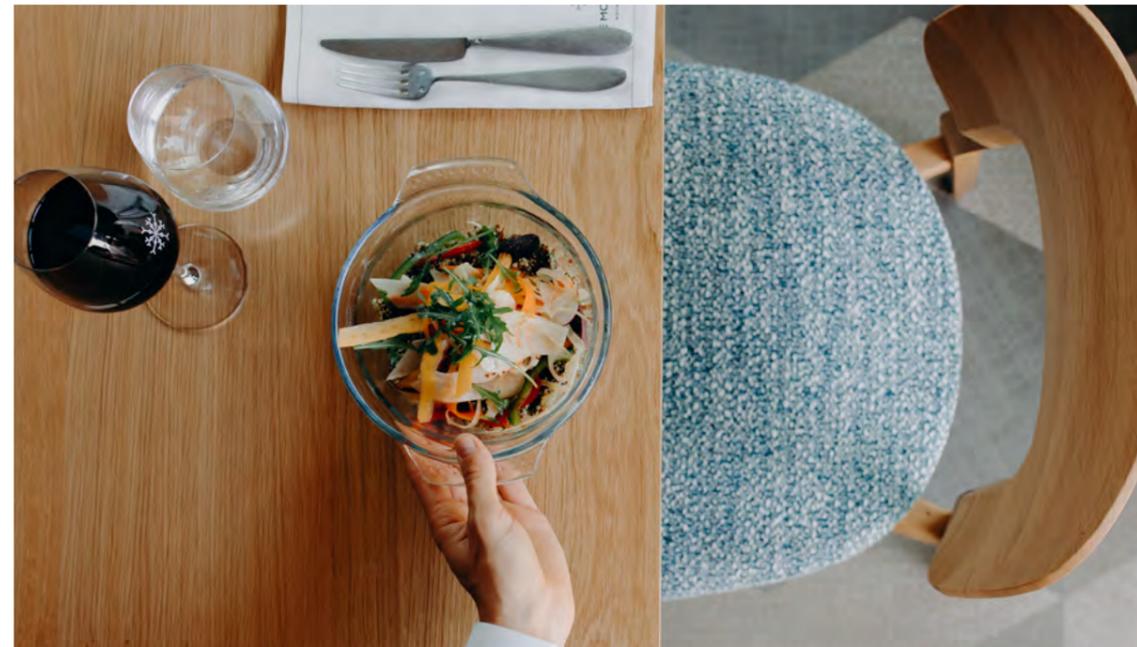
Au rez-de-chaussée, la salle moderne, épurée et design s'ouvre sur un beau jardin avec terrasse avec vue les sommets. À l'étage, le salon lounge privatisable de 80 m<sup>2</sup> avec billard et cheminée est propice à la détente autour d'un verre de vin. Le must ? Déguster un cocktail confortablement installé sur la seconde terrasse panoramique à l'étage, avec vue spectaculaire sur le Mont-Blanc et découvrir, ensuite, la cuisine sincère et authentique.

Au menu : une carte évoluant chaque saison et des menus du jour renouvelés afin de proposer des produits frais et locaux pour une cuisine faite maison, élaborée avec passion et créativité. Burger avec pain maison, croquettes au Reblochon, fondue et bruschettas savoyardes, quenelles de poissons du lac, bouchées à déguster... avis aux épicuriens en quête de cuisine généreuse, fine et familiale, aux saveurs résolument alpines !

Les petits gastronomes ne sont pas oubliés avec un menu dédié proposant les mêmes plats que les grands



La simplicité,  
la sincérité  
et la justesse sont  
les secrets d'une  
cuisine maîtrisée,  
permettant de  
révéler les vraies  
saveurs et de  
sublimier chaque  
produit.



Le Mont Joly  
Saint-Nicolas de Véroce

Menu du jour à 34 €, plat à partir de 11 €,  
menu enfants 14 €. 800 références de grands  
crus.

Restaurant fermé les lundis et mardis.  
Contact : [www.armancette.com](http://www.armancette.com)  
04.50.78.66.00

# LE SPA

## LE BIEN-ÊTRE AVEC VUE

Niché au premier étage de l'hôtel, le spa s'ouvre sur une magistrale piscine semi-couverte chauffée de 11 × 6 mètres à fond mobile. Cerclée de pierre de Luserne et coiffée d'un plafond étoilé à l'intérieur, elle s'étire en extérieur sur une terrasse-solarium avec vue panoramique sur le mont Vorassay, l'aiguille de Bionnassay, le glacier d'Armancette et les dômes de Miage.

Un paysage de carte postale que l'on retrouve dans l'un des deux Jacuzzi® extérieurs, l'autre étant dissimulé des regards, à l'abri de la falaise. À l'intérieur, se succèdent sauna, hammam, Jacuzzi® intérieur et trois cabines dédiées à la coiffure, aux soins esthétiques et aux soins signature Kos Paris. Une marque exigeante aux formules naturelles à 98 % et aux actifs bio soigneusement sélectionnés : huile de pépins de figue de Barbarie, baies d'açaï, beurre de babassu...

### DÉCOUVRIR | La nouvelle formule Day Spa

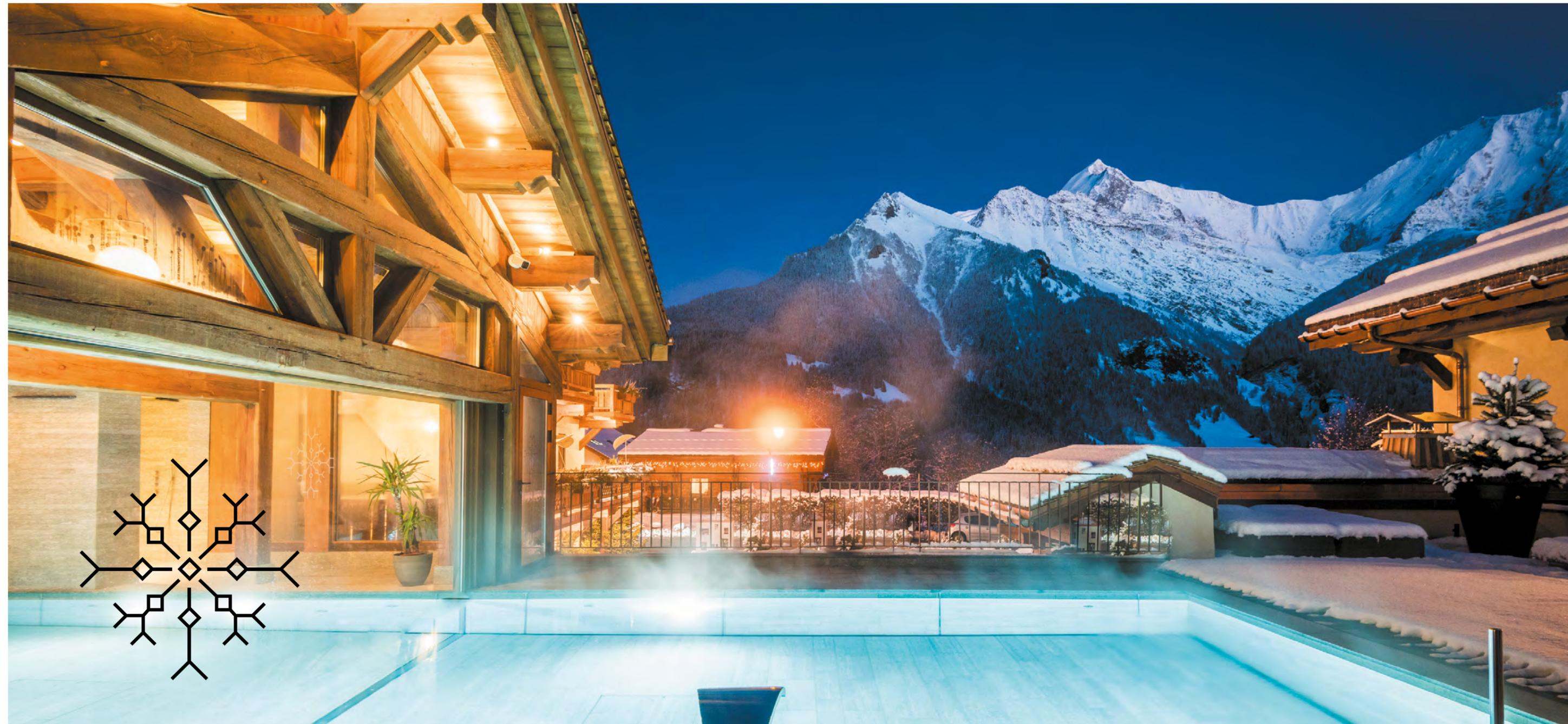
#### Formule Lunch & Spa

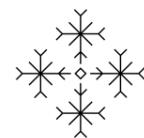
Au programme : accès au spa et à la piscine, massage ou soin visage de 60 minutes prolongé d'un déjeuner au Bistrot le Mont Joly.

Accès sur réservation entre 10 h et 15h30

Tarifs : 160 € pour 50 min / 200 € pour 1h30

Une salle de sport, accessible 24h/24, a également été aménagée, utilisant sur les murs une pierre exhumée des fonds marins sur laquelle on devine encore les traces des anciens coquillages venus autrefois s'y accrocher. Équipée d'appareils Technogym : vélos, tapis de course, rameur, banc de musculation, kinésis et tapis, elle bénéficie de la présence d'un coach pour des cours sur mesure de fitness et stretching.





# Les Chalets

SAINT-NICOLAS RESIDENCES

## L'EXPÉRIENCE DU SUR-MESURE SKIS AUX PIEDS

Refuges de prestige skis aux pieds l'hiver, nichés sur le plateau de la Croix à 1 450 mètres d'altitude sur le domaine skiable d'Evasion Mont-Blanc (Megève, Saint-Gervais, Saint-Nicolas), les trois chalets de l'Armancette, Aster, Carline et Silène (de 8 à 14 personnes) prolongent l'esprit intimiste de l'hôtel 5\* l'Armancette.

Les + : vue panoramique à 360° sur le massif du Mont-Blanc, situés au départ des chemins de randonnée l'été et facilement accessibles en voiture toute l'année. Tous les services hôteliers sont proposés : conciergerie, voituriers et navettes, spa, service traiteur, maître d'hôtel et chef à domicile, formule confort incluant le petit déjeuner et le goûter à la demande...



## CHALET ASTER

D'une superficie de 321 m<sup>2</sup> sur 4 niveaux et d'une capacité de 14 personnes, il compte 5 chambres doubles et 1 chambre-dortoir pour enfants de 4 places et leurs salles de bains, un spa avec sauna et espace fitness.

Tarifs : à partir de 19 000 € à 28 000 € la semaine comprenant conciergerie et 3h de ménage quotidien



## CHALET CARLINE

D'une superficie de 225 m<sup>2</sup> répartie sur 3 niveaux, pour une capacité de 14 personnes, il compte 6 chambres, chacune avec salle de bains : 5 doubles et 1 chambre dortoir pour enfants (4 places).

Tarifs : à partir de 19 000 € à 28 000 € la semaine comprenant conciergerie et 3h de ménage quotidien



## CHALET SILÈNE

D'une superficie de 150 m<sup>2</sup> sur 2 niveaux et d'une capacité de 8 personnes, il compte 2 chambres doubles et 1 dortoir pour enfants de 4 places.

Tarifs : à partir de 10 000 € à 15 000 € la semaine comprenant conciergerie et 2h de ménage quotidien

Un 4<sup>e</sup> chalet bien-être (Jacuzzi\* intérieur, sauna, et espace détente) réservé exclusivement aux résidents des chalets complète l'offre.

Contact : [www.armancette.com](http://www.armancette.com)  
04 50 78 66 00

Aster, Carline et Silène,  
trois destinations d'exception  
pour profiter sur les pistes  
et en toute intimité des prestations  
si particulières de L'Armancette\*\*\*\*\*



# Les Chalets

CHAMONIX RESIDENCES



Idéalement situés à 5 minutes à pied du centre de Chamonix, les trois chalets de l'Armancette Alaska, Azurite et Saphir - de 243 m<sup>2</sup> à 300 m<sup>2</sup> - composent un hameau de charme avec vue imprenable sur le Mont-Blanc.

Chaque chalet offre un décor et une scénographie exclusive. Réalisé par l'agence de décoration Megève Design qui accompagne le groupe hôtelier depuis ses débuts, l'aménagement intérieur reprend le jeu de contrastes entre matériaux bruts (ardoise, pierre de Luzerne, parquets massifs, vieux bois, granit, marbres italiens...) et détails sophistiqués (soie, lainages, effets satinés...).

Tous les services hôteliers sont proposés : conciergerie, voituriers et navettes, spa, service traiteur, maître d'hôtel et chef à domicile, formule confort incluant le petit déjeuner et le goûter à la demande...



## LE CHALET AZURITE

16. C'est le nombre de personnes que peut accueillir ce sublime chalet de 300 m<sup>2</sup>, construit sur 4 niveaux et doté d'un ascenseur qui plonge immédiatement ses hôtes dans un écrin de lumière. 4 chambres doubles et 2 dortoirs peuvent accueillir jusqu'à 8 enfants. Les deux très grandes terrasses, dont l'une avec bain nordique, offrent une vue magnifique sur le Mont-Blanc ! Et partout, le sentiment que tout a été pensé pour décupler le plaisir de se retrouver en famille ou entre amis.

Tarifs : à partir de 18 000 € à 38 000 € comprenant conciergerie et 2 heures 30 de ménage quotidien.



## LE CHALET ALASKA

Le petit dernier de la collection dispose d'une très belle superficie de 243 m<sup>2</sup> sur 3 niveaux. 5 chambres - dont 1 dédiée aux enfants -, avec chacune salle de bains attenante, permettent d'accueillir jusqu'à 15 convives au grand complet. Cerise sur le gâteau, la terrasse panoramique associée à son bain nordique Storvatt devrait faire des heureux !

Tarifs : à partir de 15 000 € à 33 000 € comprenant conciergerie et 2 heures 30 de ménage quotidien.



## LE CHALET SAPHIR

Dans ce chalet sur quatre niveaux d'une superficie de 272 m<sup>2</sup> avec ascenseur, le confort franchit un nouveau palier et chaque instant passé se transforme en souvenir précieux. Le chalet est composé de quatre chambres spacieuses avec salles de bain en marbre dont une master donnant sur le bain nordique extérieur. On retrouve le marbre en filigrane dans l'ensemble du chalet ; du veinage jaune au granit noir et ses reflets dorés dans les salles de bain, au marbre rouge griotte aux abords de la cheminée ou sur les murs de l'escalier central tel une œuvre contemporaine. Idéale pour les familles nombreuses avec quatre bambins, une mezzanine aménagée avec salle de bain est perchée au dernier étage. Bain nordique extérieur et sauna intérieur permettent aux hôtes de se prélasser après une journée d'effort.

Tarifs : à partir de 15 000 € à 20 000 € comprenant la conciergerie et 2 heures 30 de ménage quotidien.

Contact :  
[www.armancette.com](http://www.armancette.com)  
04 50 78 66 00

# CONTACTS PRESSE

---

## AGENCE DUODECIM

Paris

Alyse Zajackowski

[alyse@duodecim.com](mailto:alyse@duodecim.com)

06 64 43 23 81

&

Lac d'Annecy

Amélie Penz

06 87 57 73 55

## ARMANCETTE

4088, route de Saint-Nicolas

74170 Saint-Gervais-les-Bains

04 50 78 66 00