

A Méribel, le Coucou affiche une déco atypique

ADINE 21 SEPTEMBRE 2021



Perché à 1600 m sur les hauteurs du Belvédère à Méribel, la plus élégante station des 3 Vallées, le Coucou, un cinq étoiles, inauguré en décembre 2019 accumule bien des atouts dans son nid...

Un troisième opus pour le groupe Maisons Pariente

Après la reprise de Crillon le Brave, un village hôtel au pied du Mont-Ventoux, l'inauguration de l'hôtel Lou Pinet, à Saint-Tropez affichant un style années 1960, on fête l'arrivée du Coucou, nouvel hôtel à Méribel, membre des Small Luxury Hotels of the World. Adossé à la montagne, ce bâtiment aux allures de chalet traditionnel offre un coup d'oeil spectaculaire sur la montagne.



Se démarquant ostensiblement des autres établissements de la station, le Coucou surprend dès l'arrivée : le lobby s'inscrit dans un cercle éclairé d'une coupole très colorée, ornée de chouettes peintes par Matthieu Cossé et sur le côté une sculpture d'Udo Rondinone surveille paisiblement les arrivées. Et oui, on l'aura compris ici l'architecte d'intérieur a fait fi des codes montagnards traditionnels ! Oubliés le bois, la fourrure sombre et la pierre, place à un design contemporain.



55 chambres dont 39 suites

Dans les 55 chambres et suites aux dimensions généreuses (*de 30 à 120 m²*), une large palette de couleurs s'impose, beaucoup de terracota et du vert sapin, associés à du jaune, du bleu, du rose et du bois très clair habillant les murs. Pierre Yovanovitch sort des sentiers re-battus, mixant sans hésiter quelques pièces chinées à ses créations comme les fauteuils aux allures d'ours blanc, les tables basses flanquées de pattes d'oiseau, les patères en forme de têtes de chouette ou encore la moquette parsemée de flocons de neige... Lieu de cocooning absolu, presque toutes les chambres possèdent un balcon ou une terrasse ouvrant sur le Jardin Alpin ou la piste du Belvédère, histoire de profiter du soleil et de la vue au calme. Bien vu : le Coucou dispose de nombreuses chambres communicantes.



Deux restaurants aux saveurs différentes

Carnivores assumés à vos fourchettes ! Au BeefBar, un restaurant que l'on connaît déjà à Monaco, Paris, New York ou Mykonos, on se régale de viandes exceptionnelles arrivant droit des 4 coins de la planète : Black Angus d'Argentine et des USA, bœuf wagyu d'Australie, bœuf Kobé du Japon... sous des suspensions en forme de glaçons réalisés par le verrier Matteo Gonet. On y retrouve aussi une collection de coucous ces drôles d'« horloges » originaires de Forêt-noire. Au Biancaneve, au sixième étage, la cuisine italienne se taille la part du lion : risotto, pasta, antipasti à partager, mozzarellas et charcuteries d'exception... Mention très spéciale au formidable buffet de desserts avec ses tartes aux fruits et ses éclairs géants à partager. Et, dès que le temps le permet on déjeune sur terrasse, en prise directe avec les pistes.

Le spa estampillé Tata Harper

D'une superficie de 450 m² le spa est un rêve : il abrite six cabines de soins, des piscines intérieures et extérieures, un sauna, un hammam et un jacuzzi. On remarque de plus en plus cette enseigne, pionnière du mouvement green dans le monde des cosmétiques. Suivant les codes actuels, les produits sont à base de plantes, sans composant synthétique, 100% non toxiques et non testés sur les animaux. Ils sont fabriqués à la main dans une ferme de 500 hectares dans le Vermont. What else ?



Les plus ?

Le Coucou est l'un des rares **hôtels de Méribel** à disposer d'un ski room directement relié au domaine des Trois-Vallées et ses 600 km de pistes. Ouf ! il y a même deux espaces dédiés aux enfants : le Kids Club de 4 à 9 ans et le Teen's Lab offrant babyfoot, ping-pong, karaoké à partir de 10 ans. Enfin, deux chalets privés de 590 m², reliés à l'hôtel par un passage intérieur complètent l'offre de ce boutique-hôtel. D'un luxe raffiné, ils sont dotés d'une piscine et d'un spa. Cerise sur le gâteau : ils bénéficient des services d'un majordome. Assurément l'un des plus beaux hôtels 5 étoiles ouverts en France ces dernières années.