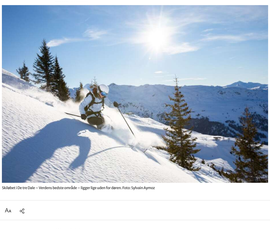
DINSØNDAG | REJSER

Skilab for de velstillede: Rige børn leger bedst

Et besøg på det franske skihotel Le Coucou i Méribel er et kig ind i en verden, hvor gæster med store økonomiske muskler mades for at slå på ski, dyrke interesser for gastronomi og slappe af. En verden, der er ukendt for de fleste

Lærdal 8 minutter



Skiferien i De tre Dale – Verdens bedste skiområde – ligger lige udfor for dørene. Foto: Sylvain Aymoz

Aa

Af Peter Christiansen
redaktionsjournalist, sjyfanat.dk

"Vos skis sont prêts monsieur. Bonne journée." Jeg bedinder mig i Le Coucous skiudrustning, der er indrettet i en gennemdæt lækker kombination af dopet samt bustik med ekskluslive brands, og mens én medarbejder har hentet mine opsarmede støvler og tilbyder at sparede dem på mine fødder, har en anden lagt skiene klar på pisten. Denne passerer naturligvis mindre end ti meter fra hotellet, og lige udsn for dørens vemte nærmest ubegrænset skilab i De Tre Dale – Les Trois Vallées – som flere år i træk er blevet verdens bedste skiområde. Nu er der bare at klikke i skiene og rede det.

Skimæssigt er det svært at finde noget at være utilfreds med. Les Trois Vallées byder på så mange muligheder, at gæster vender tilbage år efter år for at prøve kræfter med klassikere som for eksempel La Face eller La Combe du Vallon. På La Face forbeds styrtaberne medudjerne mellem sig under OL i Albertville i 1992, mens La Combe du Vallon på toppen byder på et panoramaskih over adskillige gletsjere, De italienske Alper samt Mont Blanc. Her er tale om ren forkælelse af den indre skiæther, men når skiudgæn sluttet, tipper Hotel Coucou op med den ultimative forkælelse.

Artiklen fortsætter under billedet ...

Udsigten fra restauran byder ikke mager. Foto: Partnerlitchartette

Verdens dyreste kød

Market er fulder på, og små gule lys, der bevarger sig rundt på lysregulerene bæk opne, vidner om, at pistemaskinerne for længst er gået i gang med at præparere nedfarserne til morgendagens skilab.

Jeg har sat mig til rette på den ene af Hotel Coucous to restaurunter, Beef Bar, der, som navnet antyder, har fokus på rødt skindet. Bortset fra nogle få fiskeretter byder menukortet på ekskluslive udskæringer af skønsk black angus-og japansk kobekød, og for en "meat lover" er der tale om retter fra øverste hylde. Mit valg falder på en anretning af små stykker kobekød dyppet i en marinade af ingefær- og soyasauce, og suppleret med en velkomprenert barslo smager multiskt hinsnetsk. Kødets fedmarmorsnering, der ligger som små hvide strimler inde mellem muskelfibrene, giver kødet det bedt unikke og eftertrugede kødfed, der sammenlignes med fiske grin, og prisniveauet er naturligvis derefter. Det afspejles både i kødets smug og konsistens samt en produktionsmetode, der indebærer massage i snidens samt jagatsnik af som en af naringskilderne.

Artiklen fortsætter under billedet ...

Beef Bar serverer kobekød i forskellige variamer. Foto: Peter Christiansen

Hotel Coucous anden restaurant, Biancha Neve, serverer italiensk mad. De fleste retter er traditionelle, men har via en særlig sile eller et ekstotisk krydderi fået et ekstra elegant twist. Er man til det helt klassiske italienske køkken, kan man få pizza – dog med den tilføjelse, at en af varianterne bedder pizza med creme og kaviar. Normalt er det dårlig stil at tale om penge og priser, men i dette tilfælde må det være på sin plads at nævne, at en enkelt pizza slår til 120 euro, svarer til 900 kroner.

Unik design med fuglereferencer

Lyset er allerede tændt på mit værelse, da jeg åbner døren senere på aftenen. Mine sluppers er sat klar ved sengen, radioen spiller dæmpet lounjrermusik, og på nattbordet står et lille udvalg af petit fours samt en kold mineralvand.

Værelsets design er et kapitel for sig selv. De talrige fuglereferencer – coucou betyder gøg på fransk – indebærer blandt andet borde og lamper formet som ænder og sænk et tudetøjed, der lignser en rede. Sengens størrelse er epoderet, der er skabt nok til at rumme en families hellårsgardrobe, og terrassen ligger lige til det pisten. Der er så megen luksus, at Solkongen, Ludvig XIV ville være blevet grøn af misundelse.

Artiklen fortsætter under billedet ...

Den franske designer Pierre Yovanovitch overvander med mange små detaljer, fra overflugtsmærker på gulvtæpper. Foto: Wertrigger

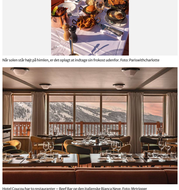
Det er den berømte franske arkitekt Pierre Yovanovitch, der har stået for indrømningen, og han har tidligere indrettet luksusbutiksler og dejligheder i blandt andet New York, Schweiz og Israel. På Hotel Coucou er han gået alt in på fugletemaet og har skabt 450 unikke designs, der ænkker over møbler og malerier til lamper samt gulvtæpper og som kun ses på Coucou. Man kan ikke undgå at gå med på lugen, så under en ophold spotter jeg hele tiden små, nye detaljer – for eksempel på toilettet, hvor der spilles dæmpet schweizisk musik akkompagneret af et kakur.

Eksorbitant

Hotel Coucou benvender sig primært til gæster med meget store økonomiske muskler og omfavner også de gæster, der er eksorbitant velhavende og som har brug for fuld diskretion under opholdet. Derfor fører der to separate chalets til hotellet. Hvert chalet, der er beregnet til 12 personer, har fire etager, egen elevator, pool samt direkte udsigt til bjergene, og man har naturligvis sin egen private kok under opholdet.

Af diskretionshensyn fik jeg ikke at vide præcis hvem, der lejlighedevis indlogerer sig her, men der dræjer sig blandt andet om meget kendte skuespillere og politikere, der er gæster til at betale et trecifret antal tusinde kroner om dagen for at kunne være sig selv.

Artiklen fortsætter under billedet ...



Her kan man nærge mellem udskiftige pister, og man skal ikke gå langt for at komme på dem. Foto: Partnerlitchartette

Tilbage til hverdagen

Deres i den sorte limousine, der skal køre mig til lufthavnen, glider i med en solid, dæmpet lyd, og vi kører forbi hotellets parkeringspladsen, hvor der holder adskillige Range Rovers med engelske nummerplader. Men, der går under navnet Chelsea Tractor, er det foretrukne køretøj for velhaverne i London dyreste bydel, og man kan endda købe modifer på sprøjtlim, så man over for naboerne opretholder illusionen om, at bilen lige har været en tur ude på godset.

Vi kører ned ad bjerget via snævre serpentinerevinig og fortsætter gennem det smukke franske landskab mod Lyon. Pludselig vibrerer min iPhone, og på displayet kan jeg se, det er min hustru. "Vi ses i aften," siger hun. "Og hvis fjent nakomster til tiden, kan jeg aftensmaden klar. Vi skal have frikadeller med kartofler og rødkål."

Det er altid sundt med kontraster her i livet.

Rejsen dertil

Fra den dansk-tyske grænse er der 1400 kilometer til Méribel. Kør via Basel, Lausanne og Chamonix, og det sparer kræfter, og det er med passage gennem Schweiz tredive timer, og er, som det er tilfælde for dig, på de lænder motorvejen.

Vælger man at flyve, er der flere muligheder. Man kan vælge mellem Genève Airport og Lyon-Saint-Exupéry, men det er det nærmeste, der er til De Tre Dale. De Franske Lufthavne i Lyon og Grenoble ligger ligeledes inden for to timers kørselsafstand, og fra alle lufthavne går der shuttlebusser til De Tre Dale.

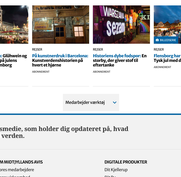
Hotel Le Coucou: www.lecoucoumeribel.com

Skiferienin var inviteret af Atout France og De tre Dale (Les trois Vallées)

Læs resten >

Hilsen udsendt bud på hotellet, er det opslag at indsage om frokost udenfor. Foto: Partnerlitchartette

Hotel Coucou har to restaurunter – Beef Bar og den italienske Bianca Neve. Foto: Wertrigger



Wellnessafdelingen byder blandt andet på saler – og nedenfor, pool samt massage og sauna. Foto: Wertrigger

Hotel Coucou arrangerer også snescoterture for gæsterne. Foto: Partnerlitchartette

MERE SE ALLE >

BLOGS
Dansk forsøgsvin: Gåsebrøst og Gåsemoder er blevet anerkendt i Danskerlet i Hamburg
DEBNINGSRÅET

BLOGS
På kunstcentret Bæk i Ørnedreng: Kunstnerparadiset er blevet et fyldt hus
DEBNINGSRÅET

BLOGS
Minsteren: dyke forbyder fra Ringkøbing Fjord er over nyt til efterårsferie
DEBNINGSRÅET

BLOGS
Flensborg har stemningen: Tyrk på bred dansk ishøst
DEBNINGSRÅET

Medarbejder varetag

Midtjyllands Avis er dit lokale nyhedsmedie, som holder dig opdateret på, hvad der sker i lokalmiljøet, Danmark og i verden.

MIDTJYLLANDSAVIS
Papirfabrikken 18
8600 Silkeborg
Danmark
Redaktionen tlf. 86 82 33 70
Annoncer tlf. 86 82 33 00
CVR: 56921328

OM MIDTJYLLANDS AVIS
Vores medarbejdere
Vores virksomhed
Job og karriere
Kundeservice

DIGITALE PRODUKTER
DN Kjellerup
Ost By
Erhvervsnyt Silkeborg
Sport Silkeborg
Silkeborg Vgt

SALG OG ANNONCER
Reklamer/Annoncer/Aktiver
Find din medarbejdjager
Køb en annonce
Annoncer fra avisen
Annoncer betalt indhold

Cookie- og privatlivspolitik Abonnementsvilkår Administrér samtykke

© Midtjyllands Avis. Alle rettigheder forbeholdes.