

A montanha e o horizonte sem fim num dia de sol sobre os picos cobertos de neve, é uma paisagem de efeito calmante como poucas.



A caminho de Courchevel, passamos pela vila e pelo Lago de Anessey, com vistas de cortar a respiração.

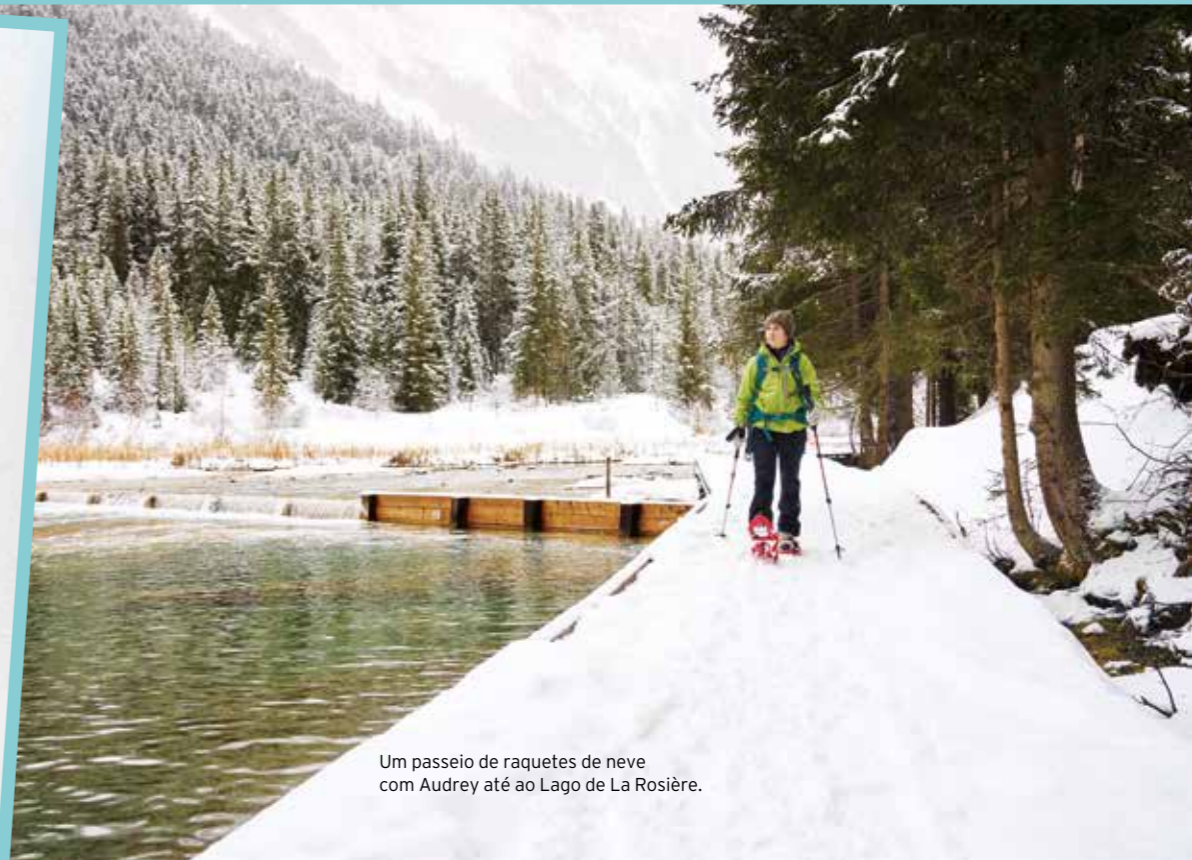


# Courchevel 1850

## Esquiar *em estilo*



Esqueça tudo o que já viveu nas suas prévias viagens à neve. Em Courchevel 1850, a que muitos chamam a St. Tropez dos desportos de inverno, estamos numa dimensão superior de qualidade, mas nem por isso intangível. O luxo dá o mote, mas podemos viver a experiência por menos. *Por Rita Machado Fotografia Henrique Seruca*



Um passeio de raquetes de neve com Audrey até ao Lago de La Rosière.



O Hotel Le Strato e alguns dos pratos do Baunière 1850.

### Passeio de montanha com guia

**Audrey Crepelais**  
A nossa guia pelas montanhas.  
audrey.crepelais@orange.fr

### Onde ficar

Todas as sugestões são em Courchevel 1850, que visitámos. Nas outras altitudes, tem opções muito mais em conta, acessíveis ao comum dos mortais! De manhã, basta apanhar os meios mecânicos diretamente de uma pista que liga a todo o domínio esquiável. É uma opção excelente e mais em conta.

### Hotel Le Strato 5\*

Se o dinheiro não for um problema, é numa das 23 *suites* ou num dos dois quartos que vai querer ficar. Espaçosos e calorosos, com ricas madeiras, materiais nobres e vistas diretas para as pistas. Luxo e serviço irrepreensível, *spa* da Nuxe e restaurante com duas estrelas Michelin. Um *chalet* para até seis pessoas também está disponível,

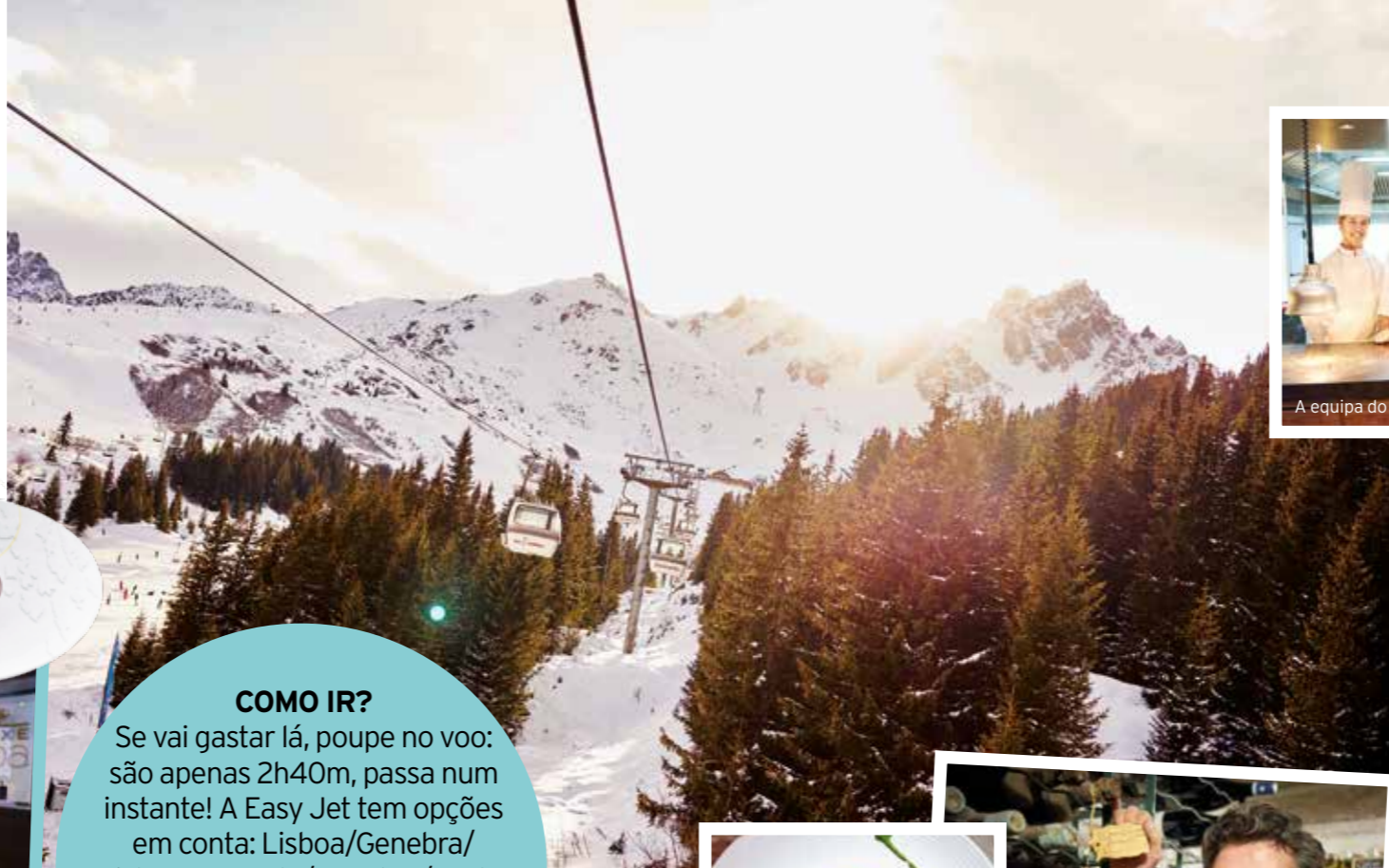
com os mesmos serviços do hotel.  
Preço sob consulta.  
[www.hotelstrato.com](http://www.hotelstrato.com)  
Tel. +33 479 415 160

### La Sivolière 5\*

As crianças são recebidas numa minimesa de *concièrge* e os cães têm um menu especial. Neste hotel de 36 quartos, todos são bem-vindos. Os donos, ambos ex-professores de *ski*, foram aumentando o *chalet* inicial e hoje o hotel é um intrincado de corredores com 36 quartos. No *spa*, todos os terapeutas são osteopatas ou quinesiólogos. Preço sob consulta.  
[www.hotel-la-sivoliere.com](http://www.hotel-la-sivoliere.com)

### Annapurna 5\*

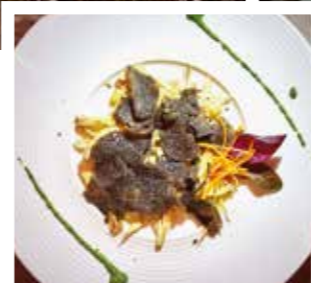
É o último hotel da estância em termos de altitude, que pode ver-se de várias pistas. Tem, por isso, uma vista espetacular. A piscina, toda rodeada de vidro, tem a mesma vista e há um *jacuzzi* quente no exterior que oferece uma experiência ímpar. A partir de €580.  
[www.annapurna-courchevel.com](http://www.annapurna-courchevel.com)



**COMO IR?**  
Se vai gastar lá, poupe no voo: são apenas 2h40m, passa num instante! A Easy Jet tem opções em conta: Lisboa/Genebra/Lisboa, ou Porto/Genebra/Porto, diariamente, a partir de €25,49. Depois de aterrar, pode alugar um carro ou tratar do *transfer* diretamente com o hotel.

quando os abrimos, fechamo-los [num abraço] e é para sempre. Nunca nos esquecemos de quem gostamos!" Passada uma hora de caminhada, chegamos ao Lago de la Rosière e não quero acreditar na vista, e no quanto a água é transparente... A 'culpa' é de uma areia muito fina que, com passar do tempo e a erosão, se depositou no fundo do lago: é branca, parece areia de praia, e espelha o céu e as montanhas. Estou sem fôlego, não de caminhar mas porque me sinto privilegiada por ter vindo até aqui, onde tudo é branco e verde à minha volta. É lindo, mesmo a nevar e com o dia nublado. Se estivesse sol, então... Após um chá quente servido de um termo, é hora de regressar – e subir tudo o que descemos, se bem que por acessos mais fáceis. Acho que já estou preparada para o jantar!

Por falar nisso, Courchevel tem muito para propor em termos de gastronomia. Dizer que há 11 estrelas Michelin em sete restaurantes que estão abertos praticamente cinco meses por ano – no resto do ano, convivem aqui pouco mais de 2000 habitantes e a maior parte dos hotéis e restaurantes fecham –, quase tantas como em Portugal inteiro (temos 17 no total, espalhadas por continente e ilhas), já lhe dá uma ideia do nível gastronómico de que falamos. Tanto, que me diz Nathalie Faure, a responsável pelo Turismo, que muitas pessoas vêm não só por causa do *ski* – e às vezes nem por isso –, mas também para alguns dias que se poderiam equiparar-se a um festival estrelado.



Di Trapani na sua garrafeira secreta.

Claro que é possível comer como em qualquer outra estância de *ski*. No centro da vila, há várias opções onde pode comprar uma sanduíche para levar para as pistas e depois aproveitar para jantar em grande, mas reserve um *budget* para os jantares, que valem mesmo a pena!

Outra das grandes características de Courchevel é que praticamente cada hotel tem um *spa*. Se teve alguma lesão ou se prefere esquiar apenas algumas horas por dia – ou até nenhuma –, não faltam atividades para cuidar do corpo e da mente – muitos dos terapeutas são osteopatas e quinesiólogos. Cada *spa* tem a sua marca exclusiva e, claro, também aqui encontra mais acessíveis e mais luxuosos.

Ir a um destino e não comprar algo para recordar está fora de questão para si? Pois aqui pode fazê-lo nas inúmeras lojas de marcas de luxo – quando estive cá há mais de 10 anos, havia apenas uma, agora já praticamente todas as marcas (Chanel, Dior, Hermès, Moncler...) têm lojas efetivas ou *pop-ups*. Mas também pode fazê-lo na feira, todas as quartas-feiras na vila. Em barraquinhas espalhadas pelo centro, encontra comida, bebida e vestuário. Courchevel 1850 é, assim, um destino de luxo, onde se pode entrar e sair sem ficar deprimido, se optar por ficar numa das outras altitudes, e onde sobressai o serviço: de elevada qualidade, exemplar. Em todos os sítios por onde passamos, as pessoas são simpáticas e conversadoras q.b. Nada falha. Mesmo! Quero voltar! ●



A equipa do Le Chabotté.

### Onde almoçar?

#### Bistro Le Chabotté

Depois da manhã de *ski*, vá diretamente pelas pistas até este *bistro*, inserido no Hotel La Chabichou (o restaurante La Chabichou comemora o 30.º aniversário com duas estrelas Michelin), onde pode optar pelo menu do dia ou *a la carte*. Recomendamos as saladas, os peixes e a típica *tartiflette*, um prato de forno feito com batata, bacon e queijo (€26). Só não garantimos que consiga esquiar depois de comer esta última.  
[www.chabichou-courchevel.com](http://www.chabichou-courchevel.com)  
Tel. +33 479 080 055

#### Annapurna

Se o dia estiver nublado, nada melhor do que ir ao *buffet* do hotel, que também é uma ótima opção de estada. Várias e deliciosas saladas cheias de marisco, ostras, carnes frias e pratos quentes. Afaste-se da mesa das sobremesas! Carta a partir de €14, *buffet* ao almoço, €70. Tel. +33 479 080 460

### Onde jantar?

#### La Cendrée

*Monsieur Di Trapani*, de origem italiana da zona de Sicília, conta-nos que tem os produtos mais frescos: "Na semana passada, foi pescado um peixe em Portugal de manhã e à noite estava aqui, e uns lagostins vieram de Itália no mesmo dia." Comer aqui é inesquecível. Mesmo a *pizza* mais simples, a partir de €18/20, é deliciosa! Quando o proprietário nos perguntou o que é que queríamos, respondemos: "O *chef* que decida." Comemos uma salada de alcachofras com trufa negra, e depois uma *pasta*,

caseira, finíssima, coberta de azeite e trufa branca. No final, o dono diz que vai fazer-nos uma surpresa. Leva-nos por uns prédios ao lado e visitamos a cave com cerca de 3000 garrafas, onde há um Porto Ramos Pinto do início do séc. XX e muitos néctares de produções exclusivas. "Esta é a minha garrafeira pessoal, a do restaurante é outra. "Ah, oui?!", pergunto, "mas quando é que decide abrir uma e bebê-la?" Responde-me: "Uma ou duas vezes por ano, venho aqui, escolho uma garrafa, e bebo-a com a minha mulher, só os dois!"  
[www.lacendree-courchevel.com](http://www.lacendree-courchevel.com)  
Tel. +33 479 082 938

#### Baunière 1850

Dois estrelas Michelin. O *chef* Jean André-Charial passa o inverno no restaurante do Hotel Le Strato, com carta branca para criar a sua cozinha, "que respeita o sabor dos ingredientes sem deixar de ser moderna". O *chef* Fabien Fag e o pasteleiro Baptiste Mougel acompanham-no a criar pratos "inspirados no Mediterrâneo, com uma pitada de influência da Saboia". Menu completo, entre €195 e €230; *a la carte*, a partir de €58. Tel. +33 479 415 180

#### La Sivolière

O restaurante do hotel com o mesmo nome, onde pode provar as delícias do *chef* francês de origem argelina Bilal Amrani. Prepare-se para ir ao céu e voltar com L'Oeuf Parfait, cozido a 62 °C durante mais de uma hora e meia e servido numa sopa de cogumelos com sabor a floresta (€36)! Os ingredientes vêm diretamente dos produtores e dos mercados locais e o objetivo é respeitar ao máximo a sua essência. Nota 10! Tel. +33 479 080 833

### À noite

Não visitámos, mas praticamente todos estavam animados com as noites do La Mangeoire, um restaurante piano-bar que depois vira *disco* e onde, dizem, se dança até em cima das mesas!  
[www.mangeoirecourchevel.com](http://www.mangeoirecourchevel.com)  
Tel. 0033 479 080 209