



DARIA-I NOR

HOTEL ★★★★★
ALPE D'HUEZ

Dossier de Presse

Au sommet de l'Oisans, Le Daria - I Nor vous convie à un séjour unique entre luxe et convivialité, gastronomie et bien-être.



Sommaire

- Page 3 : Lodge & Spa Collection, une collection singulière
- Page 4 : l'Alpe d'Huez, station emblématique
- Page 5 : Le Daria-I Nor
- Page 7 : Une restauration de haut vol
- Page 18 : Notre Bar Lounge, véritable lieu de convivialité et de partage
- Page 19 : Une carte des vins aux 401 trésors
- Page 20 : Black Diamond Luxury SPA, une nouvelle approche du bien-être
- Page 22 : Ski shop, un service complémentaire de votre bien être
- Page 23 : Vos séminaires
- Page 24 : Informations pratiques et tarifs
- Page 25 : Accès

Contacts :

Hôtel Daria-I Nor

Directeur : Ugo Joubert

Tél. : +33 4 76 80 68 28 - info@hotel-dariainor.com - www@hotel-dariainor.com

Réservations : +33 4 79 31 18 65.

Direction Générale Groupe Lodge & Spa Mountain :

Suzette da Silva : +336 09 20 56 95 - sds@chaletdesneiges.com

Relations presse gastronomie & vins :

Yves Bontoux : +336 07 57 59 13 – ybontoux@orange.fr

Galerie photo : [Cliquez ici](#)

Crédit photos : Matthieu Cellard et Hôtel Daria-I Nor

Lodge & Spa Collection : une collection singulière d'hôtels 5 étoiles dans les Alpes françaises

Inauguré le 17 décembre 2018, Le Daria-I Nor***** est la dernière réalisation d'une collection déjà bien étoffée, celle du **Groupe Lodge & Spa Collection**.

En 2013, le **Koh-I Nor** devenait l'hôtel 5* le plus haut d'Europe, au sommet de **Val Thorens (domaine des 3 Vallées)**. Il a été récompensé à deux reprises du titre de « meilleur hôtel en France pour la destination ski » aux World Ski Award. En décembre 2016, Lodge & Spa Collection ouvrait le **Taj-I Mah**, premier Hôtel 5* au cœur de **Paradiski à Arc 2000**.

A l'origine de ces projets, un duo d'associés visionnaires **Thierry Schoenauer** et **Frédéric Peltier** avec une même ligne directrice et un dénominateur commun : créateurs de **partages et de rêves**.

Doté d'un véritable esprit d'entreprise, le premier est le créateur du **Groupe Chalet des Neiges**, concepteur et gestionnaire de résidences de tourisme (Val Thorens, Oz en Oisans – Alpe d'huez, les Arcs). Il est aussi Président du Comité de Ski de Savoie. Le second est un avocat d'affaires **passionné de ski et de montagne, doté d'une véritable sensibilité pour l'art de vivre**.

Le Daria-I Nor est donc le troisième né de **cette belle Collection**, qui **porte en elle des valeurs communes essentielles** : le luxe sans ostentation, une intégration réussie dans l'environnement, de vraies valeurs humaines génératrices d'un sens inné de l'hospitalité et de la convivialité, une ouverture d'esprit, la fidélité, la quête du bien-être - déployée à tous les niveaux, notamment avec des Spas étoffés et différenciants, l'humilité, enfin le goût pour le sport mais aussi pour l'innovation et l'événementiel.

Fort de ces fondements, **Le Daria-I Nor se singularise par un soin tout particulier accordé à la gastronomie**. Un point structurant essentiel, que nous allons développer pages 7 à 17.

Animé par une nouvelle philosophie, **Le Spa est aussi la plus belle réalisation du Groupe** (voir pages 21 et 22).

Pour mener à bien ce projet, le président Thierry Schoenauer a confié la direction du Daria-I Nor à Ugo Joubert. Ce dernier est riche d'une solide expérience en hôtellerie et restauration haut de gamme (Hôtel du Grand Barrail***** , Hostellerie de Plaisance***** à Saint Emilion, Le Tremplin**** à Méribel...). Après l'enjeu de l'ouverture, l'objectif sera en 2^{ème} année de peaufiner l'Etablissement dans le détail, pour concrétiser tout son potentiel.

« Nos différents hôtels partagent le même style de design mais ils ont également chacun une personnalité forte. Ce qui est important à nos yeux, c'est que quel que soit l'établissement, la qualité de l'accueil soit la signature du groupe Lodge & Spa Collection. C'est une exigence qui habite l'ensemble de notre personnel. Tout commence d'abord par l'accueil et il s'agit de chouchouter nos clients jusque dans les moindres détails. Notre souhait est de proposer une vision moderne et lumineuse de l'architecture de montagne. Nos établissements dévoilent un style contemporain mais, en même temps, il est important que nos clients sachent qu'ils se trouvent en montagne. Ce cadre naturel est une richesse inestimable et il faut absolument pouvoir en profiter, nos hôtels ont été pensés et créés avec une large ouverture vers l'extérieur. »

Thierry Schoenauer - Président Groupe Lodge & Spa Collection



L'Alpe d'Huez

*Station de ski emblématique
et dynamique*

L'Alpe d'Huez a un riche et glorieux passé. Cela fait bientôt un siècle que le ski à vocation touristique s'y pratique. Très vite, les qualités du site ont attiré une **clientèle haut de gamme française et internationale**.

Une station chic s'y développe, réputée pour son **ensoleillement sans pareil** dans les Alpes du Nord, à quelques encablures des Hautes Alpes et des Alpes du Sud. Si elle a cette douce image « d'île au soleil », elle n'en offre pas moins un **spot grandiose** de haute montagne remarquablement enneigé, **avec 2200 m de dénivelée** et la plus longue piste noire de ski au monde (la Sarenne sur 16 km). Le cirque de montagnes impressionne par son altitude (les 4000 m sont atteints à La Barre des Écrins), sa majesté et son caractère sauvage. Les pentes de la Meije, que l'on admire depuis les baies vitrées du Daria-I Nor, sont désormais exploitées par la SATA, société d'exploitation des remontées mécaniques de l'Alpe d'Huez. Cette **image mythique de la station** est renforcée par l'organisation de la plus célèbre étape du Tour de France en été.

L'Alpe d'Huez est ainsi une destination majeure et cosmopolite, au riche patrimoine naturel.



L'hôtel : le premier hôtel 5 étoiles de l'Alpe d'Huez

Des espaces cosy et confortable mélange d'élégance et raffinement

Si le dernier né des hôtels **Lodge & Spa Collection** est unique, la filiation avec le Koh-I Nor et le Taj-I Mah se révèle toutefois évidente. L'écrin de **46 chambres et suites**, accompagnés d'une résidence de **53 appartements**, reprend avec bonheur les codes qui ont fait le succès des établissements du groupe.

Daria-I Nor signifie **Mer de Lumière** en persan. Ce nom se marie totalement avec la station de l'Alpe d'Huez surnommée **l'île au Soleil** grâce à son ensoleillement naturel hors du commun (300 jours par an en moyenne).

La construction a été réalisée afin d'épouser la pente naturelle et s'intégrer parfaitement au paysage, offrant un **sentiment d'intimité** étonnant pour un établissement de cette envergure.

Toutes les chambres sont équipées d'un grand balcon privé, une salle de bain complète avec baignoire pour les chambres Club et une douche additionnelle séparée pour les chambres de catégorie supérieure et les suites.

Chacune dispose également de machine Nespresso, théière, mini bar, coffre-fort, mais également un **large espace dressing** fortement apprécié par nos clients.





Une restauration de haut vol : le point fort essentiel du Daria-I Nor

2 restaurants à l'ADN complémentaire, pour incarner l'essence du territoire

Restaurant Gastronomique : L'Améthyste

L'Améthyste, la naissance d'une **grande table intimiste** à l'Alpe d'Huez.

Le rêve du Daria-I Nor est d'incarner la richesse de son territoire, d'en exprimer l'essence. L'un de ses plus beaux enjeux est la création d'une table gastronomique, sous la houlette du **Chef Stéphane Tarabla**.

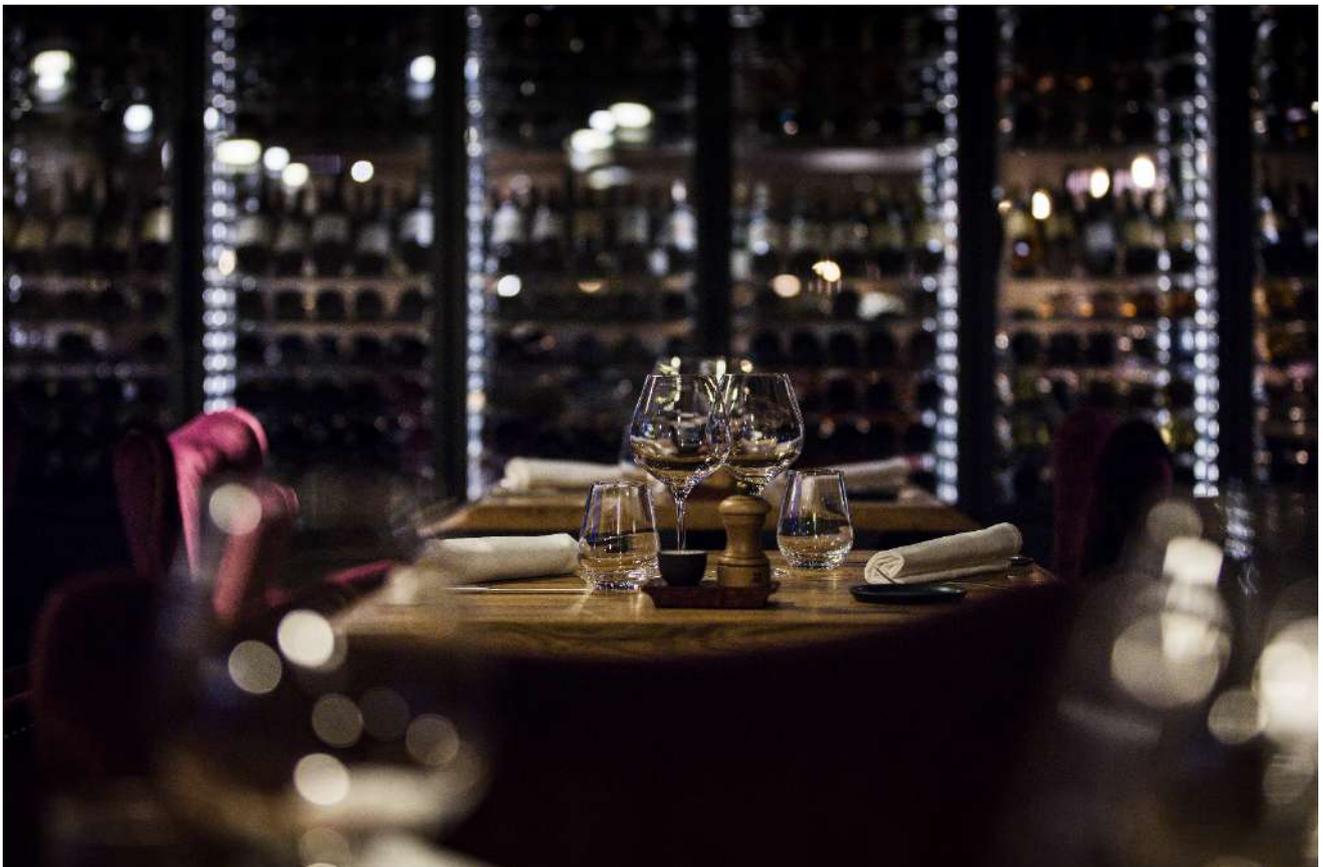
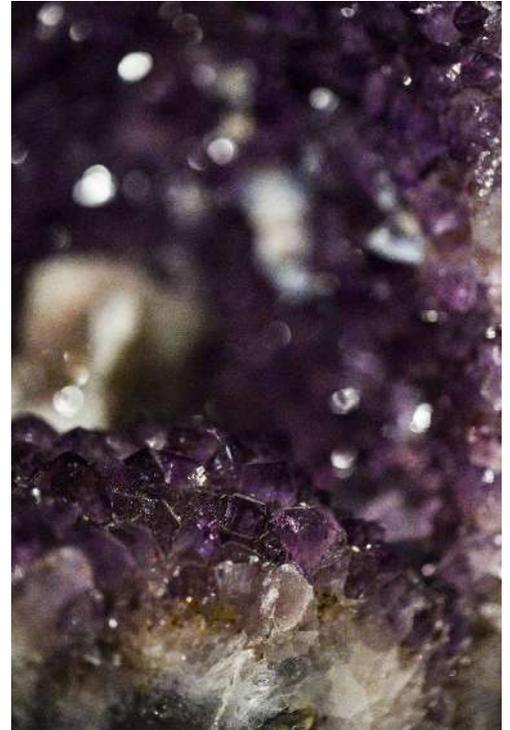
Pierre fine transparente voire translucide constituée de quartz violet, l'améthyste est un **minéral rare**, très prisé depuis l'Antiquité.

Les Romains se plaisaient à servir du vin dans des coupes d'améthyste. Le lien entre Améthyste et **plaisirs de la dégustation** se prolonge de nos jours. En témoignent les **domaines viticoles des Ardoisières en Savoie** et d'Hauvette aux Baux de Provence, qui ont baptisé leur cuvée ultime du nom « Améthyste ».

Stéphane Tarabla a choisi ce nom pour **symboliser sa démarche et son environnement**. Au pied de l'Alpe d'Huez, à Bourg d'Oisans, a été découvert au 18ème siècle l'un des premiers filons d'améthyste.

Ce caractère minéral du site va fortement guider le geste créateur du Chef, avec un **menu dégustation baptisé « Racine & Minéral »**.

Qui plus est, le choix du mot « améthyste » s'inscrit dans le prolongement de l'identité de Lodge & Spa Collection, dont les Maisons portent des **noms de diamants**.







Stéphane Tarabla

Un Chef déjà expérimenté et très prometteur

Originaire de Marseille où il est né en 1985, **Stéphane Tarabla** a toujours partagé ses expériences entre les sommets alpins et la Méditerranée. Deux **milieux naturels magiques**, qui l'inspirent et entrent en résonance avec sa sensibilité. Il y trouve les espaces sauvages dont il a viscéralement besoin. Notamment les balades et cueillettes en forêt font partie de son équilibre de vie, à tel point que sans cet engagement pour l'univers culinaire, il aurait pu être garde forestier.

Fils de restaurateurs dans le Var, **passionné dès l'enfance par la haute cuisine**, il a fait ses armes de 2009 à 2012 comme Chef de partie auprès de Chefs étoilés et Meilleurs Ouvriers de France : Didier Aniès (MOF 2001) au Grand Hôtel du Cap Ferrat***** et Serge Chenet (MOF 1993) du restaurant « Entre Vigne et Garrigue » à Pujaut.

Fort de ces expériences, il devient Second de Cuisine d'abord aux « Barmes de l'Ours***** » à Val d'Isère (Chef étoilé Fabrice Taulier). Puis au Relais & Châteaux La Signoria***** à Calvi. Il devient enfin Chef de Cuisine l'été au Palazzu Pigna en Corse de 2014 à 2017, et l'hiver à l'hôtel Les Campanules**** à Tignes.

Chef au restaurant « La Fruitière » à la Folie Douce à l'Alpe d'Huez depuis 2016, il rejoint l'aventure Daria-I Nor en 2018 pour prendre les rênes du restaurant gastronomique.

Au-delà de ces expériences, certains grands Chefs l'inspirent et le fascinent : Alain Passard, Emmanuel Renaut, Jean Sulpice ou Christophe Aribert, qui est un peu son mentor et l'a introduit à l'Alpe d'Huez.

Parallèlement, il fait partie depuis 2008 des **Compagnons Des Devoirs Unis du Tour de France**, qui lui inculquent l'humilité et la quête de perfection.

Une cuisine locavore tout en finesse, entre minéralité et végétaux alpins

Rendez-vous à l'Améthyste, restaurant gastronomique du Daria-I Nor pour une **expérience culinaire** de haute volée et **savoureuse**. Aidé de sa brigade, le Chef **Stéphane Tarabla** vous propose une **cuisine minérale** axée sur les produits locaux, frais et de saison. Des créations culinaires qui rendent hommage à la **richesse des terroirs alpins**, à commencer par **l'Oisans** puis les massifs limitrophes comme le Vercors. En effet, le restaurant poursuit le plus souvent une démarche de circuits courts en privilégiant des producteurs Isérois se trouvant dans un rayon de 50 kilomètres.

La carte du restaurant s'articule autour de **3 menus thématiques** : **Terre Hivernale** (Végétarien en 8 services - 58 €), **Source & Végétal** (5 services - 65 €), **Racine & Minéral** (9 services - 90 €). Dégustez les **poissons de lacs et de rivières**, ainsi que les **herbes et aromates** de nos montagnes. Une cuisine gastronomique qui **met en lumière l'essence de chaque produit**. Attaché à la nature, rêveur contemplatif et réfléchi, le Chef affectionne particulièrement les légumes et herbes fraîches, en respectant leur hypersaisonnalité.

D'une grande sensibilité, Stéphane Tarabla privilégie la **délicatesse, la finesse** aussi bien dans les saveurs que dans les textures. D'où le choix d'opter pour des produits raffinés comme l'écrevisse, la truite ou la volaille fermière. Jusqu'aux jus et sauces, le Chef est toujours en quête de légèreté et de **sensualité**. **Sa cuisine est subtile, nuancée et suggestive. Tout en offrant de la profondeur et de la longueur en bouche. Il aime les goûts iodés**, mais aussi les agrumes, qui donnent du relief à ses compositions. Quant aux dressages, il privilégie des constructions finement esthétiques, épurées et limpides.

Quelques plats « signature » :

La Betterave cuite en croûte de sel, Gnocchis aux Herbes et aux Noix

La Pomme de Terre, Servagnet et Truffe Melanosporum

La Truite Fario cuite aux coquilles de Noix et Topinambour

Les Écrevisses au Beurre, Pleurotes et Fève de Tonka

Le Filet de Veau en croûte de Noix et Panais au Foin







Ambiance intime et chic

Le restaurant gastronomique **l'Améthyste** vous convie à vivre une expérience élégante et intimiste (seulement 25 couverts). Dans un esprit design aux lignes contemporaines, le restaurant est un écrin de style, sobre et moderne, idéal pour déguster la savoureuse cuisine du Chef Stéphane Tarabla.

Avec ses **grandes baies vitrées et sa terrasse extérieure**, le restaurant s'offre le luxe du spectacle de hauts sommets mythiques pour accompagner votre dîner, avec **la Meije et le Glacier du Mont de Lans en toile de fond**.

L'équipe de salle, issue pour l'essentiel de Maisons étoilées, veille à servir les hôtes avec professionnalisme, sans se départir d'une bonne humeur et d'une énergie naturelle.



La Table du Daria-I Nor

Une brasserie contemporaine rendant hommage à l'arc alpin

"La vieillesse est comparable à l'ascension d'une montagne. Plus vous montez, plus vous êtes fatigué et hors d'haleine, mais combien votre vision s'est élargie !^{[1][2][3]} La montagne offre à l'homme tout ce que la société moderne oublie de lui donner" **Boris Vian**.

Si la cuisine de haute volée de l'Améthyste est cérébrale et à dominante locavore, La Table du Daria offre à ses hôtes une partition complémentaire : **une brasserie contemporaine, qui ne renie pas les bases classiques de la cuisine française de tradition**. L'esprit montagnard est à l'honneur, les créations culinaires rendant hommage aux beaux produits de l'**arc alpin frontalier**. **Les fromages ont une place de choix**. Si la provenance Iséroise est privilégiée à l'Améthyste, les autres régions montagnardes limitrophes comme la Savoie sont largement représentées à La Table du Daria.

Parmi les spécialités, le « **Risotto Arborio** au Beaufort et jus de volaille » ou le « Risotto Arborio à la Truffe Melanosporum » évoquent l'Italie et la Savoie. La Fondue les fromages Suisses. Le plus célèbre des poissons de lac l'**Omble Chevalier** est préparé « à la Grenobloise » avec une fondue de poireaux. Il faut citer aussi le **Carpaccio de Bœuf** à l'huile de Noix et Servagnet (fromage de la Ferme de la Bourrière dans le Vercors). Ou le **Coquelet fermier rôti** au genièvre et pomme purée gratinée au beaufort. Les desserts évoquent les souvenirs d'enfance du Chef à la montagne, à commencer par les incontournables **tartes aux myrtilles ou aux noix du Vercors**.

Sous la houlette du Chef Stéphane Tarabla, la brigade de cuisine va déployer une **cuisine à la fois généreuse, gourmande, puissante - comme la montagne le suggère - mais aussi fine dans ses associations de saveurs et son exécution**. Cette idée de subtilité, d'équilibre des saveurs, on la retrouve dans des **plats d'inspiration « bien-être »** : « Velouté de légumes de la ferme des Biaux » (selon arrivage) ou « Volaille fermière pochée à la citronnelle servie en salade d'endives ».

Même dans le cadre des menus servis en demi-pension, la dimension culinaire et émotionnelle du Daria-I Nor est au rendez-vous. Ce qui anime l'équipe avant tout, c'est de faire plaisir aux hôtes, leur faire vivre une réelle expérience de découverte culinaire.





Un décor et une hospitalité pétillants

Le cadre chaleureux, contemporain et coloré sert d'écrin à la cuisine soignée de La Table du Daria. **La terrasse panoramique exposée Sud-Ouest** profite d'un ensoleillement maximal et d'une vue unique sur la station mais aussi sur les hauts sommets de l'Oisans.

L'équipe de salle, sous la direction d'Axel, veille à créer des ambiances sereines, mais aussi porteuses d'énergie et de convivialité. Elle est aux petits soins avec les hôtes, en développant un service personnalisé et non dénué de caractère.

Faire plaisir, reconnaître chaque client, avoir les petites attentions qui font mouche... mais aussi fédérer et motiver les équipes. Nul doute que cet art de l'hospitalité, dans une optique ouverte, cosmopolite et haut de gamme, sera l'un des marqueurs du Daria-I Nor.



Bar Lounge

Un espace dédié à la détente pour déguster un verre de vin, une coupe de Champagne, une eau de vie, ou un cocktail concocté par notre chef Barman, alchimiste à l'imagination sans limites. Ou pour un moment cocooning au coin de la cheminée et de la chaleur du feu de bois. Vous vivrez des expériences uniques avec nos concerts live plusieurs soirs par semaine.

Ouvert toute la journée et jusque tard en soirée, notre espace Lounge Bar vous propose également une carte Snacking pour satisfaire votre gourmandise à toute heure ! A déguster en terrasse ou dans notre espace Bar, découvrez une carte pensée et imaginée sur le pouce, ou pour les plus gourmands, des préparations élaborées sur place à base de produits faits et maison.

Pour apprécier au maximum le spectacle de la montagne en toutes saisons, profitez de la terrasse panoramique ! Installez-vous dans l'un des confortables transats et régalez-vous des doux rayons du soleil et de l'air pur que l'on ne trouve que dans ces hauts sommets. Orientée sud, la terrasse offre un ensoleillement maximal et une vue unique sur la station, la Meije et le glacier des 2 Alpes.

A noter enfin qu'un **fumoir** attenant au Bar Lounge est à disposition des hôtes, ainsi qu'une **cave à cigares**.



Une carte des vins aux 401 trésors

Une cuisine fine et singulière supposait **une vraie vision du monde du vin**. Ce sont plus de 400 références, qui ont été sélectionnées pour offrir des accords vibrants sur les créations culinaires des 2 restaurants. Un effort particulier a été déployé pour obtenir des vigneron non seulement leurs réussites récentes, mais aussi un **large choix de bouteilles à maturité**.

La délicatesse des préparations du Chef Stéphane Tarabla ont conduit à **privilégier des vins racés, subtils et vivants, respectueux de leur environnement**. Les principales régions françaises, voire même quelques pays étrangers sont à l'honneur, à commencer par les territoires environnants.

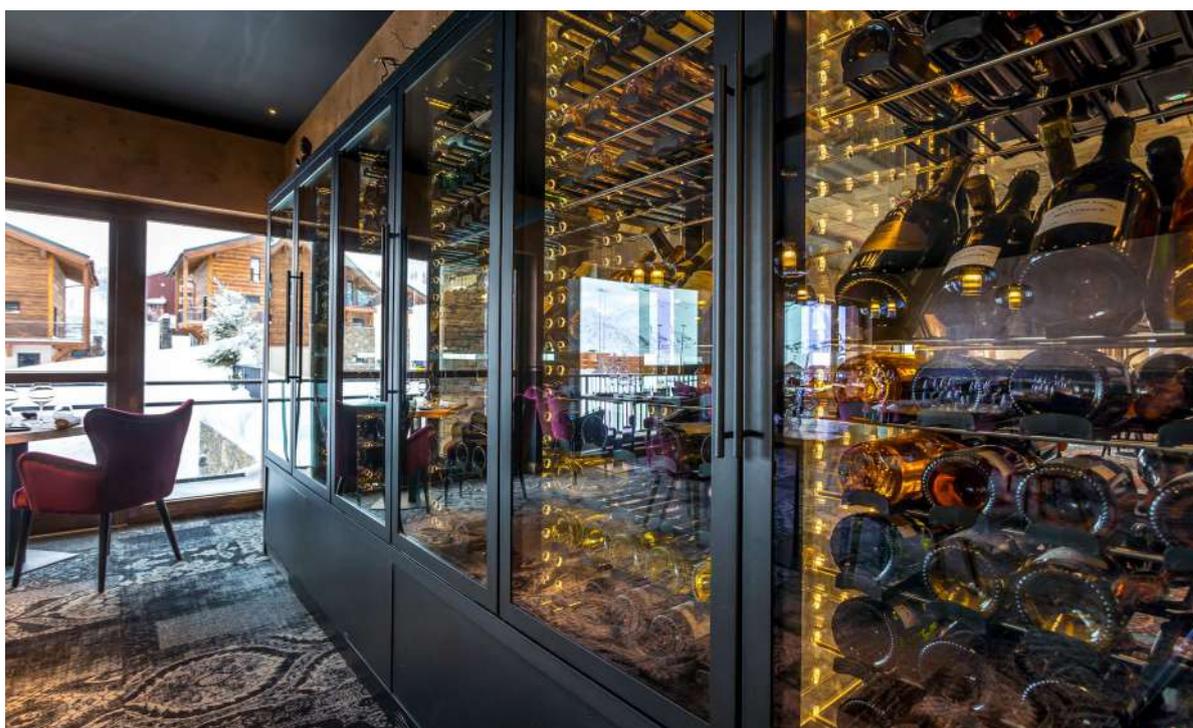
Les vins de Savoie brillent avec les Apremont de Jean-Claude Masson, les Mondeuse et Chignin-Bergeron de Louis Magnin, Gilles Berlioz ou Annick et Pascal Quénard, les vins de Gringet de Dominique Belluard, les vins complantés du domaine des Ardoisières (dont son fameux « Améthyste »)... Dans le Valais Suisse, Marie-Thérèse Chappaz est incontournable.

La vallée du Rhône offre une rare collection de Châteauneuf du Pape (Solitude, Beaucastel, Clos des Papes, Clos Mont Olivet, Barroche, Janasse), sans oublier les brillants et si précieux Gigondas de Saint Cosme, les extraordinaires cuvées de Gourt de Mautens, et plus au Nord les cuvées prestigieuses de Jean-Louis Chave, Jean-Michel Gérin, Yves Cuilleron, François Villard.

La Bourgogne est représentée par des trésors : le célèbre Clos de Tart dans le millésime 1947, les Nuits Saint Georges du Clos de l'Arlot, les Volnay Clos des 60 Ouvrées de la Pousse d'Or, les Echezeaux du Domaine Gagey, le Meursault Clos des Perrières d'Albert Grivault (réputé être le plus confidentiel et le terroir le plus complexe de l'appellation), sans oublier le Fleurie Le Clos du Domaine des Bachelards (parmi les plus grands vins du Beaujolais jamais créés) ou le Château des Jacques Clos de Rochebrès, lui aussi étourdissant.

Bordeaux n'est pas en reste de Calon Ségur 2009 - un Domaine en pleine renaissance - à Tertre Rotebœuf ou Cheval Blanc 2006, de la Conseillante 2006 à Haut Bailly et Haut Brion 2006, du pur Léoville Las cases 2009 au symphonique Gillette 1990.

Si la cave regorge de grandes étiquettes dans de grands millésimes, une vraie recherche a été menée pour trouver des domaines en pleine ascension qualitative et aux tarifs encore sages, qui seront pour certains les grands de demain : Clos Troteligotte et Germain Croisille à Cahors, Gonet Medeville ou Françoise Bédel en Champagne, Dominique Lucas en Haute Savoie, Fosse Sèche et Thierry Germain à Saumur... et bien d'autres. Et nombre de Domaines sélectionnés sont conduits en biodynamie, à l'image des domaines Weinbach et Jean-Michel Deiss en Alsace ou Climens à Bordeaux.



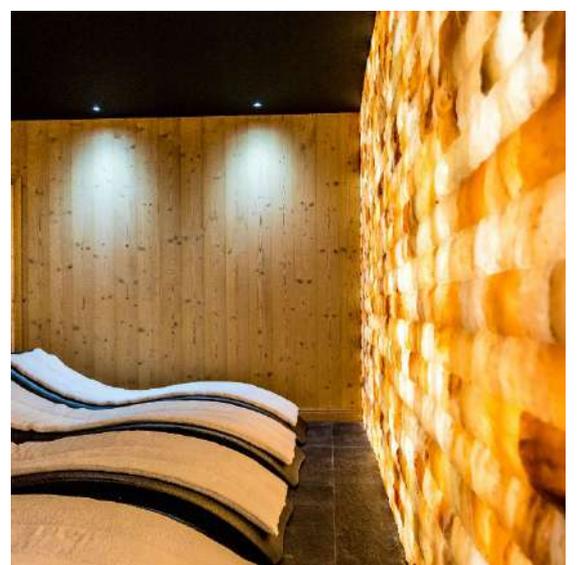
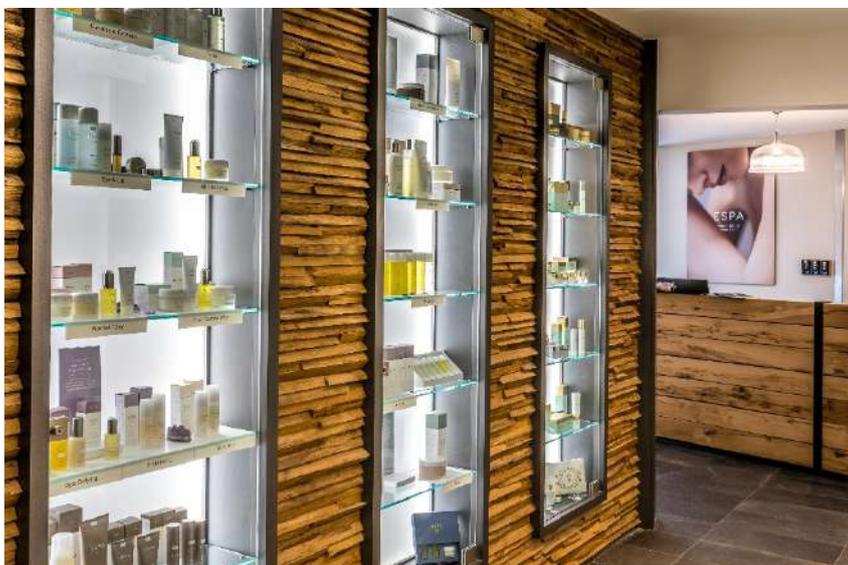
Black Diamond Luxury Spa : le Daria-I Nor franchit un nouveau cap

Dès le premier projet du Koh-I Nor en 2013 à Val Thorens, les fondateurs Thierry Schoenauer et Frédéric Peltier ont choisi d'accorder une place importante au monde du Spa.

Le Groupe Lodge & Spa Collection franchit un nouveau cap avec le Spa du Daria-I Nor, aussi bien par son équipement, sa décoration que l'identité et la portée de sa carte de soins.

Sur une superficie de 800 m², dans un véritable havre de paix et de détente, les infrastructures se révèlent très complètes et de grande qualité : une piscine pour nager, une piscine à caractère plus familial, un sauna, un hammam, un jacuzzi, des douches à expérience, une fontaine de glace, un mur de sel de l'Himalaya et un solarium...

Le lieu s'avère magique, entre la qualité des matériaux, une décoration très soignée alliant tradition et touches contemporaines, et une vue superbe sur les cimes à travers les grandes baies vitrées.



Une approche holistique et singulière du bien-être

C'est une nouvelle approche du bien-être que propose notre partenaire Total Wellness. Une approche globale de l'être humain et une vision holistique du bien-être qui se retrouvent dans les protocoles de soins qui sont tous personnalisés, pour vivre une expérience totale de ressourcement sur mesure.

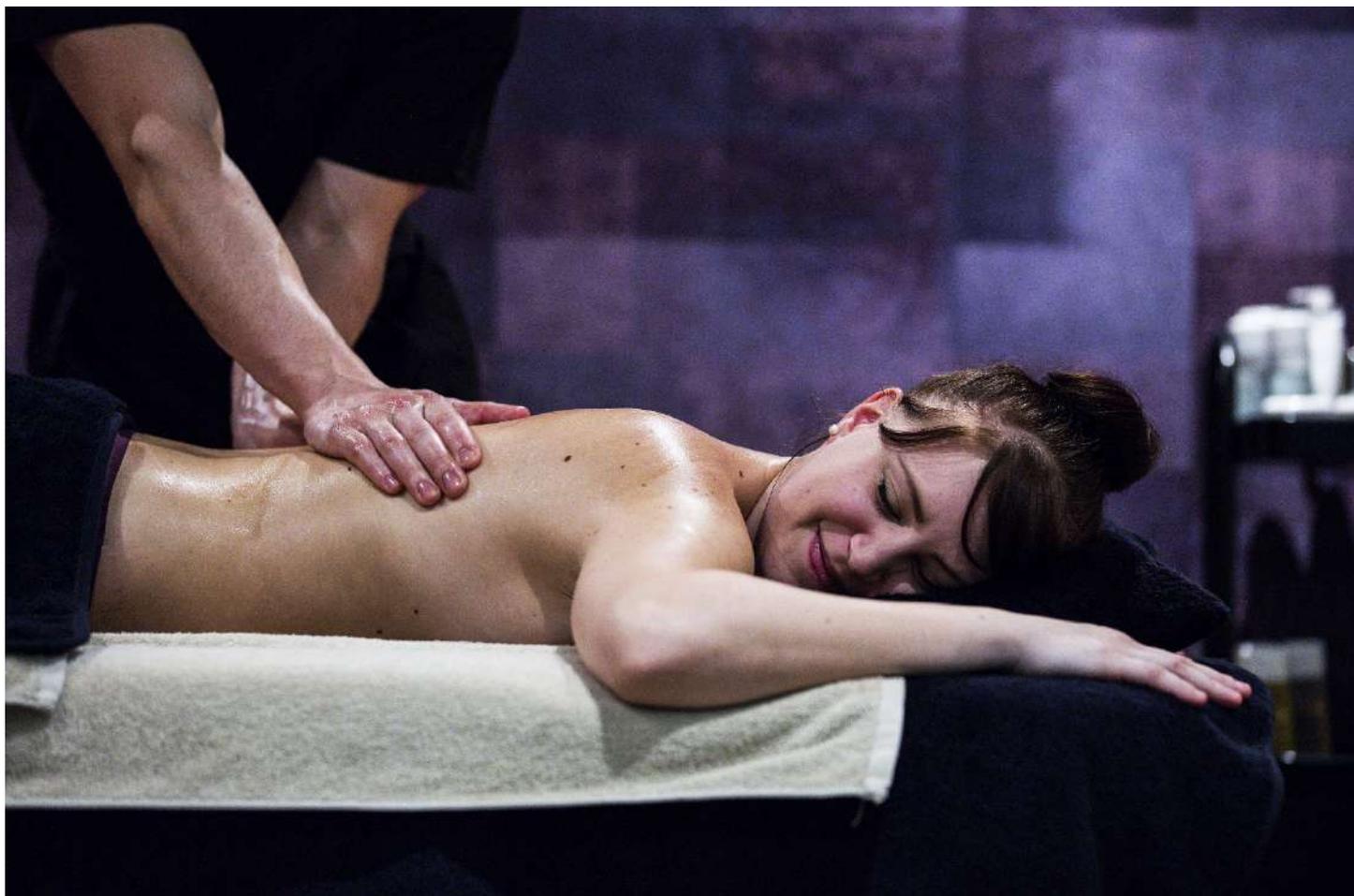
Après des diagnostics beauté, santé et peau, chaque soin va mobiliser les 5 Sens et s'adapter aux attentes de chacun. Tout d'abord, le plaisir des yeux, le Spa étant un cocon serein et esthétique. L'olfactif avec des bougies parfumées, et des huiles & rituels d'inhalation.

Chaque hôte choisit à l'aveugle une ou deux des 7 huiles naturelles essentielles de bain selon l'effet escompté : détox, énergisante, fitness, résistante (renforcement de l'immunité) et réparatrice (restaurer l'harmonie). Le toucher est omniprésent à travers un linge luxueux et doux, la texture et la température des huiles, et les gestes experts de nos Spa praticiennes. Les musiques sélectionnées concourent à la détente.

Les soins invitent à écouter son corps et ses besoins, et travailler également sur le subconscient. Enfin, le goût n'est pas oublié. A commencer par des tisanes 100 % naturelles et françaises qui changent quotidiennement. Et une carte de thés dédiée au bien-être et au détox, et insufflant même un mode de vie éthique centré sur l'équilibre : Wandertea, offrant des correspondances par type de soin.

La carte des soins a été conçue pour régénérer le corps - qui accumule des particules chimiques et près de 2 kg de déchets toxifiants par an -, éliminer le stress, favoriser la quête de l'équilibre et de l'harmonie aussi bien sur le plan physique que de la vie intérieure.

Le respect de soi et de l'environnement est au cœur du projet du Spa du Daria-I Nor, avec des produits utilisés le plus souvent naturels, certains labellisés Ecocert. Sont proscrits les parabènes, les silicones, les sulfates ainsi que les couleurs et parfums synthétiques.



Des marques prestigieuses, partenaires de votre bien-être

Pour mettre en œuvre un tel programme, il fallait des marques partenaires exceptionnelles. Pour les soins visages, Le Daria-I Nor a choisi Valmont, symbole de luxe à l'échelle internationale avec un ADN montagnard. Une réputation qui repose sur un vrai savoir-faire notamment en cosmétique cellulaire, puisant les bienfaits de l'eau des glaciers suisses.

Made in Bretagne, depuis presque 50 ans, la maison familiale PHYTOMER offre à la peau tous les bienfaits de la mer à travers des soins naturels, performants et éco-responsables pour retrouver une peau saine et pour révéler une beauté authentique, naturelle et vivante.



Enfin, cette philosophie du bien-être trouve un heureux prolongement sur toutes les composantes des hôtels du Groupe Lodge & Spa Collection. Le petit déjeuner offre une place de choix aux végétaux, graines, céréales, fruits secs, fruits frais, jus detox, produits bio... Le bar propose des cocktails 100 % naturels, des smoothies detox et la gamme Wandertea. La carte snacking est de plus en plus recherchée, incluant des salades detox. Et même les deux restaurants offrent la possibilité de repas Vegan ou végétariens.

Daria-I Nor Ski Shop

Un ski shop dédié, un service personnalisé



Les équipes du Daria-I Nor Ski Shop by Ski Set vous accompagnent tout au long de votre séjour et vous proposent un service sur-mesure et adapté à votre niveau de ski mais également aux conditions d'enneigement.

Le matériel proposé sont des modèles de l'année, répondant à toutes les contraintes techniques et vous permettant de profiter pleinement de votre journée de ski.

Confortablement chaussés, idéalement préparés, vos skis sont gardés au ski shop, entretenus le soir pour que vous puissiez à nouveau bénéficier de la nouvelle journée de ski qui se présente à vous.

Le télécabine de l'Écluse vous récupère à 20 m de l'entrée du Ski Shop et vous permet de rejoindre directement les pistes du domaine skiable.

Pour toute réservation, consulter le site internet du ski shop : <http://dariaskishop.com>

Daria-I Nor for Events

Des espaces dédiés à vos réunions d'affaires

Pour organiser une réunion, un séminaire ou un showroom, le Daria-I Nor est doté d'une salle de 100 m² idéale, parfaitement équipée, et baignée par la lumière naturelle.

Vous pourrez bénéficier des services de l'hôtel avec l'organisation de déjeuners en buffet ou des menus dédiés, des pauses sucrées ou salées mais également la combinaison avec une offre élargie de soins au Spa pour compléter une longue journée de réunion.

Nos chargées de séjour organisent l'intégralité de votre séminaire et la programmation éventuelle d'activités de team building avec nos partenaires de la station.



Informations pratiques et tarifs

Situation : au cœur de l'Alpe d'Huez (1700 résidents permanents, 32 500 lits touristiques) à 1860 m d'altitude, proche du centre station et du Centre des Congrès, à proximité immédiate d'une nouvelle télécabine.

Garage privé. Héliport à 2,5 km. Vue sur toute la vallée, le Pic du Lac Blanc jusqu'à la Meije et aux Glaciers du Mont de Lans.

Hôtel***** Daria-I Nor

46 chambres dont 9 suites, entre 26 et 60 m². Chambres équipées de télévision satellite avec écran plat, coffre-fort, minibar, dressing, terrasse...

Chambres de 225 € à 525 €, et suites de 360 € à 720 € en hiver la nuit pour 2 personnes, petit-déjeuner inclus.

Petit-déjeuner : 25 €.

Restaurant gastronomique L'Améthyste

Une salle de 25 couverts.

Prix des menus : Terre Hivernale (58 €), Source & Végétal (65 €), Racine & Minéral (90 €).

Restaurant bistronomique La Table du Daria

Une salle de 80 couverts.

Prix du menu : 55 €

Cave :

Plus de 401 références de vins, des millésimes 1947 à 2018, entre 26 € et 1 290 € la bouteille.

Accords mets-vins : propositions de vins au verre par notre équipe de sommellerie sur chacun des menus.

Black Diamond Luxury Spa (*en priorité aux hôtes du Daria-i Nor, mais ouvert en fonction des disponibilités à la clientèle extérieure*) :

Wellness Wonder Expérience : Soin complet qui permet de soulager les muscles fatigués et douloureux, renforce et apaise le corps et l'esprit, éveille les sens. 220 € pour 120 minutes de soin complet proposé par ESPA

Massage aux pierres chaudes : massage sur-mesure aux pierres chaudes, détend et libère le corps de l'inconfort musculaire. Soin ESPA de 60 minutes proposé au tarif de 130 €

Rituel anti rides et fermeté sommet du Cervin : Soin du visage, la peau prend un effet lifté, lissé et les volumes resculptés. Soin Valmont de 60 minutes proposé au tarif de 185 €

Soin majestueux : soin du visage et du décolleté, liftant, nourrissant et remodelant. Ce soin réunit trois protocoles de massages différents pour agir avec précision, tonifier et détendre les traits. Soin Valmont de 90 minutes proposé au tarif de 295 €.

Equipe du Daria-I Nor : 69 personnes dont 21 en cuisine, 17 en salle et 31 en hôtellerie et Spa.

Clientèle : 55 % française, 45 % venant de 15 pays sur les 5 continents.

Dates d'ouverture hiver 2020 - 2021 :

- Ouverture du 4 décembre 2020 à avril 2021.
- Prises des commandes au restaurant L'Améthyste : de 19 h à 21 h 30
- Prises des commandes au restaurant La Table du Daria : de 19 h 30 à 21 h 30
- Le Spa est ouvert de 10 h à 12 h et de 14 h à 20 h

Accès

- **En voiture :**

Autoroute A6 reliant Paris à Lyon

Autoroute A43 puis A48 reliant Lyon à Grenoble Prendre sortie 8 direction Gap Briançon, stations de l'Oisans

Suivre la D1091 jusqu'à Les Clots

Puis la D211 jusqu'à Alpe d'Huez

- **En train :**

La gare SNCF la plus proche se trouve à Grenoble (65 km). Les transports en bus ou taxis sont disponibles pour vous rendre à Alpe d'Huez.

- **En avion :**

Aéroports les plus proches : Depuis Paris, la province et les capitales européennes

Aéroport International : Lyon Saint-Exupéry (172 km) Aéroport International : Genève (201 km) Aéroport : Chambéry-Savoie (115 km)

Aéroport : Grenoble-Isère (106 km)

