

## LE NOUVEAU VISAGE DU NOVOTEL ANNECY CENTRE

Le Novotel Annecy Centre fait peau neuve pour créer un réel « spot indoor ».

Le design a totalement été repensé et l'hôtel relooké avec pour thème central : l'univers du sport et de la montagne. Des matériaux bruts tels que la pierre, le bois et le cuir ont été utilisés dans chaque espace de l'hôtel pour créer un lieu décontracté, chaleureux et original entre intérieur et extérieur.

*Un lieu de vie unique pour célébrer, travailler, rencontrer et surtout... séjourner !*

### NOVOTEL ANNECY CENTRE : L'AUDACE AU SERVICE DE NOUVELLES ÉMOTIONS

Ce projet de rénovation d'envergure a permis de répondre au mieux à la demande des clients en proposant un établissement en harmonie avec la destination d'Annecy, ville sportive, festive et oxygénante. A l'image de la ville, l'hôtel d'inspiration « indoor / outdoor » est doté d'une ambiance dynamique grâce à un aménagement élégant et fonctionnel. L'endroit parfait pour prendre un verre, manger sur le pouce, travailler, jouer ou simplement se détendre.



Les 95 chambres ont été rénovées pour proposer une décoration 100% Outdoor. Spacieuses, contemporaines et modulables, un magnifique paysage de montagne surplombe les têtes de lit pour immerger les visiteurs dans l'univers de l'hôtel et de la destination.

Une salle de remise en forme est à disposition avec de nombreuses machines dont des rameurs à eau qui reproduisent un mouvement et une fluidité fidèle à la réalité (comme sur un lac).

Après la salle de remise en forme, le sport continue avec un parcours sportif dans l'escalier qui relie chaque étage. Squat, routine cardio, calories perdues à chaque marche montée... tout a été pensé pour créer un véritable spot indoor au cœur de l'hôtel !

## NOUVEAU RESTAURANT : THE CRAIC, REFUGE GOURMAND



**What's the CRAIC !** [Expression d'origine Irlandaise] : désigne un état d'esprit, un mode vie. Il s'agit de passer un bon moment, un instant de détente dont il faut profiter au maximum ! Ce nouveau restaurant, dont seul le nom et l'état d'esprit sont d'inspiration irlandaise, a été imaginé par **Fabrice Gratreaud**, Directeur de l'établissement fort de 26 ans d'expérience au sein du groupe Accor, et ses équipes impliquées passionnément.

A deux pas de la gare, le restaurant The Craic a été imaginé comme un lieu de détente, offrant une parenthèse gourmande et festive tant pour les voyageurs que les locaux. Les différents espaces sont structurés autour d'un food bar central invitant ainsi au partage et à la convivialité.

**Mathieu Laville**, le jeune chef talentueux aux commandes du restaurant, revendique des lignes culinaires éclectiques inspirées de ses nombreux voyages. Après plusieurs expériences en France, il part vivre en Australie puis en Asie (Cambodge, Thaïlande et Indonésie). Il y découvre une cuisine différente, pleine de nouvelles saveurs et textures. Depuis c'est un adepte de la cuisine fusion et moderne. Alliant souvenirs de voyages et produits locaux, il propose des plats riches en goût et émotion.

**Rare à Annecy, le restaurant servira tout au long de la journée, de 7h à 22h (et jusqu'à minuit le vendredi et le samedi).**



Doté d'un écran géant et d'un DJ booth, le bar propose une grande carte de boissons du monde avec une préférence locale pour les bières, jus de fruits et whiskys savoyards ! A la rencontre du Barista le matin pour un café, Tea Time l'après-midi, apéros planches et mixologie le soir...

The Craic se dotera également d'une terrasse extérieure, ouverte été comme hiver. Un lieu vivant au gré des saisons : brasero, pétanque, jeux divers...



**Signe particulier : création d'un corner boulangerie** avec un maître artisan boulanger local, Les frères Yvan et Ulrich Masset L'idée est simple et ingénieuse : proposer un commerce de proximité de grande qualité à destination des locaux, symbole d'un savoir-faire artisanal français aux yeux des voyageurs internationaux. Ce corner Boulangerie by The CRAIC & le Comptoir du Pain risquent de devenir des lieux de référence, que ce soit pour acheter son pain frais, attraper un sandwich à l'heure du déjeuner, ou encore profiter de l'épicerie fine pour rapporter des confitures, des crozets, un Opinel, un gourde Tétra, un délicieux gâteau... le tout de Savoie ! C'est également toute une déclinaison de snacking proposée (sandwichs, salades, soupes) à consommer sur place ou à emporter.

## UN BUSINESS CAMP DISRUPTIF

Le nouveau Novotel proposera également 12 salles de réunion totalement repensées, modernes, modulables et technologiques aux noms évocateurs comme « Adrénaline » Foulée, Sprint, Envol, Glisse, Dénivelé, Altitude. L'amphithéâtre « Podium », polyvalent de 150 places et équipé écran géant Multi Play a été totalement refait pour apporter une ouverture sur l'extérieur et ainsi une lumière naturelle.

La création d'une salle de réunion de 90m<sup>2</sup> « Free style », à l'innovation disruptive, vient parfaire l'expérience d'un hôtel nouvelle génération.

## UN ENGAGEMENT FORT POUR UNE EMPREINTE FAIBLE

Des cuisines aux chambres, c'est une "hospitalité responsable" qui est prônée par le Groupe à travers des engagements sociaux, sociétaux et environnementaux. Circuits courts, savoir-faire locaux et développement durable sont privilégiés :

Chaque membre de l'équipe est chaussé par SAOLA (matériaux recyclés, bio-sourcés, et biologique)	Mise en bouteille des eaux plates et pétillantes sur place afin de bannir le plastique
--	--

Pains au levain naturel, élaborés avec des farines issues de l'agriculture Biologique, du côté du Corner Boulangerie	Don de mobiliers aux associations locales telles GAIA, les Petites cantines, AFPA, etc.
--	---



## FICHE HÔTEL :

<b>Nom de l'hôtel :</b> Novotel Annecy Centre	<b>Direction :</b> Fabrice Gratreau
<b>Catégorie :</b> 4 étoiles	<b>95 chambres dont :</b> 2 suites de 60 m <sup>2</sup> 3 chambres PMR 18 Twins & Triple 29 Exécutives
<b>Restauration :</b> <i>Le Refuge Gourmand, The Craic</i> : ouvert de 7h à 22h (et jusqu'à minuit le vendredi et le samedi). <b>Bar</b> : ouvert de 6h30 à minuit <b>Room-service</b> : 24h/24	<b>Espaces de loisirs :</b> Un terrain de pétanque Un braséro
<b>Espaces de travail :</b> 10 salles de conférence	<b>Tarif :</b> à partir de 99 € la nuit <a href="https://www.accorhotels.com/fr/hotel-1357-novotel-annecy-centre/index.shtml">https://www.accorhotels.com/fr/hotel-1357-novotel-annecy-centre/index.shtml</a>
<b>Localisation</b> 1 Place Marie Curie 1 Avenue Berthollet 74000 ANNECY Tel : +33450335454	<b>Accès :</b> 3h46 en TGV depuis Paris 35km de l'aéroport de Genève 125km de l'aéroport de Lyon-Saint-Exupéry



**À propos de Novotel :**

**Avec Novotel, Accor donne à chacun la liberté de vivre pleinement son séjour.**

Novotel Hotels, Suites & Resorts, propose à travers une offre multi-service, des séjours adaptés à la clientèle d'affaire et de loisirs : chambres spacieuses et modulables, restauration équilibrée 24h/24, salles de réunion, personnel attentif et pro-actif, espaces dédiés aux enfants, lobby multifonction et salles de remise en forme. Avec PLANET 21, programme de développement durable Accor, Novotel s'engage en faveur des Hommes et de la Planète. Novotel propose plus de 520 hôtels et resorts dans 60 pays idéalement situés au cœur des villes internationales majeures, dans les quartiers d'affaires et les destinations loisirs.

Accor est un leader mondial de l'hospitalité augmentée, qui offre des expériences uniques et inégalées dans 4,800 hôtels, complexes hôteliers et résidences implantés dans 100 pays.

[novotel.com](http://novotel.com) | [group.accor.com](http://group.accor.com)

**Contacts presse Accor**

**Anne Wahl**

Regional Communications  
T +49 (0)89 63 002 563  
[anne.wahl@accor.com](mailto:anne.wahl@accor.com)

**Marie Schwab**

Manager Media Relations & PR  
T +49 (0)89 63 002 523  
[marie.schwab@accor.com](mailto:marie.schwab@accor.com)

**Michel Nellen**

Conseiller PR  
T +41 (0)44 254 66 82  
[accor-press@jvm.ch](mailto:accor-press@jvm.ch)