

Zia AT SIVOLIÈRE

LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS
DU TOUT-COURCHEVEL



Sivoliere

HOTEL & RESIDENCE • COURCHEVEL 1850

Cet hiver, Florence Carcassonne dévoile un nouveau visage de Sivolière Hôtel & Résidence et accueille ZIA, la maison italienne contemporaine imaginée par Manon Santini et Rocco Seminara. Ensemble, ils donnent naissance à une nouvelle adresse appelée à devenir l'un des rendez-vous incontournables du Tout-Courchevel. Un lieu de vie ouvert sur la station, où clients de l'hôtel, propriétaires, habitués et visiteurs se retrouvent du premier cappuccino au dernier Negroni.



UNE RENCONTRE, Une même vision de l'hospitalité

À Courchevel 1850, **Florence Carcassonne** cultive depuis plus de vingt ans l'esprit singulier de La Sivolière : un luxe discret, chaleureux, loin de toute ostentation, et cette sensation rare d'entrer dans une maison plus que dans un hôtel.

Une philosophie qui a façonné la réputation de cette adresse confidentielle, où l'on revient autant pour l'atmosphère que pour le sentiment immédiat d'être « chez soi ».

À l'occasion de la métamorphose de Sivolière Hôtel & Résidence, Florence Carcassonne accueille **Manon Santini et Rocco Seminara**, créateurs de ZIA, avec lesquels elle partage une même conception de l'hospitalité : généreuse, élégante, vivante et profondément humaine.

Après une première implantation au sein de l'Hôtel Métropole Monte-Carlo, ZIA choisit Courchevel pour poursuivre son histoire. Mais ici, il ne s'agit pas simplement d'ouvrir un restaurant d'hôtel.

ZIA a été pensé comme une véritable destination, ouverte sur la station et vivant au rythme de Courchevel.

Un espresso avant les pistes, un déjeuner qui s'attarde, un Dolcezza devant la cheminée, un Negroni après le ski ou un dîner entre amis : **ZIA accompagne tous les moments d'une journée à Courchevel.**

Une maison italienne contemporaine, généreuse et élégante, où cuisine, cocktails, musique et art de recevoir se rencontrent.



**Cet hiver,
le Tout-Courchevel
a rendez-vous chez ZIA.**



LA CUISINE DE MANON SANTINI & ROCCO SEMINARA

Une Italie solaire et contemporaine

Au cœur de ZIA, il y a la cuisine de Manon Santini et Rocco Seminara.

Un véritable binôme qui imagine et crée ensemble, avec une même vision de la gastronomie et de l'hospitalité italiennes. Chez eux, la cuisine ne se pense jamais seule : elle dialogue avec le lieu, le service, le design, la musique et l'atmosphère pour composer une expérience dans son ensemble.

Leur carte célèbre une Italie solaire, généreuse et contemporaine, portée par **des produits soigneusement sourcés, le goût du partage et l'énergie des grandes maisons méditerranéennes.**

Carpaccios, crudo, pizzette signatures, poissons, viandes, légumes de saison et assiettes à partager composent une cuisine vivante et généreuse où le produit reste le fil conducteur.

Le soir, la carte prend une autre dimension. Produits d'exception, recettes emblématiques, viandes maturées, poissons et desserts signatures racontent les grands terroirs italiens dans une interprétation précise et résolument contemporaine.

Une cuisine pensée pour le partage, les grandes tablées comme les dîners plus intimes, et qui traduit leur manière très personnelle de recevoir :

faire de la table le cœur d'une maison vivante.



DU PREMIER ESPRESSO au dernier Negroni



Chez ZIA, chaque heure a son rituel.

Du matin jusqu'à la nuit, **COLAZIONE**, **DEL MEZZOGIORNO**, **DOLCEZZA**, **THE NEGRONI CLUB** et **LA CENA** donnent le tempo et font évoluer l'adresse au fil de la journée.

COLAZIONE ouvre le bal. Face aux montagnes, cornetti, brioches aux agrumes, viennoiseries maison, tramezzini, focaccia à l'avocat, œufs Bénédicte, ristretto, cappuccino, jus frais et chocolats chauds signatures accompagnent les premiers rendez-vous avant de rejoindre les pistes.

À l'heure de **DEL MEZZOGIORNO**, la table devient plus solaire. On partage, on goûte, le déjeuner s'étire et ZIA prend des airs de grande maison méditerranéenne transportée au cœur des Alpes.

Puis vient **DOLCEZZA**, le rituel gourmand de l'après-ski. Face à la cheminée, chocolats chauds d'origine, grands thés, matcha latte, hojicha latte, tramezzini, brioches aux agrumes et créations pâtisseries accompagnent ce moment où l'on déchausse et où l'on prend enfin le temps de s'attarder.





THE NEGRONI CLUB L'heure où le Tout-Courchevel se retrouve

À mesure que le jour tombe sur les pistes, ZIA change de rythme.

Les skieurs rentrent, les premiers rendez-vous de la soirée arrivent de la station, le bar s'anime et clients de l'hôtel comme habitués de Courchevel se retrouvent autour de l'aperitivo.

C'est l'heure de **The Negroni Club**, concept signature imaginé par Manon Santini et Rocco Seminara.

Gin, Bitter, Vermouth, Signature Aromatique : chacun est invité à composer le Negroni qui lui ressemble. Une manière différente de redécouvrir l'un des grands classiques italiens et de transformer l'aperitivo en véritable expérience.

**Un nouveau rituel
de fin de journée
à Courchevel 1850.**





LA CENA l'Italie contemporaine au sommet

À la nuit tombée, ZIA dévoile une atmosphère plus vibrante.

La lumière se fait plus douce, la musique accompagne le dîner et la cuisine de **Manon Santini** et **Rocco Seminara** s'exprime pleinement autour de produits d'exception et des grands terroirs italiens.

Au centre de l'expérience, **la cuisine ouverte devient un véritable théâtre vivant**. Les gestes des chefs, les assiettes qui se dessinent et les échanges avec les convives font partie intégrante du lieu.

Plus qu'un dîner, La Cena vient conclure une journée entièrement pensée autour de l'art de recevoir italien.





TROIS ATMOSPHÈRES, Une même maison

ZIA a été imaginé comme un lieu que l'on habite différemment selon l'heure et l'envie.

- Un **lounge feutré et intime**, propice aux rendez-vous et aux premiers cocktails.
- Une **salle haute, plus vibrante**, tournée vers la cuisine ouverte et le paysage.
- Et une **salle basse, chaleureuse et familiale**, avec cheminée, grandes tablées et vue sur les sapins et les pistes.

Trois atmosphères qui permettent à ZIA de changer naturellement de visage au fil de la journée : doux le matin, solaire au déjeuner, enveloppant au retour du ski et plus vibrant à mesure que la soirée avance.



**Trois espaces :
mille nuances
au fil de la journée**



IN CAMERA : L'expérience ZIA se prolonge en chambre

Pour les clients de Sivolière hôtel et résidence, l'expérience ZIA se poursuit jusqu'à dans l'intimité des chambres et des résidences.

Avec **In Camera**, petit-déjeuner, déjeuner, dîner, Dolcezza ou attentions personnalisées sont proposés avec la même exigence que celle du restaurant. Produits soigneusement sélectionnés et sens du détail prolongent ainsi l'univers de la maison au-delà de la table.



MANON SANTINI & ROCCO SEMINARA

Une vision à quatre mains

Manon Santini et Rocco Seminara construisent depuis plusieurs années une **vision commune de la cuisine et de l'hospitalité**.

Leur parcours les a conduits au sein de grandes maisons de l'hôtellerie et de la restauration en France et à l'international. Rocco Seminara a notamment été Chef Exécutif du Byblos Saint-Tropez. Ensemble, ils ont ensuite assuré la direction culinaire du groupe international Bagatelle et accompagné le développement de nombreuses adresses à travers le monde, de Miami à Dubaï, en passant par New York et Montauk.

Manon Santini, Championne du Monde de Pizza Dessert 2019 à Rome, et **Rocco Seminara** sont également tous deux lauréats du Neptune d'Or.

En 2023, ils fondent **S&S Studio**, studio de création spécialisé dans le développement de concepts de restauration et d'hospitalité pour des établissements de prestige. Direction culinaire, identité de marque, design et expérience client y sont pensés ensemble, dans une approche globale du lieu et de l'art de recevoir.

Avec ZIA, ils signent leur projet le plus personnel : une **maison italienne contemporaine imaginée à quatre mains**, où chaque moment de la journée exprime une même vision.



« Pour ZIA at Sivolière, nous avons imaginé une maison vivante portée par une cuisine généreuse, des cocktails signature et l'envie de rassembler, dans une atmosphère chaleureuse et conviviale. »

*Manon Santini
& Rocco Seminara.*





Zia AT SIVOLIÈRE

LE NOUVEAU RENDEZ-VOUS
DU TOUT-COURCHEVEL



INFOS PRATIQUES

Sivolière Hôtel et Résidence *****

444 route des Chenus - 73120 Courchevel 1850

Tél : 33 (0)4 79 08 08 33

E-mail : lasivoliere@sivoliere.fr

www.hotel-la-sivoliere.com

Sivolière

HOTEL & RESIDENCE - COURCHEVEL 1850

CONTACTS PRESSE

EMILIE PRESS

Emilie Stofft : 06 63 57 04 56
emiliestofft@emilie-press.fr

Laetitia Vignau :
laetitia@euxdanslapresse.com