

ALTUS

MÉRIBEL



www.altus-magazines.com

**COLLECTION
AUTOMNE-HIVER**
2016/17

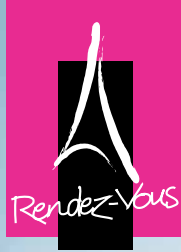
LE CHOIX UNIQUE

RÉPARATION GRATUITE

UN SERVICE D'ENTRETIEN DES
CHAUSSURES

VISITEZ NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE
WWW.RENDEZ-VOUS.RU





Cela fait 10 ans que les magazines Altus ont vu le jour dans les stations transalpines.

10 ans que nos équipes ont à cœur de vous faire vivre la diversité de la vie en altitude. Les stations de montagne ont cette particularité qu'elles marient la pureté des sites avec la folle activité des vacanciers qui nous rejoignent. Vous venez avec vos envies, votre soif de découvrir, votre joie d'être en vacances et tout se met en mouvement autour de vous lorsque vous arrivez ici dans votre station de cœur. Depuis 10 ans, Altus vous donne les clés de cette vie hors du commun, faite de saisons, d'activités sportives et de loisirs, d'animations et d'événements. Depuis cinq ans, Altus a accéléré son développement en ouvrant de nouveaux sites prestigieux et en accroissant considérablement sa diffusion. Aujourd'hui, Altus est un média multicanal qui se lit sur papier glacé, sur écran, sur tablette et sur téléphone.

Vous vous sentez bien ici? Nous aussi! Et nous allons continuer à vous donner le maximum d'informations et de reportages pour qu'aucun aspect de notre vie ne vous échappe.

Vous ne vous étiez jamais demandé comment la cuisine de montagne a pu devenir gastronomique, nous vous l'expliquons! Vous vous êtes toujours demandé comment étaient fabriqués les skis que vous portez, nous sommes allés voir pour vous les usines où tout se passe! Cinéma, histoire, décoration, life style, tout ce qui vous concerne, tout ce qui vous intéresse, vous le retrouvez dans Altus. Lisez-nous, emportez-nous, gardez-nous dans votre bibliothèque et vivez les 10 prochaines années avec Altus. Bonne lecture.

It has been 10 years since the Altus magazines were first launched in the Alps.

10 years that our teams have been putting their all into bringing the diversities of the mountains to life. Ski resorts are unique in that they combine their inherent purity with the hustle and bustle of holidaymakers. People come with their own plans, a thirst for discovery and a desire to get their holiday started from the moment they arrive. For 10 years, Altus has shed light on this extraordinary life; a life of seasons, sport and leisure activities, entertainment and events. For the past five years Altus has really expanded, with new editions in yet more prestigious locations, and a distribution that has significantly increased. Today, Altus can be enjoyed as a glossy magazine or online on your computer, tablet or phone. You feel good here? So do we! And we plan on continuing to give you as much information as possible to ensure nothing passes you by. If you've ever wondered how mountain cuisine developed into a fine dining experience... we explain all! If you've always wondered how your skis were made... we went to the factories to find out for you! Cinema, history, interior design, lifestyle... everything that might be relevant and of interest to you is at your fingertips with Altus. Read us, carry us, keep us on your shelves... live the next 10 years with us. Happy reading.

Roland Claude Durand-Terrasson
Directeur d'édition

Alain Poncet
Directeur de la publication

Altus est une édition de la société Grands Espaces

Altus is published by the firm Grands Espaces

COURCHEVEL - MÉRIBEL - VAL THORENS LES MENUIRES SAINT MARTIN - VAL D'ISÈRE
CHAMONIX - SERRE CHEVALIER | SUISSE : CRANS MONTANA - VERBIER



*Altus s'engage pour la protection de l'environnement.
Notre magazine est imprimé sur du papier certifié PEFC.*

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. pefc-france.org

Altus
MÉRIBEL
HIVER 2017



Retrouvez ALTUS
sur votre mobile.
www.altus-magazines.com

DIRECTION

Directeur de la publication

Alain Poncet
alain@grandsespaces.net

Directeur d'édition

Roland Claude Durand-Terrasson
roland@grandsespaces.net

RÉDACTION

Rédactrice en chef : Sylvie Piaget Martinotti
sylvie@grandsespaces.net

Ont collaboré à ce numéro

Sylvie Piaget Martinotti, Muguette Berment, Marie-Stéphane Guy, Régine Ferrandis, Hélène Patriarca, Lucy Paltz, Roland Claude Durand-Terrasson, Matilda Scott, Macha Pietri, Jessica Jackson

PHOTOS

Couverture : Christian Arnal

Pascal Simonin, Cristian Arnal, David André, Gilles Reboisson, Olivier Brajon, Gilles Lansard, Nicolas Folliet, Epelde, Serge Buttard, tonigrases@photoset.es, Méribel Tourisme ; ESF Méribel, Sylvain Aymoz, S3V, Geoffrey Vabre, Agence Zoom, Thibaud Durand, Alain Pol, Sindy Thomas, Fabrice Beauvois/OT Val d'Isère, J.M. Gouedard

Cahier shooting mode

Pascal Simonin (photographe)
Chloé Perreux (make-up artiste)
Clara, Céline Fischer, Yann Chambert (mannequins)

RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation

Dominique Cordier +33 (0)6 52 36 26 36
dominique@grandsespaces.net

Régie nationale

+33 (0)4 79 60 42 45 - info@grandsespaces.net

Pages shopping et shooting mode

Anne-Sophie Jacquin
annesophie@grandsespaces.net

FABRICATION

Création graphique : Sylviane Murat
sylviane@grandsespaces.net
Imprimerie Ferréol (69) - France

ÉDITEUR

GRANDS
espaces

688 av. des Follaz
73 000 CHAMÉRY
Tél. +33 (0)4 79 60 42 45
www.grandsespaces.net
info@grandsespaces.net



Sal de presse au capital de : 10 000 € €
Siret : 444 628 903 00015 - ISSN : 2427-4437
Copyright : Grands Espaces
Dépôt légal décembre 2016

KARLIE KLOSS

Prix public conseillé. Le prix actuel peut varier. Pour plus de renseignements, rendez-vous dans votre point de vente Swarovski le plus proche. ©Créa de la Brilliance.



*#GiveBrilliant**

COLLECTION FÊTES DE FIN D'ANNÉE
À DÉCOUVRIR EN BOUTIQUE OU
SUR SWAROVSKI.COM

À partir de 59€



EA7
EMPORIO  **ARMANI**



Sommaire *Contents*

10

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Méribel
The latest news from Méribel

25

SHOPPING / SHOPPING

Les idées shopping d'Altus Méribel
Ideas for shopping from Altus Méribel

32

SHOOTING MODE / FASHION SHOOT

L'album photo des plus belles tenues de l'hiver sélectionnées par Altus
Photo album of some stunning winter outfits, as selected by Altus

44

SPORT / SPORT

Chris, Phil et Sven Lau comptent parmi les meilleurs télémarqueurs au monde. Rencontre avec trois frères inséparables qui collectionnent les titres et cultivent l'esprit de famille.
Chris, Phil and Sven Lau are amongst the best Telemark skiers in the world. An interview with these three inseparable brothers who have a strong sense of family and endless titles to their names.

50

GASTRONOMIE / GASTRONOMY

Plus de quarante établissements étoilés scintillent dans le ciel des Alpes, témoignant du dynamisme de la gastronomie d'altitude. Rencontre avec ces chefs montagnards passionnés.
More than 40 starred restaurants twinkle in the Alpine skies, revealing the energy behind 'altitude gastronomy'. We talk to some of these passionate mountain chefs.





58

DÉCOUVERTE / DISCOVERY

Plongée au cœur de la matrice, là où sont imaginés puis fabriqués les skis du groupe Rossignol/Dynastar. Un privilège qu'Altus vous fait partager.

Altus delves into the Rossignol/Dynastar hub, where skis are invented and manufactured.

66

PORTFOLIO / PORTFOLIO

Découvrez une sélection des photos du nouveau livre de Christian Arnal, *Nom d'une piste*, consacré à la vallée de Méribel.

Discover a selection of photos from Christian Arnal's new book, 'Nom d'une piste', based on the Méribel valley.

72

CINÉMA / CINEMA

Les Alpes, de Courchevel à Chamonix, de Serre Chevalier à la Suisse, accueillent les tournages du monde entier pour le grand comme pour le petit écran.

Whether taking a leading role or simply for their landscapes, the Alps play host to film crews from around the world for both cinema and television productions.

82

ENQUÊTE / REPORT

Marque déposée en 1974, les Trois Vallées représentent le plus grand domaine skiable du monde.

Et un atout de taille pour les stations qu'elle réunit.

Trademark registered in 1974, the Trois Vallées make up the largest ski area in the world.

The size of this area is a real selling point for its member resorts.

93

AGENDA / EVENTS DIARY

Les événements incontournables de l'hiver et de l'été !

Great winter and summer events

97

RUSSE / RUSSIAN / Русский

Altus version russe trempe sa plume dans l'alphabet cyrillique.

The Russian Altus has a go at the Cyrillic alphabet.





Sun Valley 

COLLECTION HIVER 2016-2017

LISTE DES POINTS DE VENTE SUR SUN-VALLEY.COM



UN MÉRIBEL AIR SHOW D'EXCEPTION

Depuis plus de 50 ans, l'aéroclub de Méribel organise fin juillet un événement unique en son genre qui réunit les professionnels de l'aéronautique. Au milieu des montagnes, la station prend des airs de stade aérien géant pendant six jours avec démonstrations et show de haute voltige, rencontres, conférences, spectacles, ateliers, baptêmes de l'air, expositions... Pour l'édition 2016, la Patrouille de France, qui réunit les pilotes français les plus aguerris de l'armée de l'air, a créé un show exceptionnel de 20 minutes: les pilotes et leurs alphajets ont enchaîné des figures de haut vol aux couleurs de Méribel, à flanc de montagne !

Méribel's awesome Air Show

For over 50 years, Méribel's flying club has organised a very special event (at the end of July) that brings together people from the aviation world. The resort turns into a giant aerial stage with demonstrations and aerobatic shows over six days, special guests, lectures, workshops, introduction flights, exhibitions... For 2016, the *Patrouille de France*, which brings together the most experienced pilots from the French Air Force, put on a fantastic 20-minute show: the pilots and their Alpha Jets did an aerobatic show in the resort's colours!



70 BOUGIES POUR L'ESF

L'ESF de Méribel fête son 70^e anniversaire cette année! Toujours le même objectif pour ses moniteurs: vous faire profiter du meilleur des Trois Vallées à votre niveau, en ski, hors-piste, freestyle, snowboard, télémark, ski nordique, raquettes, etc. L'école de ski vous propose trois nouveaux packs cette année: deux jours de ski ou snowboard en hors-piste pour un groupe de quatre personnes minimum, deux jours à deux en ski de randonnée et trois jours pour se remettre en forme (raquettes, ski nordique).

The ESF turns 70

Méribel's ESF celebrates its 70th anniversary this year! Today instructors still work towards the same goals, to help you make the most of the Three Valley ski area, at your own pace. Lessons include piste skiing, off-piste, freestyle, snowboarding, telemarking, cross-country skiing, snowshoeing, etc. The ski school has three new packages this year: two days of off-piste skiing or snowboarding for groups of at least four; two days of ski touring for two; and three days of fitness (snow-shoeing, cross-country)

www.esf.net



OUVERTURE DE L'ARCTIC CAFÉ !

Fort de son succès à Val d'Isère, l'Arctic Café installe sa cuisine saine et naturelle à Méribel et propose une alternative à la traditionnelle alimentation de montagne! Boissons et nourriture aux nutriments sains et énergétiques pour le corps, recettes du monde entier, smoothies, fresh Indian Coffee, ici les meilleurs aliments sont recherchés et proposés pour offrir du bon, du bio, de l'énergie en harmonie avec les montagnes et la vie en altitude. La montagne n'est pas seulement une destination, avec l'Arctic Café elle est aussi une philosophie jusque dans l'assiette. La vie est une question d'équilibre !

Arctic Cafe opening !

Following on from the success of Arctic Cafe in Val d'Isère the organic coffee, clean juice and energy kitchen is opening in Meribel. Arctic Cafe is on a mission to provide an alternative to the stereotypical way to eat and drink in the mountains, and offer the best energy food. Life is about balance, and we all need a bit of the good to go with the bad ! Be strong, look fit, and keep pushing to the limit !

www.arcticcafe.net

TESTEZ LA LUGE EN NOCTURNE

Franc succès pour la première saison d'Himalaya by Night! Les douze soirées luges en nocturne organisées par S3V, la société des remontées mécaniques, ont attiré un monde fou... Tous les lundis soir (les jeudis soir pendant les vacances scolaires), chacun descend à son rythme sur la piste verte Little Himalaya et la soirée se poursuit par une Chamalow party en musique avec boissons chaudes offertes.

Have a go at nocturnal sledging

The first season for the 'Himalaya by Night' was a real hit! Twelve evenings of nocturnal sledging organised by S3V attracted huge crowds... Every Monday (Thursdays during school holidays), you can slide down the 'Little Himalaya' piste, then enjoy a marshmallow party with music and free hot drinks.



DU SKI 100 % FÉMININ

« Me time pour elles » est une nouvelle offre conçue par l'ESF de Méribel, destinée aux femmes, pour s'évader du quotidien et prendre soin de soi. Elles pourront profiter par petits groupes de trois à six personnes d'une séance de ski détente sur mesure en fonction de leur niveau, avec repas dans un établissement partenaire, spa ou soins. Les mamans apprécieront les cours en décalé pour éviter notamment le rush au moment de déposer les enfants à leur cours de ski.

Skiing just for women

ESF Méribel has created 'Me time' - a new product for women, so that they can get away from the daily-grind and focus on themselves. In small groups of three to six people they can take part in ski sessions tailored to their level, enjoy a meal in a partner restaurant, and a spa or beauty treatment. Mums will appreciate the lesson times that allow them to avoid the rush, especially during ski-lesson drop off.

www.esf.net



BONNES VACANCES AVEC KENOTTE

La station de Méribel est labellisée Famille Plus depuis 2013. À leur arrivée, les vacanciers se voient remettre par l'office de tourisme un guide aux couleurs de Kenotte, la mascotte de la station, édité en français et en anglais. Il recense tous les services, animations, activités, événements, restaurants, infrastructures, hébergements et informations pratiques qui leur permettront de passer un agréable séjour.

Happy holidays with Kenotte

Since 2013 Méribel has been awarded the Famille Plus label. On arrival, the tourist office provides holidaymakers with a resort guide featuring Kenotte (the resort's mascot), published in French and English. This lists all the services, entertainment, activities, events, restaurants, facilities, accommodation, and other useful info...



Pour vos plans les plus audacieux

NEUF ET RÉNOVATION - AGENCEMENT D'APPARTEMENT, VILLAS, MAGASINS BUREAUX - MOBILIER TOUS STYLES, CONTEMPORAIN, MONTAGNE, CLASSIQUE.



Notre perfectionnement et notre professionnalisme depuis plus de 20 ans à votre service.

christine.meurice-vibert@wanadoo.fr

Chemin des Muriers 73 260 ST OYEN - AIGUEBLANCHE

www.christine-meurice-vibert-architecte.fr

06 09 37 98 76

04 79 24 53 51



NOUVELLE ADRESSE POUR L'IMMOBILIER DE PRESTIGE

La nouvelle agence immobilière Méribel 3 Vallées Sotheby's International Realty® ouvrira ses portes cet hiver en plein cœur de Méribel. Elle est spécialisée dans l'immobilier de prestige et vous propose un large choix de propriétés à la vente comme à la location : du chalet de luxe à l'appartement haut de gamme, de la demeure savoyarde aux résidences d'exception. En tant que membre du réseau Sotheby's International Realty avec plus de 846 agences immobilières de luxe dans le monde, l'agence Méribel 3 Vallées Sotheby's International Realty® bénéficie de connexions incroyables dans le monde. Dirigée par Olivier Roche, également créateur des agences Propriétés de Megève et Propriétés de Courchevel, elle propose un service haut de gamme et sur mesure pour répondre aux attentes les plus exigeantes.

A new agency for luxury properties

'Méribel 3 Vallées Sotheby's International Realty®' estate agency will be opening in the centre of Méribel. Specialising in luxury real estate, it has an extensive portfolio of properties (for sale and to rent): from luxury chalets to high-end apartments, and from traditional Savoyard homes to outstanding residence complexes. As part of the 'Sotheby's International Realty' network, with more than 846 luxury estate agencies worldwide, 'Méribel 3 Vallées Sotheby's International Realty®' benefits from incredible contacts all over the world. Run by Olivier Roche, who also set up the 'Propriétés de Megève' and 'Propriétés de Courchevel' estate agencies, it offers a high-quality service, tailored to meet the most demanding of expectations.

FIESTA DE FIN DE SAISON

L'événement de fin de saison à ne pas manquer ! À Méribel, dès que la température monte, les watts et l'adrénaline aussi ! Pendant une semaine, de jour comme de nuit, plus de 45 concerts et événements musico-sportifs entrent en piste pour faire vibrer les foules non-stop, des terrasses ensoleillées des restaurants d'altitude aux bars électrisés du centre station. Rendez-vous du 18 mars au 1^{er} avril pour la glisse, la fête, la détente et le fun !

End of season fiesta

The end of season event not to be missed! As soon as the temperature starts to rise in Méribel so do the watts and adrenaline! Over one week more than 45 concerts and music-sports events are held on the slopes, sunny terraces and bars. Skiing, partying, relaxing and lots of fun: from 18th March to 1st April!



NOUVEAUTÉS AU YÉTI PARK

En une saison, Yooni, la mascotte du Yéti Park, a trouvé son fan club ! Cet espace ludique a ouvert l'hiver dernier, le long de la piste débutante Little Himalaya. Dans cette immense aire de jeux, on trouve la grotte de Yooni, des whoops, des trompettes, des tunnels et autres zen camps... Cet hiver, Yooni propose encore plus d'animations : toboggan, tyrolienne, igloos...

New to the Yeti Park

In just one season, Yooni, the Yeti Park's mascot, has a fan club! This area opened last winter alongside the 'Little Himalaya' beginner run. In the huge play area, you'll find the Yooni cave, some 'whoops', trumpets, tunnels, chill-out camps, etc. This winter, Yooni has even more to offer: sledding, zip line, igloos, etc.



COUPE DU MONDE DE TÉLÉMARK

Méribel est un haut lieu du télémark grâce aux frères Lau qui ont dominé et dominent toujours la scène mondiale avec le plus gros palmarès de l'histoire de ce sport de glisse aussi spectaculaire qu'élégant ! Les 21 et 22 janvier 2017, la station accueillera une étape du circuit de Coupe du monde qui mettra à l'honneur trois disciplines : Classique, Sprint et Dual. Phil Lau, actuel leader masculin, aura à cœur de l'emporter devant son public pour sa dernière sortie sur la scène internationale.

Telemark World Cup

Méribel is big in the telemark world thanks to the Lau brothers who continue to dominate the world stage with the highest achievements in the history of this spectacular and elegant, winter sport! On the 21st and 22nd January 2017, the resort will host a stage of the World Cup circuit, featuring three disciplines: Classic, Sprint and Dual. Phil Lau, the men's number one, will be keen to win in front of his home crowd, in what will be his final appearance on the international circuit.



Sport goes Fashion

Frida Hansdotter, World Cup winner

ROSSIGNOL STORE / CHAUDANNE SPORT
Route de la Montée
73550 Méribel



Fusalp.com



ESKALE SKI SHOP
Route de la montée
Méribel

SPORTS MÉRIBEL VILLAGE
Méribel Village
Méribel Les Allues

SPORTS 1600
Immeuble la vizelle
Méribel 1600

UN NOUVEAU TÉLÉSIÈGE AUX COMBES

Le nouveau télésiège des Combes remplace trois appareils : Arolles, Combes et Table Verte. Ce débrayable six places, plus rapide et performant, tient ses promesses puisque les skieurs n'ont jamais attendu plus de 4 mn 30 l'hiver dernier avant l'embarquement. Cet appareil a une particularité qui peut surprendre : il n'a pas de repose-pieds. Cela permet de s'assurer que le garde-corps est bien relevé à la gare intermédiaire.

A new chairlift at Les Combes

The new Combes chairlift replaces three old lifts: Arolles, Combes and Table Verte. This detachable six-seater is faster and more efficient. It kept its promise with skiers, never having to wait more than 4 1/2 mins to board last winter. This device has a rather unusual feature: it has no footrest, which ensures that the safety bar goes up properly at the mid-station.



UN NOUVEAU CHALET CIMALPES

À Méribel Village, Cimalpes vous propose un nouveau programme exclusif, « Les Belles Alpes », chalet de haut standing et de dernière génération divisé en quatre appartements. Vous serez séduit par son emplacement de premier ordre à deux pas des pistes et des commodités du centre village. Grâce à ses magnifiques prestations, vous bénéficierez indubitablement du meilleur de Méribel ! Vente en état futur d'achèvement, livraison Noël 2017. Frais de notaire réduits et possibilité de récupération de TVA (sous conditions).

A new 'Cimalpes' chalet

Exclusive to 'Cimalpes', Les Belles Alpes is a new, luxury chalet development in Méribel Village, made up of four apartments. A stone's throw from the slopes and the village centre, its location is a real selling point. Thanks to its magnificent features, you will be able to enjoy the very best of Méribel! Buy off-plan (VEFA); with completion set for Christmas 2017. Reduced solicitor fees and the possibility to claim back VAT (subject to conditions).

PETITE PAUSE ENTRE DEUX DESCENTES

Pour un casse-croûte au chaud ou juste pour vous détendre dans des canapés moelleux avant de repartir à l'assaut des pistes de Méribel, faites une pause dans la nouvelle salle Piknic'n Relax située sous la télécabine de Pas du Lac à Méribel-Mottaret centre. Sofas, coin cuisine, wifi, bornes pour recharger les smartphones et multiples appareils... Vous ne voudrez plus quitter ce petit cocoon !

A short break between two runs

For a quick snack somewhere warm, or just to relax on the comfy sofas before heading back out onto Méribel's slopes, take a break in the new Piknic'n Relax room below the Pas du Lac telecabin in Méribel-Mottaret. Sofas, kitchen area, Wi-Fi, charging stations for smartphones and other devices... You'll never want to leave!



JULIE POMAGALSKI OUVRE PROSNEIGE

L'ex-championne du monde de snowboard, Julie Pomagalski, ouvre Prosneige dans sa station, à Méribel. Ce concept d'école de ski et de magasin de sport propose aussi des activités à la carte, encadrées par des professionnels diplômés d'État, comme le parapente, le ski-joëring, le chien de traîneau, les raquettes, la randonnée, l'escalade, le yoga, des soirées moto-resto, fondue dans un igloo... Ou encore des activités sur mesure comme des soirées insolites, des nuits en refuge, des courses d'orientation, des olympiades, des descentes en luge ou aux flambeaux, etc. à destination des vacanciers ou des entreprises.

Julie Pomagalski opens a Prosneige

Former snowboarding World Champion, Julie Pomagalski has opened a Prosneige in her home resort of Méribel. This ski school and sports shop concept also offers à la carte activities run by qualified instructors: paragliding, ski-joëring, dog sledding, snowshoeing, hiking, climbing, yoga, skidoo-restaurant evenings, fondue in an igloo, etc. It can also organise bespoke activities such as special evenings, nights in a refuge, orienteering races, mini-olympics, sledging, torch-lit descents, etc. – aimed at holidaymakers and work groups.



SOURIEZ, VOUS ÊTES FILMÉ !

Vous aimez les challenges ? Venez défier vos amis ou votre famille au slalom parallèle de l'Altiport ! Votre exploit sera filmé et chronométré dans son intégralité, et vous pourrez partager cette vidéo sur les réseaux sociaux en direct live ! Le slalom se situe sous le départ du télésiège de la Dent de Burgin et il est accessible à tous les niveaux. Il se trouvait auparavant au Moon Park mais il a été déplacé à l'Altiport afin de garantir une meilleure accessibilité.

Smile, you're on camera!

Do you like a challenge? Come and race against friends and family on the parallel slalom at the Altiport! You'll be filmed and timed, and you can share the video on social media! The slalom is located below the Dent de Burgin chairlift and is for skiers and boarders of all levels. Previously at the Moon Park, it has moved to the Altiport to make it more accessible.



VIVEZ
UNE NOUVELLE
EXPÉRIENCE SUR
A WHOLE NEW EXPERIENCE ON

WWW.MERIBEL.NET



POURQUOI RÉSERVER SUR MÉRIBEL.NET ?

LA RÉFÉRENCE AU MEILLEUR PRIX de toute l'offre qualifiée de la station (hébergements, forfaits, transferts, activités...)

Des **TRAVELS PLANNERS** basés à Méribel toute l'année et joignables 7j/7 en saison

Des **PRODUITS EXCLUSIFS ET PERSONNALISÉS** pour votre projet de voyage

Organisme **AGRÉÉ QUALITÉ TOURISME**

Une **GARANTIE ASSURANCE** en toute simplicité

REASONS TO BOOK ON MERIBEL.NET

THE GOLD STANDARD, OFFERING THE BEST PRICES on all eligible accommodation in the resort

Organisation **AWARDED "BEST FAMILY SKI RESORT 2016"**

Government **QUALITY TOURISM ACCREDITED**

TRAVEL PLANNERS available 7/7 in Méribel all year long

Straightforward **INSURANCE GUARANTEE** with our partners

MÉRIBEL RÉSERVATION

SPÉCIALISTE DES APPARTEMENTS & CHALETES HAUT DE GAMME
LUXURY HOTELS, APARTMENTS AND CHALETES SPECIALIST

🌐 www.meribel.net

☎ 00.33.4.79.00.50.00

✉ reservation@meribel.net

WWW.MERIBEL.NET



ALTUS News



NOUVEAU CHALLENGE PRINTANIER

Nouvel événement sportif et festif, le Mont-Vallon Challenge réunit ski et VTT les 22 et 23 avril 2017 pour marquer de manière originale le passage de l'hiver à l'été. Au programme : départ en freeride du sommet du Mont-Vallon, petit passage en géant suivi d'un bout de slalom, puis des bosses, du tout schuss sur la piste de l'Ours en bas du Vallon et pour finir, un waterslide sur le front de neige de Mottaret. De là, on pose les skis ou le snowboard et on prend le VTT pour rallier le plus vite possible Brides-les-Bains !

A new spring challenge

The Mont-Vallon Challenge: a new event, that combines skiing and mountain biking, will be held on the 22nd and 23rd April 2017 to mark the transition from winter to summer. Itinerary: freeride from the top of Mont Vallon, followed by a short 'giant' and a bit of slalom, then moguls, a schuss down the piste de l'Ours, before finishing with a waterslide in Mottaret. From there, skis and boards are removed for the last stretch down to Brides-les-Bains on mountain bikes!



NOUVELLE HALTE GOURMANDE

Cette nouvelle adresse sur la route de l'Altiport vous invite à déguster des spécialités savoyardes dans un cadre typique et propose aussi des soirées à thèmes. Cet hiver, le Clos Bernard fait le plein de nouveautés pour les enfants : un grand tipi table d'hôtes leur sera réservé avec un serveur dédié, ainsi qu'une aire de jeux à l'extérieur avec toboggans et luges.

A new gourmet restaurant

Located on the Altiport road, this restaurant serves local specialities in a traditional setting and also puts on themed evenings. This winter, Le Clos Bernard has some new attractions for kids: they can eat their meal in a large tipi served by their own waiter, and have fun in the outdoor play area.



DESCENDEZ LA PISTE DE LA COUPE DU MONDE

Et si le temps d'une descente, vous vous preniez pour un grand champion avec les sensations en prime ? En empruntant le télésiège Olympic Express, vous accédez à un chalet aux couleurs de la Coupe du monde. Il ne vous reste qu'à vous élancer sur la piste mythique du Roc de Fer que les plus grands champions de ski ont dévalée pendant les finales de la Coupe du monde de ski alpin en 2015 !

Have a go on the World Cup piste

What about having a go at being a real champion? Take the Olympic Express chairlift to get to the World Cup cabin then head down the legendary Roc de Fer piste which the greatest ski champions flew down during the final of the FIS Alpine Ski World Cup in 2015!



MONDIAUX DE SKI ALPIN 2023

« Courchevel Méribel 2023 » est le nom de l'association qui va porter la candidature de la France, bien déterminée à remporter l'organisation des Championnats du monde de ski alpin de 2023. Les stations de Courchevel et Méribel, qui disposent déjà d'une solide expérience en matière de grands événements sportifs internationaux, ont été choisies par la Fédération française de ski. La France a déjà accueilli à quatre reprises des Championnats du monde de ski alpin : à Chamonix en 1937 et 1962, Grenoble en 1968 et Val d'Isère en 2009. Le pays qui aura le privilège d'organiser ces Mondiaux sera désigné fin juin 2018.

Alpine World Ski Championships 2023

'Courchevel Méribel 2023' is the name of the association representing the French candidacy for the World Ski Championships 2023, and they are determined to win it. Courchevel and Méribel, who already have a lot of experience in major international sports events, were chosen by the French Ski Federation. France has already been host to the World Ski Championships four times: in Chamonix in 1937 and 1962, Grenoble in 1968 and Val d'Isère in 2009. The country selected to host this event will be appointed in June 2018.



PETIT BAR À VIN AU COEUR DE LA STATION . LARGE SÉLECTION DE VINS . VERRE, BOUTEILLE & MAGNUM . DÉGUSTATION ACCOMPAGNÉE DE CHARCUTERIE DE PAYS, FROMAGES LOCAUX & TAPAS . PETITE RESTAURATION . BIÈRES & BOISSONS DIVERSES

**AMBIANCE CHALEUREUSE, CONVIVIALE & DÉCONTRACTÉE.
FUN ONLY !**



BAR À VIN - LE SAINT AMOUR

IMMEUBLE LES SOLDANELLES
RUE DU CENTRE (À CÔTÉ DE LA FROMAGERIE)
73550 MÉRIBEL

OUVERT TOUS LES SOIRS
DE 16.00 À 1.30



LE VTT FORMAT GRANDIOSE !

Le 3 Vallées Addict Tour est né de la fusion des 3 VTT et de la 3 Vallées Découverte. Il signe le retour de la très attendue Free Bike et ses 2 000 mètres de dénivelé négatif, et la naissance de nouvelles épreuves satellites, pour tous les âges et pour tous les niveaux. Les 8 et 9 juillet 2017, cet événement lancera la saison d'été. Chaque station mettra les petits plats dans les grands pour accueillir les participants avec des méga-ravitaillements, des animations, des barbecues géants et d'autres surprises en tout genre.

Super size MTB!

The 3 Vallées Addict Tour was born from the fusion of 3 VTT and the 3 Vallées Découverte. It marks the return of the much awaited Free Bike on a course with a 2,000m descent course, and the birth of new satellite events for all ages and all levels. On the 8th and 9th July 2017 this event will kick-start the summer season. Each resort will put on a great spread with 'mega'-refreshments, entertainment, giant barbecues and many more surprises.



MÉRIBEL, LE VTT AU PLUS HAUT NIVEAU

Après avoir décroché les finales de Coupe du monde de VTT en 2014 (ce qui n'était pas arrivé en France depuis 12 ans !), Méribel confirme son engouement pour le VTT et continue sur sa lancée en accueillant les meilleurs riders sur les pistes de la station. En 2016, quatre rendez-vous ont été organisés en cross-country comme en descente dans le cadre de la Coupe de France de VTT.

Méribel; mountain biking with the pros

Having held the finals for the UCI Mountain Bike World Cup in 2014 (which had not happened in France for 12 years!), Méribel has confirmed its passion for mountain biking. It now welcomes top riders to the resort's trails. In 2016, four events were held (in cross-country and downhill), as part of the MTB French Cup.

ALPES HOME REVIENDRA... EN 2018 !

Du 29 au 31 juillet dernier, la 6^e édition d'Alpes Home, le salon de l'aménagement, de la décoration et de l'art de vivre en montagne, a accueilli un visitorat de qualité, venu de toute la France, de Suisse et d'Italie pour découvrir un parterre de 15 conférenciers, de 80 exposants et des milliers d'objets, de créations et de décors insolites... Tous sélectionnés pour leur authenticité et leur caractère exceptionnel, les exposants ont contribué à créer un décorum unique en son genre qui plongeait le visiteur au cœur de la féerie des chalets et des appartements de montagne ! Si pour l'été 2017, Alpes Home va partir à la recherche de nouveaux exposants et de nouvelles inspirations en organisant la 7^e édition dans la station de Combloux (74), Méribel, qui a vu naître ce rendez-vous et qui a largement contribué à son développement, aura le plaisir d'accueillir de nouveau Alpes Home dès l'été 2018.

'Alpes Home' is returning... in 2018!



Last July the 6th 'Alpes Home' trade fair was attended by visitors from all over France, Switzerland and Italy. People came to enjoy the 15 speakers, 80 exhibitors and the thousands of objects, creations and imaginative home décor ideas... All the exhibitors, individually chosen for their authenticity and character, helped create a unique and enchanting world of mountain chalets and apartments!

'Alpes Home' will be looking for new exhibitors and new ideas for the 2017 event, which will be held in Combloux (Haute-Savoie) next summer. And then Méribel, once again, will be hosting 'Alpes Home' in 2018.

CHAMPAGNE
HENRIOT

MAISON FONDÉE EN 1808



Blanc de Blancs

APPRIVOISER LA RARETÉ

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



AJ | ARMANI
JEANS

ARMANI JEANS, ESPACE DIAMANT, COURCHEVEL 1850

ARMANI.COM



BIATHLÈTES À L'HONNEUR

Et un titre de championne de France pour Marie Dorin-Habert ! La grande favorite de Villard-de-Lans, déjà quintuple championne du monde, s'est illustrée lors des championnats de France de biathlon à Méribel, en mars 2016. Chez les hommes, c'est Simon Fourcade, lui aussi licencié à Villard-de-Lans, qui s'est imposé lors de la mass start biathlon.

Biathletes in the limelight

And Marie Dorin-Habert becomes French Champion! The favourite from Villard-de-Lans, already five-time World Champion, triumphed at the French Biathlon Championships in Méribel in March 2016. In the men's, Simon Fourcade, also part of the Villard de-Lans club, won the 'Mass Start'.



UN NOUVEAU SITE INTERNET POUR MÉRIBEL TOURISME

Une nouvelle vitrine de commercialisation a été mise en place sur le site de l'office de tourisme. « La notion de package a trouvé ses limites, car les demandes sont de plus en plus individuelles et il faut passer au "tout compris à la carte" », remarque Éric Bouchet, directeur de Méribel Tourisme. Le visiteur entre par la vitrine... et achète directement dans la vitrine grâce à un outil simple et fiable. Il met dans son panier un ensemble de prestations – locations de chalet, forfaits, cours de ski... – qu'il paie ensuite en une seule fois.

Méribel Tourisme gets a new website

The tourist office website has been redesigned. "Packages are too restrictive, as demands become increasingly specific. So a move from 'all-inclusive' to 'à la carte' was needed," explains Eric Bouchet, Director of Méribel Tourisme. Visitors enter the website... and can buy everything there and then, thanks to a simple and reliable tool. They can add lots of different services to their 'shopping basket': chalet rentals, lift passes, skiing lessons... and then pay for it all in one go.



UNE FIRST TRACK À COUPER LE SOUFFLE

Cet hiver, Méribel Tourisme et le restaurant Les Pierres Plates situé au sommet de la Saulire proposent une nouvelle activité insolite : la First Track. Tous les mercredis matin, sur réservation uniquement, un petit groupe de skieurs aura le privilège de vivre une expérience unique : monter à 2 738 mètres d'altitude pour admirer un magnifique lever de soleil face à un panorama à couper le souffle. Après un bon petit-déjeuner, ils profiteront d'une descente à ski exceptionnelle sur une piste fraîchement damée.

Breathtaking First Tracks

This winter, Méribel Tourist Office and Les Pierres Plates restaurant at the top of the Saulire are offering a new and very special activity: The First Track. Every Wednesday morning a small group of skiers can head up to 2,738m and watch the sunrise in breathtaking scenery (please book in advance). And after a nice breakfast, they can enjoy an incredible ski down a freshly groomed slope.



LES TROIS VALLÉES EN 3D

Les Trois Vallées lancent une innovation : les Trois Vallées en 3D by Fatmap, le nouveau plan numérique des pistes en 3D le plus détaillé au monde. Explorez le plus grand domaine skiable du monde en surfant sur votre ordinateur ou votre smartphone grâce à une combinaison d'images en haute résolution !

The Three Valleys in 3D

The Three Valleys are launching a new innovation: the Three Valleys in 3D with the 'Fatmap' – the most detailed 3D digital piste map in the world. Explore the world's largest ski area from your computer or smartphone thanks to a combination of HDR images!



TROIS VALLÉES SELFIE

Six spots « Trois Vallées Selfie » sont répartis cet hiver sur le plus grand domaine skiable du monde et permettent de réaliser un selfie d'un nouveau genre. La technologie de ces boîtiers photo permet de dézoomer sur le portrait et fait apparaître le paysage en format XXL. Le Trois Vallées Selfie est gratuit, il suffit juste d'être en possession d'un smartphone et de l'application dédiée pour déclencher la selfie cam.

The 'Three Valleys Selfie'

From this winter, six 'Three Valleys Selfie' spots have been installed on the world's largest ski area, allowing you to take a new kind of selfie. This technology means you can use the zoom to achieve a landscape in XXL format. The 'Three Valleys Selfie' is free; you just need a smartphone and the special App to trigger the selfie-cam.

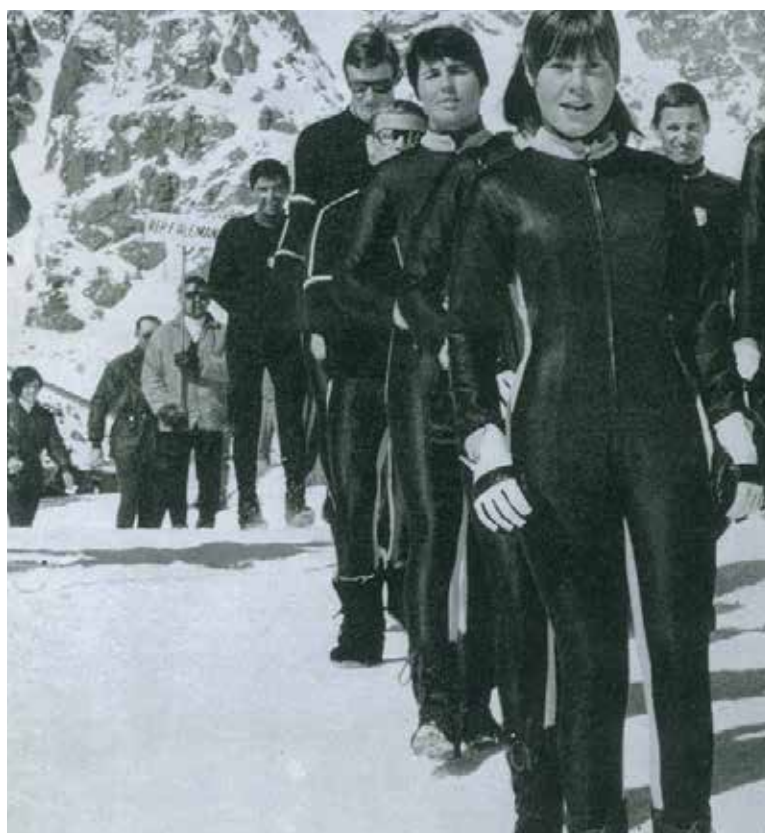


UN SUPERPASS UNIQUE AU MONDE

À partir de cet hiver, les domaines des Trois Vallées, de Paradiski, et de Tignes sont accessibles avec un seul forfait unique. Cinq glaciers, 391 remontées mécaniques, plus de 1 300 km de pistes pour une offre unique au monde ! Le superpass Alpine Signature est disponible dans tous les points de vente forfaits des Trois Vallées, Paradiski et de Tignes-Val d'Isère. Tarif : à partir de six jours, 348 euros. www.thealpinesignature.ski

The Superpass

From this winter, the Three Valley, Paradiski and Tignes areas can all be skied with one single ski pass. Five glaciers, 391 lifts, and over 1,300km of pistes go to create a completely unique package! The Alpine Signature Superpass is available from all ski pass sales points in the Three Valleys, Paradiski and Tignes-Val d'Isère. Price: from six days, €348. www.thealpinesignature.ski



FUSALP FÊTE LES 50 ANS DE PORTILLO

Pour sa collection ski femme automne hiver 2016, Fusalp rend hommage à un modèle emblématique de son histoire : la combinaison. C'est en 1966 que la maison Fusalp révolutionne le monde du ski en créant la première combinaison à l'occasion des Championnats du monde de ski alpin de Portillo, où la France se distingue en remportant 16 médailles dont 7 médailles d'or sur 8 possibles ! Pour célébrer les 50 ans de cette pièce devenue incontournable dans le vestiaire du skieur comme du citoyen, Fusalp réinvente la combinaison en créant un modèle d'exception à l'élégance unique, riche d'un demi-siècle de savoir-faire. Cette combinaison « Ingrid », du nom d'Ingrid Buchner, styliste allemande de la marque de 1965 à 1984, associe une ligne épurée, qui n'est pas sans rappeler le fuseau si cher à Fusalp, à des empiècements smockés baguettes, technique emblématique de la tradition de tailleur du fabricant.

Fusalp celebrates 50 years since Portillo

For its women's autumn-winter 2016 ski collection, Fusalp pays tribute to its emblematic outfit: the one-piece ski suit. It was in 1966 that Fusalp revolutionised the skiing world by creating the first ski suit for the Alpine World Championships in Portillo, where France won 16 medals, including 7 golds out of possible 8! To celebrate the 50th anniversary of this outfit, Fusalp reinvents the one-piece by creating something brimming with individual elegance, using half a century of know-how. The 'Ingrid' suit, named after Ingrid Buchner, German designer for the brand from 1965 to 1984, combines a sleek line, reminiscent of Fusalp's 'fuseau', with smocked details - very typical of clothes by this brand.



FASHION-TREKKING-OUTDOORS

NEPA Store

206, rue du Dr PACCARD 74400 Chamonix Mont-Blanc

L'AVENTURE NOUVELLE DÉFINITION



FCA France RCS Versailles 305 493 173 - Les Bains



VENEZ DÉCOUVRIR LA GAMME JEEP®

Renegade, le SUV compact disponible en 2 ou 4 roues motrices, Cherokee, équipé d'une boîte de vitesses à 9 rapports, les mythiques Wrangler et Wrangler Unlimited et Grand Cherokee, le vaisseau amiral. Découvrez également la nouvelle série limitée SRT Night avec ses 468ch et ses détails exclusifs.

(Consommations mixtes (l/100 km) gamme Grand Cherokee : 7,0 à 13,5, gamme Renegade : 4,4 à 6,9, gamme Cherokee : 5,3 à 9,6, gamme Wrangler : 9,0 à 11,9. Émissions de CO₂ (g/km) gamme Grand Cherokee : 184 à 315, gamme Renegade : 115 à 160, gamme Cherokee : 139 à 223, gamme Wrangler : 237 à 279. Jeep® est une marque déposée de FCA US LLC.

Jeep®



HENRIOT

C'est en 1990 que Joseph Henriot eut l'idée visionnaire de consacrer une cuvée à l'élaboration d'un Blanc de Blancs unique, issu d'une sélection des meilleurs raisins de 4 villages des Grands Crus de la Côte des Blancs.

It was in 1990 that Joseph Henriot had the visionary idea of setting aside wines to make a unique Blanc de Blancs Champagne, blended from a selection of the finest Grand Crus from the Côte des Blancs.



FUSALP

La veste Montana symbolise l'héritage de la marque. Avec son smock diamant et sa fourrure généreuse, elle incarne l'élégance et la féminité, un style unique autant sur les skis qu'en ville.

With its diamond smock and generous fur trim, the Montana jacket embodies elegance and femininity. A unique style which works just as well on the slopes as in town.

Eskale, route de la Montée
Sports Méribel Village
Sports 1600, Immeuble La Vizelle, Méribel 1600



SUN VALLEY

La doudoune Berneir est parfaite pour accompagner vos tenues. À la fois fine et légère, elle se compose d'une matière au toucher doux et agréable. Capuche en fourrure véritable, deux poches zippées sur les côtés.

This thin, lightweight, down jacket is soft to the touch and is the perfect complement to any outfit. It has a hood with real fur and two zipped pockets on the sides.

sun-valley.com



SVAROWSKI

Nouveau design signature, le bracelet-jonc Crystal Dust est irrésistible. Façonné selon la technique Crystal Rock de Swarovski, il est somptueusement incrusté de cristaux chromés à l'éclat inégalé.

A new signature design, the irresistible Crystal Dust Bangle is crafted using Swarovski's Crystal Rock technique. It is lavishly encrusted with chrome-effect crystals for an unparalleled sparkle.

Julian Joaillier, résidence les Glaciers, Méribel Centre



SEE BY CHLOE

Des sacs taillés dans les plus beaux cuirs qui vous accompagneront en ville comme en vacances.

Attractive, high quality leather bags; great around town and for holidays.

Boutique Rendez-Vous, Espace Diamant, Courchevel



ARPIN

La filature Arpin basée à Séesz St-Bernard depuis 1817 consacre son énergie à la fabrication de tissus nobles et rares. Cette veste allie des matériaux modernes et très performants avec son savoir-faire ancestral.

Based in Séesz St-Bernard since 1817, ARPIN makes high quality, rare fabrics. This jacket combines modern, high-performance materials with traditional know-how.

Sport Boutique, place de l'Office de Tourisme
Vous trouverez la ligne décoration avec ses tissus d'intérieur, plaids et coussins au concept store Le Dressing, Méribel Centre.

You will find the line of interior design items such as fabrics, plaids and cushions at Le Dressing concept store...



SUN VALLEY

Regence est la doudoune à porter aussi bien à la ville que sur les pistes de ski ! Coutures principales soudées, pare-neige amovible, traitement déperlant, membrane et matière stretch pour un maximum de confort.

The Regence down jacket looks great both on the slopes and when in town! Welded main seams, removable powder skirt, water-resistant treatment and a stretch fabric membrane for maximum comfort.

sun-valley.com



ÉPICERIE HENRY

Venez découvrir des grands crus d'exception dans une cave possédant des trésors.

Come and find some fabulous 'grands crus' amongst our cellar of treasures.

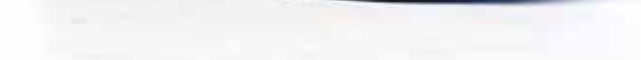
Supermarché Sherpa, Mottaret

DINO BIGIONI

L'élégance italienne, une très belle sélection à découvrir.

Italian elegance. A beautiful selection to explore.

Boutique Rendez-Vous, Espace Diamant, Courchevel



SCOTT

Le ski Superguide 95 est parfait pour les amoureux de la montagne qui souhaitent un ski technique pour se faire plaisir en montée mais aussi à la descente.

The Superguide 95 ski is perfect for people looking for a high-performance touring ski; great both for the ascent and descent.

Sport Boutique, place de l'Office de Tourisme, Méribel Centre

NEPA

Alliant un garnissage de duvet d'oie, pour un apport chaleur maximal, et des panneaux latéraux de polaire haute densité pour un confort optimal, la doudoune « Spider » s'affiche comme une des plus polyvalentes isolations multi-activité.

This versatile 'Spider' jacket is filled with goose down to provide incredible warmth. It has high density fleece side panels for optimum comfort.

en.nepa.co.kr



ODLO

Le maillot de corps Blackcomb Evolution Warm pour hommes vous gardera chaud et évacuera la sueur en montagne, si vous êtes un skieur ou un randonneur. Il est doté de fonctions high-tech qui pourraient faire toute la différence au niveau de la performance sportive.

The Blackcomb Evolution Warm base layer for men will keep you warm and sweat free when out skiing or touring on the mountains. It is packed with high-tech features which could make all the difference to your performance.

Méribel Centre



ENGINEERS OF
ACTIVE **LAYERS**

SINCE 1946*

ODLO STORE MERIBEL
GALERIE DE L'AROLAZ
ROUTE DU CENTRE
MERIBEL-LES-ALLUES
TEL : +33(0)4.79.06.33.62



odlo.com

*Experts du textile technique depuis 1946

SPORT BOUTIQUE

Depuis 1947



LOCATION - VENTE MATÉRIEL DE SKI
VÊTEMENTS & ACCESSOIRES

WWW.SPORT-BOUTIQUE.COM

MÉRIBEL CENTRE STATION PLACE DE L'OFFICE DU TOURISME
Tél. +33 (0)4 79 08 63 00 - info@sport-boutique.com



DESCENTE
J.LINDBERG

MONCLER
Schöffel



POIVRE
BLANC



GOLDBERGH
LUXURY SPORTSWEAR





JOG DOG

Efficacité et élégance définissent ces après-ski en fourrure. Un excellent choix pour la jeune fille des temps modernes.

These après-ski boots with fur are both efficient and elegant. A perfect choice for the modern-day woman.

Boutique Rendez-Vous, Espace Diamant, Courchevel



NEPA

Avec la « Elastico Down Vest », Nepa use de tout son savoir-faire technique en confectionnant une doudoune de ville de très haute qualité. Mêlant duvet d'oie et véritable fourrure dans un design sport-chic, la Elastico ne vous quittera plus de l'hiver.

With the 'Elastico Down Vest', Nepa has used all of its technical know-how to make a high quality, urban, down jacket. With a combination of goose down and real fur in a sports-chic design, you will find yourself wearing the Elastico all winter.

en.nepa.co.kr



ODLO

Démarrez de la meilleure façon vos entraînements en hiver avec cet ensemble ultraconfortable Evolution Warm qui associe les effets moulants et stretch de la technologie sans coutures à une régulation idéale de la température et de l'humidité.

Get your winter training off to the best possible start with this ultra comfortable Evolution Warm base layer. Snug fitting and stretchy with a seamless knit construction, ideal for temperature and moisture management.

Méribel Centre



FUSALP

Avec son look ski, la veste Albinen enchantera les skieurs avides de glisse et d'esthétique. Confort et chaleur sont les maîtres-mots de cette veste isolée en mélange de duvet et de ouate, une pièce incontournable pour l'hiver.

The Albinen jacket will delight keen skiers who like to look good on the slopes. Comfort and warmth are the key features of this quilted and down-filled jacket: an essential winter garment.

Eskale, route de la Montée

Sports Méribel Village

Sports 1600, Immeuble La Vizelle, Méribel 1600



FISCHER

La nouvelle chaussure de ski de randonnée Fischer Travers associe de manière totalement inédite un fit parfait, une liberté de mouvement naturelle et une rigidité extrême en torsion.

The new Fischer Travers touring ski boots combine a perfect fit with natural freedom of movement and maximum torsional rigidity.

Sport Boutique, place de l'Office de Tourisme, Méribel Centre

esf

**DISCOVER THE BACKCOUNTRY
with the professionals**

**SORTEZ DES SENTIERS BATTUS
avec l'ESF de Méribel**

**Find the best snow
with our experts.**

Découvrez les
« spots » préférés
de vos moniteurs.



Plus de
100 itinéraires
à découvrir !



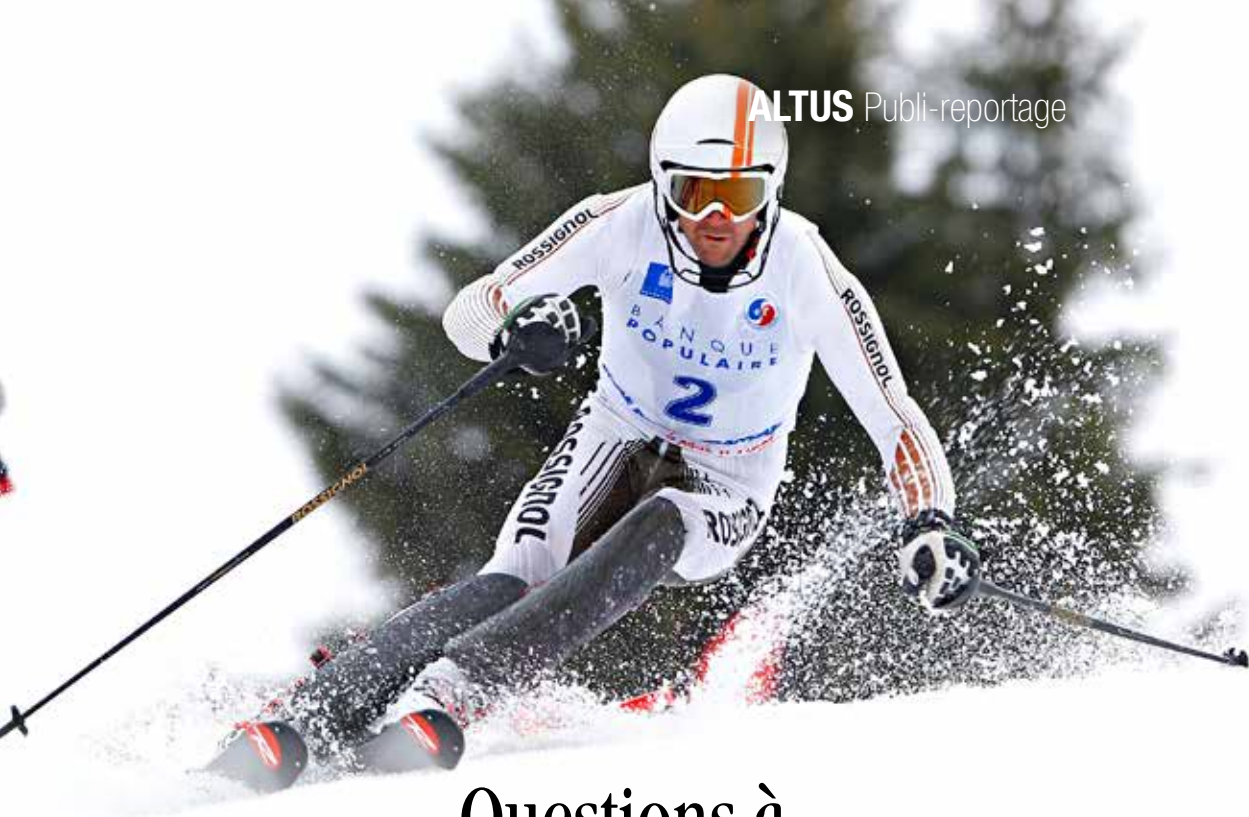
**Discover the magic of the biggest ski area in the world with our ski
teachers and their unquestionable knowledge of the area.**

Découvrez le meilleur des 3 vallées adapté à votre niveau.



Plus d'infos sur www.esf-meribel.com
Suivez nous sur Facebook **ESF Meribel**

ESF Méribel - BP 17 - 73550 Méribel
+33 (0)4 79 08 60 31 - contact@esf-meribel.com



Questions à Christophe Depoilly, vainqueur du 66^e Challenge des Moniteurs

D'OÙ VENEZ-VOUS ET QUE FAITES-VOUS AUJOURD'HUI ?

À 37 ans, je suis moniteur diplômé et entraîneur au ski club de Méribel depuis 2006, et également charpentier en été. J'ai commencé le ski à l'âge de 3 ans dans la petite station de mon village, le Sappey-en-Chartreuse. C'est là-bas que je suis entré au ski club et à 14 ans, je mettais des protège-tibias sur mes avant-bras pour apprendre à « taper les piquets » en slalom !

LORSQUE VOUS ENCADREZ LES STAGES SLALOM DE L'ESF DE MÉRIBEL PENDANT LES VACANCES DE FÉVRIER, QUELS CONSEILS DONNEZ-VOUS AUX JEUNES ?

Je reste assez simple dans mes explications et ne rentre pas dans des détails trop techniques. Je pense qu'il faut rester sur les bases pour leur donner, en une semaine, le goût de passer dans les piquets !

OÙ EST-CE QUE VOUS VOUS ENTRAÎNEZ : AU STADE DE CORBEY (QUI A ACCUEILLI LES FINALES DE COUPE DU MONDE EN 2015) OU AU STADE DE L'AIGLE (MOTTARET), OU AILLEURS EN SKI LIBRE ?

La base du ski reste le ski libre, et nous essayons d'en faire encore un maximum et de

profiter du merveilleux domaine qui nous est offert. Néanmoins nous sommes obligés de nous entraîner un minimum dans les piquets, sur les différents stades de Méribel. Nous varions donc le plus possible les terrains de jeu et d'entraînement.

ON OPPOSE SOUVENT LES FREERIDERS (AVEC PLUS DE 100 ITINÉRAIRES À DÉCOUVRIR DANS LES TROIS VALLÉES) AUX SLALOMEURS... QU'EN PENSEZ-VOUS ?

Les premiers se dirigent entre des barres rocheuses ou des sapins, et les seconds entre des piquets... donc au final, ils ne sont pas si opposés que ça ! Avec le temps et la spécificité de chacun, on va se tourner plus vers de la descente, du slalom, du freestyle ou freeride. Mais la base technique de notre sport reste la même.

APRÈS CETTE VICTOIRE, QUEL EST VOTRE OBJECTIF ?

Je veux continuer à partager ma passion, faire progresser les enfants en les poussant continuellement à l'entraînement... et défendre mon titre en avril lors du prochain Challenge des Moniteurs aux Ménuires chez nos voisins ! ■

Interview with Christophe Depoilly, winner of the 66th 'Challenge des Moniteurs'

Where do you come from and what is your job?

I'm 37, a qualified instructor and have been a coach for Méribel ski club since 2006. In the summer I'm a carpenter. I began skiing at the age of 3, in the small resort of Sappey-en-Chartreuse. It was there that I joined the ski club and at 14 years old, I donned shin pads on my forearms to learn how to hit the slalom gates!

When you run ESF slalom courses in Méribel over the February school holidays, what advice do you give to the young?

My explanations remain simple; I don't go into technical details. I think you need to stick to the basics, so that in one week, they get a real taste for going round gates!

Where do you train: at the Corbey stadium (which hosted the 2015 World Cup finals), the Aigle stadium (Mottaret), or free skiing elsewhere?

The basis for good skiing is in doing plenty of free skiing, and we try to do as much of that as possible, making the most of our wonderful ski area. We do however have to do some gate training, so we use Méribel's different stadiums for that. We try to vary training areas as much as possible.

Freeriders (with more than 100 itineraries to enjoy in the Three Valleys) are often considered to be very different to slalom skiers... What do you think?

Freeriders go round rocks and trees, slalom skiers round gates... so actually they aren't so different! As they find their niche, they will specialise either in downhill, slalom, freestyle or freeride. But the technical basics are the same for all.

After your victory, what is your goal?

I want to continue to share my passion, help the children progress by continuously pushing them during their training sessions... and to defend my title in April during the next 'Challenge des Moniteurs' in neighbouring resort, Les Ménuires!

Shooting

Photos : Pascal Simonin | www.pascalsimonin.com
Décors : koziel.fr

Altus a rassemblé pour vous quelques-unes des plus belles tenues pour cet hiver.

Altus has put a collection together of some of the most attractive outfits for the winter.



SUN VALLEY
www.sun-valley.com

TECNICA





FUSALP

Eskale, route de la Montée
Sports Méribel Village
Sports 1600,
Immeuble La Vizelle,
Méribel 1600



MILLET

Le Cairn, Expert Shop,
galerie des Gentianes,
Méribel centre



ODLO
Galerie de l'Arolaz,
route du centre,
Méribel centre



KENZO
JOG DOG
FABIANI
CASADEI
OFFICINE CREATIVE
JIL SANDER NAVY
RENDEZ-VOUS BY GIORGIO FABIANI
Boutique Rendez-Vous
Espace Diamant, Courchevel





ROSSIGNOL
Proshop / Chaudanne Sport,
route de la Montée, Méribel

BOGNER

Sport Boutique,
place de l'Office de Tourisme,
Méribel centre



Courchevel, Méribel, Val Thorens, Les Ménuires, Saint-Martin,
Val d'Isère, Chamonix, Verbier, Serre Chevalier, Crans Montana



Retrouvez l'ensemble de nos titres sur
www.altus-magazines.com

SUPERDRY



Backstage



BLIZZARD QUATTRO

FREE TO MAKE YOUR MARK

FEEL \ FREE



Quattro est la gamme hautes performances de la collection Blizzard.
Elaborée spécifiquement pour les skieurs à la recherche de la courbe parfaite quelle que soit
la qualité de la piste.
Une technologie et une géométrie qui s'adapte à tous les profils.

* Fais ta trace; sensation et liberté

BLIZZARDSPORTS.COM

 **BLIZZARD**





Les Lau, 3 frères, 3 styles, une passion

Chris, Sven et Phil font partie
des meilleurs télémarqueurs du monde.

*Chris, Sven and Phil are among
the best telemark skiers in the world.*

Ils s'appellent Chris, Phil et Sven Lau. Comme dans la chanson de Maxime Leforestier, *Mon Frère*, ils sont inséparables, « comme des amis qui se ressemblent ». Le télémark et la compétition les relie. Chris, l'aîné, a montré la voie pour embarquer les cadets dans son sillon.

Ils ont été au début du télémark dans la station de Méribel, gravissant les échelons de la réussite, grimant sur les podiums de coupe du monde. À eux trois, ils engrangent les meilleures places, totalisant douze Globes de Cristal, onze pour Phil et un pour Sven, qui récompensent le vainqueur général de la coupe du monde.

Ces trois frangins ont grandi ici, d'un père allemand, Ralf et d'une mère autrichienne, Sonja, installés à Méribel pour tenir le refuge du Plan. Les cabanes, le bricolage, le ski alpin, le hockey sur glace, le parapente, les copains, la plonge au Rastro, le restaurant de leurs parents... ils font tout ensemble. Chez eux, la famille, c'est sacré. Et encore aujourd'hui, avec leurs propres enfants. Cet état d'esprit colle parfaitement au milieu du télémark. « *Ils ont grandi ensemble, l'un aide l'autre. Chez nous, quand il y a une discorde, cela dure deux minutes et après, c'est terminé* », confie Ralf Lau. Dès la maternelle, ils sont sur les skis, puis s'inscrivent au Ski Club de Méribel. Chris découvre le télémark lors d'un essai avec son coach Denis Gacon, alors qu'il est dans la section ski alpin. En 2002, il court en télémark pour la première fois en international et intègre un an plus tard l'Équipe de France. « *Le contexte m'a plu tout de suite. C'est une grande famille. Tout le monde se parle* », révèle Chris. Phil évoque : « *Chris faisait des bons résultats.* »





Le Rastro, QG des moniteurs et des copains, tenu par Chris et son épouse Raquel, télémarcheuse espagnole.

Le Rastro - the local hangout for instructors and friends - is run by Chris and his wife Raquel (Spanish telemark skier).



Retour triomphant des Mondiaux en 2009 où ils sont montés sur les trois marches du podium.

A triumphant return from the 2009 World Cup, where all three of them made it to the podium.

« Les sensations sont plus fines qu'en alpin. La technique amène de la liberté. »
Chris Lau

» Il voyageait. Et à chaque fois qu'il rentrait, il avait la banane! J'ai demandé à essayer, j'ai accroché. »

LA GRANDE FAMILLE DU TÉLÉMARK

Ils sont tous les trois fiers de défendre cette discipline du talon libre, d'appartenir ou d'avoir appartenu à ce cercle fermé d'une vingtaine de télémarcheurs français de l'Équipe de France. « Ce sport ne doit pas mourir, délaissé au profit du ski de piste. Il est à l'origine du ski », notifie Chris Lau. Vieux de près de 150 ans, il est revenu en épreuve dans les années 1980 et en coupe du monde en 1995. « Les sensations sont plus fines qu'en alpin. La technique amène de la liberté. En télémarch, on peut tout faire, de la rando, du hors-piste, des piquets, en s'adaptant sans cesse et en trouvant des perceptions différentes. J'ai vu l'évolution de ce sport, de la fixation, des skis, des chaussures en collaborant également au développement du matériel », souligne l'aîné

qui, après son titre de champion du monde en 2013 a arrêté la compétition un an plus tard pour se consacrer à son foyer et reprendre le Rastro, le restaurant parental à Méribel. Rassemblés, ils discutent de l'ambiance des courses internationales. « Nous skions pour le plaisir. Avec le télémarch, il n'existe pas la rivalité connue du ski alpin. C'est ce qui me plaît! » assure Chris. « Quand il y avait les frangins dans la même course, c'était autre chose! Une magie, tous les trois! Je suis fier de leurs résultats. Si l'un de mes frères se place devant moi, c'est différent d'un concurrent », raconte Phil. Encore une fois, nos hommes sont soudés! Ils se souviennent en 2009 lorsqu'ils ont occupé les trois marches du podium du mondial! Cette atmosphère, Ralf la vit avec sa tribu: « Je suis le plus heureux des pères, d'avoir mes fils autour de moi. Je les suis sur les courses, je discute avec les autres concurrents. »

CARTES D'IDENTITÉ

EN PISTE

Seul Phil poursuit la compétition. « *Je suis au top* », affirme-t-il. Il attend avec impatience les Championnats du monde de télémark à La Plagne en mars 2017. « *Je serai voisin de Méribel. Il y aura du monde pour m'encourager. La pression sera plus forte alors, juste avant de passer les portes. Je n'aurai pas envie de décevoir mon fan-club. Je sens la fébrilité des spectateurs et de ceux qui nous soutiennent à l'arrivée. J'ai envie de les faire rêver. Je les entends hurler, je sais que c'est pour moi, cela motive !* » Nul doute que la famille Lau y sera avec les trompettes, les cloches, les banderoles à l'effigie de Phil. Le plus dur pour lui : ne plus voir les copains et s'isoler pendant plusieurs mois pour subir un entraînement intensif.

PASSER LE FLAMBEAU

Abordant la trentaine, ils sont indissociables, même s'ils vont par monts et par vaux, skier, se promener autour des montagnes du monde. « *Nous voyageons par le biais de notre passion !* »

En 2006, les Lau ont monté une section télémark au sein du SC Méribel, histoire de passer le flambeau. « *Ici, il existe une vraie structure pour les jeunes. Ils sont la relève. Je leur souhaite le même parcours* », argue Chris qui aimerait devenir directeur technique pour les coupes du monde. Une façon de rester dans le milieu !

L'hiver, ces trois-là se retrouvent sur les pistes de Méribel, endossant le pull rouge ou partageant des sorties communes. Chris fait l'écart avec Le Rastro qu'il tient avec son épouse Raquel, ex-championne espagnole de télémark. Les frérots donnent un coup de main. Un contexte empreint de l'esprit Lau autour de la convivialité, du sport, des concerts live. Le QG des moniteurs et des copains. ■

Texte : Muguet Berment



► CHRIS LAU | Né en 1985

Triple champion du monde junior en 2003 et 2005, médaillé aux Mondiaux 2009. Vice-champion du monde en 2013. 25 podiums et 6 victoires en coupe du monde, 2 podiums aux championnats du monde.



► PHIL LAU | Né en 1986

Onze Globes de Cristal en 2010, 2011, 2012, 2013, 2015 et 2016. 92 podiums et 47 victoires en coupe du monde, une victoire en championnat du monde. Vice-champion du monde par équipe, en Parallèle Sprint et en Classique.



► SVEN LAU | Né en 1988

13 podiums et 3 victoires en coupe du monde, un podium aux championnats du monde, un Globe de Cristal en 2011. Fin de carrière en 2015.

The Laus

3 brothers, 3 styles, one passion

They are Chris, Phil and Sven Lau, and just like in Maxime Leforestier's song 'Mon Frère', they are inseparable. Telemark skiing and competing is what unites them. Chris, the eldest, paved the way for the others...



ID CARDS

- ▶ **CHRIS LAU** | Born in 1985.
Triple Junior World Champion in 2003 and 2005 and world medallist in 2009. World Champion runner-up in 2013. 25 podiums and six World Cup victories, 2 World Championship podiums.
- ▶ **PHIL LAU** | Born in 1986.
Eleven Crystal Globes in 2010, 2011, 2012, 2013, 2015 and 2016. 92 podiums and 47 World Cup victories, one World Championship victory. World Champion runner-up in the team Parallel Sprint
- ▶ **SVEN LAU** | Born in 1988.
13 podiums and 3 World Cup victories, one World Championship podium, one Crystal Globe in 2011. Career ended in 2015.

They were there when telemarking took off in Méribel; they started doing well and made it onto World Cup podiums. Between the three of them they secured the best results and won twelve Crystal Globes (eleven for Phil and one for Sven), which are awarded for an overall World Cup title.

The three brothers grew up here: to a German father, Ralf and an Austrian mother, Sonja, who settled in Méribel to run the 'refuge du Plan'. From building dens to DIY, downhill skiing, ice hockey, paragliding, friends, and washing up at Le Rastro (their parents' restaurant)... they've always done everything together. For them, family is sacred. And it's still the case with their own children. This mindset fits perfectly with the telemarking world. "They grew up together; helping each other out. Any disagreement blows over within minutes," reveals Ralf Lau.

They started skiing at nursery school age and then joined the Méribel Ski Club. Chris tried out telemarking, with his coach Denis Gacon, when he was in the alpine team. In 2002, he competed in an international telemark competition for the first time and joined the French team one year

later. "I instantly liked the atmosphere. It's like a big family. Everyone speaks to each other," says Chris. Phil recalls, "Chris was doing well. He was travelling, and always came back thrilled to pieces! I asked if I could have a go and got hooked."

THE BIG TELEMARKING FAMILY

All three of them are proud to be part of this discipline, to belong or have belonged to the closed circle of twenty or so telemark skiers representing France. "This sport mustn't die out, ditched in favour of downhill skiing. It's where skiing originates from," informs Chris Lau. It's almost 150 years old and was re-introduced as an event in the eighties, and into the World Cup in 1995. "It offers greater finesse than alpine skiing. It offers freedom. You can do anything on telemark skis (touring, off-piste, slalom) by constantly adapting and finding different sensations. I have seen this sport evolve and have contributed to the development of its equipment," says the oldest of the boys, who after becoming World Champion in 2013 stopped competing a year later to concentrate on his home life and take over his parents' restaurant in Méribel, *Le Rastro*. They discuss the atmosphere at international

competitions. *“We ski for fun. When it comes to telemarking, there isn’t the same rivalry that exists in downhill skiing. That’s what I like about it!”* explains Chris. *“When my brothers were in the same race, it was something else! All three of us being together was just amazing! I was proud of their results. If one of my brothers did better than me, it was different to it being another competitor;”* says Phil. Once again, these boys couldn’t be closer! They remember the time when all three of them were on the podium for the 2009 World Cup! Ralf experiences it all with them, *“To have my sons around me makes me a very happy father. I go and watch their races, and chat to the other competitors.”*

ON THE SLOPES

Phil is the only one still competing. *“I’m at the top of my game,”* he says. He can’t wait for the 2017 Telemark World Championships in La Plagne. *“I’ll be close to Méribel so will have lots of supporters to cheer me on. This means there’ll be more pressure on me at the start gate. I won’t want to let my fans down. You can feel their excitement and the support you get as you cross the finish line. I want to make them happy. When I hear them shouting I know it is for me, it encourages me!”* The Lau family will be out on force making noise and waving their flags. The hardest thing for him is not seeing his friends and going into isolation for several months to follow an intensive training programme.

PASSING ON THE TORCH

Heading into their thirties, they are inseparable, even when gallivanting around the world. *“We travel as a result of our passion!”* In 2006, the Laus set up a telemark team within the Méribel Ski Club to pass on the torch. *“There is a real structure here for the young. They are the future champions. I wish them the same success,”* says Chris, who’d like to become a World Cup Technical Director as a way of staying involved! In winter, the trio can be seen in Méribel either instructing or hitting the slopes together. Chris runs *Le Rastro* with his wife Raquel, former Spanish Telemark Champion. The younger brothers lend a helping hand. The place has a real Lau feel to it: it’s friendly, sporty, has live music and is the local hangout for instructors and friends. ■



YANN ET SON ÉQUIPE VOUS
FONT DÉCOUVRIR LEURS
GOUTERS, HAPPY HOUR,
VINS CHAUD & ASSIETTES
DU TERROIR DANS UNE
AMBIANCE MUSICALE

LE GRAND'OURS BAR LOUNGE

MERCURE GRAND HOTEL DES THERMES****
RESTAURANT, BAR & SPA

LE GRAND'OURS EST OUVERT
DE 10h00 à Minuit 7/7 TEL 04 79 55 38 38

Mercure
HOTELS



Au sommet de la gastronomie alpine

Plus de quarante établissements étoilés scintillent dans le ciel des Alpes, témoignant du dynamisme de la gastronomie d'altitude. Ces chefs montagnards passionnés apportent modernité, créativité et délicatesse à une cuisine de terroir et de caractère, solidement enracinée dans les vallées alpines.



Fabrice Beauvais - OT Val d'Isère

Composition gourmande
par Benoit Vidal - l'Atelier d'Edmond,
Val d'Isère.

Poulette Truffe Foin de la vallée
par Laurent Azoulay - L'Ekran,
Méribel.

Lieux traditionnels de passage et d'échange, les territoires alpins ont une histoire mouvementée. Les influences culturelles savoyardes, piémontaises, suisses, et françaises se sont entremêlées au fil des siècles dans ces hautes vallées, façonnant un patrimoine local riche et varié. La gastronomie alpine puise ses racines dans des terroirs très différents, aux produits de caractère.

UNE HISTOIRE CULINAIRE CONTRASTÉE

Le rude climat de l'altitude et l'isolement extrême des vallées alpines les plus reculées y ont imposé une cuisine paysanne rustique, souvent roborative. La période propice au développement des cultures était très courte, favorisant davantage les légumineuses et les céréales. Celles-ci avaient aussi l'avantage de bien se conserver durant les longs mois d'hiver. Les farines étaient transformées pour fabriquer la polenta, ou encore les crozets, en Savoie. Les végétaux servaient de base aux soupes,

plat quotidien du peuple. Le chou, facile à conserver dans le sel, occupait une place de choix dans les garde-manger montagnards, de même que les viandes et charcuteries conservées en salaison. Dans les Hautes-Alpes, les potagers se nommaient même « choulières »... Les vaches étant réservées à la production de lait dans les vallées alpines, les viandes les plus consommées étaient donc l'agneau, le porc, la volaille. Beaucoup de plats traditionnels étaient élaborés avec les restes, car dans ces hautes contrées rien ne se perdait. Le farçon sucré ressemblait ainsi au pain perdu, confectionné avec des raisins secs, des œufs, du lait et du pain rassis. Les chutes de fromages étaient quant à elles consommées fondues sur un lit de pommes de terre, avec quelques morceaux de lard. Cette « matouille » (nommée aussi « pela » selon les vallées) est en réalité l'ancêtre de la tartiflette (invention du Syndicat interprofessionnel du Reblochon dans les années 1980). Si cette spécialité >>>



Agneau en croûte d'argile et pin
par Laurent Azoulay - L'Ekryn, Méribel.



Féra alpin à la flamme, érable et café
par Laurent Azoulay - L'Ekryn, Méribel.



Crozets au Beaufort façon risotto, giroles, oseille des bois
par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel.

La cuisine de montagne est bien plus fine et variée qu'on l'imagine. La belle cuisine vient du cœur.

»»» est une création contemporaine, il n'en est pas de même pour la raclette et la fondue, dont les origines divergent selon les légendes, mais dont on trouve trace dès la fin du Moyen Âge en Suisse.

Cette cuisine du peuple, assez sommaire, contrastait totalement avec le faste des cours alpines, et notamment celle du transalpin Duché de Savoie. À Chambéry, puis à Turin, les ducs de Savoie se régalaient d'une cuisine fine et élaborée, soigneusement consignée dans l'un des tout premiers livres de cuisine par Maître Chiquart, le chef d'Amédée VIII de Savoie. Gibiers en venaison, soufflés, rissoles, entremets comblaient les délicats palais de la cour. Les poissons des lacs tout proches, féra, omble chevalier, perche et brochet, côtoyaient ceux venus spécialement de Méditerranée, comme le rouget. Débarquées à Venise, les épices gagnaient Lyon par les Alpes : cumin, safran, cardamome, muscade, et cannelle parfumaient ainsi dès la fin du Moyen-Âge les plats du duché de Savoie. Les vallées alpines ont également une longue tradition de pâtisserie : les crémeux sabayons, le célèbre gâteau de Savoie, mais aussi la succulente truffe en chocolat.

RICHESSES NATURELLES

C'est dans ce patrimoine riche et divers que les grands chefs transalpins, passionnément attachés à ce territoire, puisent leur inspiration. Le tourisme a favorisé l'installation de nombreux établissements, et désormais, les restaurants étoilés se comptent ici par dizaines. René Meilleur, chef de *la Bouitte*, à Saint Marcel (73) triplement étoilé au Guide Michelin avec son fils Maxime, souligne le rôle d'ambassadeurs du terroir local qui incombe à ces chefs montagnards : « *Grâce au ski, le monde entier vient ici, nous offrant une opportunité incroyable de valoriser nos traditions, nos produits, nos producteurs. La cuisine de montagne est bien plus fine et variée qu'on l'imagine. Nous sommes de vrais montagnards, et nous prenons un immense plaisir à partager ce magnifique terroir savoyard avec nos clients. La belle cuisine vient du cœur.* »

Afin de toujours travailler les meilleurs produits, les chefs parcourent les montagnes environnantes pour rencontrer leurs fournisseurs. Des éleveurs de poulets de montagne ou d'agneaux de Séez, aux producteurs de persillé de Tignes ou de bleu

de Bonneval, ces fromages savoureux et méconnus, en passant par l'apiculteur des Aravis, la viticultrice du Valais, l'éleveur d'agneaux de Sisteron ou de la truite de Chateauroux-les-Alpes, tous collaborent étroitement avec les chefs. La fidélité et l'échange permettent ainsi d'obtenir « la crème de la crème » de leur production. Ainsi, Jean Sulpice, chef doublement étoilé à Val Thorens (73) évoque ses échanges avec son maraîcher pour obtenir des asperges d'un diamètre particulier ou avec le pêcheur du Bourget pour privilégier des poissons mâles, plus fermes et plus goûteux. Un travail crucial puisque chaque recette n'a pour autre but que de mettre le produit en valeur, d'en faire ressortir chacune des saveurs. Pour cela, tous ou presque, travaillent une majorité de produits biologiques, et conservent un fort ancrage local, même pour des produits courants comme le beurre, la crème, ou encore la farine. Ainsi, Mirto Marchesi, chef de *la Table d'Adrien*, restaurant étoilé à Verbier, utilise la farine d'un moulin du Valais, et à Val d'Isère, Benoît Vidal, chef de *l'Atelier d'Edmond* (2 étoiles au Guide Michelin) passe le col de l'Iseran pour aller chercher son safran, produit depuis des siècles dans la vallée de la Maurienne, Pierre Maillet chef doublement étoilé du restaurant gastronomique du *Hameau Albert 1^{er}* à Chamonix court les alpages en



Œuf cuisson basse température, soupe d'ortie par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel



Fondue de vieille tomme par Michel Rochedy - Le Chabichou, Courchevel

quête des meilleurs fromages, des herbes sauvages, des éleveurs.

Dans le parcours de bon nombre de ces chefs, un nom revient sans cesse, celui de Marc Veyrat. La cuisine expérimentale, très proche de la nature, tout en saveur et en délicatesse, du célèbre chef haut savoyard a inspiré ses disciples. S'ils ont ensuite volé de leurs propres ailes et imprégné de leur personnalité leurs styles culinaires, on y retrouve encore, ici et là, des fragments de l'expérience Veyrat. On pense alors à Emmanuel Renaut, triplement étoilé au guide Michelin, qui officie au *Flocon de Sel*, à Megève, livrant une cuisine très proche du terroir savoyard, aux accords subtils et surprenants. Ou à Jean Sulpice, à Val Thorens, qui a fait des herbes sauvages ses meilleures alliées. Tombées en désuétude, celles-ci doivent en partie leur retour en grâce à la « génération Marc Veyrat ». La montagne fourmille de petits trésors : le foin, le serpolet, le chénopode (l'épinard sauvage), l'oxalis, le sapin, le carvi (ou cumin des prés), l'aspérule odorante et sa saveur de vanille, la berce et son petit goût de pamplemousse... Ces herbes viennent apporter du peps, de l'acidité ou de la douceur, sublimer une saveur et en compléter une autre. Un jeu tout en finesse et en sensations qui ajoute un supplément d'âme à l'assiette. L'été, le chef avalin Benoît Vidal cueille lui-même l'oseille sauvage qui composera un de

ses sorbets : *« il me suffit de monter sur le chemin balcon, derrière le restaurant, et me voici en pleine montagne. C'est important de faire entrer cet environnement en cuisine, de le partager avec mes clients. »*

INVENTIVITÉ ET MODERNITÉ

Cette cuisine élaborée dans le respect du produit brut, de la nature environnante, est aussi résolument moderne. Avec talent, les chefs alpins livrent une interprétation personnelle et délicate des recettes d'antan, souvent surprenante. René Meilleur, qui s'inspire des mets de son enfance le confirme : *« J'aime retrouver les saveurs intactes dans l'assiette, même si la forme, les textures, le mode de cuisson ont complètement évolué. Nous travaillons par exemple les crozets et le beaufort, mais tout en légèreté, avec une inspiration de risotto. Le rythme des saisons nous impose une créativité sans cesse renouvelée. »* Laurent Azoulay, le chef étoilé de l'*Ekrin* (Méribel, 73), qui travaille lui aussi les crozets en risotto, *« crozets créés dans la vallée de Méribel, en dessous des Allues »* évoque l'exercice périlleux de la haute gastronomie en montagne, durant l'hiver. *« Saison pauvre, l'hiver l'est encore plus en montagne. Il faut être malin, apporter avec audace du dynamisme et de la couleur. J'aime particulièrement la fêra, que l'on trouve*

à partir de la fin janvier. Poisson fragile, elle requiert une cuisson souple : je la saisis simplement à la flamme, sur la peau, et la sers avec une fine tranche de lard Colonnata, une mousseline de panais à l'huile de café, et un jus de viande au sirop d'érable. »

Joueurs, Michel Rochedy et Stéphane Buron, au *Chabichou*, ont réinterprété un classique de l'hiver en montagne : la fondue. *« Nous la travaillons au siphon, pour obtenir une mousse légère, que l'on dresse en verrine, avec de fins croûtons. On retrouve le goût si particulier de la fondue, mais le look est totalement différent ! »* Une version digne de figurer à la carte du célèbre restaurant de Courchevel, honoré par deux macarons au Guide Michelin depuis 1984.

Au terroir est ainsi venue se marier la haute gastronomie avec sa précision, ses associations audacieuses, ses jus incroyables et ses techniques modernes. Chaque plat est l'aboutissement de longues heures de travail, d'un ajustement précis des textures, de l'équilibre des saveurs, de l'assaisonnement. La magie opère dans l'assiette quand cette somme de détails devient pour le client une évidence, une sensation, une émotion. ■

Texte : Lucy Paltz



At the peak of Alpine gastronomy



Omble chevalier de nos lacs par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel

More than 40 starred restaurants twinkle in the Alpine skies, revealing the energy behind ‘altitude gastronomy’. Passionate mountain chefs introduce modernity and creativity to local, Alpine cuisine.

Places where, historically, people would pass through, commune and trade; Alpine areas have a lively past. Savoyard, Piedmontese, Swiss and French cultural influences have intermingled for centuries in these areas, fashioning a rich and diverse local heritage. Alpine cuisine draws on influences from a number of different *terroirs*.

A CONTRASTING CULINARY HISTORY

The harsh climate and extreme isolation of the most remote Alpine valleys imposed a rustic peasant-style of cooking. The peak time

for growing crops was very short, favouring leguminous plants and cereals (which also have the advantage of storing well during the long winter months). Flour was used to make polenta or crozets in the Savoie. Soup, which was eaten daily by most, was made with vegetables. Cabbage, easily preserved in salt, was a mountain pantry staple, as were salted meats and charcuteries. Cows were kept for milk production in the Alpine valleys and meats that were most commonly eaten were lamb, pork and poultry. Many traditional dishes were made using leftovers because nothing was to go to waste in these mountainous regions. Sweet *farçon* was like bread and butter pudding. Cheese leftovers were melted over potatoes, with a few bits of bacon; this ‘matouille’ (also called ‘pela’ depending on the valley) is actually the ancestor of the tartiflette (invented by the Interprofessional Reblochon Union in the 80s). This speciality may be a contemporary dish, but the raclette and fondue - whose origins differ according to legends - have been traced back to the late Middle Ages in Switzerland. This rather basic cuisine was totally at odds with

the pomp of the Alpine courts, such as the Duchy of Savoy. In Chambéry, then Turin, the Savoy dukes would feast on fine, elaborate dishes, carefully recorded in one of the first cookbooks by Maître Chiquart, the chef to Amadeus VIII of Savoy. Game cooked ‘en venaison’, soufflés, rissoles, desserts, etc. would all fill the delicate palates of the court. Fish from nearby lakes were served along with their Mediterranean counterparts. From the late Middle Ages spices arrived in Venice and came up to Lyon via the Alps to liven up dishes for the Duchy of Savoy. Alpine valleys also have a long tradition of patisseries: creamy zabagliones, the famous gâteau de Savoie and delicious chocolate truffles.

NATURAL RESOURCES

It is from this rich and diverse heritage that top transalpine chefs draw their inspiration. Tourism has led to a great many restaurants being opened, a number of which having gained Michelin star accolade. René and his son Maxime Meilleur, from the 3-star Michelin restaurant, *La Bouitte*,



Truite au bleu par René et Maxime Meilleur - La Bouitte, Saint Marcel



Création Benoit Vidal - l'Atelier d'Edmond, Val d'Isère.

underline how important it is for mountain chefs to bring local terroir to the fore. *“People come here from all over the world thanks to skiing. This provides us with an incredible opportunity to promote our traditions, our produce and our producers. Mountain cuisine is much more refined and varied than one might expect. We are true mountain people, and take great pride in sharing the incredible Savoyard terroir with our guests.”*

So as to continuously work with the best produce, the chefs travel to surrounding mountains to meet their suppliers: lamb farmers in Séez, parsley growers in Tignes, blue cheesemakers in Bonneval, beekeepers in Aravis, winegrowers in Valais, lamb breeders in Sisteron, trout farmers in Chateauroux-les-Alpes, etc. Loyalty and close collaboration allows them to work with the ‘crème de la crème’. Two-star Michelin chef in Val Thorens, Jean Sulpice has just such a relationship with his market gardener (meaning he gets asparagus of a specific diameter), and a Bourget fisherman (enabling him to get firmer and tastier male fish). Ensuring quality is a very important aspect of the work, as the purpose of their recipes is to highlight the excellence of the produce and bring out every flavour. Almost all these chefs work as much as possible with organic produce, and maintain a strong local influence, even with everyday products such as butter, cream and flour. Mirto Marchesi, chef at *La Table d’Adrien* (Michelin restaurant in Verbier), uses flour from a mill in Valais; and in Val d’Isère, Benoit Vidal, chef of *L’Atelier d’Edmond* (2 Michelin stars) heads to the col de l’Iseran to get his saffron; two-star chef at *Le Hameau Albert 1^{er}* in Chamonix, Pierre Maillet roams the

pastures in search of the best cheeses, wild herbs and live-stock farmers.

Amongst these chefs one name keeps cropping up: that of Marc Veyrat. The experimental cuisine of this famous Savoyard chef, who works hand in hand with nature, has inspired followers. They may have then progressed to incorporate their own style too, but there are still nods to the Veyrat experience. Take 3-star chef, Emmanuel Renaut at *the Flocons de Sel* in Megève, who creates subtle and surprising variations of Savoyard terroir cuisine. Or Val Thorens’ Jean Sulpice, who made wild herbs his close allies. These herbs, having completely fallen out of fashion, owe some of their return to popularity to the ‘Marc Veyrat generation’. The mountain is full of little treasures: hay, wild thyme, wild spinach, oxalis, pine, caraway, sweet-scented bedstraw, cow parsnip, etc. These herbs add verve, acidity or sweetness which enhance flavours. Over the summer, Benoit Vidal picks his own wild sorrel which he uses for a sorbet, *“All I need to do is go up onto the ‘Balcon’ path behind the restaurant, and there I am, right up in the mountains. I feel it is important to make this environment part of my cuisine, and share it with my guests.”*

INVENTIVENESS AND MODERNITY

These dishes, which are prepared with the greatest respect for raw ingredients and the surrounding environment, are also very modern. With talent, these Alpine chefs create personalised, delicate interpretations of traditional recipes. René Meilleur, who is inspired by dishes from his childhood confirms, *“I like to find the flavours*

intact on the plate, even if the shape, texture and cooking method has completely evolved. For example, we work with crozets and Beaufort, but in a very light fashion, inspired by risotto. The seasons impose a constant need to renew our creativity.” Laurent Azoulay, Michelin star chef at *L’Ekrin* in Méribel, who also makes a crozet risotto, mentions how tricky it is creating gastronomic menus in the mountains during the winter. *“Winter is always tough, but especially in the mountains. You have to be clever, boldly bringing energy and colour. I am particularly fond of fêra, which is available from the end of January. [...] I sear it and serve it with a thin slice of lardo di Colonnata, a parsnip mousseline with coffee oil, and a meat jus with maple syrup.”*

Michel Rochedy and Stéphane Buron, from *Le Chabichou*, have reinterpreted a winter classic: the fondue. *“We use a siphon to obtain a light foam which stands in a glass with thin croutons. We recreate the very individual taste of fondue, but the look is totally different!”* An interpretation which very much deserves to be on the menu of this famous Courchevel restaurant, which has been awarded two Michelin stars since 1984. Local terroir cuisine has formed a relationship with haute cuisine (which involves precision, daring combinations, amazing sauces and modern techniques). Every dish is the result of many hours of work, a careful balance of textures, flavours and seasoning. It’s quite magical when these details touch the customers; stimulating feelings and rousing emotions. ■



Marc Dach

Le Grand Cœur

Au *Grand Cœur*, la cuisine discrètement iodée de Marc Dach prend avec audace le contrepied de la gastronomie de montagne, amenant un peu de fraîcheur en plein hiver.

Le Grand Cœur chef, Marc Dach has taken some bold steps away from mountain gastronomy, bringing a breath of fresh sea air over the winter months.



Marc Dach partage sa vie entre Méribel, l'hiver, et la Côte d'Azur à la belle saison. Deux régions, deux terroirs qui le font vibrer depuis trente ans. Sa cuisine est imprégnée de soleil, et il propose au Grand Cœur une carte d'inspiration terre-mer qui n'est pas sans rappeler que le Duché de Savoie s'étendait, au XIX^e siècle, jusqu'à Nice.

Marc Dach met en valeur la cuisine traditionnelle française, émaillée de produits nobles – foie gras, coquilles Saint-Jacques, truffes – travaillés en finesse et en légèreté. Il affectionne particulièrement les beaux poissons, faisant la part belle aux bars, soles, et turbots. Sa sole côtière en goujonnettes, poireaux et basilic, servie avec une nage de palourdes au vin d'Apremont vient faire un clin d'œil à ces vins de Savoie forts en caractère. C'est par petites touches que le terroir local s'invite à la table de Marc Dach. Celui-ci assume son style ensoleillé et en a fait sa carte de visite: « Je sais désormais ce que les clients viennent chercher au Grand Cœur, ce qui leur plaît, ce qui leur fait plaisir. C'est difficile de décrire son propre style, mais je m'efforce de réaliser une cuisine assez légère, colorée,

avec des accents chantants. C'est sans doute assez différent de ce qui se fait habituellement en montagne, et c'est notre force. » Artichauts en barigoule pour accompagner le bar, piments doux à la piperade pour relever le turbot, nul doute que le Sud n'est pas très loin. Les agrumes variés de la région niçoise viennent mettre du peps dans la cuisine de Marc. « *En Savoie, on peut très rapidement avoir les premiers légumes de Provence. Dès que le soleil commence à chauffer, ils ont des artichauts, des asperges, tous les légumes de printemps. »*

Marc s'inspire aussi de ses souvenirs d'enfance, de cette cuisine traditionnelle qui provoque des émotions et représente toujours l'essence de la gastronomie française. « *Le hachis parmentier est un plat qui me touche car il me rappelle les moments passés avec ma grand-mère. Ainsi, j'ai toujours une interprétation de hachis parmentier à ma carte. Il est, selon les années, travaillé différemment, parfois avec du canard, parfois avec du bœuf. Cette fois-ci, j'ai opté pour un hachis parmentier de queue de bœuf aux truffes, avec une sauce périgourdine. »*

Avec gourmandise et générosité, Marc Dach emmène chaque jour ses clients voyager dans les méandres du temps et de leurs souvenirs, et des sommets enneigés jusqu'à la Méditerranée... ■

Marc Dach spends his winters in Méribel and summers on the Côte d'Azur. Both regions have influenced him over the past thirty years. His cooking is infused with sunshine, and the menu he's put together at *Le Grand Cœur* is inspired by land and sea- serving as a reminder that the Duchy of Savoie used to stretch all the way down to Nice in the 19th century.

Marc Dach enhances traditional French cuisine, adorning it with luxurious produce: foie gras, scallops and truffles, prepared with elegance and precision. He is particularly fond of good fish like sea bass, sole and turbot. His mini sole goujons with leeks and basil are served with clams in an Apremont wine sauce. Marc Dach subtly brings local terroir to his dishes, which when combined with Mediterranean influences creates his trademark. "I now know what customers are looking for at *Le Grand Cœur*; what they like, what makes them happy. It's hard describing your own style, but I strive for a cuisine that is light and colourful with a Mediterranean twist. It's quite different to what is usually done in the mountains, and that's our strength." Artichokes Barigoule with sea bass, or a sweet pepper Piperade to spice up the turbot... The various citrus fruits from around Nice give Marc's cooking a bit of a zing. "In the Savoie you can get your hands on Provençal vegetables in no time at all. As soon as it starts warming up, they have artichokes, asparagus and all the various spring vegetables."

Marc is also inspired by childhood memories; a traditional cuisine that stirs up emotions and still represents the essence of French gastronomy. "Shepherd's pie is a dish that means a lot to me; it reminds me of spending time with my grandmother. I always have an interpretation of shepherd's pie on my menu. Sometimes I do it with duck, or beef. This time, I have made it with oxtail and truffles in a Périgord sauce."

Every day, Marc Dach indulges his guests on a nostalgic journey through time and space, leading them from the mountains to the Mediterranean... ■

► **Hôtel Relais et Châteaux**
le Grand Cœur ****,
Chemin du Grand Cœur,
Méribel - 04 79 08 60 03

Secrets de fabrication

Blancs comme neige, fleuris comme le printemps, taillés comme des guêpes, rapides comme l'éclair, larges pour naviguer en poudreuse, les skis sont multiples, conçus en série, mais avec un soin artisanal, pour chaque pratique et presque chaque skieur. Un savoir-faire technologique soumis à de perpétuelles innovations. Plongée au cœur de la matrice, là où sont imaginés puis fabriqués les skis du groupe Rossignol/Dynastar. Privilège.





La fabrication d'un ski est d'une grande complexité où la précision est millimétrée, et le choix des matériaux exigeant afin d'obtenir les caractéristiques de glisse recherchées.

Manufacturing skis is highly complex. It requires meticulous precision and incredibly finely tuned materials for achieving specific results on the snow.

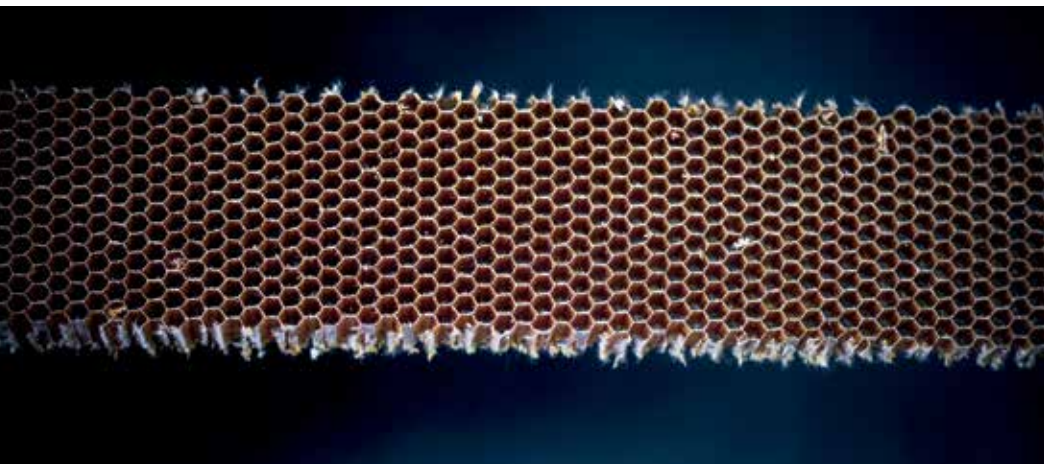
O bjet industriel ou artisanal. Produit de luxe incrusté de diamants ou produit de masse pour grand public. Paire pour coupe du monde ou paire pour débutant. Engin de piste, de freeride, de fond, de freestyle, de randonnée. À chaque pratique et à chaque public correspondent un ski, un décor et une taille. Un marché mondial de 4,5 millions de paires sur lequel le groupe tricolore Rossignol/Dynastar s'octroie une place de leader avec 920 000 paires de skis vendues en 2014-2015 soit 22,3 % des parts du marché mondial alpin et 58 % du marché hexagonal. Le groupe dont les premiers skis en bois furent fabriqués à Voiron (Isère), en 1907, par le menuisier Abel Rossignol, reste le dernier fabricant d'importance à produire une grande partie de ses planches en France. À l'usine de Sallanches, au pied du mont Blanc d'où sortent les skis à construction traditionnelle (noyau bois) haut de gamme pour la piste et les skis injectés sous les marques Rossignol et Dynastar. À Moirans, à quelques kilomètres de Grenoble, dans l'atelier du siège social du Groupe où sont conçus l'ensemble des prototypes alpin et nordique grand public et où sont fabriquées les séries course pour la Coupe du monde. Un saint des saints dans lequel Altus a eu le privilège de pénétrer... pour assister à toutes les étapes de la naissance d'un ski jusqu'à sa mise sur le marché.

1- DESSINE-MOI UN SKI

Deux ans. C'est le temps nécessaire entre les premières esquisses d'un nouveau ski imaginées par le bureau d'études de la marque et son arrivée dans les racks des magasins de sport. Tout débute avec un cahier des charges établi en fonction des tendances, des besoins de renouvellement, des avancées technologiques, de l'identité de la marque, de la segmentation du marché, des retours des professionnels du ski, des tendances du secteur de l'outdoor et de la glisse, des produits de la concurrence et de l'attente des skieurs. Les marketeurs vont même chiner des idées voire des recettes du côté des codes actuels du secteur automobile. Au bureau d'études, une équipe est constituée, composée de shappers, de techniciens du service Recherche & Développement et de spécialistes en marketing. Le ski prend forme en CAO. Sa géométrie, ses lignes de cotes, son rayon, sa rigidité, sa nervosité, son relevé de spatules (rocker) et de talons, son cambre, sa skiabilité... tout est passé au crible de la technologie et de l'expérience. Un travail de précision et d'innovation.

2- RACONTE-MOI UNE HISTOIRE

Les caractéristiques du ski établies, la cible déterminée, il s'agit en parallèle du process technique, d'inventer >>>



Deux ans sont nécessaires entre les premières esquisses d'un nouveau ski et son arrivée dans les magasins de sport.

»» un nom, une gamme, un univers, un décor, des codes, bref, de raconter une histoire dans laquelle les skieurs visés par ce produit pourront s'identifier et adhérer. C'est le travail des bureaux de styles, extérieurs au groupe, qui planchent, en accord avec la marque, sur l'identité graphique du futur ski, en cohérence avec les couleurs et les valeurs du groupe. Une rumeur positive qui se développe et fédère des adeptes passionnés, c'est le gage d'un produit bien né dont l'existence sera pérenne.

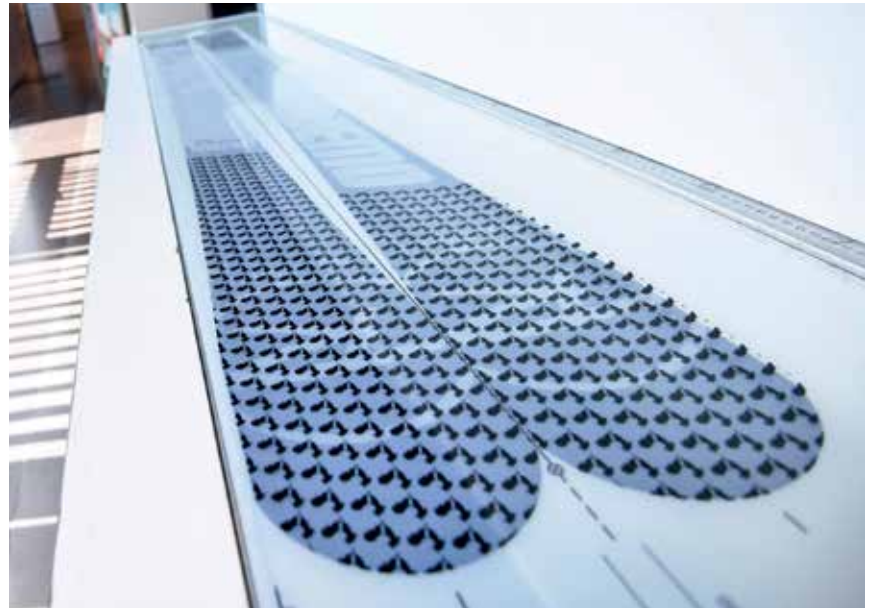
3- IMAGINE-MOI UN PROTOTYPE

Une fois le ski dessiné en CAO, un moule prototype en aluminium est usiné et assemblé. «Le moule est notre casserole dans laquelle

nous accommodons une douzaine d'ingrédients pour obtenir la meilleure recette adaptée aux convives de ce plat», explique Nicolas Puget, responsable Recherche et Innovation du groupe Rossignol. Commence alors sous la presse l'assemblage des ingrédients : la semelle en polyéthylène ultra haut poids moléculaire, les carres en acier sablé, un noyau bois lamellé-collé (frêne, hêtre, peuplier, paulownia) ou en mousse thermodurcissable, un tissage de fibres de verre de basalte ou de carbone, de fines tôles en alliage d'aluminium et de titane, des absorbeurs de vibrations en caoutchouc aux extrémités, de la résine de stratification... Au stade du prototype, pas de décor. La recette est suivie à la lettre en fonction du type de ski souhaité et de l'utilisateur final : un compétiteur, un junior, une femme, un freerider... Puis, le ski est pressé à 120 °C pendant une dizaine de minutes. «Il faut maîtriser la cuisson pour polymériser toute la résine et obtenir les meilleures caractéristiques mécaniques du ski», poursuit Nicolas Puget. Sorti de

S'empilent alors dans le moule les différents ingrédients du ski : semelle en polyéthylène, carres en acier, noyau bois, tissage de fibres de verre, tôles en alliage d'aluminium...

All the components are placed in the mould: polyethylene base, steel edges, wood core, carbon fibreglass weave and aluminium alloy sheets...



presse, le ski est brut et doit passer dans les différentes machines de finition : ponçage de la semelle et des carres, usinage latéral des champs, structuration finale de la semelle sur meule diamantée... L'objectif : obtenir une surface optimale adaptée à tous les types de neige. Le ski est ensuite « mesure » dans un local climatisé : un contrôle qualité de l'angle des carres, de la planéité et de la rugosité de sa semelle, de sa glisse... tout cela au micron près. Enfin, les prototypes sont livrés aux testeurs maison : deux experts à plein temps et une vingtaine de testeurs occasionnels, skieurs professionnels. Leurs retours vont permettre d'améliorer encore et encore le produit jusqu'à obtenir une satisfaction totale. La production en série est alors lancée.

4- FABRIQUE-MOI UN SKI

Le moule prototype au point, les moules de série sont conçus dans les usines du groupe Rossignol/Dynastar de Sallanches (74) et d'Artès (Espagne). Un moule est toujours accompagné d'un jeu d'outillage et de gabarits pour chaque taille. Pour les skis de courses, les

moules sont usinés avec réactivité et précision dans l'atelier prototype, à Moirans, au siège de la société. Pour les skis Gamme, trois paires sont d'abord fabriquées et comparées au prototype initial pour s'assurer que toutes les spécificités du modèle sont bien respectées. Si tel est le cas, la production industrielle peut démarrer. Pour chaque modèle et pour chaque taille, le même scénario. Au total près de 1 200 paires sont testées chaque année par le groupe.

5- VENDS-MOI UN SKI

Avant la mise sur le marché, des préséries sont produites en avant-première pour les professionnels de la glisse (moniteurs, guides de haute montagne, pisteurs...), les athlètes du groupe et la presse spécialisée. L'histoire est lancée, le buzz est créé. Le phénomène identificatoire débute, l'envie, le besoin, la nécessité de « posséder » sa propre paire de skis, est décuplé si l'histoire est bien contée. Le ski n'est pas un produit de luxe, c'est un objet artisanal produit en petite série. Loin d'être un objet de masse, il possède une forte identité et charrie un contingent émotionnel. L'achat est certes réfléchi, mais joue aussi sur l'impulsif, l'attachement, l'émotion, la projection... Les fabricants l'ont bien compris et appuient leur stratégie commerciale sur les valeurs de ce marché de prescription. Reste que 50 % des paires fabriquées sont destinées à la location. Mais l'histoire est la même... ■

Au bureau d'études, le ski est dessiné, le cahier des charges est déterminé, ses caractéristiques mécaniques sont testées en CAO, puis bien plus tard, le décor est imprimé.

The skis are drawn by the design team, the specification is established, mechanical features are tested using CAD, and much further down the line artwork is added.

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Sindy Thomas

Manufacturing secrets



White as snow, blossoming like spring, hourglass shape, fast as lightning, wide for powder... skis come in all shapes and sizes. For every activity and almost every skier, skis are made in large numbers but in an artisanal way, using a technological know-how which is subject to continual innovation. We delve into the Rossignol/Dynastar hub, where skis are invented and manufactured.

An industrial or artisanal item. A luxury product encrusted with diamonds or a product for the general public. A World Cup pair or beginner pair. For piste, freeride, cross-country, freestyle or ski touring. There is a different ski, pattern and size for every person and every activity. The global market of 4.5 million pairs of skis is led by French Group Rossignol/Dynastar, who sold 920,000 pairs in 2014/2015: 22.3% of the Alpine and Nordic skiing global market and 58% of the French market. The Group, whose first wooden skis were made in Voiron (Isère) in 1907 by carpenter Abel Rossignol, remains the last major manufacturer to produce most of its skis in France. The factory in Sallanches, at the foot of Mont Blanc, is where high-end traditional piste skis (wood core), and torsion-box skis branded under Rossignol and Dynastar, are manufactured. The workshop headquarters, located in Moirans, not far from Grenoble, is where all Alpine and Nordic models for the general public are designed and where racing skis are produced. Altus had the privilege of visiting this inner sanctum... and got to watch the entire process of manufacturing a pair of skis, right through to getting them on the market.

1- DRAW ME A SKI

Two years. This is the timeframe needed to get from initial sketches of a new ski (conceived by the company's design team) to the shop. It all starts with a specification based on trends, renewal requirements, technological progress, brand identity, market segmentation, feedback from ski professionals, outdoor and snowsport industry trends, product rivalry and skier expectation. Marketers will even glean ideas from the car industry. The research team is made up of shapers, Research & Development specialists and marketing experts. Skis use CAD (computer-aided design) for the geometry, edges, radius, stiffness, reactivity, rocker, camber and skiability... everything is scrutinized using technology and experience, precision and innovation.

2- TELL ME A STORY

Once the skis' characteristics have been decided and the goal established, a 'story' must be told with which the target skiers can identify and follow. This 'story' is created by design consultants who work with the brand on the visual identity of the new skis, whilst staying consistent to the Group's colours and values. >>>

Le RocTania

Le meeting point

Meribel, la Tania, Courchevel

Accès par les télésièges de la Loze et Dou des Lanches



LA SOUCOUBE
COURCHEVEL

04 79 08 21 34

Le RocTania

04 79 08 32 34

LES CHENUS
grill expérience

04 79 08 06 84



À Moirans, au siège du groupe, les skis course sont conçus, fabriqués, testés et stockés nominativement pour les coureurs.

At the company headquarters in Moirans, racing skis are designed, manufactured, tested and then stocked for the racers.



The global market of 4.5 million pairs of skis is led by French Group Rossignol/Dynastar, who sold 920,000 pairs in 2014/2015: 22.3% of the Alpine.

»»» A positive buzz that develops and brings in passionate fans is the mark of a well-conceived product that will stand the test of time.

3- DESIGN ME A PROTOTYPE

Once the ski has been drawn-up, an aluminium-moulded prototype is made using CAD. “The mould is our pot into which we place fifteen ingredients to achieve the best recipe for our guests,” explains Nicolas Puget, Head of Research and Innovation at Rossignol. The ingredients are assembled under the press: the high-density polyethylene base; the sanded steel edges; a plastic, composite or wood core; a carbon fibreglass weave; a titanal aluminium alloy plate; rubber shock absorbers on the ends; and laminating resin... there are no graphics during the prototype stage.

The recipe is followed to the letter according to the desired ski type and the end user: a competitor, junior, woman, freerider etc. Then, the ski is pressed at 120°C for about ten minutes.

“You have to polymerise all of the resin to get all the mechanical characteristics of the ski,” says Nicolas Puget. When out of the press, the untreated ski passes through various finishing machines... The goal is to achieve an optimal surface area adapted to all types of snow. The ski is then ‘measured’ in an air-conditioned room: quality controlling the edge angles, the flatness of the base, its radius, how it slides and its resistance... all to the last micron. Finally, the prototypes (about thirty for each model) are delivered to the in-house testers: two full-time experts and twenty or so part-time testers: professional skiers. Their feedback helps to improve the product again and again to reach 100% satisfaction. Production then gets underway.

4- MAKE ME A SKI

Once the prototype mould is ready, the main production moulds are created in the Rossignol/Dynastar factories in Sallanches (Haute-Savoie)

and Artès (Spain). A template mould always has its own set of tools for each size. Racing ski moulds are worked on in great secrecy at the company headquarters in Moirans. “What matters is that the recipe can be reproduced without losing the precise characteristics of each ski.” Three pairs are made first of all and compared to the initial prototype to ensure that all the elements have been maintained. If this is the case, industrial production can start: This is the same for every model. The Group tests nearly 1,200 pairs every year.

5- SELL ME A SKI

Before putting them on the market, pre-series models are produced for mountain professionals (instructors, mountain guides, ski patrollers etc.), athletes within the Group and specialist reporters... to create a buzz. If the ‘story’ has been hyped well, the desire, need, and necessity to own your own pair increases tenfold. Skis are not a luxury product; they are an artisanal item made on a small-scale. Far from being a mass-produced object they have a strong identity and evoke a set of emotions. Admittedly, one does not buy them on a whim, but there is also the impulse, affection, emotion and visualisation side to them that plays a part... Manufacturers have understood this and focus their business strategy on the values of market specification. 50% of the skis are produced for the rental market. But the story is the same... ■

Family Cool

Méribel Altipoint

L'ESPACE SKI LUDIQUE ET TRANQUILLE DES 3 VALLÉES FUN AND SAFE SKIING

ANIMATIONS GRATUITES

FREE ACTIVITIES

CADEAU POUR LES ENFANTS

GIFT FOR CHILD

SAULIRE EXPRESS

ALTIPOINT



INFO : meribel.net



Nom d'une piste !



Vous reteniez surtout les couleurs des pistes ? C'est désormais leur nom qui va vous marquer ! Après un premier *Nom d'une Piste* dédié à la Vallée de Courchevel, Christian Arnal, photographe auteur et moniteur de ski dans les Trois Vallées, consacre un second ouvrage aux pistes de Méribel. De belles illustrations associées aux textes de David Deréani, guide conférencier. Le livre est préfacé par Georges Mauduit, skieur à Méribel et vice-champion du monde de slalom géant en 1966, qui a donné son nom à l'une des pistes de la station.

Is it always the colours of the pistes that you remember? Now, it'll be their names! After the first 'Nom d'Une Piste' for Courchevel, Christian Arnal (author-photographer and ski instructor in the Three Valleys) has written another book, this time about Méribel. Beautiful illustrations are printed alongside texts by tour guide, David Deréani. The preface is written by Georges Mauduit, the Méribel skier and 'Giant' Vice-World Champion in 1966, who has a piste named after him in resort.

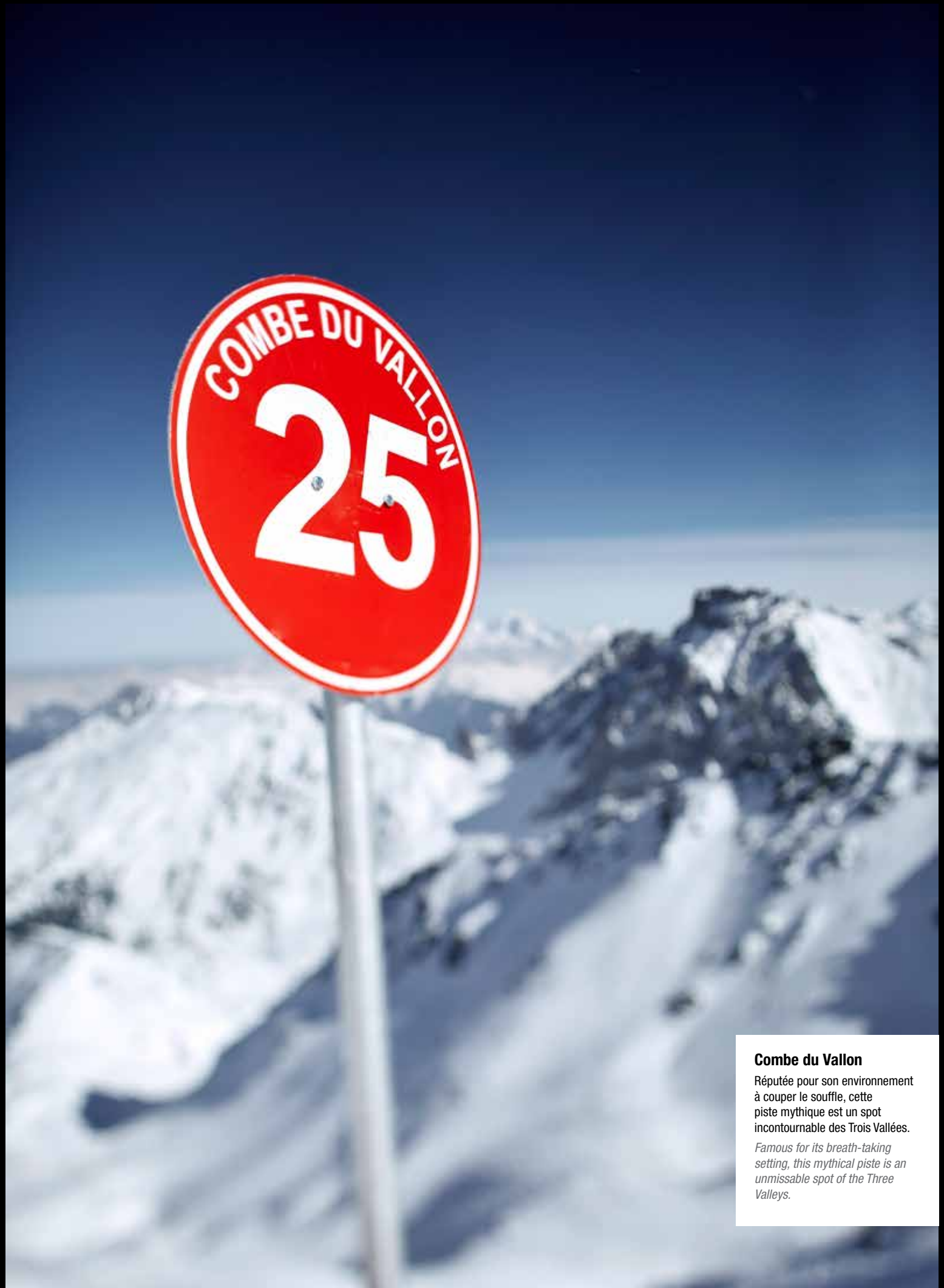
80 pages, 18 Euros



Mouflon

Le mouflon alpin est corse ! Il a été introduit dès le 19^e siècle et surtout dans les années 1950, à une époque où la chasse intensive avait fini par dépeupler les massifs.

The alpine mouflon is Corsican! It was introduced in the 19th century and especially in the 1950s, at a time when intensive hunting had ended up by depopulating the mountains.



Combe du Vallon

Réputée pour son environnement à couper le souffle, cette piste mythique est un spot incontournable des Trois Vallées.

Famous for its breath-taking setting, this mythical piste is an unmissable spot of the Three Valleys.



Roc de Fer

Le secteur accueille les grandes compétitions sportives de la station.

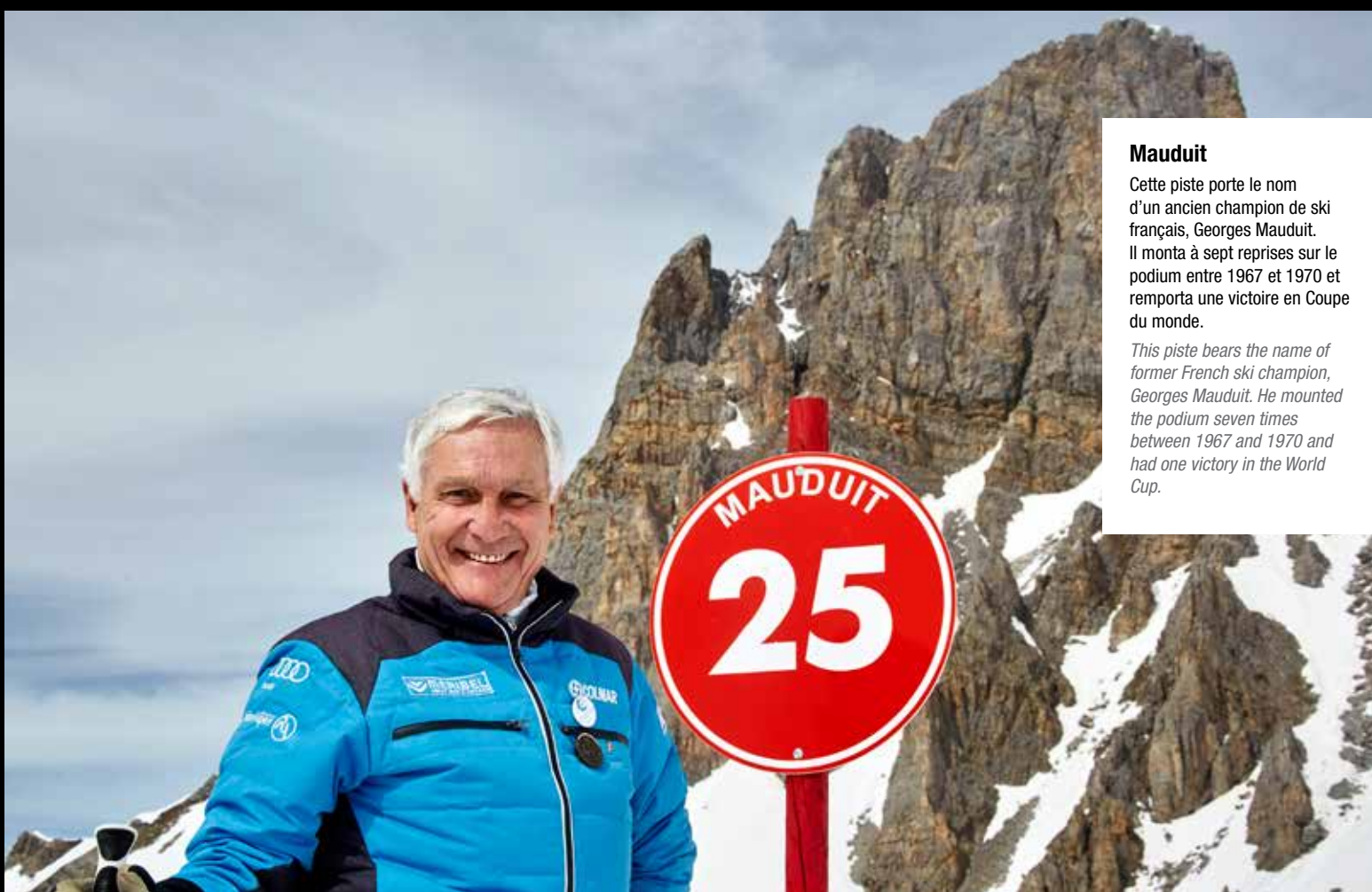
The sector hosts the major sports competitions of the resort.



**Little Himalaya
Yéti Park**

Ici c'est le paradis des familles et des enfants qui font la connaissance de Yooni le Yéti en serpentant sur la piste verte.

Here, it is paradise for families and for children who can make the acquaintance of Yooni the Yeti while weaving down the green piste.



Mauduit

Cette piste porte le nom d'un ancien champion de ski français, Georges Mauduit. Il monta à sept reprises sur le podium entre 1967 et 1970 et remporta une victoire en Coupe du monde.

This piste bears the name of former French ski champion, Georges Mauduit. He mounted the podium seven times between 1967 and 1970 and had one victory in the World Cup.

Édouard Bourgin

Avocat en dommages corporels

Le cabinet de maître Édouard Bourgin et son équipe est « Le » cabinet d'avocat de la *Capitale des Alpes*, spécialisé dans l'indemnisation des victimes d'accidents corporels !

Victimes d'accidents de la route, d'accidents médicaux ou encore de collisions entre skieurs, notre cabinet défend tous les blessés et obtient la réparation financière et morale de leurs préjudices devant les tribunaux de l'ensemble du territoire français.

Depuis plus de dix ans, nous sommes devenus un acteur incontournable aux côtés des victimes et accumulons les références et décisions de justices remarquables : 12 millions d'euros obtenus devant la cour d'appel d'Aix-en-Provence pour un accident survenu à un enfant, ou encore 5,5 millions d'euros accordés par le Tribunal de Grenoble à un motard accidenté.

Le cabinet lutte en permanence pour la reconnaissance des droits des victimes.

Une affaire en cours ? Notre cabinet indemnise actuellement une vacancière hollandaise victime, durant ses vacances, d'un sévère traumatisme crânien consécutif à une grave collision sur les pistes de ski.

**NOTRE DEVISE ? VOUS DÉFENDRE...
ET GAGNER, TOUT SIMPLEMENT !**



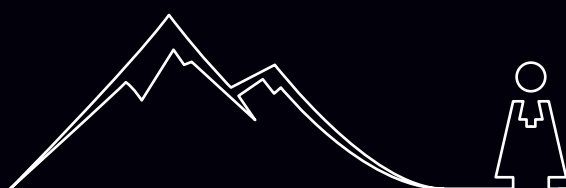
55 Avenue Alsace Lorraine, 38000 Grenoble

Tél. : 04 76 43 38 75 Fax : 04 76 94 18 47

edouardbourgin.avocat@gmail.com

www.avocat-grenoble-prejudice-corporel.com

 @AvocatBourgin



Les Alpes à l'écran



Décor de cinéma ou acteur principal de courts ou longs métrages, les Alpes, de Courchevel à Chamonix, de Serre Chevalier à Crans Montana ou Verbier, accueillent les tournages du monde entier pour le grand comme pour le petit écran. Une vitrine exceptionnelle pour la promotion des territoires, un filon économique qui ne cesse de croître.

L'Everest à portée de vue des refuges du Goûter et des Cosmiques, l'aiguille du Goûter transformée en 8 000 mètres, la mairie des Houches relookée en Ambassade du Népal... En 2016, Chamonix a pris des allures de mini-Cinecitta des hauteurs. Ce n'est pas le premier clap pour la cité haute savoyarde. Mais « cette année reste remarquable par la simultanéité des tournages de deux longs-métrages centrés sur la montagne », observe Jean-Michel Bouteillé, directeur général adjoint des services de la mairie de Chamonix. *Tout là-haut* est une fiction coécrite par l'acteur Serge Hazanavicius et le guide freerider basé à Chamonix, Stephan Dan, avec, dans les rôles principaux, Kev Adams et Vincent Elbaz. *L'Ascension*, de Ludovic Bernard, est adaptée du livre *Un Tocard à l'Everest*, et le rôle du « héros » est tenu par l'humoriste Ahmed Sylla. Pour *Tout là-haut*, Chamonix s'imposait car « la ville et les montagnes qui l'entourent sont des acteurs du film », souligne Philippe Gautier, le directeur de production. Kev Adams interprète un jeune snowboarder, qui apprend avec son mentor, un guide de Chamonix, à rider les pentes raides du massif du Mont-Blanc, avant de se confronter à son Graal : le « Hornbein », sur le flanc de l'Everest, ce couloir long et pentu dont ne revint jamais Marco Siffredi. « Nous avons aussi travaillé au Népal et au Laddakh, mais 80 % du film a été tourné à Chamonix », précise Philippe Gautier.

L'attrait exercé sur les cinéastes par le point culminant du vieux continent, mais aussi par la ville perchée à 1 000 mètres d'altitude ne s'est jamais démenti, depuis le tout début du Septième art : Georges Méliès en 1897, les

Page de gauche : Tournage sur le barrage de Tignes de la série française *Les Revenants* diffusée à partir de 2012 sur Canal +. En haut : affiche du film musical allemand *Conte Blanc* sorti en 1930 et portant le massif du Mont-Blanc à l'écran.

Left page: Filmed on the Tignes dam, *Les Revenants* (French TV series) has been broadcast on Canal + since 2012.

Above: Poster for the German musical film, *Conte Blanc* that came out in 1930 and brought Mont-Blanc to the big screen.



Frères Lumière en 1900, ou Max Linder en 1910 ont ouvert la voie. Beaucoup d'autres ont suivi depuis. Même « James » a fait un Bond en altitude dans *The world is not enough*. La liste des films tournés au pied du mont Blanc s'étoffe chaque année, mais pour la majorité, la montagne n'est qu'un décor : *Corporate*, avec Lambert Wilson, s'est ainsi installé à Chamonix cet hiver pour quelques scènes.

LES ALPES, ACTEUR BANKABLE

Mais il n'y a pas que Chamonix : ce sont les Alpes tout entières, dans leur diversité, que l'on voit de plus en plus sur les écrans, petits ou grands. *L'avenir*, de Mia Hansen Love, avec Isabelle Huppert, sorti au printemps, a posé ses caméras en partie dans le Vercors ; la Chartreuse a accueilli le tournage d'un >>>



© C. Cabrol

fitness, remise en forme... Les deux tournages réunis montrent toute la palette de la station et suscitent toujours une forte émulation sur place. C'est important pour Courchevel, car même si la station bénéficie d'une grande notoriété, elle est souvent associée à une image réductrice qui ne correspond pas à sa réalité. Une des conditions pour obtenir notre aide et travailler dans un vrai partenariat avec des prestations quasi-gratuites, c'est que Courchevel soit reflétée telle qu'elle est réellement, et identifiée dans le film», raconte Adeline Roux, directrice de Courchevel Tourisme. Pour arriver au pied des pistes alpines, la plupart des productions sollicitent la Commission du film Rhône-Alpes, le «bureau d'accueil» de tout projet (long ou court métrage, série TV, docu ou film publicitaire...) de tournage dans la région.

DES AIDES INCITATIVES

La Commission du film est le bras armé technique et artistique du fonds de coproduction Rhône-Alpes Cinéma imaginé par Roger Planchon en 1990 pour inciter producteurs et scénaristes à se délocaliser, à créer et tourner ailleurs qu'à Paris. La Région coproduit, mais récupère des recettes au moment de la sortie des films en salles et en DVD et lors des diffusions télévisuelles. Avec une règle : 100 % du montant engagé par la collectivité doit être dépensé dans la région en tournage, postproduction, doublage... Un modèle économique singulier et vertueux qui a fait ses preuves. « 260 films ont été coproduits en vingt-cinq ans. Chaque année, 15 longs métrages en moyenne sont coproduits soit pour le tournage en site naturel ou en studios à Villeurbanne soit en post production, souligne Aurélie Malfroy. Avec de nombreux succès comme en 2015, les films d'ouverture et de clôture à Cannes : La Tête Haute, d'Emmanuelle Bercot, et La Glace et le Ciel de Luc Jacquet, et donc une grande visibilité. »

Outil de développement du territoire, la commission a pour mission d'attirer et de faciliter les tournages, que le film soit coproduit par Rhône-Alpes Cinéma (comme *L'Ascension*) ou pas (comme *Tout là-haut*). Ainsi, le nombre de réalisations en Rhône-

»»» épisode d'*Accusé*, série de France 2. *Django Mélodies*, le biopic du célèbre guitariste s'est installé à Aix-Les-Bains et à Annecy. La série de Canal +, *Les Revenants*, a pour cadre le bassin annecien, le massif du Semnoz et le barrage de Tignes. *Snow Therapy*, la fable grinçante du Suédois Ruben Östlund, a été réalisée en 2013 dans les stations des Arcs et de la Plagne. Et cet hiver, Courchevel a notamment accueilli durant quatre semaines l'équipe de *Stars 80* (la suite), avec Patrick Timsit et Richard Anconina. « *L'hiver dernier, Courchevel a aussi accueilli le tournage de Mes trésors avec Jean Reno. Paysages féeriques, chalets cachés dans les bois, scènes tournées dans l'hôtel des Airelles, ski, activités*

Clap de tournage de *Stars 80 la suite*, tourné à Courchevel en 2016. Jacques Villeret et Claude Brasseur se donnent la réplique dans *Malabar Princess*, de Gilles Legrand, 2003, tourné dans la vallée de Chamonix. Clapperboard from *Stars 80 the sequel*, filmed in Courchevel in 2016. Jacques Villeret and Claude Brasseur star in Gilles Legrand's 2003 *Malabar Princess*, filmed in the Chamonix valley.

Rien de tel qu'un blockbuster pour doper l'essor d'une région touristique. Stations et villages de montagne bénéficient des retombées économiques et de notoriété importantes.

Alpes ne cesse d'augmenter et plus de 1000 jours de tournage ont été totalisés en 2015, avec au moins une réalisation dans chaque département. Si le Rhône arrive en tête du fait de l'attraction de Lyon en tant que ville, mais aussi comme base logistique, la Commission du film travaille beaucoup sur les territoires de montagne. « C'est dans les Alpes que l'on a accueilli les plus grands tournages internationaux pour lesquels le mont Blanc est beaucoup demandé », constate Aurélie Malfroy. En 2009, c'est Clint Eastwood qui a succombé au fabuleux studio naturel de Chamonix : il a tourné au hameau du Planet deux scènes de *Hereafter*, un thriller surnaturel avec Cécile de France et Matt Damon. Mais les grandioses décors montagneux sont aussi très prisés pour les films publicitaires.

Pour promouvoir les Alpes auprès des producteurs et des réalisateurs du monde entier, la Commission du film s'est d'ailleurs dotée d'une application spécifique. Une douzaine de stations phares sont présentées avec, pour chacune, un éventail de photos soulignant la variété des sites naturels, ainsi qu'une palanquée d'informations pratiques. La Commission propose non seulement des sites, mais aussi l'aide de « repéreurs » professionnels capables de trouver « le » lieu de tournage idéal. « Aujourd'hui, les massifs et les stations sont très bien équipés, avec de bonnes capacités d'hébergements, des offices de tourisme et des collectivités aguerris à l'accueil de tournages et aux demandes >>>



UNE CINÉMATHÈQUE DE MONTAGNE À LYON

Peut-être avez-vous eu la chance de voir ces films étonnants, parmi les premiers du cinéma, qui montrent des touristes randonner entre les crevasses de la Mer de Glace, avec une canne en bois, et des habits de ville ? Les frères Lumière portèrent leur cinématographe jusqu'aux sommets à la fin du XIX^e siècle et envoyèrent leurs opérateurs de Chamonix à Zermatt, de la Mer de Glace à la Meije. Les films Lumière « montagnards » ont été retrouvés, restaurés et sont maintenant conservés et l'Institut Lumière de Lyon a décidé d'engager un travail spécifique sur le cinéma de montagne. Avec le soutien de la Région et en association avec d'autres structures comme le Festival international du film de montagne d'Autrans, la Cinémathèque de Grenoble et celle des Pays de Savoie, la « maison du cinéma » a créé en 2008 une Cinémathèque des films de montagne, afin de collecter les grands classiques dont la montagne (Alpes, Pyrénées et autres cimes du monde) est le sujet. Il faut retrouver les copies, les négatifs, puis les restaurer et les conserver. Un travail de fourmi, valorisé par une programmation dédiée, proposant régulièrement projections et rencontres avec des personnalités de la montagne.

LYON'S MOUNTAIN-THEMED FILM LIBRARY

Amongst the earliest films are those showing tourists hiking between crevasses on the Mer de Glace dressed in town clothes. The Lumière brothers brought their motion-picture camera to the mountains in the late 19th century sending their cameramen all over the Alps. Their films have been found, restored and conserved which has led the Institut Lumière de Lyon to undertake a specific project around mountain cinema. With the support of the Region, and in association with a number of groups, the 'maison du cinéma' created a mountain-themed film library in 2008: collecting, restoring and conserving classic films which revolve around the mountains. It also organises screenings and events with mountain personalities.



© Pascal Tournaire

« Un tournage comme *Tout là-haut*, c'est 40 à 50 personnes durant quatre mois, avec des retombées pour les guides, les hôtels, les restaurants, les commerces... »



»»» étranges ou complexes !, assure Aurélie Malfroy. Les producteurs ont parfaitement identifié le territoire rhônalpin comme terre d'accueil techniquement et financièrement intéressante. »

DES RETOMBÉES ÉNORMES

À l'autre bout, stations et villages de montagne bénéficient des retombées économiques. « Le ratio de dépenses des tournages se situe autour de 350 %, ce qui signifie que pour un euro engagé par la Région, 3,50 euros sont dépensés sur le territoire en hôtellerie, restauration, achats, locations de voitures, figuration... » Rien de tel qu'un bon blockbuster pour doper l'essor d'une région touristique. La Suisse en

Tournage, notamment dans le massif du Mont-Blanc, du film *Tout là-haut*, avec Kev Adams dans le rôle d'un jeune snowboarder. Images réalisées dans des conditions parfois extrêmes par le photographe Pascal Tournaire.

Tout là-Haut, mainly filmed on Mont-Blanc, with Kev Adams playing the role of a young snowboarder. Images by photographer Pascal Tournaire, some taken in extreme conditions.

sait quelque chose : elle a accueilli le tournage de certaines des scènes les plus mémorables de la saga des James Bond, comme celle où George Lazenby pousse un méchant dans une fraiseuse à neige au Schilthorn (*Au Service Secret de Sa Majesté*, 1969), ou encore, lorsque la doublure de Pierce Brosnan saute à l'élastique du barrage de Verzasca au Tessin, dans la scène d'ouverture de *GoldenEye* (1995). Ces deux lieux de tournage constituent toujours des destinations très populaires. À Verzasca, les touristes peuvent s'élancer dans le vide du haut du barrage. Quant au Schilthorn, ce sommet de 2 970 mètres »»»

PASHMINA

LE REFUGE ★★★★★

MADE IN VAL THORENS



Terrasse plein Sud avec vue panoramique.
Brunch aux multiples saveurs tous les midis.

*South-facing terrace with a magnificent view.
Delicious brunch every day.*

Une carte simple et authentique élaborée par les
chefs Josselin Jeanblanc et Romuald Fassenet,
Meilleur Ouvrier de France.

*A simple and authentic menu by the chefs Josselin
Jeanblanc and Romuald Fassenet
"Meilleur Ouvrier de France".*

Accès ski aux pieds via la nouvelle piste Croissant.

Ski in/out by the new slope Croissant.

LE BASE CAMP

Place du Slalom – 73440 Val Thorens

Tel : +33 (0)4 79 000 999 – info@hotelpashmina.com

www.hotelpashmina.com

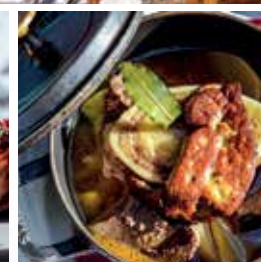


SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD



Chalet de la Marine

RESTAURANT, BISTRO & CAFE A 2500 M



Guide MICHELIN
2016

PISTE DES DALLES – TÉLÉSIÈGE CASCADES – 73440 VAL THORENS

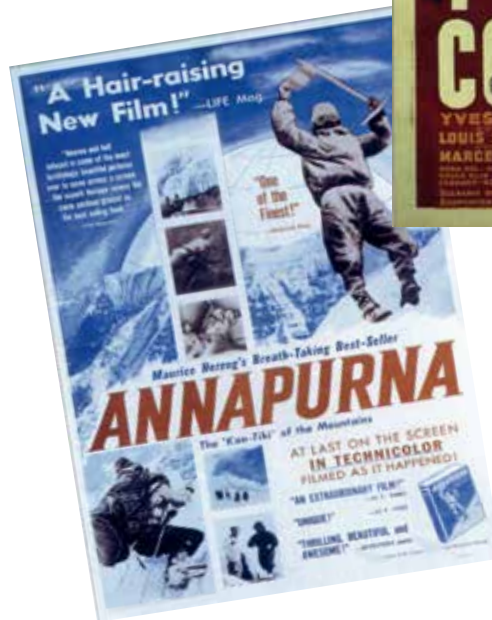
+33 (0)4 79 001 190 / INFO@CHALETMARINE.COM

CHALETMARINE.COM





Tournage à Val d'Isère de l'émission *Télématin*, diffusée chaque jour sur France 2, avec Benoît Vidal, chef doublement étoilé du restaurant gastronomique l'Atelier d'Edmond. *Télématin* (breakfast show) filmed in Val d'Isère for France 2, and aired daily with Benoît Vidal, 2-Michelin starred chef from l'Atelier Edmond.



➤➤➤ d'altitude dans les Alpes bernoises, il bénéficie encore de l'effet 007 quarante ans après la sortie du film. Le restaurant tournant implanté au sommet, qui offre une vue à 360° sur le célèbre trio alpin Eiger-Mönch-Jungfrau avait d'ailleurs été partiellement financé par les producteurs britanniques du film contre l'utilisation exclusive pendant la durée du tournage. Aujourd'hui, on peut y savourer un petit-déjeuner James Bond au champagne (sans Martini!), ou un burger 007. Mais on peut aussi y découvrir l'exposition Bond World 007. Quant aux produits dérivés, ils font les affaires de la société gestionnaire des remontées mécaniques. À Chamonix, Jean-Michel Bouteillé se félicite des retombées en matière de communication pour la vallée: «Un excellent investissement en termes d'image, et d'un impact direct sur l'économie locale. Dans la vallée, il y a des professionnels qui se sont spécialisés dans le cinéma. Et un tournage comme Tout là-haut, c'est 40 à 50 personnes durant quatre mois, avec des retombées pour les hôtels, les restaurants, les boîtes de nuit, les commerces...» Un tournage en haute montagne implique aussi une équipe de guides pour la sécurité.

Le tournage de *Tout là-haut* a mobilisé des spécialistes de l'altitude: guides, skieurs de haut niveau (Aurélien Ducroz, Alex Pittin...),

Le Schilthorn, ce sommet de 2970 mètres d'altitude dans les Alpes bernoises bénéficie encore de l'effet James Bond, quarante ans après la sortie du film.

des photographes et cadres-réalisateurs (Pascal Tournaire, Bertrand Delapierre, Yan André), un «routeur» météo (Yan Giezendanner), des pilotes d'hélico (Pascal Brun), mais aussi beaucoup de professionnels de la vallée: chauffeurs, loueurs de voitures, techniciens, maquilleurs, coiffeurs, traiteurs et, bien sûr, des guides de haute montagne comme Michel Pelé qui a travaillé sur le tournage de *l'Ascension*. C'est à lui que l'on doit notamment la reconstitution des camps de base de la voie d'ascension à l'Everest. «On a simulé le camp 2 à l'entrée de la vallée Blanche, le 3 à proximité du Refuge des Cosmiques, le 4 au col du Midi, avec à chaque fois 20 à 30 tentes montées. Les crevasses du glacier de l'Argentière se sont muées en "Icefall".» ■

Texte: Éliane Patriarca

¹ *Chamonix fait son cinéma*, Françoise Rey et Catherine Cuenot, Ed. Conseil général Haute Savoie et Ville de Chamonix, 1995.



DIAMANT NOIR

RESTAURANT
VAL THORENS



KOH-I NOR
HOTEL ★★★★★
VAL THORENS

Vue & terrasse panoramique



★ Chef Eric Samson ★ Spa Valmont & Cinq Mondes ★

HÔTEL KOH-I NOR ★ L'HÔTEL 5* LE PLUS HAUT D'EUROPE

73440 Val Thorens ★ Tél +33(0)4 79 31 00 00
info@hotel-kohinor.com ★ www.hotel-kohinor.com





© Adrien Poi

Toute l'équipe du film *Premier de cordée* s'installe en 1943 à Chamonix pour les besoins du tournage. Roger Frison-Roche est conseiller technique, quelques guides sont engagés comme doublures des acteurs.

The whole crew for the film 'Premier de cordée' set camp in Chamonix in 1943 for the film set. Mountain guides were hired as stuntmen and actors.

The Alps on screen

The Alps frequently play host to film crews from around the world, both for cinema and television productions. It's a fabulous and lucrative way of promoting the area.

Not for the first time, Chamonix has been used as a film set, this year with "[...] two feature films based in the mountains."

Tout là-Haut is a fiction co-written by actor Serge Hazanavicius and freeride guide, Stephan Dan, with leading roles played by Kev Adams and Vincent Elbaz. *L'Ascension* by Ludovic Bernard, is an adaptation from the book *Un Tocard à l'Everest*, with the protagonist played by comedian Ahmed Sylla. Chamonix was used in *Tout là-Haut* because, "the town and surrounding mountains play crucial roles in the film," says director, Philippe Gautier. Kev Adams plays a young snowboarder, who learns to ride Mont-Blanc's steep slopes, before having a go at the 'Hornbein couloir' on Everest – from which Marco Siffredi never returned. "We also worked in Nepal and Laddakh but 80% of the film was shot in Chamonix," says Philippe Gautier.

Since the very beginning of cinema, filmmakers have been lured to Chamonix: Georges Méliès in 1897, the Lumière brothers in 1900 and Max Linder in 1910. More recently was the turn of James Bond's *The World Is Not Enough*. The list of films shot at the foot of Mont Blanc just keeps on growing (though for most the mountains are merely used as a backdrop).

THE ALPS: A BANKABLE ACTOR

It's not just Chamonix, but the Alps in general that we are seeing more of on our screens. "Last winter *Mes Trésors*, with Jean Reno, was filmed in Courchevel. With magical landscapes, chalets nestled amongst trees, scenes in *Les Airelles* hotel, skiing, fitness, wellbeing... it all goes to provide a rounded overview of the resort and creates a real buzz. [...] One of the conditions for working in partnership with us is that Courchevel is depicted as it really is, and is identified in the film," says Adeline Roux, director of Courchevel Tourisme. To film in resorts most production teams have to pass by the Rhône-Alpes Film Commission.

FINANCIAL INCENTIVES

The Film Commission is behind the technical and artistic funding of Rhône-Alpes Cinéma co-productions, and was set up by Roger Planchon in 1990 to encourage producers and screenwriters to relocate, create and film elsewhere, other than Paris. 100% of the money put in by the region must be spent within its territory for the filming, post-production, dubbing etc. "260 films have been co-produced in 25 years. Each year, an average of 15 feature films are co-produced either on location, in the Villeurbanne studios or in post-production," says Aurélie Malfroy.

Used to develop local areas, the Commission's mission is to attract and facilitate filming whether co-produced by Rhône-Alpes Cinéma or not. The number of productions in the Rhône-Alpes is increasing and over 1,000 shooting days were recorded in 2015. The Rhône comes out on top for filming, which is mainly down to Lyon (as a city and a logistical centre), but the Film Commission

also works a lot in mountain areas. "Some of the biggest international productions have been filmed in the Alps because Mont Blanc is in great demand," says Aurélie Malfroy. The mountains are also popular settings for adverts.

The Film Commission has an App which specifically promotes the Alps to producers and directors around the world. It includes photos of locations and practical information for a dozen major resorts. The Commission also has experts on-hand to help find the ideal filming location.

HUGE BENEFITS

"The filming-spending ratio is around 350%: for every Euro paid-out by the Region, €3.50 is put back into the area via hotels, restaurants, shopping, car rentals, film extras, etc." Nothing like a good blockbuster to boost tourism and allow mountain resorts and villages to reap economic benefits. Switzerland knows this well having hosted some of the most memorable James Bond scenes, with locations such as Verzasca and Schilthorn continuing to be very popular tourist destinations. The revolving restaurant, which offers a 360° view over the Eiger-Mönch-Jungfrau, was partly funded by British producers in exchange for exclusive use whilst filming. Today, you can go there for a James Bond-style champagne breakfast, a 007 burger, or head to the Bond World 007 exhibition.

Jean-Michel Bouteillé, from Chamonix, sees filming as a great investment in terms of image and the direct impact it has on the local economy. "[...] A film like *Tout là-Haut* equates to 40 to 50 people staying for four months, resulting in hotels, restaurants, nightclubs, shops, etc. all benefitting financially."

Tout là-Haut required guides, top skiers, photographers and cinematographers, a weather router, helicopter pilots and local services: drivers, car rental companies, technicians, hair and makeup artists, caterers and mountain guides such as Michel Pelé who worked on the set of *L'Ascension*. It was he who was behind the recreation of the Everest base camps in the Vallée Blanche, the Refuge Cosmiques and at the col du Midi. ■

¹ *Chamonix fait son cinéma*, Françoise Carco, Catherine Cuenot, Claude Marin, Ed. Chamonix Mairie, 1995

Grandes Alpes

PRIVATE HOTEL COURCHEVEL 1850
SINCE 1948



CREATION MICHEL BENAGLIA GRAPHIC DESIGNER ANNECY- PHOTO STUDIO ERIC BERGOEND

At the heart of Courchevel 1850, the world's most famous and prestigious ski resort, the **Grandes Alpes Private Hotel & SPA******* offers excellent accommodation with the high level of service, ski-in/ski-out access and stunning views over the Alps.

Created by master interior designer Jean-Marc Mouchet, nine spacious private apartments range from 150 to 300 m². State-of-the-art technology meets Haute Couture in a collection of beautifully attired, perfectly laid out apartments.

You will enjoy a very exclusive service with a Personal Butler, Housekeeper and Chef, the prestigious "Valmont Spa", designed to touch the heart and provide the maximum in personal relaxation and quality of life; a hair Salon; the "Lacroix" ski room; and unique to Courchevel, the Japanese gastronomic restaurant "Le Bizan" and Bellini's Bar revealing to you the secrets of "Haute Cuisine".

GRANDES ALPES PRIVATE HOTEL & SPA - BP 1 - RUE DE L'ÉGLISE - 73120 COURCHEVEL 1850 - FRANCE **PHONE +33 (0)4 79 00 00 00**
c o n t a c t @ g r a n d e s a l p e s . c o m - w w w . g r a n d e s a l p e s . c o m



Les Trois Vallées

le rêve à portée de spatules

Marque déposée en 1974, les Trois Vallées représentent le plus grand domaine skiable du monde. Défendue avec ferveur par l'association du même nom, elle constitue un atout incommensurable pour les stations qu'elle réunit.



Vue grandiose sur le Mont-Blanc
depuis Courchevel.

*A magnificent view of Mont Blanc
from Courchevel.*



Avec un village culminant à 2 280 mètres d'altitude, la station de Val Thorens est la plus haute d'Europe.
 With the resort's village at 2,280 metres in altitude, Val Thorens is the highest ski resort in Europe.

Bienvenue dans le paradis blanc des Trois Vallées. Cet eldorado de la glisse formé de huit stations* fait saliver les skieurs aux quatre coins de la planète avec la promesse de 600 km de piste, dont 85 % situés à plus de 1 800 mètres d'altitude, et d'une vue époustouflante sur plus de 1 000 sommets mythiques des Alpes. La carte postale est belle et à la hauteur de l'objectif ambitieux de la marque : être incontournable et avoir toujours une longueur d'avance. *« Quand quelqu'un a le projet d'aller skier dans le monde, il faut que l'image des Trois Vallées lui vienne aussitôt à l'esprit, dans tous ses aspects positifs : altitude, garantie neige et facilité pour passer d'une vallée à l'autre »*, annonce sans détour Vincent Lalanne, directeur de l'association des Trois Vallées qui assure la promotion de la célèbre marque.

UN SITE NATUREL IDÉAL

Avant d'être une marque ou un domaine skiable, les Trois Vallées représentent... trois vallées distinctes, de Saint-Bon, des Allues et des Belleville. Des stations s'y sont développées à un moment différent de l'histoire, à commencer par Méribel. Dans les années trente, le champion olympique Émile Allais repère cet endroit fabuleux lors de ses randonnées à ski. Le major Lindsay, créateur de Méribel, comprend très vite que l'on peut basculer assez facilement d'une vallée sur l'autre. Les géographes commencent d'ailleurs à employer le terme de Trois Vallées dans les années

« Quand quelqu'un a le projet d'aller skier dans le monde, il faut que l'image des Trois Vallées lui vienne aussitôt à l'esprit. »

Vincent Lalanne

quarante. *« Il existait au départ une situation naturelle et on n'a pas eu besoin de casser la montagne pour configurer le domaine skiable »*, rappelle Vincent Lalanne.

En 1974, au moment de la naissance de Val Thorens, trois communes – Saint-Bon, les Allues et Saint-Martin-de-Belleville – décident de créer l'association des Trois Vallées, en partenariat avec les écoles de ski, pour se retrouver régulièrement, discuter de l'avenir, et défendre les intérêts de la marque qui a été déposée dans la foulée. Le concept de grand domaine commence alors à se développer et les Trois Vallées ont déjà pris de l'avance ! Au moment des JO de 92, d'autres communes rejoignent l'association, comme la Perrière ou encore la station thermale de Brides-les-Bains. La construction de la télécabine de l'Olympe permet de la relier au domaine skiable via Méribel. En 1995, c'est au tour d'Orelle, petite commune de la vallée de la Maurienne, de se connecter grâce à la Télécabine 3 Vallées Express.

L'EXPLOSION DU FORFAIT TROIS VALLÉES

L'association ne joue pas un très grand rôle et n'a que peu de moyens jusqu'en 2003, date à laquelle on s'aperçoit que le nombre de forfaits Trois Vallées vendus par les sociétés des remontées mécaniques a rattrapé le total des forfaits vendus par chaque vallée. Il y a là un véritable business à développer ! Cinq exploitants de remontées mécaniques intègrent alors l'association des Trois vallées en participant à 50 % des moyens mis en œuvre. Forte de six communes et huit stations, la voilà désormais toute-puissante pour porter les couleurs du domaine à travers le monde. Ce qui ne s'est pas toujours déroulé sans heurt. Si certaines stations ont vite compris l'intérêt d'être associées aux Trois Vallées, d'autres ont parfois eu l'impression qu'on les déposait de leur identité et de leur vallée. « *Ce sentiment tend à disparaître car elles savent qu'on est là pour les aider à mieux vendre leur destination, assure Vincent Lalanne. On aura d'ailleurs un jour un forfait unique Trois Vallées, comme cela se fait déjà dans les Dolomites par exemple.* »



La Tania, à mi-chemin entre Courchevel et Méribel.
La Tania, halfway between Courchevel and Méribel.



Brides-les-Bains est aussi une station de sports d'hiver depuis la mise en place d'une liaison avec Méribel, le cœur des 3 Vallées.

Ever since acquiring a lift up to Méribel, Brides-les-Bains has also been a winter sports resort.

À l'étranger, notamment aux États-Unis, l'image des Trois Vallées est souvent plus porteuse que celle d'une station.

UNE MARQUE PORTEUSE POUR LES PETITES STATIONS

À l'étranger, notamment aux États-Unis, l'image des Trois Vallées est souvent plus porteuse que celle d'une station. De même, un Anglais se rend dans les Trois Vallées, et pas à Val Thorens ou à Courchevel. D'où l'intérêt d'une marque ombrelle qui permet d'atténuer les différences entre les stations en tirant les moins connues vers le haut et en leur apportant une caution de qualité. Sans les Trois Vallées, les plus petites auraient sans doute du mal à exister... « *Saint-Martin-de-Belleville s'est vraiment développée avec les Trois Vallées, rappelle Vincent Lalanne, car on bascule très facilement à skis sur la vallée de Méribel. Quant à Brides-les-Bains, elle n'existait pas en tant que station de ski avant 1992 ; ses hôtels fermaient en hiver.* » Outre son rôle de promoteur et d'ambassadeur, l'association conseille les stations sur leur stratégie de développement. Elle est aussi un organisme de formation agréé à l'intention des socioprofessionnels des Trois Vallées. « *On leur apprend notamment à travailler avec les tours-opérateurs et à utiliser les réseaux sociaux* », précise Vincent Lalanne.

La notoriété de la marque fait des envieux. « *Beaucoup de gens viennent dans les Trois Vallées pour s'inspirer de notre organisation car, hormis en Autriche, il existe peu de domaines skiables complètement reliés et très cohérents*, poursuit le directeur. *Nous avons reçu récemment une délégation des Portes du Soleil.* » L'association organise ses propres opérations de promotion en France, en Grande-Bretagne et au Benelux – les trois principaux marchés des Trois Vallées, et met en place des partenariats avec l'Amérique du Nord et de grandes marques comme Scott, Salomon ou BMW. Elle a aussi cédé sa marque à un brasseur local qui produit la bière des Trois Vallées à Moûtiers. « *Partout où l'on va dans le monde, on trouve des bières locales et nos clients recherchent ce type de produits*, explique Vincent Lalanne. *On a développé une bière assez légère et facile à boire et elle a remporté énormément de succès. On ne s'interdit pas de céder la marque à l'avenir à condition de trouver une vraie cohérence.* »

LE DOMAINE SKIABLE TIENT-IL SES PROMESSES ?

Le revers de la médaille, c'est que l'image des Trois Vallées et l'immensité de son domaine skiable peuvent impressionner, voire



Saint-Martin-de-Belleville, surnommée «le village des 3 Vallées», compte 22 hameaux.
 Saint-Martin-de-Belleville, known as 'the village of the 3 Valleys', includes 22 hamlets.

rebuter. Pour beaucoup, « faire les Trois Vallées » est réservé aux très bons skieurs. De grandes affiches ont fleuri dans les stations pour les détromper et mettre en avant le côté accessible du domaine pour tous : « *Pas besoin d'être un grand skieur pour s'offrir un grand spectacle* ». Et chaque année, les Trois Vallées invitent même une famille de débutants avec l'objectif de la transformer en véritables skieurs en moins d'une saison.

Mais ce domaine skiable est-il aussi immense qu'on nous le vante ? En 2013, le rapport d'un chercheur allemand jette un pavé dans la mare : d'après ses propres calculs effectués à partir du logiciel Google Earth, Christoph Shrahe affirme que les stations de ski européennes surévaluent de 34 % en moyenne la taille de leur domaine skiable, allant parfois jusqu'à l'exagérer de près de 150 % ! Les Trois Vallées aussi... mais dans une moindre mesure. Les 600 km annoncés ne représenteraient en réalité « que » 493 km. L'association a pris cette étude au sérieux et a chargé un cabinet spécialisé de mesurer la surface des pistes. Verdict : avec ses 105 km² et ses 542 km de piste recalculés, les Trois Vallées restent le plus grand domaine skiable au monde. À découvrir cet hiver en 3D grâce à son application mobile ! ■

Texte : Sylvie Piaget Martinotti

* Courchevel, La Tania, Méribel, Brides-les-Bains, Les Menuires, Saint-Martin-de-Belleville, Val Thorens et Orelle (vallée de la Maurienne).

▶ DEUX ÉVÉNEMENTS PHARE



Pour peaufiner son image, Les Trois Vallées organisent deux manifestations phares : Le Trois Vallées Enduro, ouvert à tous les niveaux, qui a lieu volontairement au printemps, permet de prouver que l'on fait encore du très beau ski à cette époque de l'année. La 15^e édition aura lieu en 2017. Cet événement s'est imposé comme le plus important rassemblement de skieurs au monde.

Autre temps fort, le Trois Vallées Addict Tour lance la saison estivale et invite à découvrir le domaine en VTT en empruntant les sentiers. Prochain départ le 8 juillet 2017.

TWO FLAGSHIP EVENTS

The 3 Vallées hosts two major events: The '3 Vallées Enduro', which is open to everyone and is the largest gathering of skiers in the world (it takes place every spring, proving that skiing is still good at this time of year), and the '3 Vallées Addict Tour', which kick-starts the summer season by inviting people to explore the MTB area and all its trails (next on: 8th July 2017).



Le Chabichou

HÔTEL **** RESTAURANTS & SPA

Stéphane Buron
& Michel Rochedy



ÉTÉ
SUMMER
HIVER
WINTER

50 ans de tradition familiale et montagnarde
50 years of both family and mountain traditions

Une atmosphère chaleureuse au luxe élégamment discret
A warm atmosphere, with a smartly discreet luxury

Un restaurant gastronomique **, terrasse ensoleillée skis aux pieds
A gastronomic restaurant ** Sunny ski-in/out terrace

Un spa de 1 100 m² avec piscine, centre de remise en forme
A 1 100 m² spa, wellbeing & fitness centre

Un restaurant-bistro-bar live music:
A live music bistro-restaurant:

Le Chabotté



RELAIS & CHATEAUX

HÔTEL **** LE CHABICHOU

Courchevel 1850 - France. 90 Route des Chenus. Famille Rochedy
Tél. +33 (0)4 79 08 00 55. info@lechabichou.com. www.chabichou-courchevel.com

NEW

Terrasse piste
au chabotté

The 3 Valleys; a dream within skis' reach

Trademark registered in 1974, the *3 Vallées* make up the largest ski area in the world. With the same name, *Les 3 Vallées Association* provides immeasurable support to all its member resorts.

Welcome to the white paradise that is the 3 Vallées. This skiing haven comprises eight resorts* and makes skiers around the world drool at the promise of 600km of slopes (85% of them over 1,800m in altitude) and breathtaking views across the legendary Alpine peaks. The brand's ambitious objective is to make it the 'must-go' ski destination and to always be one step ahead. *"When someone thinks about going skiing somewhere in the world, we want the 3 Valleys to immediately spring to mind - with all its positive features: altitude, guaranteed snow and the ease of going from one valley to another,"* explains Vincent Lalanne, Managing-Director of the 3 Vallées Association.

THE PERFECT NATURAL SITE

Before becoming a brand or ski area, the 3 Vallées was three distinctive valleys: Saint-Bon, Les Allues and Les Belleville. Resorts developed over time, starting with Méribel. In the 30s, Olympic Champion Emile Allais came across this fabulous place whilst ski touring. It didn't take long for Colonel Lindsay, creator of Méribel, to realise how easy it could be to get from one valley to another, and in the 40s geographers started to refer to it as the 3 Valleys. *"The natural layout of the mountains meant that we didn't need to change them to create the ski area,"* explains Vincent

Lalanne.

In 1974, when Val Thorens was born, three communes - Saint-Bon, Les Allues and Saint-Martin-de-Belleville - decided to create the 3 Vallées Association. In partnership with ski schools, the idea was to meet up regularly, to talk about the future and standing up for the interests of the brand. The concept of its huge ski area began to grow and the 3 Vallées started to race ahead! During the 1992 Olympics, more communes joined the group, like La Perrière and the spa town of Brides-les-Bains (which links to Méribel via the 'Olympe' cable car). In 1995 it was Orelle's turn to join thanks to the '3 Vallées Express' telecabin.

THE EXPLOSION OF THE 3 VALLEYS LIFT PASS

It wasn't until 2003, when the group saw the number of 3V ski passes sold by lift companies catch up with the number of sales for individual valleys, that they saw the potential! Five ski lift operators then joined the 3 Vallées contributing 50% of the capital. With six communes and eight resorts, the ski area could now promote itself all over the world, which wasn't always simple. Some resorts cottoned on very quickly to the advantage of being associated with the 3 Vallées, but others were concerned about losing their identity and their valley. *"This sentiment is now fading as they realise that we are here to help them better*

promote their resort (as a destination). One day there'll be one single 3 Valleys pass, similar to what is already done in the Dolomites," explains Vincent Lalanne.

A BIG NAME FOR SMALL RESORTS

Abroad, particularly in the United States, the image of the 3 Valleys often carries more weight than that of one of its member resorts. Similarly, the English talk about going to the '3 Valleys', rather than just Val Thorens or Courchevel. This is why an umbrella organisation helps to even out the differences between resorts, by getting the little-known resorts into the public eye and guaranteeing a certain level of quality. Without the 3 Vallées, certain places would otherwise struggle to survive... *"Saint-Martin-de-Belleville has also seen huge growth because it's so easy to ski down into Méribel. And Brides-les-Bains didn't even exist as a ski resort before 1992; all the hotels used to close in winter,"* explains Vincent Lalanne. As well as promoting and acting as an ambassador, the group advises resorts on their development strategies. *"We teach them about working with tour operators and social networking,"* says Vincent Lalanne. Many are envious of the brand's reputation. *"A lot of people come to the 3 Vallées to glean ideas from our organisation because, other than in Austria, there are few ski areas that interconnect*



so fully and efficiently. We recently had representatives from the Portes du Soleil with us," says the Managing-Director. The association organises its own promotional campaigns in France, Britain and the Benelux countries (the 3 Vallées' three main markets), and has created partnerships with North America and major brands like Scott, Salomon or BMW. It has also given its name to a local brewery (for their 'Bière des 3 Vallées') in Moûtiers. "Everywhere you go in the world, you find local beers and our clients are looking for these kind of products," explains Vincent Lalanne. "Here, a beer has been developed that is quite light and easy to drink; it's gone down really well. We may well allow other commercial projects to use our brand in the future, on condition that they fit our market."

DOES THE SKI AREA KEEP ITS PROMISES?

The other side of the coin is that the image and enormity of the 3 Vallées could overwhelm and actually put people off. Many believe that only good skiers can 'do the 3 Vallées'. Big posters have been put up in the resorts to emphasise, in fact, how accessible the whole area is for everyone: "You don't need to be a great skier to have a great time." And every year, the 3 Vallées pay for a family of beginners to come out with the aim of turning them into 'real' skiers by the end of the season.

But is this ski area as big as it says it is? In 2013, a German researcher rocked the boat: According to his own calculations using Google Earth, Christoph Shrahe claimed that European resorts exaggerated the size of their ski area by an average of 34%, sometimes up to nearly 150%! The 3 Vallées as well... but less so. Allegedly, the 600km advertised actually amounted to a 'mere' 493km. The association took the report very seriously and got specialists on the case. Verdict: with its recalculated 105km² and 542km of pistes, the 3 Vallées still remains the largest ski area in the world. Explore it this winter with our 3D mobile app! ■

* Courchevel, La Tania, Méribel, Brides-les-Bains, Les Menuires, Saint-Martin-de-Belleville, Val Thorens and Orelle (Maurienne Valley)

Au delà des montagnes

MÉRIBEL CENTRE

- COSMÉTIQUES
- PARFUMERIE
- VÊTEMENTS
- BIJOUX
- ACCESSOIRES



Anes&Sens
MARYA
styling
MARYA

La bastide
des Arômes
Pays de GRASSE

BOMB
COSMETICS
Dub & DRIno®

GALERIE TOUGNÈTE
04 79 00 34 99

WE
ARE.

Propriétés de
Courchevel

Sotheby's

INTERNATIONAL REALTY

RENTAL - SALES - PROPERTY MANAGEMENT

NOT JUST LUXURY PROPERTIES
A Lifestyle



WE ARE
SOTHEBY'S
INTERNATIONAL
REALTY

The most extraordinary real estate company in the world.

6. Continents, 63. Countries, 846. Offices

New-York, Paris, London, Tokyo, Singapour, Moscow, Miami Beach, Aspen, Geneva, Montreal, Dubai, Ibiza, Prague, Lisbon, Berlin, Vancouver, Madrid, Tel aviv ...

NEW OPENING

Propriétés de
 Megève

Sotheby's
 INTERNATIONAL REALTY

T/ +33 (0)4 50 91 74 38
 megeve@sothebysrealty.com

93 Rue Saint François de Salles - 74120 MEGEVE

Méribel
 3 Vallées

Sotheby's
 INTERNATIONAL REALTY

T/ +33 (0)4 79 08 34 73
 meribel@sothebysrealty.com
 Route de la Montée - 73550 MERIBEL

Propriétés de
 Courchevel

Sotheby's
 INTERNATIONAL REALTY

T/ +33 (0)4 79 08 34 73
 courchevel@sothebysrealty.com
 Rue de l'église - 73120 COURCHEVEL

Himalaya *by night*



Luge de nuit pour tous Night sledging for all



INFOS PRATIQUES

- Tous les jeudis soirs de 17h30 à 19h30 mais aussi les lundis soirs de 17h30 à 19h30 pendant les vacances scolaires françaises (19 et 26 décembre ; 6,13,20 et 27 février ; 3,10 et 17 avril)
- Tarif : 10 € par personne pour la soirée (ou 5 € pour une seule descente) ; gratuité pour les enfants de -13 ans accompagnés
- Équipements obligatoires pour votre sécurité : luge avec freins métalliques en location dans la station, casque et gants
- Sous réserve des conditions d'enneigement adaptées
- Accès par le télésiège des Combes, piste de 2 km

MORE INFORMATION

- Every Thursday from 5.30 to 7.30 pm
- Mondays 19 & 26 Dec., 6, 13, 20 & 27 Feb., 3, 10, 17 Apr. from 5.30 to 7.30 pm
- 10€ per pers. for the evening (5€ for a single run); free for child -13 years old accompanied
- Mandatory equipments for your security: sledge with metallic brakes (rental in the resort), helmet and gloves
- Depending on adapted snow conditions
- Access by the Combes Chairlift

Vous connaissez le Yéti Park, cet espace ludique pour parents et enfants en plein cœur de la station de Méribel-Mottaret. Entre tunnels parlants, slaloms rigolos, jeux d'habileté et découverte de Yooni le Yéti, c'est un lieu fantastique pour partager de bons moments avec ses enfants et/ou apprendre à skier.

À la tombée de la nuit, quand Yooni rentre dans sa grotte, Le Yéti Park se transforme en une magnifique piste de luge de 2 km de long. La luge de nuit s'invite alors dans la station.

Ne manquez pas cette soirée magique sous les étoiles, ce festival de rires et de plaisir !

Everybody knows the Yéti Park, this fun themed area for kids and parents at the heart of Méribel-Mottaret. This is a magnificent area to share wonderful family moments and/or learn to ski enjoying singing tunnels, games of skills, funny slalom and a chance to discover Yooni the Yéti.

When night comes, when Yooni is back in his cave, Yéti park becomes a great 1.2 mile sledging run. It's now time to sledge by night.

Don't miss the unique evening under the stars, a festival of laugh and pleasure.





2016-2017

hiver

ÉVÉNEMENTS

Décembre 2016

- 17 > 23 décembre Semaine à thème « Easy ski »
- 21 décembre Serenity Days
- 24 > 25 décembre Fêtes de Noël
- 28 décembre Serenity Days, Méribel Mottaret
- 31 décembre Réveillon du Nouvel An

Janvier 2017

- 06 janvier Noël Russe
- 14 > 15 janvier Championnats de France de ski alpinisme
- 14 > 28 janvier Semaine à thème « The place to ride »
- 17 janvier Nocturne Refuge du Christ (La Traie), ski alpinisme, Les Allues
- 21 > 22 janvier Coupe du monde de télémark & Jubilé de Phil Lau
- 22 > 25 janvier Ski Test Tour
- 23 > 27 janvier Coupe d'Europe de ski alpin (vitesse hommes)
- 30 janvier > 5 février Championnats militaires britanniques
- 31 janvier Nocturne de l'Arpasson – Montée du Roc de Fer (ESF), ski alpinisme, Méribel Mottaret

Février 2017

- 03 > 14 février Stage de la Patrouille de France à Méribel
- 08, 15 et 22 février Serenity Days, Méribel Mottaret
- 22 février Nocturne de Côte 2000, ski alpinisme
- 24 > 25 février Événement VTT inédit
- 25 février Match de hockey sur glace Val Vanoise/Dunkerque
- 26 février DC Area 43 Contest Snowboard kids et amateurs

Mars 2017

- 01 mars Serenity Days
- 11 > 12 mars Biathlon Challenge
- 18 mars > 01 avril Semaine à thème « Méribel Spring Party »
- 20 > 26 mars DC Hit & Run
- 21 mars Verticale de Méribel, Nocturne de la Sittelle, ski alpinisme, Méribel Mottaret

Avril 2017

- 01 > 15 avril Semaine à thème « Zen Altitude »
- 02 avril Enduro des 3 Vallées
- 04 avril Nocturne des Restos (Le Plan des Mains), ski alpinisme, Méribel Mottaret
- 09 avril Défi de l'Olympe, trail
- 15 > 16 avril DC Area 43 Last Session
- 15 > 23 avril Semaine à thème « Méribel, La Closing ! »
- 22 > 23 avril Mont-Vallon Challenge



ASPEN LODGE & PARK

Exclusivité

Cimalpes présente 9 appartements de standing dans cette résidence située au Rond Point des Pistes avec accès Spa, située aux pieds des pistes et à proximité du rassemblement ESF.

Cimalpes presents 9 apartments in this luxurious residence located at the Rond Point des Pistes and offering access to a Spa, ski-in & ski-out and proximity to the ski school.

A partir de 600€ / personne / semaine
From €600 / guest / week

CHALET CHOUCHOU

Exclusivité

Chouchoutez toute la famille! Espace bien-être, bain nordique extérieur, et pour les enfants, une superbe chambre et un espace de jeux.

Treat the family to the best! A well-being area, nordic bath, and a lovely children's bedroom and play area.

- 300 m²
- 8 adultes / adults
- 4 enfants / children
- 5 chambres / bedrooms
- Tarif : à partir de 750€ / personne / semaine
/ Rate: from €750 / guest / week



LE CERF ROUGE

Exclusivité

Un mélange de modernité, de rustique, et d'originalité. Le jacuzzi extérieur vous invite à vous détendre et profiter de la vue.

A well executed blend of rustic, contemporary and original interior decoration. The exterior jacuzzi invites you to relax and enjoy the view.

- 218 m²
- 10 adultes / adults
- 5 chambres / bedrooms
- Tarif : à partir de 630€ / personne / semaine
/ Rate: from €630 / guest / week





été 2017

ÉVÉNEMENTS

Juillet 2017

- 08 juillet Trois Vallées Addict, VTT
- 09 juillet KM Vertical de Méribel, trail
- Fin juillet Méribel Air show : fête aérienne sur l'altiport de Méribel

Août 2017

- 05 > 06 août Fête à Fanfoué – Les Allues
- 07 août King of méribel, VTT tous niveaux
- 12 août Championnat de France de kilomètre vertical et course open
- 13 août Méribel Trail
- Mi-août Semaine de la magie
- Fin août Méribel Golf Show

Septembre / Octobre 2017

- 09 septembre Nuit du Cinéma
- 07 octobre Nuit du Cinéma

**Sous réserve de modifications*

Tout l'été

- Piscine et espace forme au Parc Olympique
- Courts de tennis du Bois d'Arbin
- Structures gonflables de La Chaudanne
- Practice au golf de Méribel
- Vols touristiques à l'aéroclub
- Pêche au lac de Tuéda
- Escalade au bureau des guides et accompagnateurs
- VTT au Bikepark
- Accrobranche à Méribel Aventure
- Équitation au club hippique du Bois d'Arbin
- 30 circuits de randonnée balisés
- Mais aussi canyoning, rafting, parapente, ball-trap, paint-ball, trottin'herbe, déval'kart, mini-moto, segway...

À visiter

- Le musée des Allues qui retrace l'histoire et les traditions de la vallée
- La scierie et le moulin du Raffort
- La maison de la réserve naturelle de Tuéda

Comte

+ partners
transactions immobilières



comte-meribel.com
+33 (0)4 79 00 00 55



ALTUS Русский

- | | |
|-----|--|
| 101 | Ло, Три брата, три стиля, одно увлечение |
| 102 | Марк Даш, Ле Гран Кёр |
| 103 | Секрет производства |
| 104 | Альпы на экране |
| 106 | Три Долины, Лыжная мечта |



LA SUITE
MÉRIBEL CENTRE



L'art de bâtir vos rêves...

UNE RÉALISATION SIGNÉE

Edifim
PROMOTION IMMOBILIÈRE

www.edifim.fr



RÉSIDENCE NEUVE
DE GRAND STANDING

20 APPARTEMENTS DE 73 À 135 M²

CHEMINÉE
GRANDES TERRASSES

RENSEIGNEMENTS ET VENTE

VALLAT IMMOBILIER MÉRIBEL

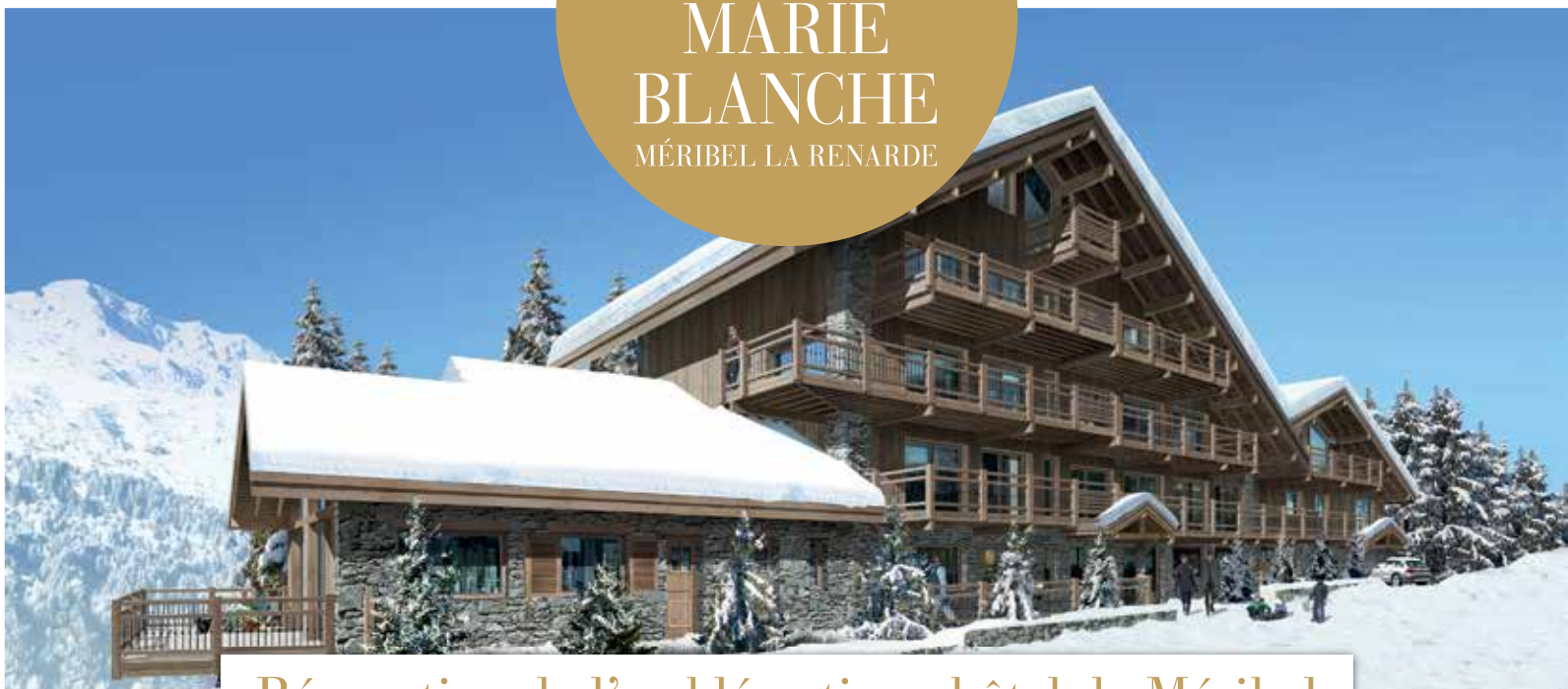
04 79 08 58 58

www.vallat.fr

LIVRAISON FIN 2017

MB

MARIE
BLANCHE
MÉRIBEL LA RENARDE



Rénovation de l'emblématique hôtel de Méribel

UNE RÉALISATION SIGNÉE

Edifim
PROMOTION IMMOBILIÈRE

&

Vallat
création



Vallat
real estate

12 APPARTEMENTS NEUFS
DE 80 À 210 M²

PRESTATIONS HAUT DE GAMME
LIVRAISON 2017

DERNIÈRES OPPORTUNITÉS

RENSEIGNEMENTS ET VENTE
VALLAT IMMOBILIER MÉRIBEL

04 79 08 58 58

www.vallat.fr



LE HAMEAUX DES CIMES

Exclusivité Cimalpes Méribel Village. Programme neuf de 4 chalets d'exception de 5 à 6 chambres, proche des pistes et du centre du village.

Exclusivity. New real estate program of four exceptional chalets near the slopes and the centre of Meribel Village. From 5 to 6 bedrooms.

Possibilité de récupération de TVA.
Prix : nous consulter
*Possibility of VAT recovery.
Price: contact us*

LES GRANGES

Exclusivité Cimalpes Méribel Village. Programme neuf. Dernières disponibilités : un T3, deux T4 et un Mazot indépendant avec terrasse et parking. Un emplacement à deux pas des pistes.

Exclusivity. New real estate program in Meribel Village. Our last availabilities: a 2 bedroom apartment, two 3 bedroom apartments and an independent Mazot with terrace and parking.

Possibilité de récupération de TVA.
Prix : nous consulter
*Possibility of VAT recovery.
Price: contact us*



LES BELLES ALPES

Exclusivité Cimalpes Méribel Village. Programme neuf de quatre appartements du T4 en duplex au T6, vous serez séduits par l'emplacement de premier ordre à deux pas des pistes et ses commodités du centre village.

Exclusivity. New real estate program in Meribel Village of four 3 to 5 bedroom apartments. You will be seduced by its prime location at a short walk from the slopes and the amenities of the village.

Possibilité de récupération de TVA.
Prix : nous consulter
*Possibility of VAT recovery.
Price: contact us*



Ло, Три брата, три стиля, одно увлечение

Их зовут Крис, Фил и Свен Ло. Их объединяют телемарки и соревнования. Крис, старший из братьев, показал пример младшим и привлёк их следом за собой.



Они были в начале развития телемарка на курорте Мерибель, с успехом преодолевали степени сложности соревнований, дойдя до подиума Кубка Мира. Втроём, они занимают самые высокие места, получают двенадцать Христалльных Глобусов, одиннадцать – Фил и один – Свен, как победители общего зачета Кубка Мира.

Родители трёх братьев : отец – немец и мама – австрийка, поселились в Мерибель и держали приют Дю План. Всё что они делают – они делают вместе. Для них семья – это святое.

С самых малых лет они начинают кататься на лыжах, затем попадают в спортивный лыжный клуб. Крис открывает для себя телемарк со своим тренером, Дени Гакон, будучи в секции горных лыж. В 2002 году, он впервые участвует в международных соревнованиях по телемаркам и сразу же попадает в состав сборной Франции по этой дисциплине. Фил рассказывает : « *Результаты Криса были неплохими. Он путешествовал. И каждый раз возвращался с сияющей улыбкой на лице ! Я решил попробовать и мне понравилось*».

БОЛЬШАЯ СЕМЬЯ ТЕЛЕМАРКЕРОВ

Они гордятся тем, что принадлежат или принадлежали этому замкнутому кругу двадцатки телемаркеров сборной команды Франции. *«Этот вид спорта не должен исчезнуть в пользу других горных дисциплин. Телемарк – это начало лыж»,* - добавляет Крис Ло. *«Ощущения намного тоньше, чем в горных лыжах. Особенная техника даёт чувство свободы. На телемарках можно делать всё : туринг, вне-трассовое катание, слалом, адаптируясь и получая совершенно разные ощущения от каждого катания»,* - утверждает старший из братьев, который, спустя год после получения титула чемпиона мира в 2013 году, ушёл со спортивной арены чтобы посвятить себя своей семье и взять в свои руки родительский ресторан Растро в Мерибель.

Вместе братья обсуждают атмосферу международных соревнований. *«Мы катаемся для удовольствия. В телемарке нет такой конкуренции, как в других горных дисциплинах. И мне это нравится!»,* - делится Крис. Они помнят, как в 2009 году они втроём заняли все ступеньки мирового подиума! Только Фил продолжает соревнования. Он с нетерпением ждёт грядущий Чемпионат Мира по телемаркам в марте 2017 года на курорте Ля Плань

ПЕРЕДАЧА ЭСТАФЕТЫ

В 2006 году братья Ло открыли секцию телемарка в Спортивном Лыжном Клубе Мерибель с желанием передать эстафету молодёжи. *«У нас есть настоящая отдельная структура для обучения молодых спортсменов. Они - наша смена. Я им желаю таких же спортивных успехов»,* - добавляет Крис, который мечтает о должности технического директора организационного комитета Кубка Мира. Один из вариантов, чтобы остаться в мире лыж!

Зимой тройка выходит на трассы Мерибель в красных лыжных костюмах или просто вместе покататься. Крис более занят работой в ресторане Растро, который он держит вместе со своей женой – Ракель, испанской чемпионкой по телемаркам. Братья конечно же помогают. ■

Марк Даш, Ле Гран Кёр



В ресторане Гран Кёр, слегка йодированная кухня шеф-повара Марка Даш смело противостоит горной гастрономии, добавляя свежесть зиме.

Жизнь Марка Даш разделена между Мерибель и Лазурным Берегом. Два региона, две кулинарные культуры, к которым у него лежит душа вот уже тридцать лет. Его кухня пропитана солнцем, шеф предлагает в Гран Кёр карту, вдохновлённую морем и горами, напоминая, что Герцогство Савойи когда-то простиралось до Ниццы.

Отель Реле и Шато ле Гран Кёр ****
шеман дю Гран Кёр, Мерибель
04 79 08 60 03

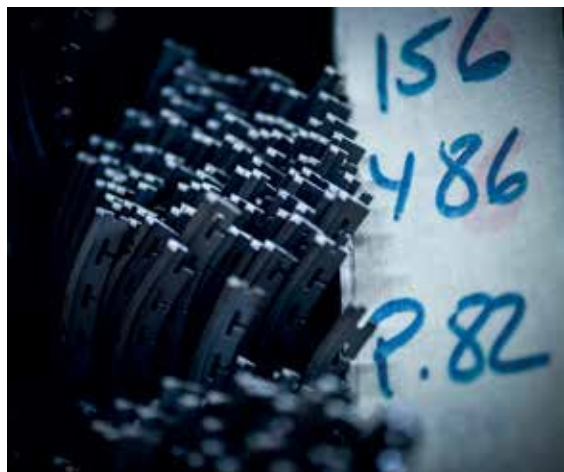
Марк Даш превозносит традиционную французскую кухню, с её благородными яствами : фуа гра, гребешки Сан Жак, трюфеля - изысканные и тонкие блюда. Он с особенным вдохновением готовит рыбу - морского окуня, солею и тюрбо. Гужонет из солеи, лук-порей и базилик, подаётся с моллюсками, приготовленными в белом савойском вине Апремон. Скромными нотами местные кулинарные традиции приглашаются к столу Марка Даш. Он с гордостью подтверждает свой солнечный кулинарный стиль, который стал его визитной картой : « Теперь я точно знаю, за чем именно клиенты приходят в Гран Кёр, что им нравится. Трудно определить свой стиль, но я стараюсь готовить лёгкие, красочные блюда с музыкальным акцентом. И это безусловно отличает мою кухню от традиционной горной кулинарии и является нашим преимуществом». Артишоки а-ля баригуль, как гарнир для морского окуня, пиперада из сладкого перца с тюрбо, без сомнения чувствуется близость юга. Разные цитрусовые из региона Ниццы придают бодрости рецептам Марка. «До нас в Савойю быстро доходят первые весенние

овощи из Прованса. Как только солнце начинает пригревать, у нас сразу же появляются артишоки, спаржа и другие ранние овощи».

Марка вдохновляют его детские воспоминания о традиционной кухне, которая вызывает эмоции и представляет сущность французской гастрономии. « Аши Парментье - это блюдо, которое напоминает мне время, проведённое с моей бабушкой. По-этому в моей карте оно всегда присутствует в разных интерпретациях. Это блюдо каждый год представлено по-разному : когда с уткой, когда с говядиной. В этот раз я выбрал аши парментье с говяжьим хвостом и трюфелями в перигурдинском соусе».

С лакомством и щедростью Марк Даш каждый день приглашает в путешествие по лабиринтам времени и воспоминаний от заснеженных вершин до Средиземного моря... ■

СЕКРЕТ ПРОИЗВОДСТВА



Лыжи бывают разными, серийного производства или ручной работы, для каждого стиля катания и для каждого лыжника. Технологическое ноу-хау приговорённое к вечным инновациям. Предлагаем визит в производственные ателье группы Россиньоль/Династар.

Заводской или ручной работы, предмет роскоши, инкрустированный бриллиантами или продукт для широкой публики, лыжи для Кубка Мира или для начинающего, для трасс, для фрирайда, беговые, для фристайла или туринговые, для каждого стиля катания и для каждого лыжника своя пара лыж, свой дизайн и свой размер. Мировой рынок, который представляет на 2014/2015 год 4,5 миллиона проданных пар лыж, из которых 920 000 пар (22,3% мирового рынка и 58% французского) приходится на мирового лидера - группу Россиньоль/Династар. Группа, первая пара деревянных лыж которой была сделана в 1907 году в городе Вуарон (департамент Изер) столяром, которого звали Абель Россиньоль, остаётся последним крупным изготовителем

лыж, который производит большую часть своей продукции во Франции - на заводе в городе Саланш, у подножия Монблана и в городе Муаран, в нескольких километрах от Гренобля.

1- НАРИСУЙ МНЕ ЛЫЖИ

Два года. Время от первого эскиза новой пары, созданного проектным бюро и выходом лыж в продажу. Всё начинается с технического задания, которое учитывает тенденции, необходимость обновления, технологические новшества, идентичность бренда, сегментацию рынка, отзывы и комментарии профессиональных лыжников, тенденции сектора текстильной промышленности и спортивной моды, конкурентную продукцию и ожидания лыжника. В проектном бюро лыжи создаются в системе автоматизированного проектирования. Их геометрия, радиус бокового выреза, жёсткость, энергичность, передний и задний рокер, прогибаемость, проходимость по тому или иному качеству снега... все эти параметры тщательно проверяются.

2- РАССКАЖИ МНЕ ИСТОРИЮ

После определения характеристик лыж и потенциального потребителя, необходимо придумать название, определить гамму продукции, создать мир, дизайн, вобщем рассказать историю, в которой лыжник узнает себя и примет лыжи за свои.

3- ПРИДУМАЙ МНЕ ПРОТОТИП

Для нарисованных лыж изготавливают алюминиевую форму прототипа. В эту «кастрюлю» заливают около пятнадцати

разных ингредиентов : скользящая поверхность («подошва» лыж) из полиэтилена высокой плотности, канты из стали струйной обработки, деревянная, пластиковая или композитная сердцевина, углеродное волокно, пластина из сплава титана и алюминия, резиновые гасители вибраций, ламинированная смола... Затем лыжи проходят прес минут десять при температуре 120°. После преса, лыжи обрабатывают на разных отделочных станках. Цель : получить оптимальную для всех видов снега поверхность. Затем лыжи « проверяют » в отделе качества. И, наконец, прототипы передают в руки профессиональным лыжникам, которые проводят серию тестов для компании.

4- СДЕЛАЙ МНЕ ЛЫЖИ

Из формы прототипа на заводе группы Россиньоль/Династар готовят серийные формы. Габаритная форма всегда оснащена инструментами для каждого размера. Изначально производятся три пары лыж для сравнения с исходным прототипом, чтобы удостовериться, что особенности и специфика каждой пары лыж соблюдаются. Если это так, то серийное производство можно начинать.

5- ПРОДАЙ МНЕ ЛЫЖИ

Перед выходом на рынок, производят предварительную серию лыж для профессионалов лыжной индустрии (инструкторов, гидов, спасателей...), для спортсменов группы Россиньоль/Династар и для специализированной прессы. Лыжи - это не предмет роскоши, а предмет ручной работы, произведённый небольшими сериями. ■



Альпы на экране

Кинематографическая декорация или главный актер коротко- или полнометражного фильма - Альпы, от Куршевеля до Шамони, от Серр-Шевалье до Швейцарии, становятся съёмочной площадкой для фильмов малого и большого экрана. Исключительная возможность рекламы и продвижения горных территорий.

Взглянуть на Эверест из приюта Гутэ или Космик, Эгюий дю Гутэ становится восьмидесятилетним, а здание мэрии посёлка Лез Уш играет роль Посольства Непала... В 2016 году Шамони превращается в высотную киностудию. Это не первый щелчок хлопушки в городке Верхней Савойи. Но «этот год особенный - одновременно снимают два полнометражных фильма о горах», замечает Жан-Мишель Бутейи, заместитель Генерального Директора отдела услуг мэрии Шамони.

Tout là-Haut (На самом верху) - это художественный фильм Сержа Хазанавичуса и известного гида-фрирайдера из Шамони Стефана Дана. Кев Адамс в роли молодого талантливого сноубордиста, который учиться фрирайду на крутых склонах массива Монблан у своего наставника, гида из Шамони, чтобы подготовиться к экстремальному спуску с Эвереста.

Интерес синеастов к вершине Старого континента и к городку, расположенному на высоте 1000 метров присутствовал с начала существования Седьмого искусства: Жорж Мелиес в 1897 году, братья Люмьеры в 1900 году, или Макс Линдер в 1910 году открыли путь кинематографа в горах. С того времени многие последовали за ними. Даже Джеймс Бонд побывал на высотах Шамони в фильме *И целого мира мало*. Перечень фильмов, снятых у подножия Монблана растёт с каждым годом, но для большинства из них - горы являются только декорацией: *Корпоративный*, с Ламбером Вильсоном, также перебрались в Шамони на зиму для съёмок некоторых сцен.

АЛЬПЫ - ПРЕСТИЖНЫЙ АКТЁР

Фильмы снимают не только в Шамони - разнообразные уголки Альп всё чаще и чаще появляются на больших и малых экранах. Этой зимой в Куршевеле в течении четырёх недель принимали съёмочную группу продолжения фильма Звёзды 80-х, с Патриком Тимсит и Ричардом Анкониной. «Прошлой зимой

Куршевель стал съёмочной площадкой фильма Мои сокровища с Жаном Рено. Феерические пейзажи, шале, спрятанные в лесах, некоторые сцены снимали в отеле Лез Эрель, лыжи, фитнес...обе съёмки открывают всю палитру курорта и вызывают сильный интерес туристов. Это важно для Куршевеля, потому что даже если у курорта отличная репутация, зачастую имидж курорта несколько упрощён и не совсем соответствует реальности. Одно из условий получения нашей поддержки и работы в настоящих партнёрских условиях с предоставлением практически бесплатных услуг - это демонстрация курорта Куршевель в фильме таким, каким он есть на самом деле» рассказывает Аделина Ру, директор туристического офиса Куршевель. Чтобы добраться до подножия альпийских склонов, большинство подюсерских компаний пользуются поддержкой Кинематографической Комиссии региона Рон-Альп (Commission du Film Rhône-Alpes), «приёмный офис» всех типов кинопроектов (полно- и короткометражных фильмов, телесериалов, документальных фильмов или рекламы...) снимающихся в регионе.

Кинематографическая комиссия поддерживает продюсеров и сценаристов в работе в горах, в создании и съёмках фильмов за пределами Парижа. Регион участвует в производстве и получает доход от выпуска фильма в залах, на DVD и от трансляции по телевидению. С единым правилом: 100% от выручки идёт на организацию следующих съёмок, пост-производство, дубляж... Единственная в своём роде экономическая модель, которая показала свои позитивные результаты. Так, количество реализованных фильмов в регионе Рон-Альп не перестаёт расти, в 2015 году было проведено более 1000 съёмочных дней, фильмы снимались во всех департаментах и в большинстве случаев в горах. «Большинство самых масштабных международных съёмок было реализовано в Альпах, с преобладающим спросом на

массив Монблана», - констатирует Орели Мальфруа. В 2009 году даже Клинт Иствуд преклонился перед очарованием природной студии Шамони. Грандиозные горные декорации пользуются спросом для съёмок рекламных роликов. Комиссия предлагает не только место для съёмки, но и услуги профессиональных «искателей», способных отыскать «идеальное» место для той или иной сцены.

В свою очередь, курорты и горные посёлки получают экономическую выгоду. Для экономического стимула туристического региона нет ничего лучшего, чем хороший блокбастер. Швейцария стала наглядным примером: после съёмок таких знаменитых сцен серии Джеймса Бонда, когда Джордж Лэзенби толкает противника в снегоуборочную фрезу в Шильторне (*На секретной службе Её Величества*, 1969г.), или же, когда дублёр Пирса Броснана прыгает с плотины Верзаска в Тичино в первой сцене *Золотого Глаза* (1995г.). Эти два места съёмок до сих пор очень популярны. В Верзаске туристы могут попробовать банджи-джампинг и броситься в пропасть с вершины плотины. А в Шильтоне, в Бернских Альпах, на вершине 2 970 метров, 40 лес спустя выхода фильма на экраны - эффект 007 продолжает своё действие. Вращающийся ресторан на вершине курорта с видом на знаменитое альпийское трио Эйгер-Монч-Юнгфрау был частично профинансирован британской продюсерской компанией в обмен на эксклюзивное пользование во время съёмок. Сегодня там можно отведать завтрак Джеймса Бонда с Шампанским (без Мартини!), или гамбургер 007. А также можно посетить выставку Bond World 007. Что касается атрибутики и сувенирной продукции - они приносят доход управляющей курортом компании. В Шамони Жан-Мишель Бутейи с радостью отмечает и коммуникативный эффект для долины: «отличная инвестиция в имидж - и прямое влияние на местную экономику». ■

Le plaisir de la tradition

*Cave à grands crus / Fromages de Savoie
Boucherie-Charcuterie / Traiteur*



Sherpa.net

Suivez toute l'actualité
Sherpa sur Facebook



SHERPA MERIBEL MOTTARET

Centre Commercial Club Hôtel

04 79 00 40 91

Commande à distance

Livraison à domicile

sherpa

SUPERMARCHÉ

Три Долины, Лыжная мечта

Три Долины - самая большая горнолыжная территория в мире была создана в 1974 году. Ассоциация с идентичным названием активно отстаивает интересы бренда, и его огромное преимущество для курортов, которые он объединяет.

Добро пожаловать в белый рай Трёх Долин. Это эльдорадо катания, состоящее из восьми курортов, вызывает немереный аппетит у лыжников со всех уголков мира, обещая 600 км трасс. Прекрасные пейзажи, достойные амбициозной цели бренда : быть неповторимым и всегда первым. « Когда кто-нибудь в мире решает поехать кататься на лыжах, нужно, чтобы он сразу же думал о Трёх Долинах и о всех позитивных сторонах горнолыжной территории : высота, гарантия снега и простота переезда из одной долины в другую», прямо заявляет Винсент Лаланн, директор ассоциации Трёх Долин, которая занимается рекламой и продвижением известного бренда.

ИДЕАЛЬНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ РЕЛЬЕФ

Три Долины - это прежде всего ... три отдельные долины. « Изначальный природный рельеф позволил создать конфигурацию трасс без вмешательства земляных работ», напоминает Винсент Лаланн.

В 1974 году, в момент рождения курорта Валь Торанс, три коммуны – Сан-Бон, лез Аллю и

Сан-Мартен-де-Бельвиль принимают решение о создании ассоциации Трёх Долин для защиты интересов бренда, название которого было сразу же запатентовано. В момент проведения Олимпийских Игр 92 года, к ассоциации присоединяются ещё несколько курортов - Ля Перьер и Брид-ле-Бан.

ВЗРЫВ ПРОДАЖ ЛЫЖНОГО ПРОПУСКА ТРИ ДОЛИНЫ

Роль ассоциации была небольшой и её возможности были незначительными до 2003 года, когда вдруг количество проданных пропусков на всю территорию Трёх Долин приравнивается к количеству проданных пропусков на каждую долину отдельно. Появляется реальный интерес экономического развития!

ЭФФЕКТ БРЕНДА ДЛЯ МАЛЕНЬКИХ КУРОРТОВ

В зарубежных странах, особенно в США, территория Трёх Долин зачастую воспринимается, как единый курорт. Англичане

также едут отдыхать в Три Долины, а не в Валь Торанс или Куршевель. В чём и заключается интерес общего бренда - он снижает различие между курортами, поднимая престиж и интерес к менее известным из них, гарантируя качество услуг. Без Трёх Долин, маленьким курортам было бы нелегко...

Успех бренда вызывает положительную зависть. « Много людей приезжает увидеть Три Долины и перенять нашу систему организации », - продолжает директор. Ассоциация организывает свои собственные мероприятия по продвижению и рекламе во Франции, Великобритании и странах Бенилюкса – три основных посетителя Трёх Долин, и устанавливает партнёрские отношения с Северной Америкой и такими известными брендами, как Scott, Salomon или BMW.

ГОРНОЛЫЖНАЯ ТЕРРИТОРИЯ ВЫПОЛНЯЕТ СВОИ ОБЕЩАНИЯ?

Обратная сторона медали - впечатляющий образ крупнейшей горнолыжной территории Трёх Долин, который может стать преградой для определённого контингента катающихся. Для многих « проехать Три Долины » - это удовольствие для лыжников высокого уровня. Причина появления огромных афиш на всех курортах, чтобы изменить это мнение и преподнести доступность горнолыжной территории для лыжников любого уровня. ■

laradiostation.fr

Live

Infos Pistes

Météo

News

Agenda

Bons Plans

Courchevel

Les Arcs - La Plagne - Méribel - Tignes



DISCOVERY SPORT

L'AVENTURE ? C'EST
DANS NOTRE ADN.



ABOVE & BEYOND



À PARTIR DE 399€ PAR MOIS SANS APPORT* ENTRETIEN ET GARANTIE INCLUS

Vous rêvez d'explorer les grands espaces ? De profiter d'un confort de conduite ultime quel que soit le terrain ? De bénéficier des dernières technologies d'aide à la conduite ?

Avec le Discovery Sport, découvrez notre SUV compact le plus polyvalent et réveillez l'aventurier qui sommeille en vous.

DELTA SAVOIE

Land Rover Chambéry

22, rue Pierre et Marie Curie
73490 La Ravoire
04 79 72 94 08

landrover.fr/chambery

Land Rover Albertville

63, rue Aristide Bergès
73200 Albertville
04 79 10 03 37

landrover.fr/albertville

ABOVE & BEYOND : Franchir de nouveaux horizons.

(1) Exemple pour un Discovery Sport Mark II eD4 150ch e-Capability Pure au tarif constructeur recommandé du 20/04/2016, en location longue durée sur 37 mois et 30 000 km maximum, soit **37 loyers mensuels de 399 €** incluant les prestations entretien et garantie. Offre non cumulable valable **jusqu'au 31/12/2016** et réservée aux particuliers dans le réseau Land Rover participant. Sous réserve d'acceptation de votre dossier par Land Rover Financial Services, nom commercial de FCA Fleet Services France, SAS au capital de 3 000 000 € - 6 rue Nicolas Copernic ZA Trappes-Élancourt 78190 Trappes - 413 360 181 RCS Versailles. Courtier en assurance enregistré à l'ORIAS n°08045147 (www.orias.fr). La prestation d'assistance est garantie et mise en œuvre par Europ Assistance, entreprise régie par le code des assurances.

Modèle présenté : Discovery Sport Mark II TD4 150ch HSE Luxury BVM6 avec options : **840 € / mois sans apport.**

Sous réserve de disponibilité des coloris présentés. **Consommations mixtes norme CE 1999/94 (L/100km) : de 4,7 à 8,3 – Émissions de CO₂ (g/km) : de 123 à 197.**