

ALTUS

VAL THORENS LES MENUIRES SAINT MARTIN



www.altus-magazines.com

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

Dix 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 dix 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 dix 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 VAL THORENS
LES MENUIRES
SAINT MARTIN

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, Mugette Bement, Lorène Herro, Marie-Stéphane Guy, Hélène Patriarca, Lucy Paltz, Roland Claude Durand-Terrasson, Matilda Scott, Macha Pietri, Jessica Jackson, Régine Ferrandis

PHOTOS

Couverture : Arthur Bertrand

Pascal Simonin, David André, Gilles Reboisson, Olivier Brajon, Gilles Lansard, Nicolas Folliet, Mugette Bement, Arthur Bertrand, C. Cattin/OT Val Thorens, L. Salino/OT Val Thorens, OT Les Menuires, OT Val Thorens, M. Bérenguer, Pascal Tournaire, Franck Juery, Agence des Alpes, ESF des Menuires, I. Zeller/OT Val Thorens, andyparent.com, Thibaud Durand, Alain Pol, Sindy Thomas, Fabrice Beauvois/OT Val d'Isère

Cahier shooting mode

Pascal Simonin (photographe)
Chloé Perreaux (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

Distribution : Baptiste Macé

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



Sarl de presse au capital de : 10 000 €
Siret : 444 628 903 00015 - ISSN : 2491-2700
Copyright : Grands Espaces
Dépôt légal décembre 2016



GOITSCHEL

VAL THORENS



Sun Valley 

COLLECTION HIVER 2016-2017

LISTE DES POINTS DE VENTE SUR SUN-VALLEY.COM



Sommaire *Contents*

08

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Val Thorens, Les Menuires et Saint-Martin
The latest news from Val Thorens, Les Ménuires et Saint-Martin

23

SHOPPING / SHOPPING

Les idées shopping d'Altus
Ideas for shopping from Altus

28

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

47

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.

54

DIVERTISSEMENT / ENTERTAINMENT

De plus en plus d'internautes suivent les aventures de Victor Galuchot, Fabien Maierhofer et Nicolas Favre, l'équipe des Menuires de la web série « Bon Appétit ». Zoom sur l'envers du décor.
More and more people are following Victor Galuchot, Fabien Maierhofer and Nicolas Favre's adventures online.
These Les Menuires boys are behind the web series: Bon Appétit.





60

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.

68

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.

76

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.

86

ART / ART

Enfant du pays, Aurélie Rey a trouvé sa voie et sa voix dans la peinture. Cet art lui a ouvert les portes de la décoration et de l'architecture d'intérieur à Val Thorens. Rencontre.

Local girl, Aurélie Rey found a voice and career in painting. Art then led her to do interior design and architecture in Val Thorens.

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.





Fusalp.com



CHRISTINE GOITSCHEL SPORT
Centre commercial Peclet,
Val Thorens



UNE NUIT SOUS L'IGLOO POD

À 2 350 mètres d'altitude, l'hôtel Pashmina, refuge 5 étoiles de Val Thorens vous invite à vivre une expérience insolite sous son Igloo Pod. Ce dôme géodésique confortablement équipé est situé sur l'un des toits de l'hôtel, et il propose de passer une nuit « à la belle étoile » à la chaleur d'un poêle à bois, face à la montagne.

Stay overnight in an 'Igloo Pod'

At 2,350 meters in altitude, the 5-star Pashmina hotel in Val Thorens offers a very special experience in... an 'Igloo Pod'. This luxury geodesic dome sits on one of the hotel's roofs, where you can spend the night 'under the stars', looking out at the mountains, by the warmth of a wood-burner.



FIGHT SKI CLUB, ONLINE ET SUR PISTE

Le Fight Ski Club a été créé par le champion de ski cross de Val Thorens, Jean-Frédéric Chapuis. L'expérience commence par une web-série lancée l'hiver dernier qui fait référence au cultissime « Fight Club » de David Fincher. Le plaisir se prolonge sur le stade de Coupe du monde Jean-Frédéric Chapuis conçu pour être accessible au plus grand nombre. Le champion met au défi quiconque de battre son meilleur temps de qualification. Une fois par semaine, une course Fight Ski Club gratuite est organisée pour le public. Chacun peut tenter sa chance sur un parcours grandeur nature de 1,4 km équipé d'un système de chronométrage. Cinq caméras sont réparties le long du parcours pour garder un souvenir des exploits réalisés ou partager la vidéo sur les réseaux sociaux.

The Fight Ski Club online and on-piste

The Fight Ski Club was set up by Val Thorens' Ski Cross Champion, Jean-Frédéric Chapuis. It all began with a web series launched last winter, using David Fincher's cult classic, 'The Fight Club', as a theme. And the fun also continues on Jean-Frédéric Chapuis' World Cup stadium. The Champion challenges anyone to beat his best qualifying time. Once a week, a free Fight Ski Club race is organised for the public to try their luck down the 1.4km course. Five cameras will film you in action, so you can take the video home or share it on social media.



MEILLEURE DESTINATION EUROPÉENNE DE SKI

Après avoir obtenu un titre de Meilleure Station de France, Val Thorens est élue pour la 3^e année consécutive « Meilleure Destination Européenne de ski » devant neuf stations à renommée internationale dont : Kitzbühel (Autriche), Gstaad (Suisse), Saalbach (Autriche), Are (Suède), L'Alpe d'Huez et La Plagne. C'est la première fois qu'une destination européenne réussit ce triplé. European Best Destination a reconnu Val Thorens comme l'un des meilleurs offices de tourisme européen, avec une promotion se hissant au niveau des plus grandes destinations « Paris, Amsterdam, Lisbonne et même parfois au-delà des capacités de certains offices de tourisme nationaux ».

The 'Best Ski Resort in Europe'

After becoming 'France's Best Ski Resort', Val Thorens was awarded 'Best Ski Resort in Europe' for the third year running, ahead of nine internationally renowned resorts including: Kitzbühel (Austria), Gstaad (Switzerland), Saalbach (Austria), Åre (Sweden), Alpe d'Huez and La Plagne. It is the first time that a European resort has pulled off this hat-trick. 'Best Ski Resort in Europe' recognised Val Thorens as having one of the best Tourist Offices in Europe, providing a service in the same league as some of the greatest destinations, "Paris, Amsterdam, Lisbon and even going beyond the capabilities of some national tourist offices."

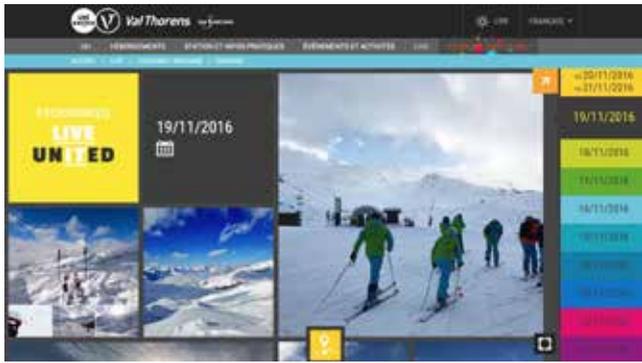
UNE VISION ADAPTÉE À VOS BESOINS



Depuis le 17 octobre, la durée de validité d'une ordonnance pour lunettes de vue a été allongée. La modification de correction est donc déléguée aux opticiens. De ce fait, Optic 2300 s'est équipé d'un nouveau matériel de réfraction. Antoine et Yann, tous deux diplômés d'État, vous proposent des contrôles d'acuité. Pour un équipement traditionnel ou spécifique de sport, ils sauront vous conseiller en fonction de vos besoins et de vos attentes.

A vision adapted to your needs

Since October 17, the duration of a prescription for spectacles has been extended. The modification of correction is therefore delegated to opticians. As a result, Optic2300 has been equipped with new refractive equipment. Antoine and Yann, all 2 graduates of state offer you the controls of acuity. For traditional or specific mountain sports equipment, they will be able to advise you according to your needs and your expectations.



70 000 FANCAMS À VAL THORENS

Découvrez cet hiver les Fancams, dernière innovation de Val Thorens. Cet outil est très pratique pour partager et consulter en live les conditions d'enneigement, la météo et l'ambiance du moment. Les photos de Val Thorens postées sur les réseaux Instagram et Twitter (déjà 400 par jours !) sont cartographiées grâce à leur géolocalisation sur une carte interactive de la station. Une première pour Val Thorens qui complète le dispositif classique des webcams et permet aux vacanciers une véritable immersion avant leur séjour. La station prévoit désormais 70 000 Fancams d'ici la fin de la saison de la part de ses ambassadeurs.

70,000 Fancams in Val Thorens

Discover Val Thorens' Fancams this winter... A great way to share and view live snow conditions, weather and the general ambiance in resort. Photos of Val Thorens that are posted on Instagram and Twitter are arranged onto a map of the resort using their geolocation. This is a first for Val Thorens, who is adding them to their standard webcam network. The resort is anticipating 70,000 Fancams between now and the end of the season.



TESTEZ LE SKI FITNESS

Activité cardio par excellence, le ski fitness pratiqué à allure soutenue est un terrible brûle-calories très efficace pour entretenir le corps et la jeunesse ! Pour les pros de la peau de phoque, une piste est ouverte et sécurisée tous les jours à Val Thorens de 7h à 9h et de 17h à 20h. Une initiation gratuite est proposée tous les mardis matin de 7h à 8h30 avec un professeur de l'ESF qui vous prodiguera les meilleurs conseils en fonction de vos objectifs personnels.

Give 'Ski Fitness' a go

Fantastic cardio training, this fast paced 'Ski Fitness' programme is a great way to burn calories and look after your body! Every day in Val Thorens, ski touring enthusiasts can head up an open (and secured) piste between 7-9am and 5-8pm. A free introductory morning session is available every Tuesday from 7-8.30am with an ESF instructor.

www.office-montagne.com



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



ENCORE DES NOUVEAUTÉS CHEZ ICE DRIVING VAL THORENS

Après le renouvellement du parc karting (à partir de 7 ans), et Polaris (à partir de 15 ans), c'est Renault Sport qui rejoint le circuit Alain Prost avec cinq nouvelles Clio RS. De quoi compléter le parc automobile qui permet aussi de piloter des Mitsubishi Evo 8 quatre roues motrices. Dernière surprise réservée à une clientèle élitiste, le pilotage d'une véritable voiture Trophée Andros sur réservation...

New additions for 'Ice Driving Val Thorens'

Having updated the fleet of karts (from 7 yrs+) and Polaris (from 15 yrs+), Renault Sport has now joined the Alain Prost circuit, with five new Clio RS's. These join Mitsubishi Evo 8 four-wheel drives. And for the lucky few, there is also the opportunity to drive a genuine Andros Trophy car (book in advance).

Jusqu'au 6 avril. Pour toutes réservations et demandes :
Open until the 6th April. For reservations and enquiries:
06 74 78 25 13 ou o.pignon@icedrivingvalthorens.com



CHEFS ÉTOILÉS EN PISTE

Les participants à la 6^e édition du Challenge des Chefs étoilés ont laissé en cuisine casseroles et tablier pour s'affronter dans des épreuves techniques et conviviales sur les pistes de Val Thorens : parmi les stars des fourneaux comme Edouard Loubet, Jean Sulpice, Maxime Meilleur, Jean-Pierre Jacob, Yoann Conte et les Chefs d'Alain Ducasse, c'est Christophe Aribert (Chef du restaurant les Terrasses à Uriage, 2 étoiles au guide Michelin) qui l'a finalement emporté.

Michelin-star chefs take to the slopes

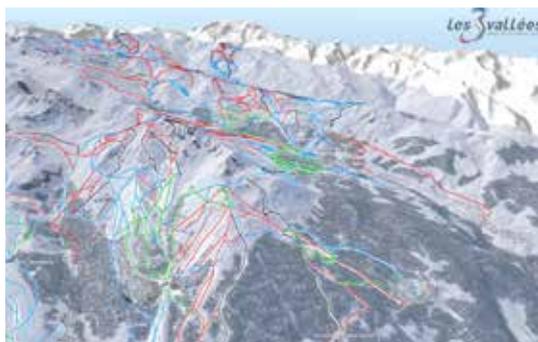
Contestants taking part in the 6th 'Challenge des Chefs étoilés' left their pots and pans behind to compete on the slopes of Val Thorens. With the likes of Edouard Loubet, Jean Sulpice, Maxime Meilleur, Jean-Pierre Jacob, Yoann Conte and Alain Ducasse's chefs, it was Christophe Aribert (from Les Terrasses in Uriage, 2 Michelin stars) who won the event.

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!



NOUVEL ESPACE LUGE DE LA CROISSETTE

Aux Menuires, La Croisette se dote cette année d'un tout nouvel espace luge gratuit, scénarisé, dédié aux 3-8 ans. Des aménagements ludiques intégrés dans le relief sont proposés : igloo, tunnel, toboggan, espace boules de neige, et photocal pour immortaliser ces moments de glisse.

La Croisette's new sledding area

In Les Menuires, there is a brand-new, free sledding area in La Croisette this year - for 3 to 8 year-olds. There's lots of fun to be had, with an igloo, tunnel, slide, snowball area and an opportunity to capture the moment with a photo.



ALPEN'ART, NOUVEAU CONCEPT STORE

Le concept store Alpen Art d'Aurélie Rey, artiste décoratrice, prend vie au cœur de la station de Val Thorens, sur la place Caron, dans un écrin de 200 m² lounge et gourmand. On y trouve une boutique expo d'artistes de montagne : photographies, peintures et objets d'art avec des pièces en édition limitée ; un comptoir de douceurs, des cours de yoga, un coin bibliothèque...

Alpen'Art: a new concept store

Artist-Interior designer Aurélie Rey has a 200m² concept store, Alpen Art, in the centre of Val Thorens (Place Caron). It includes an exhibition-boutique with a mountain theme: photographs, paintings and objects of art (inc. limited editions); light snacks; yoga sessions; and a reading area.

rossignol.com @rossignolapparel



ROSSIGNOL

GOITSCHEL SPORT
Place Caron
73440 Val Thorens



FASHION-TREKKING-OUTDOORS

NEPA Store

206, rue du Dr PACCARD 74400 Chamonix Mont-Blanc



CHAMPIONNATS DU MONDE JUNIORS DE SKI CROSS

Val Thorens a accueilli l'hiver dernier les premiers Mondiaux juniors de ski cross en France. Les juniors se sont affrontés avec beaucoup de professionnalisme sur la piste de Coupe du monde, sous le regard bienveillant du champion olympique de la discipline, Jean-Frédéric Chapuis. Ces championnats ont été couronnés de succès pour la France grâce à la médaille de bronze de la skieuse des Gets Laury Marullaz.

Junior Ski Cross World Championships

Last winter, Val Thorens hosted the first Junior Ski Cross World Championships held in France. The juniors competed with great professionalism, under the watchful eye of Olympic Champion, Jean-Frédéric Chapuis. France did well with a bronze medal for Laury Marullaz from Les Gets.



DEUX NOUVEAUX TÉLÉSIÈGES À VAL THORENS

Cet hiver, le mythique télésiège de Boismint prend sa retraite et il est remplacé par un débrayable six places qui offre une vue à 180° sur la vallée. La société des remontées mécaniques a également installé l'été dernier le Télésiège du Stade à la place des téléskis du Roc et du Stade.

Val Thorens gets two new chairlifts

This winter, the 'Boismint' chairlift has been replaced by a detachable six-seater with a 180° view of the valley. And, instead of the 'Roc' and 'Stade' draglifts, the ski lift company has also fitted the new 'Stade' chairlift



FAT BIKE SUR NEIGE AVEC ROC'N BIKE

Mieux que le VTT, le Fat Bike sur neige fait son entrée aux Menuires sur la piste Roc'n Bike. Au programme, deux descentes de 4 km encadrées par un accompagnateur diplômé d'État. Rendez-vous du lundi au vendredi, à partir de 9h, au départ de la télécabine du Roc des 3 Marches pour des sensations fortes. Le forfait remontées mécaniques, le vélo, le casque intégral et les protections sont inclus dans le tarif.

'Fat Biking' on snow with Roc'n Bike

Better than MTB, 'Fat Biking' on snow has come to the Roc'n Bike track in Les Menuires. Enjoy two runs down the 4km piste with a qualified instructor. Every Monday to Friday, from 9am onwards, meet at the bottom of the 'Roc des 3 Marches' telecabin. Lift pass, bike, full-face helmet and protectors are all included in the price.



DÉCOUVREZ DE NOUVEAUX HORIZONS

À chacun sa passion avec l'ESF ! En dehors des sentiers battus, un pur rapprochement avec la nature qui rime avec nouveaux espaces et aventure... Découvrez la montagne dans ce qu'elle a de plus vrai, de plus majestueux, lors de séances de ski hors-piste sur les villages de la vallée, ou de ski de randonnée. Accompagné de professionnels de la montagne, faites de nouvelles expériences avec des amis ou en famille, en toute sécurité.

Head for new horizons

ESF offers something for everyone! Get off the beaten tracks and closer to nature, going on an adventure in search of new places. Get to know the mountains at their truest and most majestic during off-piste sessions in the Valley's villages or out ski touring. Accompanied by a mountain professional, you can have a go at some new experiences with friends and family, in full safety.

SKI FLUX, LE BISON FUTÉ DES PISTES

Le service des pistes de Val Thorens crée le système Ski Flux pour informer les pratiquants en temps réel de la fréquentation des pistes. Ce système totalement inédit en France permet de mesurer le flux de skieurs grâce à des capteurs sur les pistes. Les données sont transformées en messages qui s'affichent en temps réel sur des écrans disposés en amont des zones de partage des pistes. Les pratiquants peuvent alors choisir le meilleur itinéraire. Des informations spécifiques sont également diffusées en live : les différents niveaux de neige, une météo géolocalisée et des conseils d'itinéraires.

'Ski Flux': traffic info for the slopes

Val Thorens' Service des Pistes has created 'Ski Flux', giving skiers real-time data about how busy the various slopes are. This system, which is a first for France, uses sensors on the slopes to measure the flow of skiers. The data is transferred into live messages, which are displayed on giant screens above piste crossroads so that people can choose the best routes. Specific information is also broadcast live: snow statistics, local weather, and route advice.



VT SUMMIT GAMES, PREMIÈRE ÉDITION

L'événement a rassemblé les coureurs en montagne, amateurs et élites, du 5 au 12 août 2016 sur les pistes de Val Thorens. Ces VT Summit games proposaient six expériences sportives grand public – dont un parcours de trail cross de 300 mètres de long – et au sommet, des ateliers gastronomiques menés par Jean Sulpice, le chef doublement étoilé de Val Thorens, pour découvrir comment marier plaisir culinaire et performance.

The first 'VT Summit Games'

From the 5th to 12th August 2016, competitors of all levels gathered on Val Thorens' slopes. The 'VT Summit Games' was made up of six sporting events including a 300-metre-long 'trail cross' route. There were also culinary workshops led by Jean Sulpice, (Val Thorens' two-star Michelin chef), who demonstrated how to marry food with physical performance..



UN NOUVEAU 4 ÉTOILES À VAL THORENS

L'hôtel Mercure, établissement historique, laisse place cet hiver au Fahrenheit Seven. Ce nouveau 4 étoiles à la foi chic et festif se veut un lieu de vie branché pour tous ceux qui recherchent une ambiance atypique. On plonge en effet au cœur de l'histoire de la station, dans un voyage au temps des pionniers. Le directeur général de l'hôtel, Dominique Tournier, n'est autre que l'ancien entraîneur du skieur Adrien Théaux, et il est également fondateur de la mythique Folie Douce de Val Thorens.

A new 4-star hotel for Val Thorens

This winter the Mercure hotel becomes Fahrenheit Seven. This new 4-star establishment is both chic and funky; a fashionable spot for people looking for something a bit different. It takes you on a journey back in time, to the early days of the resort's pioneers. The hotel's MD, Dominique Tournier, is none other than Adrien Theaux's former coach and the founder of Val Thorens' legendary Folie Douce.



UN SUPERPASS UNIQUE AU MONDE

À partir de cet hiver, les domaines des Trois Vallées, de Paradiski, et de Tignes sont accessibles avec un forfait unique. Cinq glaciers, 391 remontées mécaniques, plus de 1300 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.

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

LA DATCHA, PREMIÈRE MAISON D'HÔTE ÉCO-CONSTRUITE

La Datcha est la première maison d'hôtes de Val Thorens mais aussi le premier bâtiment entièrement éco-construit homologué maison passive, dans une station de ski. L'ensemble du chalet est structuré de sorte à réduire son impact environnemental : gestion des flux d'énergie, isolation thermique, traitement de l'eau. Les hôtes de cette maison hors du commun sont une famille de Val Thorinois polyglottes.

La Datcha: the first eco-guesthouse

La Datcha is the first 'guesthouse' in Val Thorens and the first 'eco-construction' (certified as a passive house) in a ski resort. The entire chalet has been built in a way that reduces its ecological footprint: energy flow management, thermal insulation, water treatment. A multilingual family from Val Thorens runs this very special chalet.



RELEVEZ LES DÉFIS DU YÉTI

Par équipe de deux, les participants de la Yéti Race des Menuires doivent relever différents défis. Le but : arriver à la fin de la course en ayant passé tous les obstacles avec succès. Entièrement recouvert de neige, le parcours de 20 km et de 1 000 m de dénivelé positif est semé d'embûches et d'épreuves spéciales. Force, agilité, précision, concentration, endurance et entraide sont les maîtres-mots de cette course déjantée et unique en son genre. Rendez-vous le 12 mars prochain avec un nouveau parcours de 10 km.

Take on the 'Yéti' challenge

In teams of two, competitors in Les Menuires' 'Yéti Race' face a number of different challenges. The goal is to get to the end of the race having successfully completed all the obstacles on the 20km snow-covered course (which has a 1,000m elevation gain). This rather unique event tests your strength, agility, accuracy, concentration, endurance and cooperation. This season it will be held on the 12th March (with a new 10km course).



TOURNOI DES SIX STATIONS À VAL THORENS

Le Tournoi des six Stations est un tournoi de rugby à sept sur neige organisé du 15 au 21 février 2016 dans six stations de ski de Savoie et Haute-Savoie : Val Thorens, Les Menuires, Valmorel, Morillon, Saint-Gervais, La Clusaz auquel participent des joueurs amateurs et 24 anciens internationaux de rugby. La première étape s'est déroulée à Val Thorens, occasion unique de réunir les grands noms du rugby pour un tournoi bon enfant. Une trentaine d'enfants ont également pu s'initier tous les jours au rugby sur neige avec Brian Liebenberg après leur journée de ski.

'6 Resorts Tournament' in Val Thorens

The '6 Resorts Tournament' is a seven a-side rugby tournament on snow. Held on the 15th to 21st February 2016, in six Savoie and Haute-Savoie ski resorts (Val Thorens, Les Menuires, Valmorel, Morillon, St Gervais, La Clusaz), amateurs and 24 former international players took part in the event. The first fixture was held in Val Thorens and was an opportunity to gather stars from the rugby world in a friendly tournament. Around thirty children also had the chance to try their hand at 'snow rugby' with Brian Liebenberg.

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



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



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 studio choisi par Val Thorens pour ce giga selfie se situe au sommet du télésiège Deux Lacs. Accessible à tous, il offre une vue grandiose sur la mythique Cime Caron. 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. Val Thorens selected the top of the 'Deux Lacs' chairlift for their selfie spot. Accessible to all, it has a fabulous view of the legendary Cime Caron. The 'Three Valleys Selfie' is free; you just need a smartphone and the special App to trigger the selfie-cam.

5,4,3,2,1... ROULEZ !

Dans la galerie Caron, à Val Thorens, un nouvel espace Driv'inn a été aménagé pour faire vibrer les amateurs de sensations fortes au son des moteurs de F1. L'immersion totale est garantie, de la simple découverte d'un circuit ou d'une automobile à une vraie compétition. Sur le simulateur, les conducteurs auront même l'occasion de tester la piste du circuit de glace Alain Prost de Val Thorens !

5, 4, 3, 2, 1... Go!

In Val Thorens' Galerie Caron, a new 'Driv'inn' area has opened, allowing F1 fans to enjoy a range of simulators, from an introduction to a racing circuit and car, to a full-on competition. People will even be able to have a virtual go on Val Thorens' Alain Prost ice track!



UN SNOWPARK RELOOKÉ

Val Thorens a investi 200 000 euros dans le relooking complet de son Snowpark, avec une attention toute particulière portée aux espaces pour débutants. Easypark, rebaptisé Familypark, propose de nouveaux modules Jib et des sauts faciles, créatifs et ludiques pour s'initier à son propre rythme en toute sécurité. Pour les plus chevronnés, la zone médium du Snowpark est également agrandie avec plus de vingt nouveaux modules (rails, box et jibs) de tous niveaux.

The Snowpark's makeover

Val Thorens has invested €200,000 in redesigning its Snowpark, with a special focus on beginner areas. The Easypark, renamed the Familypark, has new Jib modules, as well as fun and easy jumps so that you can learn safely and at your own pace. For the more experienced, the 'médium' zone has also been enlarged, with more than twenty new modules (rails, boxes and jibs) for all levels.



LA BOUITTE S'AGRANDIT

Depuis le 1^{er} juillet, le célèbre restaurant de René et Maxime Meilleur est membre des Relais & Châteaux et son hôtel s'est classé 4 étoiles au printemps dernier. En décembre, la Bouitte fête aussi ses 40 ans. Pour marquer cet anniversaire, un beau livre va paraître aux Éditions Glénat fin 2016, retraçant 40 ans de saga de la famille Meilleur. Le restaurant, qui a obtenu 3 étoiles au guide Michelin en 2015, en profite pour agrandir sa salle principale et ses salles de petit déjeuner, embellir ses suites, repenser sa nouvelle terrasse, et créer un nouveau salon cosy ainsi qu'un spa.

La Bouitte is expanding

René and Maxime Meilleur's famous restaurant became a member of the Relais & Châteaux group on the 1st July and its hotel was given 4 stars last spring. In December, La Bouitte is celebrating its 40th anniversary, which will be commemorated with a beautiful book published by Éditions Glénat; it retraces the 40 years of the Meilleur family saga. The restaurant, which was awarded 3 Michelin stars in 2015, has made its main room and breakfast rooms bigger, upgraded its suites, redesigned its terrace, and installed a new spa and cosy lounge.

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®



極度乾燥(しなさい)

Superdry. Snow



Superdry Store - Place Du Pecllet / 73440 Val Thorens



CHEZ PÉPÉ NICOLAS S'OFFRE UN MASTERCHEF

Pour ses 60 ans, Chez Pépé Nicolas s'offre un coach d'exception, Cédric Mouthon, chef de L'Atelier 180° aux abords de Genève et candidat de Masterchef saison 3. Ils élaborent ensemble les plats signatures du restaurant. Dans les assiettes, on retrouve les saveurs de la tradition savoyarde pimentées d'originalité.

Chez Pépé Nicolas is bringing in a 'Masterchef'

To celebrate its 60th anniversary, Chez Pépé Nicolas is treating itself to a top coach, Cédric Mouthon, chef from the L'Atelier 180° (a restaurant just outside Geneva) and a 'Masterchef Season 3' contestant. Traditional Savoyard dishes with an original twist.

www.chezpepenicolos.com



SOIRÉES SPÉCIALES AU DIAMANT NOIR

Le chef étoilé Eric Samson vous invite aux soirées spéciales du Diamant Noir, restaurant gastronomique de l'Hôtel Koh-I Nor**** à Val Thorens. Chaque mardi, lors des diners avec variations autour de la côte de bœuf retravaillée par le chef, vous découvrirez de nouvelles saveurs pour les gourmands de viande noble. Et pour les amateurs de la mer, le Diamant Noir vous propose les Jeudis de la mer avec de grands plateaux de fruits de mer. La gastronomie s'invite chaque soir au Koh-I Nor. Retrouvez également le restaurant traditionnel La Cave ainsi que le Lounge Bar avec musique live chaque soir et bien évidemment, la plus belle terrasse de Val Thorens avec sa vue panoramique, orientée sud, située sur les hauteurs de la station. Vous bénéficiez d'une vue unique sur le domaine skiable.

Special evenings at Le Diamant Noir

Michelin star chef, Eric Samson welcomes you to Le Diamant Noir: the gastronomic restaurant in Val Thorens' 4-star Koh-I Nor hotel. Every Tuesday, discover new flavours with rib of beef reworked in a variety of ways by the chef. Or sea lovers can enjoy the large seafood platters on Thursday's 'Jeudi de la Mer'. Go gourmet every night at the Koh-I Nor, or try the traditional La Cave restaurant. The Lounge Bar has live music every evening, and one mustn't forget the most stunning, south facing terrace in Val Thorens, with panoramic views from its location up above the resort.



JEAN SULPICE REPREND LE PÈRE BISE

Après quinze ans de gastronomie étoilée en haute montagne, le chef Jean Sulpice reprend avec son épouse Magali l'auberge du père Bise à Talloires sur les rives du lac d'Annecy. Il souhaite poursuivre avec fierté l'histoire de cette maison emblématique en lui apportant sa jeunesse et sa signature. Dans les mois à venir, l'hôtel et le restaurant vont bénéficier d'importants travaux de rénovation pour apporter encore plus de confort à cette belle demeure. Rendez-vous en mai 2017 pour découvrir la nouvelle auberge du Père Bise par Jean Sulpice. Mais d'ici là, Jean et Magali seront présents à Val Thorens pour une nouvelle saison en altitude !

Jean Sulpice takes over the reins of Le Père Bise

After fifteen years of high mountain, Michelin starred cuisine, Chef Jean Sulpice and his wife Magali will be taking over the reins of Le Père Bise in Talloires, on the shores of Lake Annecy. He plans on honouring the history of this iconic establishment whilst introducing his youth and signature style. In the months to come, the hotel and restaurant will be undergoing some major renovation work. As of May 2017 you'll be able to come and enjoy Le Père Bise à la Jean Sulpice. Until then Jean and Magali will be in Val Thorens, for another season up in the mountains!

VTPASS, L'ASSISTANT DE VOS VACANCES



Val Thorens lance cet hiver le VTPass, mélange de la carte de membre et du célèbre « passbook » qui permet de bénéficier de services exclusifs. Un nouveau service téléphonique ouvert 24h/24h et 7j/7j permet en exclusivité aux membres VTPass d'être mis en relation avec un expert de la station. Envie d'une soirée magique en famille, de fleurs pour lui dire « je t'aime » ou simplement besoin de réserver un billet d'avion ? Un assistant de séjour s'occupe d'organiser et de réserver ces prestations !

VTPass: the holiday-helper

This winter Val Thorens is launching the VTPass, a combination of the member's card and the famous 'passbook', offering exclusive services. A new 24/7 telephone service allows VTPass members to exclusively get in touch with a resort expert. Fancy a magical evening with your family, flowers to say "I love you", or just need to reserve a plane ticket? An assistant is on hand to organise and make those bookings for you!



UNE JOURNÉE, DEUX REPRISES EN HÉLICO, QUATRE ITINÉRAIRES MYTHIQUES

Pour ceux qui rêvent d'une grande session de hors-piste et de découvrir les sensations de vol en hélicoptère, les experts de l'Office de la Montagne de Val Thorens ont concocté un programme attractif se positionnant entre l'hélicski et une journée classique de hors-piste. Une intense virée sauvage en freeride entre la Vallée des Belleville et la Vallée de la Maurienne, permettant en une journée, d'accumuler autant d'itinéraires majeurs des Trois Vallées qu'en deux jours classiques grâce aux reprises en hélicoptère.

Niveau requis : expert classe 4 - Tarif journée : 1 500€ / 4 pers (inclus : l'expert OM + 2 reprises hélico)

1 day, 2 helicopter pick-ups, 4 legendary itineraries

For those who dream of a big off-piste session and the thrills of flying in a helicopter, the experts at the Office de la Montagne in Val Thorens have put together an attractive programme, which is half way between heliskiing and a typical day of off-piste skiing. An intense freeride trip out in the wild between the Belleville and Maurienne Valleys, allowing you to fit two days' worth of 3 Valley off-piste routes into one: thanks to the helicopter pick-ups. Level: expert - class 4 - Price per day: 1,500€/ 4 people (including an Office de Montagne professional + 2 helicopter pick-ups)

www.office-montagne.com or +33 (0)4 79 00 02 86



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 citadin, 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.



NOUVELLE AGENCE DES BELLEVILLE-3 VALLÉES IMMOBILIER

L'an dernier, l'ensemble des collaborateurs de l'Agence des Belleville et de 3 Vallées Immobilier se sont regroupés à la même adresse, la gare du Mont de la Chambre aux Menuires dans une agence spacieuse et moderne. Le vacancier peut être complètement pris en charge. Le jour de son arrivée, il reçoit les clés de son appartement, ses forfaits de ski, les cours des enfants, et son matériel de ski (livré dans son logement), tout en bénéficiant de tarifs préférentiels... Bien d'autres services sont également disponibles comme les repas traiteur ou les courses faites et livrées. Une véritable conciergerie haut de gamme et sur mesure ! Avec un parc de plus 600 logements sur Les Menuires et Saint-Martin de Belleville, du studio deux personnes au chalet pour vingt vacanciers, le choix est large afin de satisfaire le plus grand nombre.

New 'Belleville-3 Vallées Immobilier' rental agency

Last year, the 'Agence des Belleville' and '3 Vallées Immobilier' joined forces, working together in a spacious, modern agency at the Gare du Mont de la Chambre in Les Menuires. Holidaymakers can now be completely looked after. Upon arrival in resort they can get the keys for their apartment, their ski passes, their children's ski lessons, and their ski equipment delivered to their accommodation (all at preferential rates). There is also the option to order ready-made meals or get shopping delivered. With over 600 properties in Les Menuires and Saint-Martin de Belleville, from a 2-person studio to a 20-person chalet, options are numerous.



L'AGENCE DES ALPES DÉMÉNAGE

Retrouvez la nouvelle agence des Menuires dans la galerie marchande de la Croisette face à l'office de tourisme et au clocher. L'Agence des Alpes poursuit son développement grâce à un large choix d'hébergements confort ou de chalets. Pour certains chalets haut de gamme, elle met à disposition des clients locataires des prestations para-hôtelières telles que : lits faits à l'arrivée, ménage, linge de toilette, linge de maison...

L'Agence des Alpes vous apporte un service sur-mesure et adapté dans la réalisation de vos projets immobiliers de montagne. Locations de vacances, transactions, services aux propriétaires & conciergerie, syndic de copropriété, autant de cœurs de métiers dans lesquels l'agence s'est spécialisée depuis près de 25 ans.

The 'Agence des Alpes' moves

This new agency is located in La Croisette's shopping centre, opposite the tourist office and the bell tower in Les Menuires. The 'Agence des Alpes' portfolio has an ever expanding range of high-end apartments and chalets, and, for some luxury chalets, it provides hotel-style services: beds made on arrival, cleaning, towels, linen, etc. L'Agence des Alpes' will offer a bespoke service, adapted to individual property projects. For 25 years it has facilitated rentals, sales, owner support, concierge services and co-ownership property management.



Fornix & Lid

Le Fornix, primé par un award, est un casque léger, bien ventilé et renforcé grâce aux ponts d'aramide. En utilisant des filaments d'aramide et en les moulant ensemble avec de l'EPS, il a été possible de développer un casque léger tout en maintenant une structure stable avec un haut pouvoir de protection. Son système de ventilation et sa taille sont réglables et permettent au casque Fornix de s'adapter parfaitement à toutes les conditions.

Le masque Lid, également récompensé par un award, offre un design unique sans monture et un double écran Carl Zeiss. Son champ de vision panoramique permet d'anticiper et de réagir rapidement grâce à une vision totalement dégagée. Le système de fixation de l'écran fait l'objet d'un dépôt de brevet et assure un changement rapide et facile peu importe où l'on se trouve. Un traitement déperlant associé à deux traitements haute performance anti-rayures et antibuée sont appliqués sur les écrans pour une durabilité et une visibilité optimisées quelles que soient les conditions.

GOITSCHHEL SPORT
Place Caron - Val Thorens

Silhouette International Schmied AG / Austria, made under licence from adidas AG © 2016 adidas AG, adidas, the Badge of Sport and the 3-Stripes mark are registered trademarks of the adidas Group.
Silhouette International Schmied AG / Autriche, faite sous licence de adidas AG © 2016 adidas AG, adidas, l'insigne du sport et le logo 3-Barres sont des marques déposées du Groupe adidas.
© Hannes Mair



TYCANE PRO OUTDOOR CONÇUE
POUR TOUT
AFFFRONTER

LE CONTOUR AMOVIBLE S'ADAPTE AU VISAGE POUR ASSURER UNE PROTECTION OPTIMALE ET OFFRE UN CHAMP DE VISION MAXIMAL DANS DES CONDITIONS ALPINES EXTRÊMES.

ADIDAS.COM/EYEWEAR



Optic 2300
Galerie la Vanoise
73440 Val Thorens
04.79.00.01.25



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.



ADIDAS

Le sport sans concession avec la lunette solaire Tycane Pro Outdoor, multisport ultra-légère : ajustable, mousse amovible, verres interchangeable, cordon élastique, clip optique en option. Monture fabriquée en Autriche et verres fabriqués en France, garantie 3 ans.

Tycane Pro Outdoor are extra-light, multisport sunglasses: adjustable, removable foam pad, additional lenses, head strap, option to add clip-in optical inserts. Frame from Austria, lenses from France, 3-year guarantee.

Bijouterie Optique 2300, rue de Caron, Val Thorens



VICTORINOX

Lorsque vous parcourez le monde, la collection Spectra vous reste fidèle. Légères sans faire de compromis sur la résistance, ces valises 100 % en polycarbonate Bayer présentent une élégante finition mate anti-érayures ainsi que des protections de coins.

When travelling the world, the Spectra™ collection will be a faithful friend. Engineered to be lightweight without sacrificing durability, these suitcases, made from 100% pure Bayer polycarbonate, feature a stylish, scratch-resistant matt finish and protective corner guards.

Goitschel Sport, Galerie Pécelet, Val Thorens



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



SUPERDRY

Un sweat devenu un intemporel de la collection à porter en toutes saisons.

This sweater is a Superdry classic and can be worn all year round.

Store, place du Pécelet, Val Thorens



OAKLEY

La Radar Pace intègre un coach virtuel à activation vocale qui crée un programme d'entraînement, enregistre vos performances et vous accompagne pendant votre sortie.

The Radar Pace is a real-time voice-activated coaching system that creates a unique training programme, tracks your performance and accompanies you as you go.

Optique 2300, rue de Caron, Val Thorens

ALTUS Shopping



ROSSIGNOL

Le casque Visor Lady permet une intégration parfaite de la visière au casque, le tout soutenu par un condensé technologique sans précédent.

Optez pour le « tout en 1 », optez pour le Visor !

The new Visor Lady concept helmet provides seamless integration of helmet and goggle, packed full of unprecedented technological features.

Go for the 'all-in-1' option; opt for the Visor!

Matt Sports, Saint-Martin-de-Belleville



SHERPA VAL THORENS

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

Come and find some of the fantastic 'grands crus' from our selection of cellar treasures.

Centre Pécelet, Val Thorens



LENZ

Les chaussettes Heat Sock 1.0 intègrent un système de chauffe. Elles vous apporteront le confort et la chaleur nécessaires pour affronter les conditions climatiques les plus rigoureuses.

Heat Sock 1.0 has an integrated heating system offering the comfort and warmth required to cope with the toughest weather conditions.

Zénith, place Caron, sous l'office de tourisme, Val Thorens



FUSALP

Avec son look ski, la veste Gustavo enchante les skieurs avides de glisse et d'esthétique. Confort et chaleur sont les maîtres-mots de cette veste au design minimaliste.

The Gustavo jacket will delight keen skiers who like to look good on the slopes. Comfort and warmth are the key features of this jacket with its minimalist design.

Goitschel Sport, Galerie Pécelet, Val Thorens



SUN VALLEY

La doudoune Régence à porter aussi bien à la ville que sur les pistes de ski !

The Regence down jacket can be worn both on the slopes and in town!

sun-valley.com



NAPAPIJRI

L'emblématique veste Aeron matelassée marque un retour aux origines dans un style authentique. Cette veste est sublimentée par un délavage vintage.

The iconic Aeron quilted jacket takes the brand back to its roots with an authentic style. This jacket is enhanced with a decidedly vintage style and dye treatment.

Galerie Pécelet, Val Thorens



CRÉATEURS

Différentes marques de créateurs sont à l'honneur cette année.

Struktur : le raffinement à la française. Montures en acétate 100 % fait-main en Normandie

Lool Eyewear : la touche espagnole, en acier chirurgical léger et inoxydable

A number of designer brands are put in the spotlight this year.

Struktur: French finesse. Acetate frames, 100% handmade in Normandy.

Lool Eyewear: The Spanish Touch. Lightweight, surgical steel.

Optique 2300, rue de Caron, Val Thorens



Sport goes Fashion

Frida Hansdotter, World Cup winner

ROSSIGNOL STORE / SNOWBERRY
Centre commercial Le Peclet
73440 VAL THORENS

Zenith Ski Shop

NOTRE MÉTIER : BOOTFITTER DE PÈRE EN FILS*

*Our job: bootfitter from father to son



CHAUSSURE À VOTRE PIED

Spécialiste du bootfitting, nous adaptons les chaussures de ski en fonction de votre morphologie.

Ampoules, crampes, froid, Hallux Valgus, douleurs (malléole, métatarses, tibias, genoux...). Nous mettons notre expertise au service de votre confort.

BOOTS AT YOUR FOOT

Bootfitting specialist, we custom ski boots depending on your body.

Blisters, cramps, cold, Hallux Valgus, pain (malleolus, metatarsus, shins, knees...). We put our expertise at the service of your comfort.

NOTRE SPÉCIALITÉ : VOTRE CONFORT**

**Our specialty: your comfort

GENOUILLÈRE BIONIQUE

Le Ski Mojo, l'exosquelette dédié à la pratique du ski pris au sens large (ski, telemark, snowboard et skwal), est enfin disponible.

BIONIC KNEE BRACE

The Ski Mojo, the exoskeleton that is dedicated to the practice of skiing, in the broad sense (ski, telemark, skwal and snowboarding), is finally available.





FUSALP

La veste Lindsey symbolise l'héritage de la marque. Elle incarne l'élégance et la féminité, un style unique autant sur les skis qu'en ville.

The Lindsey jacket was inspired by the heritage of the brand. It embodies elegance and femininity with a unique style, perfect both on the slopes and in town.

Goitschel Sport, Galerie Pécelet, Val Thorens



RIP'N WUD

Voici le nouveau GTX Carve 2017. Ces skis fait-main arrivent tout droit de Haute-Savoie. Des skis mis au point par des skieurs pour des skieurs.

The new GTX Carve 2017 skis. Handmade in the Haute Savoie. Developed by skiers for skiers.

Zénith, place Caron, sous l'office de tourisme, Val Thorens



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



SUN VALLEY

Berneir est la doudoune parfaite pour accompagner vos tenues. A la fois fine et légère, elle se compose d'une matière au toucher doux et agréable.

This thin, lightweight, down jacket is soft to the touch and is the perfect complement to any outfit.

sun-valley.com



POC

Basé sur le casque Auric et nouveauté de l'hiver 16/17, le casque Auric Cut est polyvalent pour les skieurs sur et hors des pistes.

Based on the Auric helmet, and new for winter 16/17, the Auric Cut is a versatile helmet for on and off-piste skiing.

Snowberry, Galerie Pécelet, Val Thorens
Goitschel Sport, place Caron, Val Thorens



ARPIN

La veste Falaise est très tendance avec une coupe ajustée, très féminine.

The fashionable Falaise jacket has a slim-fit, feminine cut.

Skiset Léo Lacroix, Les Menuires



MAUI JIM

La célèbre marque de solaires polarisées, symbole de protection et de confort absolu, étoffe encore sa collection cette année avec des modèles lifestyle pour les hommes et tendance pour les femmes.

This celebrated brand of polarized sunglasses, which symbolise protection and complete comfort, has expanded its collection further this year with lifestyle models for men and fashion models for women.

Optique 2300, rue de Caron, Val Thorens

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
Goitschel-Sport,
Centre Commercial Péclet,
Val Thorens

LANGE

Masques Oakley,
Electric Smith
Lunettes Maui Jim,
Marc Jacob et Oakley
Optic 2300,
rue de Caron,
Val Thorens





ICE PEAK
SUN VALLEY
ROSSIGNOL
Skiset Léo Lacroix,
Les Menuires.

SUPERDRY
Store, place du Péclet,
Val Thorens





ROSSIGNOL
Pro Shop/Snowberry,
Galerie Péclet, Val Thorens



Total Look Bogner,
Masque Julbo et
Chaussures Rossignol
Goitschel-Sport,
Galerie Pécelet,
Val Thorens

Ensemble Moncler,
Casque et masque POC,
Chaussures Timberland

Ensemble Toni Sailer,
Casque KASK et
chaussures Timberland

CASTELBAJAC
*Goitschel-Sport,
Galerie Péclet, Val Thorens*



BOGNER



COLMAR





esf ÉCOLE
DU SKI
FRANÇAIS

Pour le plaisir



Val Thorens



www.esf-valthorens.com tel : +33 (0)479.000.286



: esfvalthorens

ALTUS Shooting



TONI SAILER





Val Thorens
United



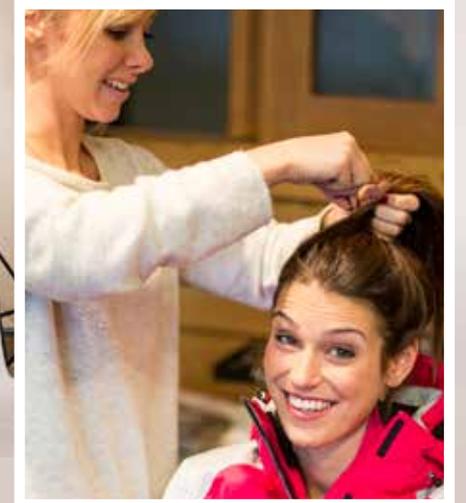
HELISKI **RANDO** **HAUTE MONTAGNE** **FREERIDE**



WWW.OFFICE-MONTAGNE.COM

Office de la Montagne - Maison de Val Thorens - 73440 Val Thorens - +33 479 000 286 - office-montagne@esf.me

Backstage





Maui Jim 



Disponible en prescription.

MODÈLE: EH BRAH

Couleur. Clarté. Netteté.



Opticien Diplômé
Rue de Caron
73440 Val Thorens

Tél/Fax: +33 (0)4 79 00 01 25
optic2300@yahoo.fr

SKISET



www.skiset.com



950 MAGASINS dans le monde

550 STATIONS

Au pied des pistes
et partout en Europe

Val Thorens

GOITSCHEL SPORT

Galerie Peclet, Place de Caron, Résidence Altineige,
Rue du soleil et Snowberry : Galerie Peclet
Tél. 04 79 00 77 10
Mail : info@goitschelsport.com

Les Menuires

Skiset Léo Lacroix Croisette, Adrenaline Sports,
Bruyères, Réberty, Villaret, Grande Masse, Les Airelles.
Tél. 04 79 00 28 15
Mail : skisetcroisette@my-ski.fr
Facebook : Skiset-Les-Menuires
Twitter : @MySkishop
Instagram : [my_ski](#)

Saint Martin de Belleville

MATT SPORTS MONTAGNE

Résidence Biollay 2
Tél. 04 79 00 61 44
www.matt-sports-montagne.com
contact@matt-sports-montagne.com



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 Beauvois - OT Val d'Isère

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

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'Ektrin, Méribel.



Féra alpin à la flamme, érable et café
par Laurent Azoulay - L'Ektrin, 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 Maillot chef doublement étoilé du restaurant gastronomique du *Hameau Albert 1^{er}* à Chamonix court les alpages en



Ceuf 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. ■



At the peak of Alpine gastronomy



Ombre 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 Sées, 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 féra, 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. ■

Jean Sulpice

plante sauvage étoilée

Wild plants and Michelin stars



Onglet de bœuf fumé au bois de genièvre.

► **Restaurant Jean Sulpice,**
Résidence l'Oxalys,
Val Thorens - 04 79 40 00 71



Photo : Denis Roure



Photo : Franck Juery

Jean Sulpice a grandi en pleine nature, sur les hauteurs de La Motte Servolex, près de Chambéry. Ses grands-parents restaurateurs lui ont transmis très tôt leur amour du goût et de la cuisine de terroir, ainsi que leur passion pour ce métier.

« Je n'ai jamais imaginé faire autre chose que cuisinier. J'ai choisi cette voie très tôt, c'était une évidence pour moi. Après avoir travaillé quelques années comme apprenti à l'Auberge Lamartine, au Bourget du Lac, je suis entré chez Marc Veyrat. C'est un reportage, à la télévision, qui m'avait donné envie de travailler chez lui. Je me retrouvais totalement dans sa cuisine atypique et proche de la nature, avec des plantes sauvages, des fleurs, des produits de terroir savoyard. Ce fut une rencontre décisive dans ma carrière, et je suis resté cinq ans à ses côtés. »

Jus émulsionnés, bouillons, infusions de plantes sauvages font partie de l'univers culinaire de Jean Sulpice, et la montagne est devenue son jardin. Dès que son planning le lui permet, le chef aime se ressourcer dans les alpages de la vallée des Belleville, y cueillir des plantes pour agrémenter ses plats. « La flore de montagne est extrêmement variée, c'est une véritable richesse ! Autrefois, on utilisait les plantes comme médicaments. Plusieurs générations de chefs les ont donc boudées. Pour ma part, je prête plus d'attention aux qualités gustatives des plantes sauvages qu'à leurs vertus médicinales, même si c'est aussi le

rôle d'un chef de proposer une cuisine goûteuse et bonne pour la santé. J'aime jouer sur les textures, les saveurs, les associations entre les différents produits selon la saisonnalité. Par exemple, la vanille et l'oseille offrent une belle harmonie, le carvi (également appelé cummin des prés) et la myrtille se marient bien. »

Surprenante, délicate, tout en finesse et en harmonie, presque féminine parfois, la cuisine de Jean Sulpice sublime les produits du terroir savoyard, dont il est fier d'être un ambassadeur. « Avoir deux étoiles au Guide Michelin est un tremplin, cela nous donne du crédit, de la confiance, et cela permet aussi de toucher un public de gastronomes qui ne seraient peut-être jamais venus à Val Thorens. Ces récompenses permettent de braquer un projecteur sur ces produits locaux que j'aime tant. »

Pour Jean Sulpice, la cuisine est avant tout un partage, une transmission. C'est l'un des seuls chefs étoilés à cuisiner au quotidien pour des enfants, puisqu'il élabore les repas des enfants de la crèche de Val Thorens. Une initiative qui lui tient particulièrement à cœur, car ces petits bouts sont les gastronomes de demain... ■

Jean Sulpice grew up surrounded by nature, above La Motte Servolex near Chambéry. Very early on, his restaurateur grandparents passed on their love of flavours, local cuisine, and their passion for this vocation.

“I never imagined doing anything other than cooking. I decided this very early on; it was the obvious choice. After working as an apprentice at Auberge Lamartine in Le Bourget du Lac, I joined Marc Veyrat. I had wanted to work for him ever since I'd seen a TV documentary about him. I felt completely at one with his cooking style and relationship with nature; the wild plants, flowers and local Savoyard products. It was a pivotal moment in my career and I stayed there for five years.” Emulsified jus', bouillons, and wild plant infusions are part of Jean Sulpice's culinary universe, and the mountains have become his garden. Whenever he can, he likes to relax out in the pastures of the Belleville Valley and pick plants to decorate his dishes. “Mountain flora is extremely varied, it is so rich! Plants were previously used for medicinal purposes, which is why several generations of chefs disregarded them. I pay more attention to their flavours rather than their healing properties, even if it is also the chef's job to prepare food that is both tasty and healthy. I like to play around with textures and flavours, combining different products depending on the season. For example, vanilla with sorrel works really well, as does caraway with blueberries.” Full of surprises, delicate, refined, well balanced and almost with a certain femininity, Jean Sulpice's cuisine enhances produce from the Savoyard terroir. “Being accredited with two Michelin stars is a stepping stone; it gives us credibility, confidence, and attracts food lovers who might never otherwise have come to Val Thorens. Such awards help to put a spotlight on the local produce that I so adore.”

For Jean Sulpice, cooking is, above all, about sharing and communicating. He is one of the few 'starred' chefs to cook for children: making the lunches for the Val Thorens crèche. It is an initiative that is close to his heart because these youngsters are the gourmet chefs of tomorrow... ■

Une web série à dévorer : Bon Appétit !



Chaque hiver, les internautes sont de plus en plus nombreux à suivre les aventures de Victor Galuchot, Fabien Maierhofer et Nicolas Favre, l'équipe de la web série « Bon Appétit ». Depuis six saisons, les trois amis de la vallée des Belleville se mettent en scène, dans des épisodes toujours originaux.

Sur le tournage de l'épisode
« Val bon app 1950 » au
Cheval Noir dans la vallée des
Nants.

*On set for the 'Val bon app
1950' episode on the Cheval
Noir in the Vallée des Nants.*



Certains épisodes dépassent les 100 000 vues sur le net, un joli score pour une web série.

Fabien Maierhofer et Victor Galuchot font partie des skieurs professionnels depuis plus d'une dizaine d'années. D'un film qu'ils avaient réalisé au Japon en 2009, mais jamais sorti, ils ont extrait et publié des mini-épisodes sur Skipass.com. Ce tournage a permis au trio de constater que leur équipe fonctionnait bien : Fabien et Victor sur les skis, Nicolas derrière la caméra. À cette période, les web séries commençaient à se développer sur internet. Forts de leur expérience, les compères ont contacté Salomon, qui est devenu leur sponsor historique. Pour la sixième saison, « Bon Appétit » a reçu le soutien du site de tourisme Savoie Mont-Blanc, avec la commande de contenus vidéo.

DES IMAGES DE SKI ET UN TON DÉCALÉ : LA BONNE RECETTE

« À l'époque, les vidéos de ski, généralement beaucoup trop sérieuses, ne représentaient

pas la réalité. Tout du moins, notre réalité sur nos skis ! Nous voulions montrer des vidéos accessibles, à destination à la fois des passionnés et des skieurs occasionnels, le tout filmé en Europe... Notre point fort est de ne pas trop nous prendre au sérieux ! Nous souhaitons élaborer de bonnes images et un bon produit, servis par une expression compréhensible dans toutes les langues », explique Fabien Maierhofer. À chaque épisode, de belles vidéos de ski sont au rendez-vous mais les trois compères se plaisent aussi à filmer l'envers du décor, toujours sur un ton décalé. Un franc-parler et des dialogues truculents, c'est aussi cela la signature de Bon Appétit.

Pour les saisons 5 et 6, l'enneigement était très faible en début d'hiver. « Bon Appétit » a dû faire avec, ou plutôt sans ! En décembre 2015, pour le lancement de la sixième saison, l'équipe est partie faire de la plongée, de la

pole dance ou encore du trail running, toujours avec la touche d'humour caractéristique de cette web série.

CÔTÉ COULISSES

Avant l'hiver, le trio se réunit et propose une quinzaine d'idées d'épisodes autour d'un thème, d'un invité ou d'un lieu. La liste est alors soumise à Salomon, puis les tournages s'enchaînent en fonction de l'enneigement. Chaque épisode contient une idée, un fil conducteur. Par exemple, l'hiver dernier, le groupe a créé sa propre station de ski, éphémère, en utilisant un téléski portatif. Parfois l'idée en question vient de souvenirs de films ou encore d'émissions de télé-réalité (« Pékin Express », « J'irai dormir chez vous »...). Ces émissions ont inspiré deux épisodes de la dernière saison, intitulés « J'irai dormir en express chez vous en pompes de ski ». Trois équipes de skieurs se sont affrontées sur un parcours entre monts et vallées, avec des points de passages obligés (La Pointe de la Masse, le Cheval Noir, La Saulire...), le tout en chaussures de ski et en autostop, comptant sur la générosité des

Savoyards. À chaque épisode, des invités, sélectionnés pour leur sens de l'humour ou par affinité, participent au scénario. Victor et Fabien ont notamment essayé le ski de ballet avec le guide Cédric Grand qui a participé aux Jeux Olympiques d'Albertville en 92 dans cette discipline.

En tournage, l'équipe est réduite. Nicolas Favre filme avec une caméra semi-professionnelle à objectif interchangeable. Victor et Fabien, les deux skieurs professionnels, portent une petite caméra de type GoPro, afin de réaliser des plans « vu de l'intérieur ». Le trio est accompagné d'un photographe qui se déplace en ski de randonnée. L'hiver dernier, le jeune frère de Nicolas a suivi le groupe sur certains épisodes. Passionné de modélisme, il a obtenu la qualification pour conduire des drones. Un équipement qui permet de prendre de la hauteur et d'obtenir de plus belles perspectives, sans engager pour autant les moyens des grosses productions.

Chaque tournage dure environ une semaine. En fin de journée, Nicolas choisit les meilleurs

moments. Au final, pour deux ou trois heures d'images, le trio sélectionne une dizaine de minutes, avant d'écrire et d'enregistrer les voix off, avec « *un accent savoyard et des mots un peu bizarres* », comme le souligne Fabien. Le reste du son est enregistré en instantané, sans doublure.

L'équipe de Bon Appétit compte déjà six saisons à son actif. En 2013, le trio a remporté le titre de « Best Web Série » à l'IF3 International Freeski Film Festival d'Annecy. Une distinction vivement appréciée car ce festival est le miroir du Festival de Cannes dans la catégorie des films de ski, et elle met en compétition des productions venues des quatre coins du globe. Les trois compères souhaitent conserver leur originalité, notamment dans le choix des thèmes. Ce printemps, ils ont tourné en Islande avec le skieur alpin Victor Muffat Jeandet, pour un épisode de la septième saison qui sera plus long, d'environ 30 minutes. Un format d'épisode qui pourrait être reconduit. ■

Texte : Lorène Herrero / Photos : Arthur Bertrand

UN DERBY BON APPÉTIT AUX MENUIRES



Il y a trois ans, le trio a lancé le « Derby Bon Appétit » aux Menuires. Chaque année, cette journée est l'occasion, pour les personnes qui suivent les aventures de Bon Appétit sur le web, de rencontrer les riders. Le Derby est ouvert à tous, aux amateurs comme aux compétiteurs. Au programme, fin mars 2017 : Derby sur le versant de la Masse, slalom, concert, animations diverses. Un pur régal à partager entre amis, en famille...

Infos : www.bonappetitski.com

Tournage au Menuires de « J'irai dormir chez vous en pompes de ski ».

Filming in Les Menuires for 'J'irai dormir chez vous en pompes de ski'.



A web series worth tucking into: Bon Appétit!



Every winter, more and more are following the adventures of Victor Galuchot, Fabien Maierhofer and Nicolas Favre in the 'Bon Appétit' web series. For six seasons, these three friends from the Belleville Valley have been entertaining us in a line of original episodes.

Fabien Maierhofer and Victor Galuchot have been professional skiers for over a decade. They took extracts from a film they shot in Japan in 2009 but never released, and uploaded mini-episodes on skipass.com. This is how the team discovered that they worked well together: Fabien and Victor on skis, Nicolas behind the camera. It was around this time that web series in general began to take off. Based on their previous experience, the trio got in touch with Salomon who became their long-standing sponsor. For its sixth season, 'Bon Appétit' received backing from Savoie Mont Blanc who contracted some video clips for marketing the area.

SKI SCENES AND WACKY IDEAS: A RECIPE FOR SUCCESS

"Back then, skiing videos were generally much too serious and didn't represent reality. At least, not the reality we experience when on skis! We wanted to make videos available to people mad for skiing as well as those who just dabble in it; all filmed in Europe... Our strength is that we don't take

ourselves too seriously! We wanted to capture great images and create a quality product that could be universally understood," explains Fabien Maierhofer. Every episode features awesome skiing as well as behind the scenes footage... always filmed in an off-the-wall sort of way. Frank and colourful conversations are what 'Bon Appétit' is all about. Snow cover was very thin on the ground at the beginning of season 5 and 6, so 'Bon Appétit' had to deal with (or rather without) it! In December 2015, for the launch of their sixth season, the team went diving, pole dancing and trail running... all with the same humour that characterises this web series.

BEHIND THE SCENES

Before winter, the trio get together and come up with fifteen episode ideas based around a theme, a guest or a place. The list is then submitted to Salomon, and filming takes place as and when snow cover is sufficient. Every episode is based on an idea, a central theme. For example, last winter, the group built their own pop-up ski resort using a



portable ski lift. Sometimes ideas come from films or even reality TV shows, such as 'Pékin Express' or 'J'irai dormir chez vous'. These programs were the inspiration for two episodes last season, when three teams of skiers went head to head and made their way across the mountains to various checkpoints (Pointe de la Masse, Cheval Noir, La Saulire etc.) whilst wearing ski boots, hitchhiking and relying on the generosity of Savoyards.

A variety of guests are carefully selected to participate in the episodes. For instance, Victor and Fabien had a go at ski ballet with guide Cédric Grand, who competed in the discipline for the 1992 Olympics in Albertville.

When it comes to filming, Nicolas Favre uses a Semi-Pro camera with interchangeable lenses. Victor and Fabien, the two professional skiers, wear a small GoPro type camera to get shots from their angle. The team also has a photographer with them who is on touring skis. Last winter, Nicolas' younger brother followed the group during some of the episodes. He is qualified to fly drones, which are pieces of equipment that let you get up

Cap sur les Dolomites en Italie pour le tournage de l'épisode « Plan D ».

Heading for the Dolomites in Italy to shoot the episode 'Plan D'.

► 'DERBY BON APPÉTIT' IN LES MENUIRES



Three years ago, the trio launched the 'Derby Bon Appétit' in Les Menuires. Every year, the event offers 'Bon Appétit' followers the chance to meet the riders. The Derby is open to everyone, from amateurs to competitors. On the menu at the end of March 2017: Derby on La Masse, slalom, concert and entertainment. A cracking event that can be enjoyed with both friends and family...

More info: www.bonappetitski.com

high to capture the best views, without needing the infrastructure associated with larger productions. Every film shoot lasts about a week. At the end of each day, Nicolas chooses the best moments. The trio then select ten minutes from the 2 to 3 hours of footage, before writing and recording the voiceover with "a Savoyard accent and some choice uses of vocabulary," says Fabien. The rest is immediately recorded, without any understudies.

The 'Bon Appétit' team already has six seasons under its belt. In 2013, the trio won 'Best Web Series' at the iF3 International Freeski Film Festival in Annecy. It was a real honour as this event is the ski world's equivalent to the Cannes Film Festival and features productions from around the world. The trio hope to retain their unusual creativity, particularly when it comes to choosing theme ideas. In spring they headed to Iceland with skier Victor Muffat-Jeandet and shot a longer episode for season seven (approx. 30 minutes). ■

les Saints Pères

BRASSERIE - PIZZERIA



Terrasse Plein Sud

Les Saints Pères
Galerie pécelet - Val Thorens

+33 4 79 00 02 92

www.lesaintsperes-valthorens.fr

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.

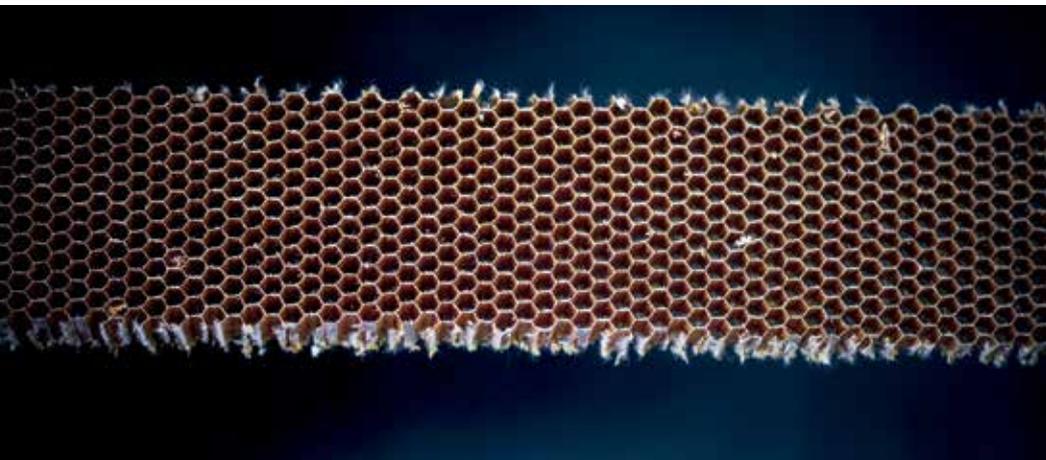
O bjet industriel ou artisanal. Produit de luxe incrusté de diamants ou produit de masse pour grand public. Paire pour coupe du monde ou paire pour débutant. Engin de piste, de freeride, de fond, de freestyle, de randonnée. À chaque pratique et à chaque public correspondent un ski, un décor et une taille. 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.

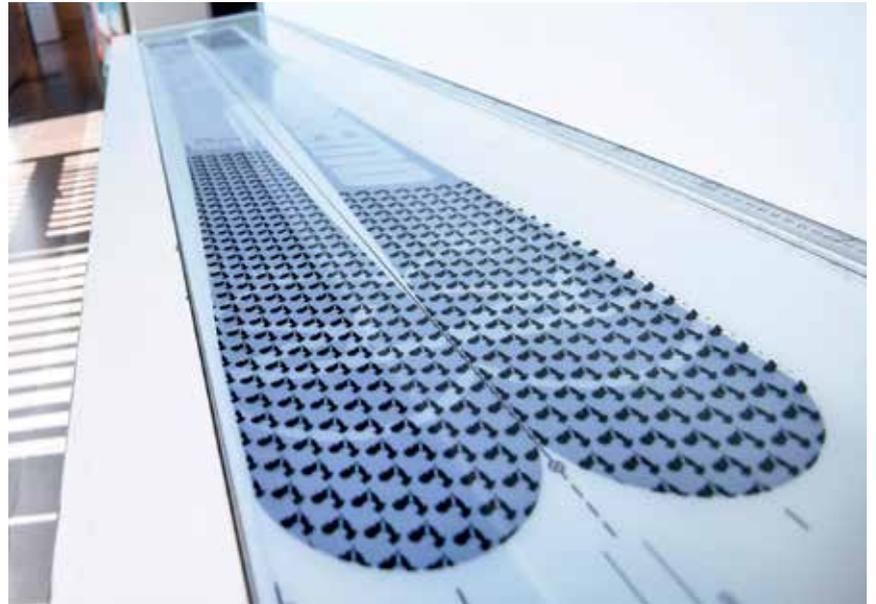
3- IMAGINE-MOI UN PROTOTYPE

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...



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.

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.

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... ■

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

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. >>>



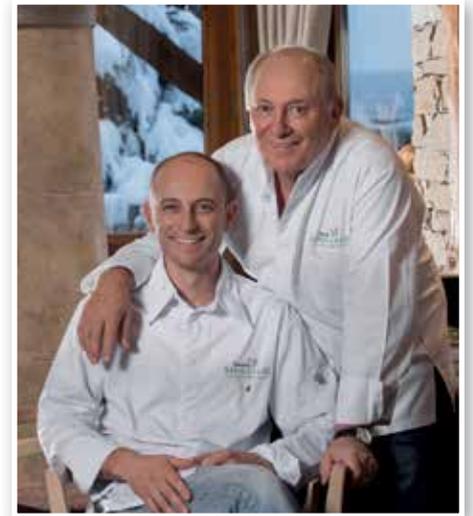
René & Maxime
Meilleur



LA BOUITTE

3 étoiles
au guide Michelin

*Une première historique
pour un restaurant
en Savoie*



**Fêtant ses 40 ans,
La Bouitte donne
plus de confort à ses hôtes
et s'embellit :**

hôtel**** Relais & Châteaux, suites,
salons, Spa de montagne, restaurant,
terrasse.

Soirées œnologiques

15/12/2016	Guigal
18/01/2017	Antinori
07/02/2017	Weinbach
15/03/2017	Solitude
12/04/2017	Ferret-Château des Jacques



Hameau de Saint-Marcel
73440 Saint-Martin de Belleville
Tél. 04 79 08 96 77
www.la-bouitte.com



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... ■



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





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*



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*



SUIVEZ LA PISTE DE PROS DE L'IMMOBILIER...

*Let the professionals
guide the way...*

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 Valleys' 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 Valleys could overwhelm and actually put people off. Many believe that only good skiers can 'do the 3 Valleys'. 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 Valleys 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 Valleys still remains the largest ski area in the world. Explore it this winter with our 3D mobile app! ■



+ TRANSACTION
Sale service

+ SYNDIC
Co-ownership management

+ LOCATION DE VACANCES
Holiday rental

+ CONCIERGERIE
ET SERVICES
PROPRIÉTAIRES
Conciergerie & homeowner
services

+ GESTION
Management service

LES Menuires

Saint Martin

Le plus grand domaine skiable du monde

Les 3 Vallées

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

Bureaux / Offices

La Croisette - 73440 LES MENUIRES / Place de la Mairie - 73440 ST MARTIN DE BELLEVILLE

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 1 000 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 >>>

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.



« 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 >>>

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".

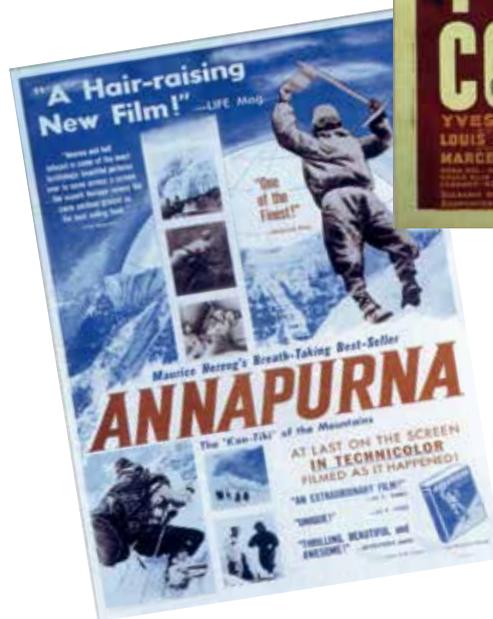
GRANDES ALPES PRIVATE HOTEL & SPA - BP 1 - RUE DE L'ÉGLISE - 73120 COURCHEVEL 1850 - FRANCE **PHONE +33 (0)4 79 00 00 00**
c o n t a c t @ g r a n d e s a l p e s . c o m - w w w . g r a n d e s a l p e s . c o m



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.

AGENCE DES BELLEVILLE 3 VALLÉES IMMOBILIER



Pionnière de l'immobilier aux Menuires, l'Agence des Belleville a fait preuve d'audace et de créativité pour accompagner le développement des stations de Saint-Martin de-Belleville, des Menuires et Val Thorens. Toujours précurseurs, nous cultivons depuis 1968 notre savoir-faire et notre authenticité au service de nos propriétaires et de nos clients.

One of the first estate agents in Les Menuires, the Agence des Belleville has used its forward-thinking and creativity to contribute to the development of Saint-Martin de-Belleville, Les Menuires and Val Thorens. We have been developing our expertise and dependability since 1968 in order to better support our owners and clients.

LOCATION - TRANSACTIONS - CONCIERGERIE - SYNDIC

**+33(0) 4 79 00 61 13 / info@agence-des-belleville.com
www.3valleesimmobilier.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



LA FOLIE DOUCE VAL THORENS

GASTRONOMIE & MUSIQUE AU SOMMET

FINE FOOD & MUSIC
ON TOP OF THE WORLD

LA FOLIE DOUCE
OUVERT DE 9H À 17H
OPEN FROM 9AM TO 5PM



LA FRUITIERE
OUVERT DE 12H À 15H30
OPEN FROM 12PM TO 3.30PM

ACCÈS :
À L'ARRIVÉE DES TÉLÉSIÈGES
LE PLEIN SUD / LES PIONNIERS

RÉSERVATION LA FRUITIÈRE / VIP
LA FOLIE DOUCE : +33 4 79 00 04 27

www.lafoliedouce-valthorens.com

@foliedouce_vt

@foliedoucevt



La Folie Douce Val Thorens Officiel



#LaFolieDouceVT



Aurélie Rey, l'art aux multiples facettes



Enfant du pays, Aurélie Rey a trouvé sa voie et sa voix dans la peinture. Cet art lui a ouvert les portes de la décoration et de l'architecture d'intérieur.

Pleine d'énergie, Aurélie Rey prend la vie à bras-le-corps. Comme tous ici, elle a fait de la compétition, version snowboard. Comme tous, elle exerce comme monitrice de ski. Comme tous, elle est partie pour ses études se confronter à l'étranger. Avant de revenir! « *Val Thorens, soit l'on déteste, soit l'on est attaché. C'est un bijou!* » confie cette femme aux yeux clairs. Dans cette station, pas si simple de faire son trou en étant la fille de Camille Rey. Elle est fière de son père, l'un des pionniers de la création de Val Tho. « *Il a eu un beau parcours en partant de rien, à garder petit les vaches. Il est arrivé sur un terrain vierge et a travaillé pour faire sortir le domaine. Mes parents m'ont inculqué d'être visionnaire. Mon père a été guide, le Graal, un métier qui me fait rêver. Je tente d'emprunter mon propre parcours. À Val Thorens, la place est totalement ouverte aux femmes.* »

LE DÉCLIC DE L'ÉMOTION

Devant sa fenêtre, le village, les pistes et les cimes environnantes s'étalent. La lumière change au fil des heures. Le soleil miroite. Les nuages jouent à saute-mouton. La palette des couleurs du blanc tourne au sombre jusqu'au gris Cayenne. Les Aiguilles des Saints Pères dressent leurs parois déchiquetées. En les

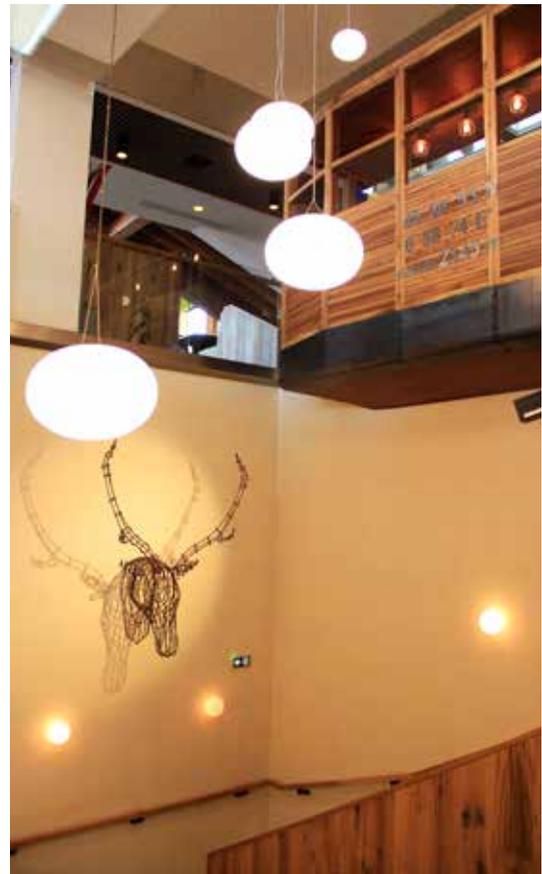
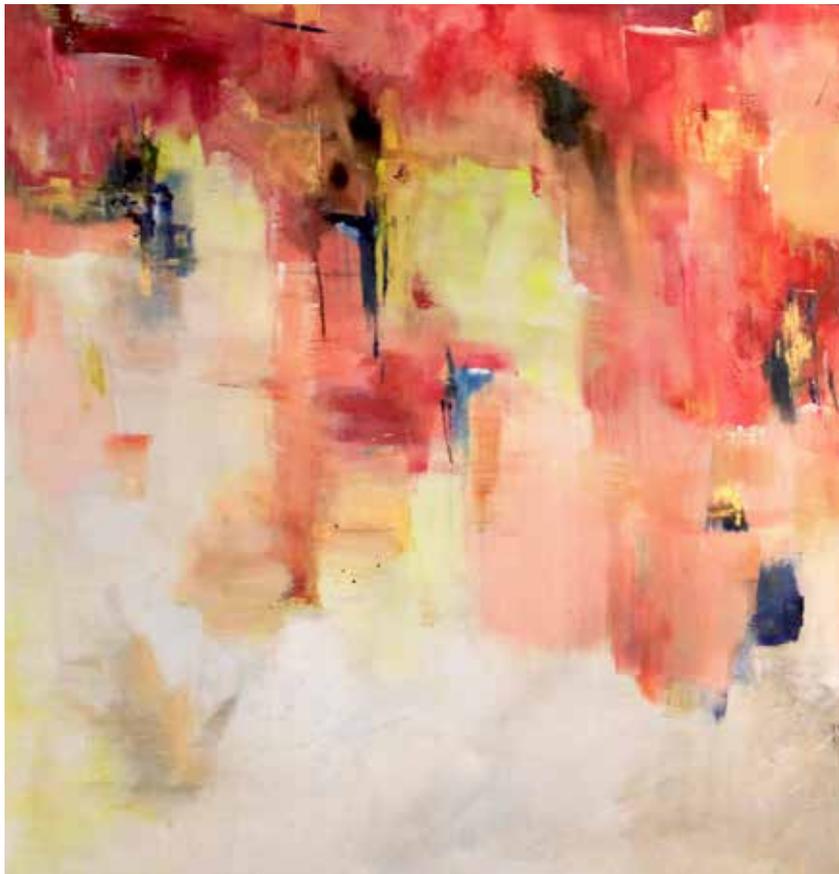
observant, Aurélie pense à son père, le premier à avoir gravi cette face escarpée. Les skieurs glissent sur les pentes enneigées, s'étirant dans la profondeur.

Avant d'accéder à la peinture, elle a repris le restaurant d'altitude paternel, mais toujours en cherchant un sens, en cherchant ailleurs. « *Une petite voix en moi me parlait d'art, se souvient-elle. Je voulais m'orienter vers la poterie, terrorisée que j'étais par la feuille blanche, par le dessin.* » Le déclic avec la peinture, Aurélie le doit à l'artiste Nanou T'Orch qui lui fait aborder les couleurs par l'angle de l'émotion, sans lui imposer au départ de contraintes techniques. Elle découvre l'acrylique, l'aquarelle viendra plus tard. Ses tableaux s'ornent de montagnes, de visages d'ici ou d'ailleurs, marqués par l'existence, arborant des racines. La peinture s'est conciliée avec le restaurant, ses toiles s'accrochant aux cimaises jusqu'au moment où tout s'enchaîne. Elle ne gardera que l'art, sa passion.

L'ALCHIMIE DES COULEURS

Chaque jour, hiver comme été, elle arpente la montagne. Des longues promenades où elle se gorge de cet univers minéral. Aurélie Rey prend le temps de contempler, d'observer, >>>

Avec Stéphanie Gorini, Aurélie Rey a œuvré en duo pour la décoration de l'hôtel Pashmina. Aurélie Rey worked with Stéphanie Gorini on the décor for the Pashmina hotel.



Entre peinture et décoration d'intérieur, Aurélie Rey a trouvé son équilibre, même si ces deux activités résonnent sur des rythmes différents.

»»» d'accorder sa respiration à la nature, puissante. « *La montagne me surprend toujours. Elle est forte, elle est belle, même avec ce côté horrible, ce danger constant qui peut ôter des vies. Elle est changeante, si douce et si dure, si hostile. C'est pour cela que je ne me lasse jamais de la regarder.* » Derrière sa toile, cette Savoyarde se laisse prendre par la magie, l'alchimie même qui la lie à ces paysages avec ses tubes de gouache. Son inspiration l'emmène surfer sur des vibrations fortes. « *C'est le pinceau qui me guide. Selon l'humeur du jour, je pose sur ma palette cinq ou six couleurs qui m'entraînent. Il me reste à lâcher prise. La peinture m'emmène, m'éloignant ou pas de ce que je vois.* » Avec ses tableaux, Aurélie fait vivre la montagne autrement.

« J'AI JUSTE VÉCU MA VIE »

En quête de défis, de projets, cette femme énergique s'abandonne, plante des jalons, favorise les rencontres. De la peinture à la décoration d'intérieur, il n'y a eu qu'un pas. « *J'avais déjà entamé des cours pour rénover l'ambiance du restaurant familial* », souligne Aurélie Rey qui commence par réaliser un tableau pour chaque chambre de

l'hôtel du Koh-I Nor situé dans cette plus haute station d'Europe. De fil en aiguille, Cédric et Stéphanie Gorini lui demandent d'entreprendre la décoration intérieure de leur nouvel établissement au bord des pistes, l'hôtel Pashmina. « *Imaginer un lieu, un endroit où les gens se sentent bien, quelque chose qui soit fonctionnel, m'a stimulé.* » Certes, cette carte blanche l'interpelle. « *C'était vertigineux comme expérience ! Je souhaitais respecter le profil des propriétaires.* » Des croquis, de la recherche de matières, du bricolage, Aurélie Rey s'en est donné à cœur joie, mixant les tissus, les espaces, les objets insolites, les œuvres d'art, les siennes ou celles d'autres artistes. « *J'y ai mis toute mon âme !* » Humble, sereine, toujours en mouvement, Aurélie Rey poursuit sa trace, à toujours entrevoir de nouveaux chemins. « *Je n'ai pas d'objectif, j'essaie juste de ne pas gaspiller ma vie. Je l'ai juste vécue.* » ■

Texte & photos : Muguette Berment



UNITED VAL THORENS, UNE STATION POUR OSER

À peine quarante ans d'existence pour la station, au sommet du domaine skiable des Trois Vallées ! Le passé et l'histoire sont beaucoup moins ancrés qu'à Saint-Martin-de-Belleville et ses hameaux centenaires ou aux Menuires, son aînée d'une dizaine d'années. Pour Aurélie Rey, Val Thorens est porteuse d'une énergie différente. « Ici, tout s'est créé par le travail, à la valeur des mains. J'y suis sensible. » Elle évoque encore son père, Camille, son ouverture d'esprit, sa capacité à être visionnaire, audacieux, à gravir les échelons un par un. « Mes grands-parents, eux, ne croyaient pas à la station. »

À l'aube de ce nouveau siècle, cette propension à oser, à risquer, à entreprendre est toujours réelle. « Val Thorens est cosmopolite, innovante, dynamique. Elle incite à se lancer. Et si l'on se retrousse les manches, on y arrive ! affirme Aurélie Rey. Pour celui qui a envie de travailler et de faire avancer la station dans le bon sens, les portes s'ouvrent de suite. Val Thorens, on la porte ! »



'UNITED VAL THORENS'; A RESORT FOR RISK-TAKING

This resort, at the top of the Three Valleys, is barely forty years old! It has much less history than Saint-Martin-de-Belleville and its ancient hamlets, and than Les Menuires which is 10 years older. But for Aurélie Rey Val Thorens carries a different energy. "Everything has been created here through hard graft. I'm very aware of this." She talks of her father, Camille: his openness, his ability to be visionary, daring, and to climb the ladder one step at a time. "My grandparents did not believe in the resort."

Nowadays, this predisposition to take risks, to dare, to embark on a project is still present. "Val Thorens is cosmopolitan, innovative and dynamic. It encourages people to have a go. And if we roll up our sleeves, we succeed!" says Aurélie Rey. "For those who want to work and push the resort in the right direction, doors open immediately."

Aurélie Rey a mixé les tissus, les espaces, les objets insolites et les œuvres d'art.

Aurèlie Rey combined fabrics, spaces, unusual objects and works of art.



Aurélie Rey

multi-faceted art

Painting provided a voice and career for local girl, Aurélie Rey. Her art then led her to interior design and architecture.

Bursting with energy, Aurélie Rey embraces life to the full. Like many around here, she used to compete (as a snowboarder). Like many, she worked as a ski instructor. Like many, she went away to study... and then came back! *“Val Thorens: you either love it or hate it. It’s a gem!”* she explains. As Camille Rey’s daughter, it wasn’t easy to make her own mark in the resort. She is proud of her father - one of the pioneers behind the creation of VT. *“He etched out a successful career despite having started from nothing, keeping cows as a child. He came up to this untouched area and worked to develop it. My parents taught me to be visionary. My father was a guide: the Holy Grail, and to me an inspiring profession. I’ve had a go at creating my own career path. Val Thorens is a place very much open to women.”*

AN EMOTIONAL TRIGGER

From her window the resort, slopes and mountain peaks unfold. The light changes over the day. The sun shimmers. Clouds float by. The palette of whites become darker, going to a sombre pepper grey. The jagged silhouette of the Aiguilles des Saints Pères rise up - looking out at them, Aurélie is reminded of her father, the first to climb their steep facade. Below, skiers slide down the snowy slopes, skiing off into the distance. Before painting, she ran her father’s mountain

restaurant, but was always searching for something more. *“A little voice within me pushed me towards art. I wanted to do pottery as I had a fear of a blank canvas, and of drawing.”* Aurélie owes her painting breakthrough to the artist Nanou T’Orch who inspired her to use colours from an emotional angle, without initially imposing technical constraints. She started with acrylics and later moved to watercolours. Her paintings are of mountains and of people, marked by their existence. At first she combined painting with her work in the restaurant; her work hung on picture rails until everything came together and she was able to fully focus on her passion: art.

THE ALCHEMY OF COLOUR

Each day, winter or summer, Aurélie Rey walks in the mountains. Long walks during which she devours the mineral world. She takes the time to contemplate, to observe and absorb the powers of nature. *“The mountains never cease to surprise me. They are strong and beautiful, even with their darker side – the constant dangers that can claim lives. They are so changeable, so sweet yet so harsh and hostile. That’s why I never get tired of looking out at them.”* Whilst working on a canvas, she lets the magic carry her; an alchemy that binds her with these landscapes through her tubes of gouache. Her inspiration leads her to surf some powerful vibrations. *“My paintbrush guides me.*

Depending on how I’m feeling, I put my chosen five or six colours onto my palette. I then just need to let myself go. Painting takes me to or away from what I see.” Aurélie brings the mountains to life in a different way with her paintings.

I JUST LIVE MY LIFE

Searching for challenges and projects, this energetic, determined woman creates milestones and seeks out new encounters. Going from painting to interior design was a simple step. *“I had already started taking classes to renovate the family restaurant,”* says Aurélie Rey who began by painting canvases for each of the bedrooms in Val Thorens’ Koh-I Nor hotel. One thing led to another and Cédric and Stéphanie Gorini asked her to take on the interior design of their new slope-side hotel, the Pashmina. *“Dreaming up a place; somewhere for people to feel good and something functional, inspired me.”* This kind of ‘carte blanche’ really spoke to her. *“It was a dizzy experience! I wanted to respect the owner’s profile.”* Sketches, researching materials, DIY, Aurélie Rey had a field day, combining fabrics, spaces, unusual objects, works of art (her own and those of other artists). *“I put my all into it!”* Humble, serene, always on the move, Aurélie Rey continues on her journey, continuously taking new paths. *“I don’t have a goal; I just try not to waste my life. I just live it.”* ■

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



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



DÉCOUVREZ LA GAMME RENAULT SPORT

- ★ MAITRISE & SÉCURITÉ
- ★ LOISIRS & ÉCOLE DE PILOTAGE
- ★ PRIVATISATION & EVENT

**RENAULT
SPORT**



Karting



SSV

6 décembre 2016 au
6 avril 2017

o.pignon@sainteloc.com
www.icedrivingvalthorens.com
+ 33 (0)788 612 534



2016-2017

hiver ÉVÉNEMENTS



Toute la saison

Dynafit Snow Leopard Track

Ski de randonnée le mercredi du 11 janvier au 12 avril - *Val Thorens*

Show VTT Trial

Les 19 et 26 décembre, 2 janvier, 6 et 20 février - *Saint-Martin*

Concerts gratuits

tous les mardis à 18h30 - *Église de Val Thorens*

Rendez-vous musicaux des Belleville

tous les jeudis à 18h30 - *Église de Saint-Martin*

Thursday Night Show

Spectacle pyrotechnique, les 29 décembre, 19 et 26 janvier, 2 février, 16 et 30 mars - *Les Menuires*

Descente aux flambeaux et feu d'artifice

Les 24 et 31 décembre puis les mercredis 8, 15 et 22 février - *Saint-Martin*

Promenades en télécabine, ski hors-piste et balades en raquette

Avec l'ESF, DVA park, Big Air Bag, moto neige, speed mountain, baptêmes de l'air en parapente - *Les Menuires*

Décembre 2016

■ 24 décembre Festivités de Noël – Val Thorens – Les Menuires – Saint-Martin

■ 31 décembre Festivités du Nouvel An

Janvier 2017

■ 09 > 12 janvier 17^e semaine des Vignerons – Les Menuires

■ 12 janvier Nouvel An russe sur le front de neige – Les Menuires

■ 12 > 13 janvier Coupes d'Europe de ski cross

Février 2017

■ 13 février Ice show, sculpture sur glace - Saint-Martin

■ 14 février Tournois des 6 Stations, rugby à 7 sur neige damée - Val Thorens

■ 17 février Ice show, sculpture sur glace - Saint-Martin

■ 23 février 20^e Trophée de l'Espoir - Les Menuires

■ 25 février > 03 Mars Carnaval Tho

Mars 2017

■ 12 mars Yéti Race, trail sur neige - Les Menuires

■ 20 > 23 mars 10^e édition Festival Tho, musique électro

■ 25 mars Derby Bon Appétit – Les Menuires

Avril 2017

■ 02 avril Les 3 Vallées Enduro, rallye à ski sur 8 stations

■ 17 > 22 avril 67^e Challenge des Moniteurs - Les Menuires

■ 19 avril Contest Fight Ski club, ski cross - Val Thorens

■ 22 avril > 01 mai Apothéose days, fête internationale de fin de saison - Val Thorens

Votre supermarché à la montagne

Your mountain supermarket



Sherpa de VAL THORENS
Centre Péclet

04 79 00 01 67

Ouvert 7/7 de 7h30 à 20h30



Sherpa.net

Suivez toute l'actualité
Sherpa sur Facebook



Boucherie / Traiteur

Butcher / Home-made dishes

Pain / Viennoiserie

Bread / Pastries

Pierre à griller,

Raclette, fondue

Raclette, fondue, grill stones

Livraison à domicile

Home delivery

sherpa

SUPERMARCHÉ

été 2017 ÉVÉNEMENTS



Mai 2017

■ 01 mai Fermeture de la station de Val Thorens

Juin 2017

■ Fin juin Montée en Alpage, Val Thorens

Juillet 2017

- 09-10 juillet Coupe du monde de VTT Trial
- 08 juillet Trois Vallées Addict Tour
- 13 juillet Bal populaire et feu d'artifice, Val Thorens
- 14 juillet Feu d'artifice et bal, Les Menuires
- fin juillet Fête de la bière artisanale, Saint-Martin-de-Belleville
- fin juillet Ronde des Belleville, voitures anciennes, Saint-Martin-de-Belleville
- 23 juillet La Bourgui, course cyclosportive entre Saint-Martin et Les Menuires
- 28-30 juillet Coupe du monde de VTT Trial

Août

- 9 août Festival des Sosies, Val Thorens
- 4-11 août VT Summit Games
- 15 août Fête du 15 août, Saint-Martin-de-Belleville

Tout l'été

Remontées mécaniques de la Vallée des Belleville pour les piétons et VTT (sauf TF Caron pour les VTT)
 Randonnée sur 50 itinéraires balisés
 Escalade, via ferrata, canyoning... avec le Bureau des Guides
 Parcs aventures aériens aux Menuires et à Val Thorens
 Pêche en torrents et lacs d'altitude
 Fun Parks pour les moins de 12 ans
 Paintball aux Menuires
 Balades à dos d'âne tous les jours au Menuires
 Aqua-spas des centres sportifs
 Tournois chaque semaine de tir à l'arc, tennis, squash, badminton, ping-pong, volley-ball, football, street basket...
 Mais aussi parapente, ULM, rafting, mini-golf, quad, buggy, moto, VTT...

À tester

Speedmountain, piste de luge sur rail aux Menuires
 Les cours de cuisine avec un chef étoilé : Jean Sulpice (Val Thorens) ou René et Maxime Meilleur (Saint-Martin)
 L'atelier d'art et de loisirs créatifs à Saint-Martin-de-Belleville
 « Petite scène entre amis », scène ouverte à tous les artistes, Les Menuires et Val Thorens

À visiter

Le musée de Saint-Martin-de-Belleville
 Le Sanctuaire Notre Dame de la Vie et l'église de Saint-Martin (visites guidées)
 Le chalet d'alpage « Chez Pépé Nicolas », entre les Menuires et Val Thorens
 La chèvrerie du hameau de Villaranger
 Le moulin de Burdin à Saint-Martin-de-Belleville

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



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



ALTUS Русский

- 98 Жан Сюльпис, звёзды Мишлен для диких растений
- 100 Поглощающий веб-сериал : Приятного аппетита !
- 102 Секрет производства
- 104 Три Долины, Лыжная мечта
- 105 Альпы на экране
- 106 Орели Рей, многогранное искусство

Жан Сюльпис, звёзды Мишлен для диких растений



Жан Сюльпис вырос на природе, над посёлком Ля Мот Серволекс, недалеко Шамбери. Родители - рестораторы, с раннего детства привили любовь ко вкусам, к традиционной кухне и страсть к этой замечательной профессии.

«Я никогда себе не представлял заниматься чем-то другим. Я выбрал мой путь в достаточно раннем возрасте, для меня это было очевидно. После нескольких лет работы, как помощник шеф-повара в Оберж Лямартин в Бурже дю Ляк, я начал работать с Марком Вера. Однажды я увидел репортаж о нём и мне захотелось с ним работать. Я полностью находил себя в его атипичной кухне, приближенной к природе, с дикими растениями, цветами, традиционной савойской продукции. В моей карьере эта встреча стала решающей и я проработал с ним пять лет».

Эмульсированные соки, бульоны, настойки из диких растений - это кулинарный мир Жана Сюльпис, а горы стали его садом. Как только он находит время, шеф любит гулять по альпийским пастбищам долины Бельвиль, где он собирает ароматные растения для своих блюд. « Горная флора чрезвычайно разнообразна, это настоящее богатство! Раньше растения использовали, как лечебные средства. Многие поколения поваров избегали их. Я больше интересуюсь вкусовыми качествами растений, чем их лечебными свойствами, хотя

признаю, что истинная роль шеф-повара - это предлагать вкусную и здоровую пищу. Я люблю играть с текстурами, ароматами, сочетаниями различных продуктов, в зависимости от сезона. Например, ваниль и щавель создают удивительную гармонию, тмин обыкновенный (или полевой анис) и черника сочетаются замечательно».

Удивительная, деликатная, утончённая и гармоничная, иногда почти женская кухня Жана Сюльпис гордо превозносит кулинарные традиции Савойи. «Две звезды Мишлен - это настоящий трамплин, имидж, уверенность, а также возможность привлечь гастрономов, которые может быть никогда бы и не приехали в Валь Торенс. Эти награды помогают выставить в полном свете местную продукцию, которую я так люблю».

Для Жана Сюльпис кухня - это прежде всего обмен. Он один из титулованных шеф-поваров, который ежедневно готовит обеды для детей детского сада Валь Торенс. Инициатива, которая близка его сердцу, ведь эти малыши - завтрашние гастрономы... ■

Ресторан Жан Сюльпис,
Резиденция Оксалис,
Валь Торенс Thorens,
04 79 40 00 71

Élue pour la troisième fois meilleure station de ski du monde

Voted best ski resort in the world for the 3rd time running



Station ouverte en continu du **26 Novembre 2016 au 1^{er} Mai 2017**



Val Thorens

Les 3 vallées

INFORMATION & RÉSERVATION

www.valthorens.com | reserver@valthorens.com | +33 (0)4 79 00 01 06

Поглощающий веб-сериал : Приятного аппетита !



Каждой зимой всё больше и больше пользователей интернета тщательно следят за похождениями Виктора Галюшо, Фабьена Майерхофера и Николя Фабре – команды веб-сериала « Приятного аппетита ». Вот уже шесть сезонов, как трое друзей из долины Бельвиль делятся своими приключениями в оригинальных телеэпизодах.

Фабьен Майерхофер и Виктор Галюшо – профессиональные лыжники уже более десяти лет. От снятого в Японии в 2009 году фильма, который так никогда и не вышел на экраны, они опубликовали эпизоды на сайте Skipass.com. Во время этих съёмок, трое друзей поняли, что их команда функционирует отлично : Фабьен и Виктор на лыжах, Николя – с камерой. В тот момент в интернете начинали развиваться веб-сериалы.

ЛЫЖНЫЕ СЪЁМКИ И НЕСТАНДАРТНЫЙ ТОН - ВОТ ОТЛИЧНЫЙ РЕЦЕПТ !

« Нашей целью было делать видео, понятные и страстным лыжникам и простым любителям покататься, все фильмы снимались в Европе... Наше преимущество – это то, что мы не принимаем себя всерьёз! », - объясняет Фабьен Майерхофер. В каждом эпизоде присутствуют красивые видео катания, но три товарища также любят снимать закулисные сцены, всегда в нестандартном тоне. Откровенные и причудливые диалоги – вот атмосфера Приятного аппетита.

ЗА КУЛИСАМИ

До начала зимы ребята собираются и выбирают около пятнадцати идей эпизодов на тему определённой местности или приглашённого гостя. Каждый эпизод придерживается одной идее, одной тематике. Например, прошлой зимой они создали свой собственный курорт благодаря переносному бугелю. Иногда идеей могут стать

воспоминания о фильме или телепередаче. Для каждого эпизода приглашённые участники выбираются по их чувству юмора и принимают участие в создании сценария. Например, Виктор и Фабьен попробовали лыжный балет с гидом Седриком Гран, который участвовал в Олимпийских Играх Альбервиля в 1992 году по данной дисциплине.

Для съёмок команда остаётся в ограниченном составе. Николя Фабре снимает на полупрофессиональную камеру. Виктор и Фабьен снимают на камеру типа GoPro для кадров «вид изнутри». Их сопровождает фотограф, который перемещается на туринговых лыжах.

Каждая съёмка длится около недели. В конечном результате из 2-3-х часовой ленты ребята выбирают десяток минут, для которых отдельно придумывают и записывают комментарии с « савойским акцентом и странными выражениями », как говорит Фабьен. Остальные реплики записывают в момент съёмки, без дубляжа. Команда Приятного аппетита насчитывает уже шесть сезонов работы. В 2013 году, трио завоевало звание «Лучшего веб-сериала» на фестивале фильмов о фрирайде (IF3 International Freeski Film Festival) в городе Анси. Почётная награда для фестиваля, который приравняется к фестивалю в Каннах в категории фильмов про лыжи, в котором участвуют съёмочные группы со всех уголков мира. ■

ДЕРБИ ПРИЯТНОГО АППЕТИТА В ЛЕ-МЕНЮИР

Три года назад ребята организовали «Дерби Приятного аппетита» на французском курорте Ле-Менюир. И теперь каждый год это событие стало поводом для поклонников сериала встретиться с командой. Дерби открыт для всех : для любителей и для профессиональных лыжников. В конце марта 2017 года в программе : Дерби на склонах вершины Ля Масс, слалом, концерт и другие развлечения. Настоящее удовольствие, разделить с друзьями или с семьёй...

Информация на сайте :
www.bonappetitski.com

YETI[®]

RACE TOUR

TRAIL À OBSTACLES PAR ÉQUIPE DE 2



LES MENUIRES 12.03.2017



Partenaires Majeurs



Partenaire Engagé



Partenaires Médias

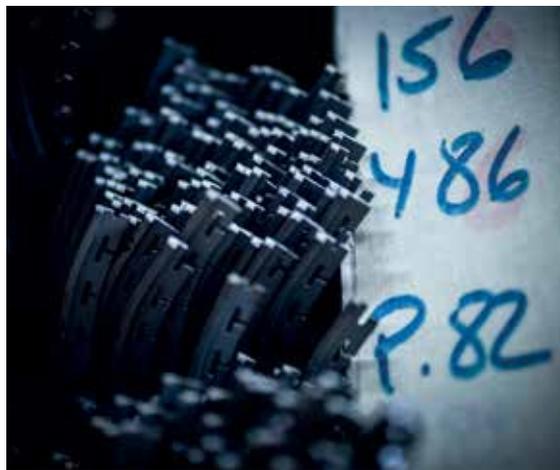


LA CHAÎNE DES SPORTS D'OUTDOOR



LE SOUV. DANCEFLOOR

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 удостоверится, 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. ■

PHARRELL
WILLIAMS
VIANNEY
KATY PERRY
FRERO DELA WEGA
TWENTY ONE PILOTS
THE CHAINSMOKERS
BRUNO MARS
SAM SMITH
JULIEN DORE
SIA
PEPPERSHOT CHILI
MUSE
COLDPLAY
CHARLIE PUTH
KINGS
U2
KAVINSKY
DOFT PUNK
ROBBIE WILLIAMS
NIRVANA
LENNY KRAVITZ
RADIOHEAD
CHRISTINE AND THE QUEENS
THE AVENER
SINKIN PARK
MIKA
SYNAPSON
ADELE

RADIO
POP ROCK ELECTRO
101.0

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. ■



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 восьмьютысячником, а здание мэрии посёлка Лез Уш играет роль Посольства Непала... В 2016 году Шамони превращается в высотную киностудию. Это не первый шелчок 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 съёмки 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 Анконина. *«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 лет 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»*. ■

Орели Рей, многогранное искусство

Родом из Валь Торанса, Орели Рей нашла свой путь в изобразительном искусстве, и затем в декорации и архитектуре интерьера.



Орели Рей идёт по жизни с неутомимой энергией. Как и все здесь, она была спортсменкой и участвовала в соревнованиях по сноуборду. Как и все, она инструктор по лыжам. Как и все, часть своего образования она получила за рубежом. Чтобы затем вернуться! « На этом курорте не так просто найти своё место, будучи дочерью Камия Рей ». Она гордится своим отцом, одним из основателей курорта Валь Торанс. *«Он начал с чистого листа и тяжело трудился, чтобы создать курорт. Мои родители с детства привили мне желание быть дальновидной. Я пробую найти мой собственный путь. В Валь Торансе женщинам открыты все двери».*

ЭМОЦИОНАЛЬНЫЙ ПЕРЕЛОМ

До занятия живописью, Орели взяла в управление отцовский высотный ресторан, но не переставала искать что-то другое. *«Как будто внутренний голос говорил мне об искусстве»*, - вспоминает она. *« Я хотела попробовать себя в керамике, до такой степени я боялась белого листа, рисунка».* Перелом в отношении к живописи произошёл благодаря художнице Нану Торк, которая научила её эмоциональному подходу к краскам, не говоря о технике рисунка. Орели открывает для себя акриловые краски, к акварели она придёт позже. Её картины украшают горы, лица, отмеченные существованием. Живопись и ресторан занимают всё её время, до тех пор, пока всё не изменится и её основным занятием станет искусство.

АЛХИМИЯ КРАСОК

Каждый день, зимой и летом, Орели ходит в горы. Длинные прогулки, во время которых она пропитывается духом этого минерального мира. Орели Рей находит время любоваться, наблюдать за природой, настраивать на неё своё дыхание. Перед своими полотнами она поддается магии, алхимии гуаши и пейзажей. В картинах Орели представляет горы в ином свете.

« Я ЖИВУ СВОЮ ЖИЗНЬ ПОЛНОЦЕННО »

От живописи до декорации интерьера был только один шаг. *«Я записалась на курсы по декорации, чтобы обновить атмосферу в семейном ресторане»*, - рассказывает Орели Рей, которая начинает с реализации картин для каждого из номеров отеля Кох-И Нор, расположенного на самом высокогорном курорте Европы. Затем, Седрик и Стефани Горини просят её создать декорацию интерьера их нового отеля Пашмина. *«Необходимость придумать место, где люди будут уютно себя чувствовать, продумать его функциональность, дало мне стимул».* Эскизы, поиск материалов, Орели Рей с головой окунается в творческую работу, смешивая ткани, объёмы, необычные предметы, произведения искусства, свои и других артистов. *«У меня нет определённой цели, я просто стараюсь провести свою жизнь не даром. Я её живу полноценно».* ■

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



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 : Fran chir 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.orient.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.**