

ALTUS

VERBIER



www.altus-magazines.com





moncler.com



**YOUR SAFETY,
COMFORT AND PRIVACY
IS OUR MISSION.**

**AIRPORT SION
1950 SION
SWITZERLAND**

**TEL: (24/7) +4179 644 49 94
EMAIL: OFFICE@EAGLEEXPRESS.CH
WEB: WWW.EAGLEEXPRESS.CH**



THE NEW STANDARD IN AVIATION

COMMERCIAL CHARTER FLIGHTS AND
AIRCRAFT MANAGEMENT



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 Espace Premium 

Altus is published by the firm Espace Premium

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



*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
VERBIER

HIVER 2017 - N° 12



Retrouvez ALTUS
sur votre mobile.

www.altus-magazines.com

DIRECTION

Directeur de la publication

Alain Poncet
alain@espacepremium.com

Directeur d'édition

Roland Claude Durand-Terrasson
roland@espacepremium.com

RÉDACTION

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

Ont collaboré à ce numéro :

Sylvie Piaget Martinotti, Marie-Stéphane Guy, Hélène Patriarca, Lucy Paltz, Laurent Gannaz, Roland Claude Durand-Terrasson, Matilda Scott, Jessica Jackson, Régine Ferrandis

PHOTOS

Couverture : Sébastien Albert

Sébastien Albert, Jérémy Bernard, Thomas Roulin, David Machet, Thibaud Durand, Alain Pol, Sindy Thomas, Fabrice Beauvois/OT Val d'Isère, État du Valais/François Perraudin, TVSB/Monica Dalmasso, Verbier Promotion, Nicolas Brodard, Verbierbikepark, www.sepiphot.com, Valais Wallis Promotion, Valais Wallis Promotion/Christian Perret, C. Mazzola, Intégrale du Rogneux, TVSB/Serge-Alain Simasotchi, Audrey Laurent, Gilles Marquis, Freerideworldtour, geraldinefasnacht.com, Pierre-Michel Dellesert, D. Carlier/Verbier Promotion, Verbierbikepark/H. Spitznagel, Sporting Photo, Alpimages

Cahier shooting mode :

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

RÉGIE PUBLICITAIRE

Audrey Galas : +41 (0) 79 197 47 53
audrey@espacepremium.com

Direction commerciale et internationale
+ 33 (0) 4 79 60 42 45 / + 33 (0) 6 80 91 88 15
alain@espacepremium.com

Pages shopping et shooting mode :

Anne-Sophie Jacquin
annesophie@grandsespaces.net

FABRICATION

Création graphique : Estelle Pardon
estelle@grandsespaces.net

Distribution : May taxi

Imprimerie Ferréol

ÉDITEUR

ESPACE
— PREMIUM —

Espace Premium Sàrl
C/O FE SA - chemin de la Poste 6
1937 Orsières
www.espacepremium.com
info@espacepremium.com

SARL au capital de 20000 CHF - Décembre 2016





FASHION-TREKKING-OUTDOORS

NEPA Store

206, rue du Dr PACCARD 74400 Chamonix Mont-Blanc



Sommaire *Contents*

10

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Verbier
The latest news of Verbier

24

SHOPPING

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

30

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

40

AVENTURE / ADVENTURE

Les frères Falquet, surnommés Huck and Chuck, se sont taillé un nom sur la toile avec leurs films de glisse décalés, créatifs et iconoclastes. Rencontre.
The Falquet brothers, AKA Chuck and Huck, have carved a name for themselves on the internet with their crazy, creative and iconoclastic snow-based antics.

46

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.

54

ARCHITECTURE

L'entreprise briançonnaise de compagnons Chalets Bayrou exporte son savoir-faire en Suisse comme à Megève. Découvrez des constructions uniques et des rénovations admirables.
Company from Briançon, 'Chalet Bayrou' has taken its savoir-faire to Switzerland and Megève. Unique building projects and wonderful renovations.





62

TRADITION

L'horlogerie valaisanne se distingue grâce à des entreprises à la pointe, technologiques et innovantes. Radioscopie d'une économie discrète mais dynamique. *Valais watchmaking distinguishes itself through its local companies which are at the forefront of technology and innovation. We take a look into this discreet but buoyant economy.*

68

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.*

78

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.*

86

AGENDA / EVENTS DIARY

Les événements incontournables de l'hiver et de l'été !
Great winter and summer events

88

GUIDE

Le guide des restaurants d'Altus Verbier
Altus Verbier's guide to restaurants



LE TRAIL VERBIER SAINT-BERNARD REPLANTE DES AROLES

Les membres de l'association « Les trailers Verbier Saint-Bernard » ainsi que des habitants de La Fouly ont replanté durant l'automne 14 pins d'arole sur le parcours du trail, à La Fouly, dans le Val Ferret suisse. Emblématiques de l'Alpe, ces arbres véhiculent en effet des valeurs proches de celles cultivées par les coureurs : dépassement, longévité, résistance... Associé à la démarche écosport de Swisssolympic depuis 2015, le comité veut aujourd'hui élargir l'initiative aux milliers de coureurs du TVSB qui ont emprunté ses sentiers depuis 2009.

En 2017, les courses se dérouleront du 7 au 9 juillet, avec un programme pour tous les niveaux : l'X-Alpine, épreuve reine (111 km pour 8 400 m de dénivelée positive), en relais ou en solo ; la Traversée (61 km et 4 100 m D+), la Liddes-Verbier, 29 km pour 2 500 m positif ainsi que l'X-Direct, montée sèche de 6 km pour 670 m positif entre Le Châble et Verbier.

The verbier saint-bernard trail replants swiss pines

The members of the 'Trailers Verbier Saint-Bernard' association, as well as the inhabitants of La Fouly, replanted 14 Swiss pines along the trail route in La Fouly this autumn. Emblematic of the Alps, these trees embody similar values to those shown by runners: tenacity, longevity, resistance... In association with the Swiss Olympic 'ecosport' scheme, the committee hopes to extend the initiative to the experience of the thousands of TVSB trail runners who have been using the paths since 2009.

In 2017, races will be held on the 7th to 9th July, with something for all levels: The X-Alpine (111km with an 8,400m elevation gain), relay or solo; the 'Traversée' (61km with a 4,100m elevation gain); the 'Liddes-Verbier' (29km with a 2,500m elevation gain); and the 'X-Direct' (6km climb with a 670m elevation gain) between Le Châble and Verbier.

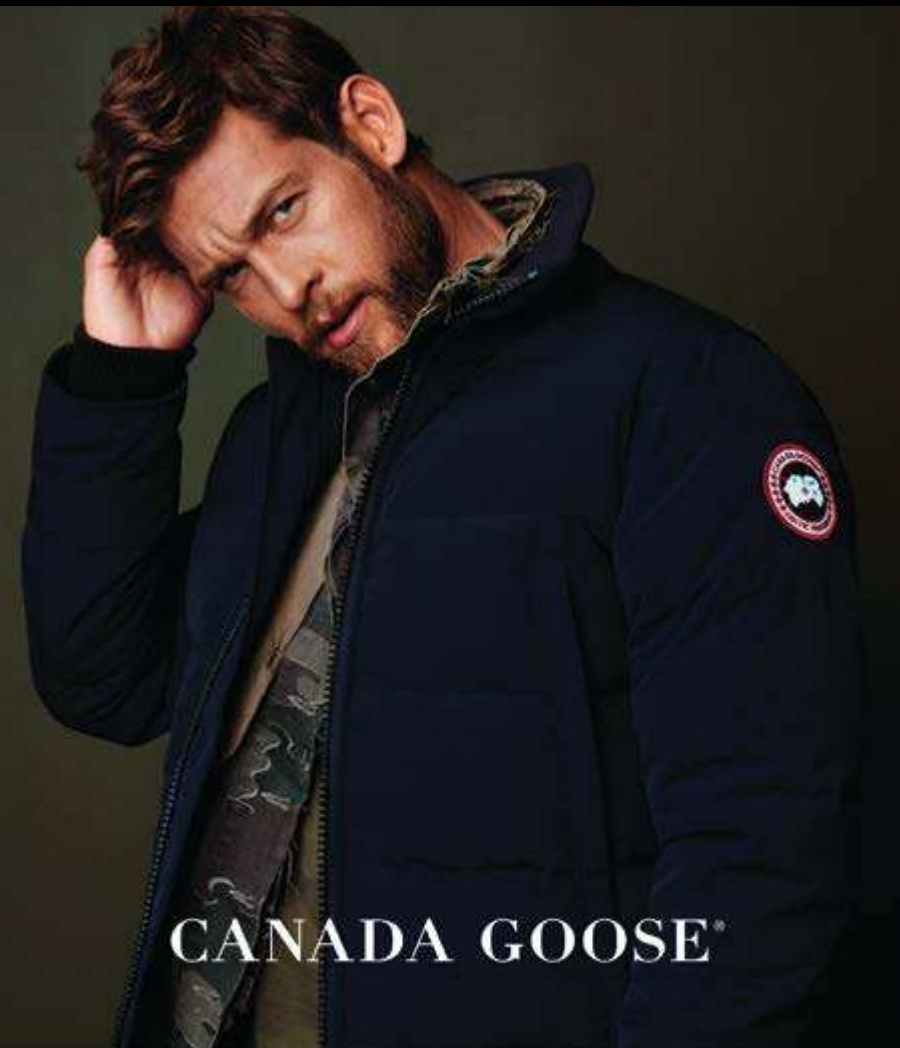
Infos et inscriptions / Information and registration: www.trailvsb.com



O'Bar

rue de la Poste 20
1936 Verbier

info et réservation
079 280 23 09



CANADA GOOSE®

get it at

Verbier **X**TREME
sports • ski • boutique

L'INSTALLATION CHAUX II FAIT PEAU NEUVE

Le télésiège quatre places à pinces fixes de Chaux II a été remplacé par une toute nouvelle installation à pinces débrayables six places à emprunter dès ce mois de décembre 2016. Situé à 2 200 mètres d'altitude et d'une longueur de 1 100 mètres, cet équipement mis en œuvre par le constructeur suisse Garaventa verra son débit horaire passer de 1 200 à 2 000 personnes. Plus de rapidité mais aussi plus de confort grâce notamment à un embarquement latéral facilité – la vitesse des sièges étant automatiquement modulée lors de leur arrivée en gare. Le taux de remplissage de ce télésiège pourra frôler 100 % de sa capacité nominale en période de haute fréquentation.

The chaux ii gets updated

The Chaux II's four-seater chairlift has been replaced by a brand new detachable six-seater chairlift which will be open from December 2016. Located at 2,200m in altitude and 1,100m long, this lift will be able to take up to 2,000 people an hour (800 more than before). More speed, but also more comfort, thanks to a boarding system that regulates the speed of the chairs as they come into the the station. It is expected to achieve close to 100% capacity during periods of high use.



UNE RÉSIDENCE TOURISTIQUE A LA TZOUMAZ

Téléverbier s'est associé avec la famille Burrus, son principal actionnaire, afin de lancer un projet d'envergure de lits chauds sur la commune de Rides et dans la station de la Tzoumaz, qui fait partie intégrante du domaine skiable de Verbier-4 Vallées. Construit par des entreprises de la région depuis le mois de mai 2015, le complexe sera en partie opérationnel au mois de décembre 2016. Les opérateurs ouvriront alors à la vente une première tranche de 45 logements sur un total, à terme, de 85 appartements répartis sur deux chalets, soit un total de 500 lits destinés à la location (les propriétaires, suisses ou étrangers, bénéficiant d'une jouissance de leur bien un certain nombre de semaines par an). Le complexe comprendra également un supermarché ainsi que divers commerces dont un bar à vins, un magasin de sport et une école de ski. Les premiers prix sont affichés à moins de 300 000 CHF.

A tourist residence in la tzoumaz

Téléverbier has partnered with the Burrus family, its main shareholder, to launch a large-scale project to create more beds in the resort of La Tzoumaz, which is part of the 'Verbier-4 Vallées' ski area. The complex will be partially open from December 2016. 45 of the planned 85 apartments, in 2 chalets (making a total of 500 beds to rent) will be put on the market. The owners (Swiss and foreign) can make personal use of their properties for a certain number of weeks each year. The complex will also include a supermarket and other businesses such as a wine bar, a sports shop and a ski school. Apartments start from under CHF 300,000.



AWAY SPA

ESCAPE DETOX

NOUVEAU CET HIVER !
LES SOINS LA PRAIRIE

NEW THIS WINTER!
LA PRAIRIE TREATMENTS

AWAY

W
VERBIER

RealFly

INDOOR SKYDIVING
CHUTE-LIBRE INDOOR
SION - VALAIS

Venez voler! - Let's Fly!

**UNE EXPÉRIENCE INOUBLIABLE
AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE**

POUR TOUS DE 5 À 99 ANS !

FROM 5 TO 99, EVERYONE IS WELCOME

45 MIN. DE/FROM VERBIER

À PARTIR DE
FROM
75.- CHF



📍 Route de la Drague 58 - 1950 Sion (Suisse/Switzerland)

☎ +41 27 322 92 92 ✉ info@realfly.ch

RÉSERVEZ VOS VOLS ET BONS-CADEAUX DÈS MAINTENANT SUR
BOOK YOUR FLIGHTS AND GIFT VOUCHERS ON

WWW.REALFLY.CH

LE VERBIER FESTIVAL ACCUEILLE UN NOUVEAU DIRECTEUR POUR SON ACADEMY

Depuis le 1^{er} décembre, Stephen McHolm est le nouveau directeur de la Verbier Festival Academy (VFA) et des projets spéciaux. Cet ancien directeur artistique du Concours international de piano Honens de Calgary a organisé un festival et des récitals annuels de musique de chambre et initié des programmes d'éducation musicale et de sensibilisation dans les communautés au Canada. Sa mutation n'est pas que le fruit du hasard, deux des trois derniers lauréats du Concours Honens étant d'anciens élèves de la Verbier Festival Academy ! Stephen McHolm remplace Christian Thompson qui travaillera à plein temps au sein de l'Orchestre national de Lyon. La prochaine édition du Verbier Festival aura lieu du 21 juillet au 6 août 2017.

The verbier festival gets a new director for its academy

From the 1st December, Stephen McHolm will take over as the new director for the Verbier Festival Academy (VFA) and special projects. Formerly the Artistic Director for the 'Calgary Honens International Piano Competition', he has organised annual chamber music recitals and a festival as well as initiating music education and awareness programmes in communities across Canada. This move is not down to chance; two of the last three winners of the Honens Competition had been students at the Verbier Festival Academy! Stephen McHolm replaces Christian Thompson who is to work full time with the Lyon National Orchestra. The next Verbier Festival will take place from the 21st July to 6th August 2017.



LE VERBIER IMPULSE, COCKTAIL MUSIQUE ET SKI

En avril 2016, pour sa première édition, le Verbier Impulse, festival alliant ski et musique, a marqué les esprits. Aux côtés des têtes d'affiche de la scène pop internationale et suisse (Charlie Winston, Texas, 77 Bombay Street et Stefanie Heinzmann), mêlés à quelques artistes du cru, les champions en herbe du ski et du ski cross se sont mesurés à des stars chevronnées (Wendy Holdener, Tina Weirather, Charlotte Châble, Irene Curtoni, Adrien Théaux, Justin Murisier, Daniel Yule ou encore Didier Défago) lors du Verbier High Five by Carlsberg. Un cocktail détonnant, sur pistes et en station, qui sera reconduit du 15 au 17 et du 22 au 23 avril 2017. Les détenteurs d'un forfait de ski Verbier ou 4 Vallées pourront accéder gratuitement aux animations.

VERBIER IMPULSE: MUSIC AND SKI FESTIVAL

In April 2016, the very first 'Verbier Impulse' festival (combining skiing and music) made a big impression. Alongside headliners from the International and Swiss pop scene (Charlie Winston, Texas, 77 Bombay Street and Stefanie Heinzmann), were a few local artists, as well as budding Alpine and cross-country skiing champions who competed against confirmed stars (Wendy Holdener, Tina Weirather, Charlotte Châble, Irene Curtoni, Adrien Théaux, Justin Murisier, Daniel Yule and Didier Défago) during the 'Verbier High Five by Carlsberg'. The event will be taking place again this year, on the 15th-17th and 22nd-23rd April 2017. People with Verbier or 4 Vallées ski passes get free access.

Plus d'infos / For further information: www.verbierimpulse.com



HAUTE CUISINE POUR PAPILLES EN ALERTE

Imaginé par W Verbier, le dernier-né de l'hôtellerie dans la station, le rendez-vous « Haute Cuisine » vivra sa seconde édition en avril 2017. Durant plusieurs jours, une dizaine de chefs étoilés venus du monde entier raviront les papilles des épicuriens. Afin de cumuler les plaisirs, des événements créés spécialement allieront plats d'excellence et soirées à thèmes (musique, mode et design), à commencer par une soirée valaisanne. Et pour laisser un souvenir indélébile de leur passage à Verbier, les chefs proposeront chaque jour des cours de cuisine exclusifs (dès 150 CHF).

Haute cuisine to tantalise tastebuds

Dreamed up by W Verbier (the latest hotel to join the resort), 'Haute Cuisine' will be held for the second time in April 2017. Over several days, ten Michelin-starred chefs from around the world will take part in an event which is set to delight food lovers. Alongside stunning culinary creations, there will be evening entertainment (music, fashion and design), beginning with a 'Valaisanne' soirée. The chefs will also run exclusive cookery classes each day (from CHF 150).

Plus d'infos / More information: www.wverbier.com/fr/haute-cuisine



FUNSLOPE ET SNOWTUBING : LES TUBES DE L'HIVER

Téméraire, amateur de jeux ou d'expériences inédites... Depuis l'hiver dernier, la station de Verbier a innové et élargi le champ d'expérience de la glisse. Sur les pistes de Savoleyres culminant à 2 226 m d'altitude, un parcours inédit de 400 m de long a en effet été aménagé à l'attention des freestylers de tous âges et de tous poils. Mélange de snowpark et de boardercross, l'Audi Quattro Funslope comprend une vingtaine d'éléments pour se mettre au défi en famille : un escargot de 10 m de long, un mur incurvé de 15 m, un tunnel, des sauts, des virages relevés... Cette infrastructure sportive, mais surtout ludique, permet aussi de filmer ses exploits grâce à un drone suiveur, selon un agenda prédéfini.

Par ailleurs, et au rayon des tubes de l'hiver figure une nouvelle piste de snowtubing qui a été inaugurée au cœur de la station, aux Esserts. Le snowtubing, c'est cette activité à la mode qui consiste à dévaler une piste spécialement aménagée sur une chambre à air.

Funslope and snow tubing

Since last winter, Verbier has broadened its range of snow-based activities. On the Savoleyres slopes a new 400m course has been created for freestylers of all ages and all levels. A cross between a snowpark and a boardercross, the Audi Quattro Funslope includes about twenty elements and can be enjoyed by the whole family: a 10m long 'snail', a 15m curved wall, a tunnel, jumps, raised banks... There are also opportunities to be filmed by an auto-follow drone while you do your stuff.

A new snow tubing track has also been added, in the centre of the resort (Les Esserts). Snow tubing is all the rage and involves zooming down a specially created track on an inner tube.



STEVE KLASSEN OUVRE UN MAGASIN

Vainqueur du premier XTreme de Verbier, exploit qu'il rééditera à quatre reprises, ce « papy du snowboard » pratique encore la compétition au plus haut niveau et avec brio, lui qui a commencé en... 1973. Professionnel depuis 1991, Steve Klassen a mis depuis très longtemps toute sa science au service des riders, qu'il conseille au sein de son Wave Rave Snowboard Shop ouvert en 1988 à Mammoth Lakes, en Californie. L'inauguration fin 2016 d'une nouvelle enseigne de son magasin à Verbier, qui propose toutes les meilleures marques aux fans de glisse, résonne donc comme un petit événement ! Un honneur pour la station et une évidence pour le champion, qui s'est attaché à la région au fil de ses visites et des compétitions.

STEVE KLASSEN OPENS A STORE

Five-time winner of the Xtreme Verbier, this 'grandpa' of the snowboarding world still competes with brilliance (having begun in 1973). A pro since 1991, Steve Klassen has put his all into helping out riders, offering advice at his 'Wave Rave Snowboard Shop' which opened in 1988 in Mammoth Lakes, California. And he has now opened an eagerly anticipated shop in Verbier! An honour for the resort and something that seemed to make sense for this champion, who has become close to the place having visited and competed here so much.



Chocolaterie

La Galerie

*Chocolaterie
de Verbier
du Chocolat*

SALON DE THÉ

📍 Immeuble UBS - Route de verbier station 65 - 1936 VERBIER
 🌐 www.lachocolateriedeverbier.com
 ✉ galerieduchocolat@gmail.com ☎ +41 27 565 46 46

JUMPING INTERNATIONAL, DIX-NEUVIÈME !

La 19^e édition du concours international de Verbier se déroulera du jeudi 17 au lundi 21 août 2017. Cette compétition de haut niveau, qui réunit quelque 300 chevaux pour 120 cavaliers parmi lesquels les meilleurs suisses et européens – de nombreux champions olympiques ont participé à l'événement – est aujourd'hui bien ancrée dans le calendrier verbiérais. 15 000 spectateurs sont attendus pour les cinq jours de compétition. En marge, des animations pour les enfants (grimage, goûters, tours en poney et en calèche) ainsi que des démonstrations de combats de reines sont prévues.

The nineteenth 'jumping international'!

This International Competition will take place for the 19th year from Thursday 17th to Monday 21st August 2017. Very much a regular in the Verbier calendar now, this competition brings together some 300 horses and 120 riders, including the best Swiss and European jumpers (several Olympic champions have taken part in the event). 15,000 spectators are expected for the five-day competition. Children's entertainment (face painting, snacks, pony and carriage rides) and 'combats de reines' demonstrations (Swiss cow fighting) are also planned.

Plus d'infos / For further information: www.verbier-cso.com



MIRTO MARCHESI A SON LIVRE DE RECETTES

Le seul étoilé de la station, qui officie à La Table d'Adrien depuis 2009, figure désormais au palmarès des éditions Favre, avec un livre de recettes, « Émotions et traditions », qui lui est spécialement consacré. Avec 18 points sur 20 au guide Gault et Millau et une étoile Michelin, Mirto Marchesi livre à 32 ans une cuisine fortement influencée par ses origines tessinoises, structurée à l'école du chef français Bernard Loiseau et résolument dédiée aux produits valaisans, comme l'agneau du Cotterg et les fromages d'Eddy Baillifard.

MIRTO MARCHESI GETS A RECIPE BOOK

With the only Michelin star in the resort, which he was awarded for *La Table d'Adrien*, Mirto Marchesi is now also part of the 'éditions Favre', with the recipe book, 'Émotions et traditions'. With 18 out of 20 in the 'Gault et Millau' guide and a Michelin star, 32-year-old Mirto Marchesi's cuisine is a product of his Ticino origins, his training at Bernard Loiseau's school, and his love of using Valais produce such as Cotterg lamb and Eddy Baillifard cheeses.



DIX ANS DE FREERIDE

La dixième édition du légendaire Swatch Freeride World Tour (FWT) réunira une fois de plus les meilleurs skieurs et snowboarders de la planète pour un voyage magique sur les pentes des montagnes les plus réputées du globe.

Ce championnat du monde, qui compte cinq étapes, débutera le 28 janvier sur les pentes vertigineuses de Chamonix-Mont-Blanc, Mecque de l'alpinisme et du freeride. Après un second tour d'éliminations, les riders qualifiés s'affronteront lors de l'étape finale qui se déroulera à Verbier, sur le mythique Bec des Rosses. Depuis 22 ans, cette face représente le test ultime pour les freerideurs les plus talentueux. Pour la dixième année consécutive, le FWT couronnera les champions du monde de chacune des quatre catégories.

TEN YEARS OF FREERIDE

The tenth edition of the legendary global freeride tour will once again assemble the greatest skiers and snowboarders on the planet for a fantastic journey across the most renowned mountain faces in the world. The five-stop world championship makes its annual debut in January on the vertiginous slopes of the mecca of alpinism and freeride: Chamonix-Mont-Blanc, France. Before the remaining qualified riders close in on the title of world champion, they must face one final trial: the steep and committing face of the Bec des Rosses in Verbier, Switzerland. For 22 years, this unrelenting face has been known as the ultimate test of a rider's skills. For the 10th consecutive year on the FWT, the world champion will be crowned on the slopes of the emblematic Swiss resort and will enter the annals of history as the greatest rider in the world in each of the four categories.

Suivez en direct toutes les épreuves du FWT en direct sur www.freerideworldtour.com

Tune into the live broadcasts of every event on www.freerideworldtour.com



UN DVA PARK POUR APPRENDRE LA SÉCURITÉ

Pour que la glisse reste un plaisir en maîtrisant autant que faire se peut les aléas de la montagne et du manteau neigeux, des professionnels de la montagne dispensent des cours d'une demi-journée sur le DVA Park de La Chaux. Tous les dimanches du 1^{er} janvier au 26 mars, le fonctionnement d'un Détecteur de Victimes d'Avalanches (DVA) ainsi que d'autres consignes de sécurité en montagne sont expliqués gratuitement durant trois sessions de 50 min.

Avalanche transceiver training park

Gaining an awareness of the potential risks and an understanding of snowpack characteristics will allow you to make the most of activities in the mountains. Professionals run half-day sessions in the Avalanche Transceiver Park in La Chaux. From the 1st January to the 26th March, you can learn how to use an Avalanche Transceiver and get other mountain safety advice, during three 50 minute sessions (free of charge).

Plus d'infos

For more information:
www.guideverbier.com



LE SKI-ALPINISME POUR TOUS LES GOÛTS

Verbier, station du freeride, est aussi le pays du ski-alpinisme. Cet hiver, emboîtez vos pas – ou vos encouragements – dans ceux des champions au fil de courses populaires emblématiques, ou de parcours intimes.

Au choix :

-l'Intégrale du Rogneux, course organisée tous les deux ans qui mobilise des patrouilles de deux sportifs. Pour la 5^e édition, le 18 février 2017, quelque mille participants prendront le départ à Lourtier, dans le Val de Bagnes et franchiront environ 2 000 m de dénivelé jusqu'au sommet du Mont-Rogneux.

-la course nocturne en contre-la-montre de la Tzoumaz le 4 février 2017. Pré-inscription sur mso-chrono.ch ou dès 15h à la salle communale.
-des parcours à pratiquer pour vous-même : Lourtier-Cabane Brunet-Mont Rogneux ; Rosablanche ; des sorties nocturnes depuis Verbier-La Tzoumaz en direction du sommet de Savoleyres.

Ski mountaineering for all

Verbier is known as a freeride resort but it is also popular for ski-mountaineering. This winter, follow in the footsteps of (or encourage) the champions during legendary races and smaller scale events.

On the programme:

-Intégrale du Rogneux: A race organised every two years, for teams of two. For its 5th year, on the 18th February 2017, some thousand participants will take to the start line in Lourtier, to take on a 2,000m elevation gain up to the top of Mont-Rogneux.

- La Tzoumaz: a timed, night-time race on the 4th February 2017. Register in advance at mso-chrono.ch or from 3pm at the town hall.

- Practice routes: Lourtier-Cabane Brunet-Mont Rogneux; Rosablanche; night-time outings from Verbier-La Tzoumaz up towards the top of Savoleyres.



UN CENTRE-VILLAGE RÉNOVÉ

Depuis quatre ans, la commune de Bagnes a fortement investi (14 M CHF) dans la rénovation du village et de ses principales artères. Selon le planning établi, les travaux de réaménagement ont été menés notamment durant la belle saison autour de l'axe reliant la zone du centre sportif au complexe hôtelier des 3 Rocs. Il ne reste plus aujourd'hui qu'à parachever l'aménagement de la place centrale, ce qui est prévu d'ici 2018.

A renovated village centre

For four years, the commune de Bagnes has heavily invested (CHF 14 million) in the renovation of the village and its main thoroughfares. Work has been carried out, mostly over the summer, in the area linking the sports centre with the 3 Rocs hotel complex. All that remains is to complete the development of the central square, which is expected to be achieved by 2018.

Profitez pleinement de votre voyage!
Make the most of your trip!



MICHAUD

BIJOUTERIE & HAUTE HORLOGERIE
NEUCHÂTEL • VERBIER



Militare Chrono

Chronograph
Bronze case
Automatic movement
43.4 mm diameter
Swiss Made


ANONIMO

The Pioneers' Watch

www.anonimo.com

ALTUS News

VERBIER TOUT TERRAIN

Avec plus de 833 km d'itinéraires VTT, un bike-park, des remontées mécaniques ouvertes pour cette pratique de mai à octobre, la station est aussi une place forte du VTT. Et il y en a pour tous les goûts, de la descente (sept itinéraires de toutes difficultés, de la piste bleue pour débutants à la piste de compétition en passant par une piste rouge comportant 300 m de passerelles au-dessus d'un pierrier géant) à l'enduro (23 itinéraires pour tous niveaux autour du val de Bagnes) en passant par les randonnées au long cours (le tour du Mont Fort, 108 km) et le cross-country. La station a aussi développé certains parcours adaptés aux trottinettes et aux VTT électriques.

Verbier mountain biking

With over 833km of mountain bike routes, a bike park and lifts open from May to October, the resort is also big for mountain biking. It offers something for everyone: Downhill (7 itineraries of varying levels – from a blue piste for beginners to the competition track); Enduro (23 itineraries for all levels around the Val de Bagnes); long-distance (the Mont Fort tour, 108km); and cross-country. The resort has also developed some routes specifically adapted for scooters and electric mountain bikes.

Plus d'infos / For further information: verbierbikepark.ch



NOUVEAUTÉS À LA GALERIE PHOTOVERBIER

Profitez de cette saison pour découvrir ou revisiter la galerie PhotoVerbier. Vous y trouverez les œuvres en couleurs et en noir et blanc du talentueux photographe Sébastien Albert, Canadien d'origine. Cet hiver, plusieurs nouveautés viennent s'ajouter à sa vaste collection de paysages magnifiques de Verbier et des environs. La galerie PhotoVerbier, située en face du cinéma de Verbier sur la rue de Médran 2, accueille les visiteurs tous les jours de 14h à 19h durant la saison de ski, et également sur rendez-vous (+41 78 723 54 70 - info@trobophoto.com).

NEW AT THE PHOTOVERBIER GALLERY

Why not visit the PhotoVerbier gallery this season and take a look at the black and white and colour pictures by talented Canadian photographer, Sébastien Albert? This winter, several new pieces have been added to his vast collection of magnificent landscapes of Verbier and the surrounding area. The PhotoVerbier gallery, opposite the cinema on rue de Médran 2, is open daily from 2pm to 7pm during the ski season, and also by appointment. (+41 78 723 54 70 - [info @ Trobophoto.com](mailto:info@Trobophoto.com)).

www.TroBoPhoto.com



ALPESHOME | COMBLOUX 28 / 29 / 30 JUILLET 2017

A m é n a g e m e n t
D é c o r a t i o n
& A r t d e v i v r e
e n m o n t a g n e

VERBIER-TOURS POUR VOS VACANCES

Au service de vos vacances depuis 1978, Verbier-Tours a changé de main en janvier dernier. Gilbert Gachet a choisi pour reprendre le flambeau, une fille du pays, Pauline Oreiller Delcroix. C'est au sein même de Verbier-Tours qu'elle a fait ses premiers pas d'agent de voyage et qu'elle a ensuite acquis la plus grande partie de son expérience.

Toujours aussi passionnées de voyages et de découvertes, c'est avec le plus grand plaisir que Pauline et sa collègue Christine vous accueilleront afin de vous conseiller, vous orienter et vous concocter de A à Z le séjour que vous désirez. De la petite escapade du week-end au grand voyage, du petit budget aux hôtels de luxe, elles se tiennent à votre disposition afin d'organiser vos vacances. Alors si vous avez besoin de dépaysement, de repos ou juste d'une petite pause, venez les trouver !

Holiday with verbier-tours

Organising your holidays since 1978, Verbier-Tours changed hands last January. Gilbert Gachet chose local girl, Pauline Oreiller Delcroix, to take over the reins of his business. It was in working for Verbier-Tours that she first worked as a travel agent and gained most of her experience. Always passionate about travel and discoveries, Pauline and her colleague Christine will welcome you, advise you, guide you and create your dream holiday. From a short weekend getaway to a major trip, from low budget to luxury hotels, they are on hand to organise it all.

LES SOINS LA PRAIRIE AU AWAY SPA W VERBIER

Dès décembre 2016, les soins de peau State-of-the-Art comprenant les traitements uniques et les techniques de massage sur-mesure La Prairie seront au menu du AWAY Spa du W Verbier.

La Prairie offre une combinaison unique, mêlant la science suisse, l'art et des ingrédients rarissimes. Cette promesse de beauté intemporelle se retrouve au cœur des traitements 'The Art of Beauty'.

Après des journées intenses et des nuits palpitantes, le AWAY Spa est un lieu idéal pour se relaxer et recharger les batteries. Le luxueux Spa accueille ses clients toute l'année dans un cadre envoûtant de 800 m² dédié au bien-être et dispose de neuf salles de soin, d'une piscine chauffée intérieure/extérieure, de saunas, hammams et jacuzzi, d'une salle de fitness FIT et d'un espace de yoga privé.

La Prairie treatments at Away Spa W Verbier

From December 2016 onwards, the exclusive state-of-the-art skincare, unique treatments and tailor-made massage techniques from La Prairie can be experienced exclusively at the AWAY Spa in Verbier.

La Prairie offers a unique fusion of Swiss science, art and rare ingredients. This promise of timeless beauty is reflected within the unique "The Art of Beauty" treatments by La Prairie.

In between action packed days mirror energy fueled nights, the luxurious ambiance of the AWAY® Spa is the perfect place to recharge. An escape within an escape, AWAY Spa welcomes guests year-round in a relaxing 800m² oasis with 9 treatment rooms, heated indoor/outdoor WET pool, steam room, sauna and Jacuzzi, a state-of-art FIT fitness room and a private yoga room.

Plus d'information sur / More information on: www.awayspaverbier.com

Réervations / Reservation: Awayspa.Verbier@whotels.com



ALPES
HOME

COMBLOUX
360° mont blanc france

s u m m e r
c a m p

www.alpes-home.com

**LAISSEZ-VOUS CONDUIRE !
LET YOURSELF BE DRIVEN!**



DEPUIS 1965 À VOTRE SERVICE

L'agence Guinnard Immobilier & Tourisme SA a été fondée par Rose-Marie et André Guinnard et se trouve sur la route du Centre Sportif 12. Une agence historique du développement de Verbier, spécialisée dans la location et la vente. Si vous envisagez d'acquérir une propriété, elle vous propose le plus grand choix de Verbier et sa région. Daniel Guinnard, qui a repris en 2011 la responsabilité de l'agence, est membre de la chambre des experts en estimation immobilière suisse. Il vous donnera une meilleure idée de la valeur de votre bien et son potentiel de valorisation si vous souhaitez le mettre en vente. Vous possédez une propriété et vous êtes domicilié à l'étranger ? Notre agence peut se charger de toute la partie administrative (paiement des factures, garde de clé, nettoyage, assurance, entretien, gestion générale...).

At your service since 1965

The 'Guinnard Immobilier & Tourisme SA' agency was founded by Rose-Marie and André Guinnard, and specialises in property rentals and sales. If you are considering buying a property, the agency will provide you with the most extensive range of options in Verbier and its surrounding area.

Daniel Guinnard, who took over the agency in 2011, is a member of the 'Swiss Chamber of Expert Property Valuers' (CEI). He can value your property and advise you on how to increase its value if you want to put it up for sale. You own a property but live abroad? Our agency can take care of the administration (paying invoices, looking after keys, cleaning, insurance, maintenance, general management, etc.).

Plus d'infos / For further information:
www.guinnard.ch



CHOCOLATERIE DE VERBIER, LE SALON DE THÉ

Le salon de thé de la chocolaterie de Verbier est devenu un lieu de rendez-vous incontournable des gourmands et un passage obligatoire pour tout amoureux du chocolat. Dans un cadre alpin chaleureux et convivial, découvrez-y l'emblématique chocolat chaud ou encore les collections de ganaches aux mille et un arômes, et sa nouveauté et déjà incontournable, la gaufre Carasel.

La galerie du chocolat présente chaque année les créations les plus folles de maîtres chocolatiers suisses : Lipstick « I love Verbier », iPhone en chocolat et pour les fashionistas, des sacs et chaussures en chocolat inspirés des plus grands créateurs de mode. Plaisir de l'œil et du goût assuré !

The tea-room of the Chocolaterie de Verbier

The tea-room of the Chocolaterie de Verbier has become the place to be for any chocolate lovers. In a warm and friendly alpine decoration, discover the famous hot-chocolate or the collections of ganaches with its « 1001 arômes », and its unforgettable Gaufre Carasel.

La Galerie du Chocolat present every year the craziest creation of different Maitre Chocolatiers Suisses : Lipstick « I love Verbier », chocolate iPhones and for the fashionistas, hand-bags and chocolate shoes inspired by the greatest fashion designers. Pleasure of the eye and taste assured.



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.



O'BAR, NOUVELLE ADRESSE, NOUVELLE AMBIANCE

Après 30 ans, le New club a connu une rénovation majeure. En lieu et place, découvrez désormais le O'Bar, nouvelle adresse à Verbier ! Venez débiter la soirée et finir la nuit dans une ambiance cosy et relax, et vous détendre autour d'un long drink, d'une coupe de champagne, d'une caipirinha, etc.

Ouvert tous les jours de 17h à 2h

O'Bar: new haunt, new ambiance

After 30 years, Le New Club has had a major facelift. In its place you can now find the O'Bar, a new haunt for Verbier! Start off or finish your night in a cosy, relaxing setting with a long drink, a glass of champagne, a caipirinha, etc. Open every day from 5pm to 2am



EAGLE VALAIS VOUS EMMÈNE PARTOUT !

Eagle Valais est une entreprise de transport par hélicoptère, basée sur l'aéroport de Sion, en Valais, au cœur des Alpes suisses. Elle est spécialisée dans le transport de personnes ainsi que dans le travail aérien en milieu alpin. Eagle Valais vous emmène partout en Suisse ou en Europe, que ce soit vers un aéroport ou vers une place d'atterrissage privée et propose également des vols de ski hélicoptère sur toutes les places autorisées de Suisse. Cette activité est accessible à tout skieur ou snowboarder, selon la destination choisie et les conditions de neige. Chaque groupe doit impérativement être accompagné d'un guide de montagne certifié UIAGM. Eagle Valais opère grâce à une flotte mixte de trois Ecureuils AS350 B3 et de deux Agusta A109 POWER.

Eagle Valais takes you all over!

'Eagle Valais' is a helicopter transport company based at the Sion airport in Valais. It specialises in passenger transport and aerial work in the Alps. 'Eagle Valais' will take you all over Switzerland and Europe, be it to an airport or to a private landing pad. It also runs heli-skiing trips to authorised areas within Switzerland; open to skiers and snowboarders, groups must be accompanied by a certified UIAGM mountain guide. The company includes three AS350 B3 Ecureuils and two Agusta A109 POWERS.



Sautez en
Parachute
au dessus du
Val de Bagnes!!!



ALPSKYDIVE.COM

SUCCÈS POUR L'ACCRO SHOW 2016

Organisée à Villeneuve, sur les rives du lac Léman du 19 au 21 août dernier, la huitième édition de cette compétition internationale de parapente acrobatique associant sauts à l'élastique, base-jump, chute libre et démonstration de voltige aérienne à bord d'un avion F/A-18 Hornet (pilote par « Teddy » Meister, représentant des Forces aériennes suisses) en aura coupé le souffle à plus d'un. Cerise sur le gâteau, l'ambassadrice de Verbier Géraldine Fasnacht a effectué des démonstrations de wingsuit en formation groupée avec quatre autres pilotes, Sam Hardy, Simon Wandeler, Nate Jones et Christopher Mcdougall. Comme s'ils y étaient, les spectateurs ont assisté à cette chute planée de l'intérieur, grâce aux commentaires et aux images retransmises en direct sur écran géant.

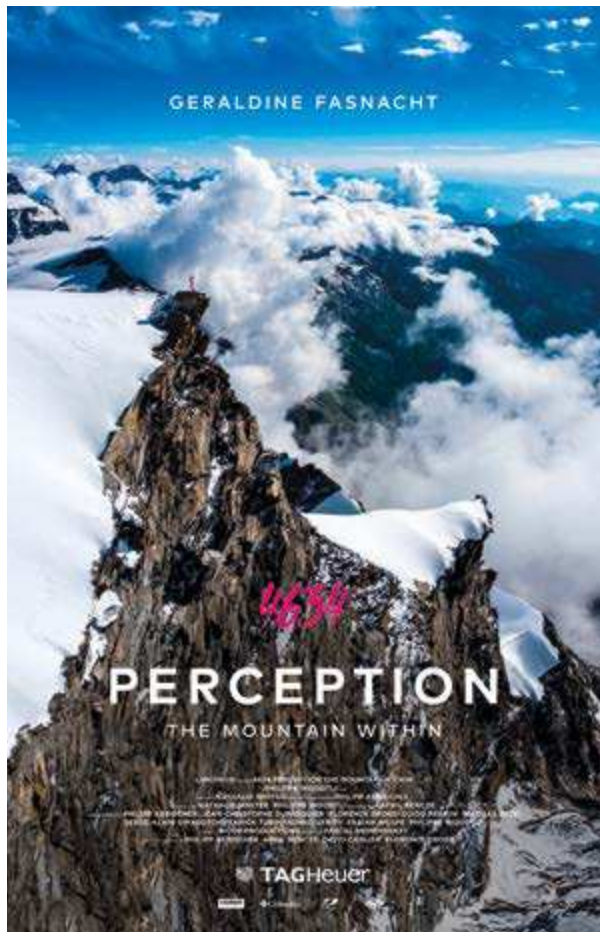
A successful 2016 accro show

Held in Villeneuve, on the shores of Lake Geneva from the 19th to 21st August, this International Acrobatic Paragliding Competition also included bungee jumps, base-jumps, free fall and aerobatic demos by a F/A-18 Hornet aeroplane (piloted by 'Teddy' Meister, from the Swiss Air Force). Verbier ambassador, Géraldine Fasnacht did some wingsuit demonstrations with four others: Sam Hardy, Simon Wandeler, Nate Jones and Christopher Mcdougall. Spectators were able to experience the flight by watching live coverage broadcast to a giant screen.



LE NOUVEAU RÊVE DE LA FEMME OISEAU

Le Mont Rose : le plus haut massif suisse avec comme point culminant la Pointe Dufour à 4 634 mètres d'altitude, abrite le plus long couloir des Alpes, le Marinelli. Depuis des années, Géraldine Fasnacht nourrissait le rêve de l'apprivoiser en snowboard et en wingsuit. « 4 634 - Perception - The Mountain Within », c'est un voyage qui emmène le spectateur sur les traces de cette femme hors du commun avec la préparation, l'ascension, le vol et le plaisir de la glisse à l'infini. Dans ce film de 26 minutes et à travers ses documentaires, Géraldine nous livre sa perception de la montagne et sa philosophie. Un message inspirant et passionné.



The latest dream of the human glider

Monte Rosa: the highest mountain range in Switzerland with the Dufourspitze, its highest peak, at 4,634m in altitude, is home to the longest mountain pass in the Alps: the Marinelli. It also harbours a dream... Géraldine Fasnacht's dream. For years she has nurtured a desire to tame the mountain, through snowboarding and wingsuit flying. «4634 – Perception – The Mountain within» is a poetic voyage that takes the viewer through this extraordinary woman's life, from preparation to landing, including the take off, flight and sensation of boundless gliding. In this 26-minute film, Géraldine shares her philosophy and viewpoint of the mountain with us through inspiring and passionate messages that will help each of us put the present and life itself into perspective...

LES AMBASSADEURS SUR TOUS LES FRONTS


La station de Verbier peut compter sur des ambassadeurs sportifs et performants qui font parler d'elle sur la scène internationale. En octobre, le Bernois Tom Lüthi a remporté le grand prix Moto 2 d'Australie, renforçant du même coup sa deuxième place au classement général du Championnat du monde. Quasiment dans le même temps, le jeune skieur de Martigny, Justin Murisier, terminait le slalom géant de Sölden à une prometteuse septième place. De leur côté, jamais à court d'idées, le vététiste Ludo May et la wingsuiteuse Géraldine Fasnacht s'illustrent sur la toile dans des films détonnants et innovants.

Ambassadors spread the word

Verbier's sports ambassadors have had real success in getting the resort recognised on the international scene. In October, Tom Lüthi won the Australian Moto2 Grand Prix, consolidating his position of second overall place in the World Championships. Almost at the same time, Justin Murisier finished the Sölden Giant Slalom in a promising seventh place. And then there is the mountain biker, Ludo May and the wingsuiter, Géraldine Fasnacht who are both frequently featured in adrenalin-packed films on the internet.





Porsche recommande **Mobil** 

**Seule la voiture de sport parmi les SUV
pouvait convenir à une sportive de l'extrême.**

**Le Cayenne S E-Hybrid:
le choix de Géraldine Fasnacht.**



PORSCHE

Centre Porsche Lausanne

D-Auto Suisse SA
Route de Bussigny 38
1023 Crissier 1
Tél. 021 349 99 11
Fax 021 349 99 09
info@porsche-lausanne.ch
www.porsche-lausanne.ch

Puissance combinée: 306 kW (416 ch). Consommation normalisée de carburant: mixte 3,4 l/100 km.
Consommation électrique: 20,8 kWh/100 km. Émissions CO₂: 79 g/km.
Valeur CO₂ moyenne de tous les véhicules neufs proposés en Suisse: 139 g/km. Catégorie de rendement énergétique: F

UN PROTOTYPE DÉVELOPPÉ POUR MIKE HORN

Mike Horn, l'explorateur contemporain, est parti pour son expédition Pole2Pole et s'efforce de faire la traversée de l'Antarctique de 7 000 km en un temps record, en ski de randonnée et snow kite. Au mois de janvier 2016, il est allé à la rencontre de Dahu Sports Company, intéressé par son concept de chaussure de ski. "J'ai contacté Dahu pour développer la bonne chaussure pour une expédition comme celle-là, pour pouvoir passer du mode ski ou marche, au mode kite sans devoir changer de chaussures et perdre du temps. Un prototype a été développé pour moi pour gagner du temps pendant l'expédition."

A prototype developed for Mike Horn

Mike Horn, the world's greatest modern day explorer, is on his expedition Pole2Pole and seeks to make the 7'000km traverse of the Antarctica continent in record time, both by ski touring and snow kiting. In January 2016, he went to meet Dahu Sports Company interested in their concept of ski boot. "I approached Dahu to develop the right shoe for an expedition like this. To be able to go from skiing or walking mode into kiting mode without changing shoes and losing a lot of time. So a prototype was developed for me to be able to save time on an expedition."



Suivez son aventure sur www.dahusports.com. Follow the adventure on www.dahusports.com

VOLER AU CŒUR DES ALPES VALAISANNES

En famille ou entre amis, faites le plein d'adrénaline chez RealFly à Sion, le seul simulateur de chute libre de Suisse. Situé au cœur du Valais et à proximité des stations de ski, cette activité ludique est accessible à tous, dès 5 ans, et par tous les temps. Le rêve d'Icare n'est plus qu'à un battement d'ailes : seulement 45 minutes de Verbier! Partagez un moment unique où enfants et adultes se prendront, l'espace d'un instant, pour un super-héros. Enfilez votre tenue, préparez-vous avec votre instructeur spécialement formé, et envolez-vous !

Flying in the heart of the Swiss Alps

Whether you are with your family or friends, get your daily dose of adrenaline with RealFly, the only Indoor Skydiving Tunnel in Switzerland. Located nearby in Sion, in the heart of Valais, discover a fun and unique activity accessible to everybody (from 5 to 99 years old) and open whatever the weather. The dream is only a short drive from a number of renown ski resorts, including Verbier only 45 minutes away. Share a unique experience and feel like a superhero for a moment. Simply hop into your suit, let your instructor guide you and... just fly!

Informations tarifs et réservations sur www.realfly.ch ou +41 27 322 92 92. Prévoyez d'arriver sur place 1h avant vos vols.

Information, prices and bookings available directly on www.RealFly.ch or by phone +41 27 322 9292. Plan to arrive 1 hour ahead of your flight.



NOUVELLE ADRESSE POUR L'IMMOBILIER DE PRESTIGE

Barnes International Realty, spécialiste de l'immobilier de prestige, ouvre une nouvelle agence cet hiver au 22 rue du Centre sportif. « Nous sommes convaincus que Verbier est le lieu idéal pour Barnes International. La station se démarque par sa clientèle à la fois cosmopolite, sportive et de prestige. Ses événements sportifs internationaux, ses célébrités et sa vie nocturne animée font également partie des atouts qui attirent de nouveaux propriétaires chaque année. Toutes ces qualités réunies font de Verbier un marché immobilier stable », commente Rosario Gallina, Directeur de Barnes Verbier.

A new office for luxury property

Luxury property agency Barnes International Realty is opening a new office this winter, situated at 22 Rue du Centre Sportif. "We believe Verbier is the perfect location for Barnes International. Verbier stands out for its cosmopolitan, sporty and prestigious clientele. Its international sporting events, celebrities and lively nightlife are also some of its main attractions as it draws in new home owners every year. All of these qualities combine to make Verbier a stable property market," comments Rosario Gallina, Director of Barnes Verbier.

Pour plus de renseignements, contactez verbier@barnes-international.com.

Tél. : +41 (0) 27 771 90 06

For more information, contact, verbier@barnes-international.com. Telephone: +41 (0) 27 771 90 06

DÉTENDEZ-VOUS AU LOUNGE BAR DE LA CORDÉE DES ALPES

Pour fêter son 5^e anniversaire en 2017, l'hôtel La Cordée des Alpes ouvre son nouveau « La Cordée Lounge ». Relaxez-vous dans un cadre chaleureux et raffiné et profitez de votre cocktail préféré au coin du feu. Le personnel spécialisé est sur place pour vous concocter les meilleurs cocktails à Verbier. Plus classique ? Découvrez les boissons chaudes préparées façon « La Cordée »... Le chocolat chaud artisanal nappé de mousse de lait et de poudre de cacao bio... ou alors le vin chaud maison où se marient agrumes et épices.

Relax in the Lounge Bar of La Cordée des Alpes

To celebrate the 5th anniversary in 2017, Hotel La Cordée des Alpes opens new « La Cordée Lounge ». Relax in a cozy and refined atmosphere, sit back and listen to the music, enjoy your favorite cocktail or drink with the view of the roaring fire place. The specially trained cocktail staff are on hand to make you the finest cocktails in town. More traditional ? Discover the hot drinks crafted the « La Cordée » way ... Artisanal hot chocolate with a pinch of freshly granded bio cacao or home made mulled wine with slices of orange and spices will become your favorites.

Plus d'infos : www.hotelcordee.com

Ouvert tous les jours de 15h30 à 18h30, en hiver et été.

For further information : www.hotelcordee.com
Open everyday from 15h30 until 18h30, in winter and in summer.



DAHU

ANYWHERE



SKI BOOTS





Venez découvrir une grande sélection d'affiches chez Alpimages.
 You will find a wide selection of posters at Alpimages.
 Immeuble Square post



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



MONCLER

Performance est le mot d'ordre sur lequel Moncler Grenoble construit des vêtements de ski top de gamme, où la recherche technique va toujours de pair avec la fonctionnalité.

Moncler Grenoble make top-of-the-range ski clothing, where technical research is always matched with practicality. It's all about performance!

Chalet Diligence, place Centrale



LA GALERIE DU CHOCOLAT

La boîte Verbier avec ses truffes artisanales.

The famous Verbier box with its artisanal truffles.

The famous Verbier box with artisan truffles.

Route de Verbier Station 65



IRIS, le goût de l'authentique

Un coffret-cadeau avec des produits du terroir valaisan.

Un cadeau unique, exclusif à retrouver chez Iris par les Fruits de Martigny .

IRIS, a taste of the authentic.

Valais produce presented in a gift box.

An original gift by Fruits de Martigny, at Iris.

Chemin Des Frigos, Riddes

FUSALP

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

With its diamond smock and generous fur trim, the Montana jacket embodies elegance and femininity.

A unique style which works just as well on the slopes as in town.

Place Centrale
 X Treme Sports,
 place Centrale



VERBIER ART EXPO

Un regard différent sur les vaches exprimé dans la création de bijoux, home made.

Cows from a different angle with handmade jewellery.

Elodie Grech, rue de la Poste



FUSALP

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

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

Place Centrale
X Treme Sports, place Centrale.



ANONIMO

Les montres Anonimo conjuguent ainsi à la perfection la précision suisse avec un style italien sport/chic au caractère bien trempé. Cette Militaire Chrono exprime à la fois robustesse et élégance.

Anonimo watches are a perfect combination of Swiss precision and an Italian sporty-chic style. This Militaire Chrono is both robust and elegant.

Bijouterie Michaud, rue de Médran



KASK

Le casque Class Sport a un design actuel et une protection aux dernières normes. Avec sa visière intégrée, il vous accompagnera durant toutes vos journées de ski.

The Class Sport helmet has a modern design and conforms with the latest safety standards. With an integrated visor, it'll become a close ally when out on the slopes.

X Treme Sports, place Centrale



DAHU

Puissance, technicité et précision, tels sont les qualificatifs que l'on peut attribuer à Monsieur Ed. Une chaussure sans compromis qui apporte un confort inégalé aux skieurs les plus performants. Un design explosif pour un modèle haut de gamme. Si vous l'apercevez, ouvrez bien les yeux, Monsieur Ed reste rarement sur place.

Power, skill and precision... These are just a few adjectives to describe the Monsieur Ed. An uncompromising boot that offers unparalleled comfort to top-performing skiers. An explosive design for a high-end model. Don't blink or you'll miss it! Monsieur Ed rarely stays in one place for long.

Ski Service, rue de Médran

L'ALPAGE

La gamme Eternalp anti-âge est composée d'edelweiss bio dont vous sentirez les bienfaits en obtenant une peau lissée et rajeunie.

Smoothing and moisturising Eternalp anti-age cream is made with organic edelweiss.

Pharmacie de la Croix de Cœur, route des Creux



NEPA

Doudoune Hybrid 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



MONCLER

Les collections Grenoble sont des vêtements de ski confectionnés dans un esprit technique, pensés pour la montagne et pour le ski même sur les sommets les plus inaccessibles.

The Grenoble technical ski-wear collections. Clothing created for the mountains and for skiing.

Chalet Diligence, place Centrale

W VERBIER

5* LUXURY HOTEL



ESCAPE TO W VERBIER

EXPERIENCE THE EXTRAORDINARY

OPEN ALL YEAR AROUND
SKI IN / SKI OUT ACCESS
123 ROOMS & SUITES
6 BARS & RESTAURANTS
Including the brand new **W KITCHEN**
AWAY® SPA featuring **LA PRAIRIE**



World's
Best Ski Hotel



Switzerland's
Best Ski Hotel

W VERBIER HOTEL
Rue de Médran 70 - 1936 Verbier
T. +41 27 472 88 88
E. wwverbier@whotels.com
wwverbier.com



W LIVING ROOM



W KITCHEN



AWAY SPA



W OFF PISTE

Rio and Verbier: shared pleasures!

When it becomes stiflingly hot in the “marvellous city” of Rio de Janeiro, Cariocas, as its inhabitants are known, move up into the cool mountains. And Felipe de Almeida e Silva who has taken up residence on the shores Lake Geneva 10 years ago, who travels regularly from one continent to another, is unable to resist the appeal of snow-covered peaks.

Just as he thinks “outside the box”, he enjoys skiing off-piste, following his instinct to open up new routes and discover panoramas which are unknown to the general public. In the city or on a hiking trail, he’s fascinated by the unexpected details which escape the notice of more hurried pedestrians. Whether sailing in the Atlantic or contemplating the Alpine peaks, he is captivated by these wide open spaces which feed his soul. Their silence offers moments of respite in a hectic life in which time zones hold no sway and which is often engulfed in the unceasing hubbub of super-cities such as Rio de Janeiro, New York and London.

First and foremost a man of action, he must be able to get away from it all while staying on the alert, to take a break while still being able to act rapidly in markets which never sleep. And from this perspective a mountain resort like Verbier provides just the right blend of “proximity and remoteness”: proximity because it has all the facilities necessary for business, remoteness because it offers the full range of services and leisure activities necessary for true relaxation and revitalisation.

As the CEO of the recently-founded company Sartus Capital, formed in June 2016 and which is part of XP Investimentos Group, explains: “In winter, a place like Verbier is ideal for me. When I want to escape from the frenzy of business life, it takes me just two hours by car to find peace and quiet in a traditional environment. Not only can I enjoy exceptional views and a very high-quality skiing area with peace of



mind, but I can also take part in internationally-renowned events.” And since the resort has a very busy cultural life, it also offers some highly rewarding encounters and the opportunity to generate business relations with people who share the same values and interests.

This proximity to the mountains is one of the reasons why the new Genevan entrepreneur prefers the smaller city at the end of the lake to a humming metropolis such as London. And as he explains:

A mountain resort like Verbier provides just the right blend of “proximity and remoteness”.

“The recession in the Swiss banking industry is synonymous with new opportunities. Many talented people are now on the market and ready to join the teams of growing asset management businesses with resolutely forward-looking strategies. I’m convinced that the future of Swiss banking is dependent on cooperation with independent asset managers”. And this is why Sartus Capital is now devoting considerable effort to developing partnerships with various stakeholders in the sector... during hikes in the mountain or around a cheese platter, which are simple pleasures which the businessman particularly enjoys when he leaves the nerve centre of his office overlooking the lake!

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



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

Shooting

Photos : Pascal Simonin | www.pascalsimonin.com

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
X Treme sports,
place Centrale

LANGE

BOGNER



CASTELBAJAC





TONI SAILER





GOLDBERG



L'ALPAGE

SUISSE

DISCOVER THE **SWISS**
PATHS
OF **BEAUTY**



Discover the natural swiss cosmetic brand L'ALPAGE Suisse. We offer a wide range of 45 formulations with a mix of natural alpine ingredients and high-technologie actives. All our products are entirely designed and produced in Switzerland for an optimal efficacy while remaining highly natural. Paraben-free, non-tested on animals and at proposed at affordable prices.

EXCLUSIVELY DISTRIBUTED IN VERBIER AT PHARMACIE DE LA CROIX DE COEUR
ROUTE DES CREUX 4 | VERBIER | 027 771 39 90
WWW.L-ALPAGE.CH

Pharmacie
de la
Croix de Cœur



Backstage



CHALETS BAYROU, UNE EMPREINTE UNIQUE...



Depuis 1890, le savoir-faire d'une lignée de compagnons charpentiers, menuisiers, couvreurs pour des chalets, maisons bois et rénovations sur-mesure.

www.chalets-bayrou.com
Tél. +33 (0)4 92 20 35 30

www.chalets-bayrou.ch
Tél. 0041 (0) 21 711 43 66

Chalets
Bayrou
— SUISSE SA —
BRIANÇON | SUISSE | MEGÈVE

Les frères Falquet, entre film et freeride

Les frères Falquet, aussi connus sous leur nom de scène, Huck and Chuck, se sont taillé un nom sur la toile avec leurs films de glisse décalés, créatifs et iconoclastes. Rencontre avec un duo dans le vent qui en a sous les spatules.

Une corniche ourlée de neige, une simple perche accrochée sur le sac à dos, avec une caméra pour se filmer en plongée, deux skis et une pente très raide et technique : cette vidéo de Nicolas Falquet, tournée pendant l'hiver 2015 aux Marécottes, dans la vallée de Trient, a fait le buzz sur Internet. Près de 700 000 vues pour trois minutes de frisson, comme si vous y étiez ! À près de 40 ans, le Lausannois sait encore surprendre, dans un univers du freeride gavé d'images et de vidéos.

SPORT ET ESTHÉTIQUE

Avec son frère Loris, Nicolas écume la planète ski depuis près de 20 ans déjà, entre performances sportives et quête esthétique. Les Falquet, c'est une fratrie forgée dans les pentes de la petite station-village de Finhaut, là où la famille possède un chalet. A l'heure où les gamins de leur âge claquent des piquets, eux ont bien tenté trois slaloms avec le ski-club, mais trop peu. « *Quand tu as 14-15 ans et que rien n'est damé, tu préfères la poudreuse, trafoler*, sauter des murets plus haut que toi...* », se rappellent-ils en chœur. Et l'été est toujours trop long quand la neige coule dans les veines. Les frangins s'accrochent à leur école buissonnière et commencent >>>

*Tracer des lignes dans la neige vierge.



ALTUS Aventure



Descente de Nicolas Falquet
à une vitesse incroyable
sur un énorme dôme à Arolla,
sur le Mont-Brûlé.

*Nicolas Falquet flying down a huge domed
area in Arolla on Mont-Brûlé.*



Le freeride dans sa version artistique : en 2013, pour réaliser leur vidéo, les frères Falquet ont teinté la neige avec des pigments naturels.

Blurring the lines between freeriding and art: in 2013, the Falquet brothers used natural pigments to colour the snow for their film.

»»» à se photographier, avec l'appareil de famille, découpent et collent leurs images, dans l'euphorie d'un monde nouveau. Un photographe professionnel les remarque, et les invite à Verbier. « C'était le 20 décembre, on était au sommet du Mont Gelé, se rappelle Nicolas, il y avait un cameraman, un photographe et un pote américain. C'était surréaliste, comme à la télévision. On faisait tout trois fois plus vite et trois fois plus haut que ce que l'on avait l'habitude de voir. » Grisé, le binôme se laisse embarquer sans forcer dans une vie de glisse, de plaisir et d'images, avec comme source d'inspiration, excusez du peu, Shane McConky, Seth Morrison et Seb Michaud. Les puristes apprécieront. « Le truc, à l'époque, c'était de partir en apesanteur, peu importait l'atterrissage, c'est la chute qui comptait. Aujourd'hui, on privilégie le contrôle. »

PLANCHES ET PELLICULE

Chez les Falquet, le délire est facile, mais la tête sur les épaules aussi. On apprend à manier la caméra et à glisser de la pellicule aux planches. Après deux courts-métrages forts en autodérision, Loris et Nicolas veulent aller plus loin, se professionnaliser. Ils ne sont alors qu'une poignée à vivre des films de freeride, et des légions autour d'eux à prédire l'échec de l'aventure. « Depuis le début, nos

Avec son frère Loris, Nicolas écume la planète ski depuis près de 20 ans déjà, entre performances sportives et quête esthétique.

potes nous disaient : vous ne pourrez pas vivre avec ça ! On était à l'encontre de l'esprit suisse cartésien, qui travaille pour avoir un confort de vie. » Face à la raison sociale, les frangins n'ont que leur passion inextinguible en bandoulière, ainsi qu'une forte imagination. Sortir des pentes trop tracées pour initier de nouveaux sillons, toucher un nouveau public : leurs films s'affranchissent des codes habituels pour aborder des continents poétiques et oniriques. En première mondiale, ils skient dans de la neige pigmentée de couleurs naturelles, ocre, brun, rouge ou bleu : une toquade sportive et artistique qui restitue toute l'esthétique de la glisse et de l'élément, sans le pathos qui altère parfois la beauté du geste. Ils tournent aussi un film en nocturne, après avoir déniché les bons éclairages et du matériel militaire, après plusieurs années d'essais et de tâtonnements. « Je m'amuse, plaide Nicolas, le cameraman de l'équipe, son frère étant chargé

de la communication et de l'organisation, mais c'est une liberté qu'il faut défendre. Quand tu es petit et que tu veux t'imposer, il faut être plus créatif. Mon moteur, ce n'est pas l'argent ou la réussite. »

CHEVAUCHÉE LIBRE

C'est avec cette même ligne directrice que les Falquet ont élargi leur champ de vision, s'associant avec Jérémie Heitz, un jeune des Marécottes, pour des prises de vue effectuées depuis un drone. L'été, Nicolas réalise d'autres images, pour des projets parfois radicalement différents, autour du VTT ou de la musique, accessoirement pour l'arrivée du tour de France à Finhaut en 2016. Avec leur énergie communicative, les deux frères ont aussi inventé « La Chevauchée libre », événement hivernal décalé et bon enfant, entre derby et course d'orientation, qui permet aux personnes intéressées de skier aux Marécottes



Loris Falquet s'élanç dans les sections rocheuses à Arolla sur le Mont-Brûlé.
Loris Falquet launches himself down a rocky section in Arolla on Mont-Brûlé.

et de découvrir le domaine dans la bonne humeur. Car la station reste l'un des jardins privilégiés de la fratrie, intimiste et sauvage avec ses quelques remontées mécaniques qui permettent d'accéder à d'immenses espaces vierges. Quant à Verbier, c'est la facette plus médiatique de leur pratique, et le souvenir de centaines de photos prises en situation : « *J'y skie encore en début et en fin de saison, rappelle Nicolas, ça reste un terrain de jeux incroyable, la Mecque du freeride en Europe !* » Après tant d'années dans les pentes, les Falquet promettent d'être vaccinés contre le goût du risque. Bientôt papa, comme

son frère Loris, qui a repris ses études pour être professeur de sports, Nicolas fourmille cependant de projets, « *refaire un truc nocturne, développer un outil pour mettre les gens à la place du skieur...* » « *Ce ne sera pas simplement avec une caméra sur le crâne, et ça ne passera pas par la 3D ou le 360°C* », prédit-il. Une chose est sûre, on n'a pas fini d'être surpris avec ces deux olibrius qui cultivent avec jubilation, sur les skis et dans la vie, une vertu qui se fait rare : la liberté. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : Jérémy Bernard



FALQUET'S DIGEST

Loris :

Né à Lausanne

36 ans

85 à 90 kg

1,82 m

Vit à Pully

Nicolas :

Né à Lausanne

38 ans

85 à 90 kg

1,86 m

Vit aux Marécottes

Infos :

<https://fr-fr.facebook.com/Falquet.Brothers/>

The Falquet brothers: films and freeriding



I a fallu 20 jours pour atteindre ce magnifique territoire inexploré en Patagonie chilienne, dans la réserve naturelle de Cerro Castillo. It took 20 days to reach this magnificent and unexplored area in Chilean Patagonia: the Cerro Castillo National Reserve.

The Falquet brothers, AKA Chuck and Huck, have carved a name online with their crazy, creative and iconoclastic snow-based antics.

A snow-covered ledge, a selfie stick attached to a backpack with a camera for high angle shots, two skis and a very steep and technically demanding slope: Nicolas Falquet's video, which was filmed in Les Marécottes over winter 2015, has whipped up a storm on the Internet. Nearly 700,000 views for three minutes of adrenaline-fuelled action, filmed as if you were there! Not far off turning 40, this Lausannois still manages to achieve the wow-factor in a freeride world that is now overflowing with images and videos.

SPORT AND AESTHETICS

Along with his brother Loris, Nicolas has been skiing his heart out for almost 20 years, combining sporting feats with a quest for beauty. It all began for the Falquet brothers on the slopes of the small resort of Finhaut where their family have a chalet. They were part of the ski club, but only for a short time. "At 14 or 15, when the pistes

weren't groomed, it was much more appealing to head out into the powder, making tracks and jumping walls..." they explain. And when you've got snow running through your veins, summers always seem too long. The brothers began to play truant and started to take photos of themselves with the family camera, cutting and pasting their images... getting a buzz from their new activity. A professional photographer spotted them and invited them to Verbier. "It was the 20th December and we were on top of Mont Gelé. There was a cameraman, a photographer and an American friend. It was surreal, like on TV. Everything was done three times faster and three times higher than we were used to seeing." The pair were hooked and slowly slid into the world of snow sports, taking inspiration from Shane McConky, Seth Morrison and Seb Michaud! "The craze at the time was to get air [...] it was all about the fall. Now it's all about control."

SKIING AND FOOTAGE

Getting up to antics goes without saying for the Falquets, but their heads are well screwed on too. They learnt how to operate the camera and film whilst skiing. After putting together two short (rather self-mocking) films, Loris and Nicolas wanted to take things further and become more professional. There were only a handful who made a living from freeride films, and everyone around them predicted failure. "Right from the start, our friends warned us that we wouldn't be able to make enough from it! We were up against Swiss Cartesianism; working to gain a 'certain' lifestyle." Yet, the brothers had an insatiable passion and huge imagination. They moved away from the over skied slopes and headed to different territory, reaching a new audience. They skied in coloured snow (with natural dyes: ochre, brown, red or blue). Using these dyes was a sporting and artistic 'first' that accentuated the visual impact

Along with his brother Loris, Nicolas has been skiing his heart out for almost 20 years, combining sporting feats with a quest for beauty.

of uniting the beauty of skiing with natural elements. They also shot a ski film at night, having found the best-adapted lighting and equipment, after years of trial and error. *"I'm having a great time,"* says Nicolas, the team cameraman (his brother is in charge of communication and organisation). *"But it is a freedom that has to be fought for. When you're small and you want to make it work you have to be more creative. Money and success aren't my driving force."*

LA CHEVAUCHÉE LIBRE

It is with this same guiding principle that the Falquets broadened their field of vision, partnering with Jérémie Heitz from Les Marécottes, to take shots from a drone. In the summer Nicolas creates other images, sometimes for very different projects such as mountain biking, music, and even the arrival of the Tour de France in Finhaut in 2016. With their contagious energy, the brothers also set up La Chevauchée Libre, a weird and whacky, easy-going winter event: a mix between a derby and an orienteering race, which is open to anyone who wants to ski in Les Marécottes and discover the area in a light-hearted fashion. The resort remains a special place for these brothers; a familiar, unspoilt area with just a few lifts providing access to some immense, untouched spaces. As for Verbier, it is the most mediatised aspect of their work, with hundreds of photos having been taken there. *"I still ski there at the beginning and end of the season,"* says Nicolas. *"It's an incredible playground, Europe's freeride mecca!"* After so many years on the slopes, the Falquets promise that they have been inoculated against taking risks. Soon to be dad, like his brother Loris, who went back to school to become a sports teacher, Nicolas is teeming with ideas, *"Do another night thing and develop a tool so that people can feel what it's like in the 'boots' of the skier... It won't be just with a camera on your head, nor be 3D or 360°."* One thing is for sure, there is still much more to come from these two eccentrics who cultivate something that is very rare, both in life and on skis: freedom.



Descente de Nicolas Falquet à Myoko, au Japon.
Nicolas Falquet in Myoko, Japan.

THE FALQUET FACT FILE

Nicolas:

Born in Lausanne

38 years old

85 – 90 kg

1.86 m

Lives in Les Marécottes

Loris:

Born in Lausanne

36 years old

85 – 90 kg

1.82 m

Lives in Pully

Further information: <https://fr-fr.facebook.com/Falquet.Brothers/>

WE OPEN DOORS

INNOVATION AND CREATIVITY

drive successful investing today.

We seek out new horizons and provide access to unique global opportunities that deliver remarkable returns.

sartus capital (genève) sa
rue robert-céard 1
1204 geneva
switzerland
T +41 22 317 70 80

sartus capital ltd
8-10 hill street
london W1J 5N0
united kingdom
T +44 20 370 56180
sartuscapital.com

 SARTUSCAPITAL

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.

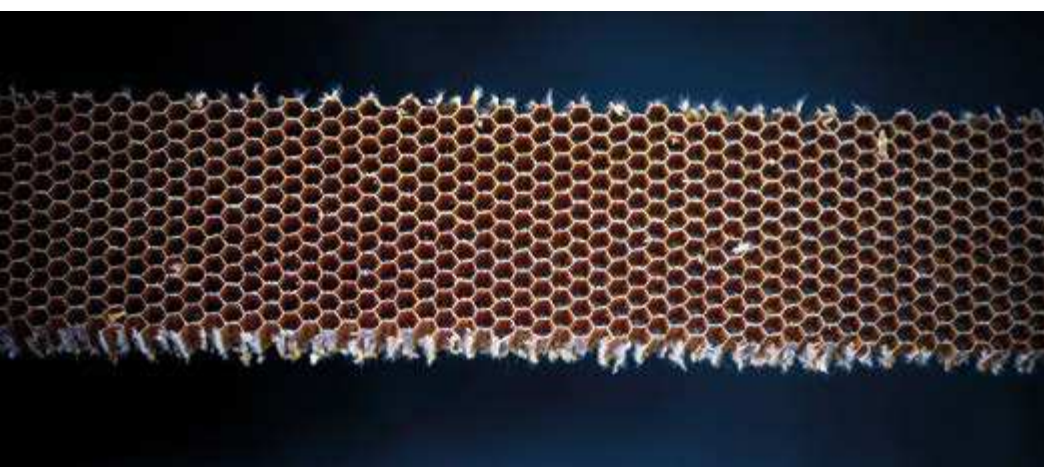
O bjet industriel ou artisanal. Produit de luxe incrusté de diamants ou produit de masse pour grand public. Paire pour coupe du monde ou paire pour débutant. Engin de piste, de freeride, de fond, de freestyle, de randonnée. À chaque pratique et à chaque public correspondent un ski, un décor et une taille.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

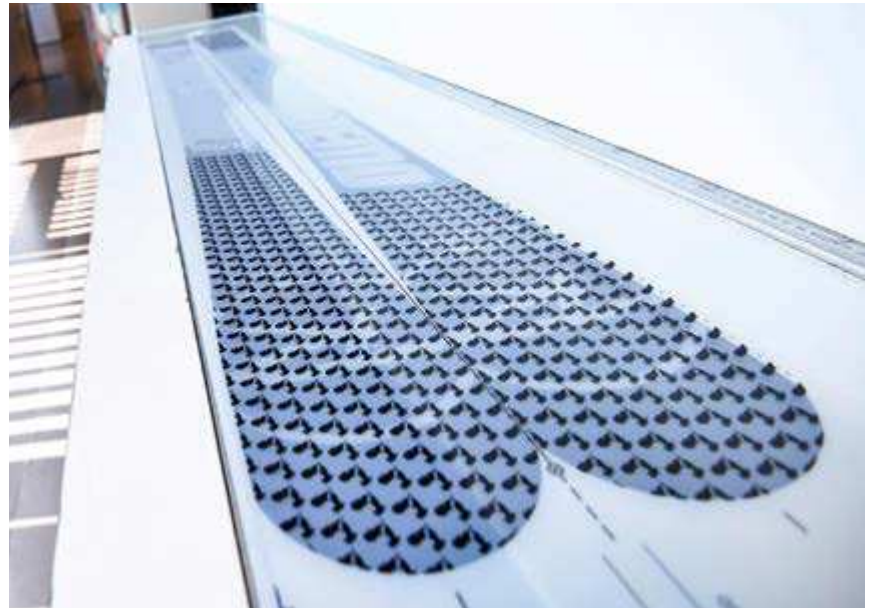
3- IMAGINE-MOI UN PROTOTYPE

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

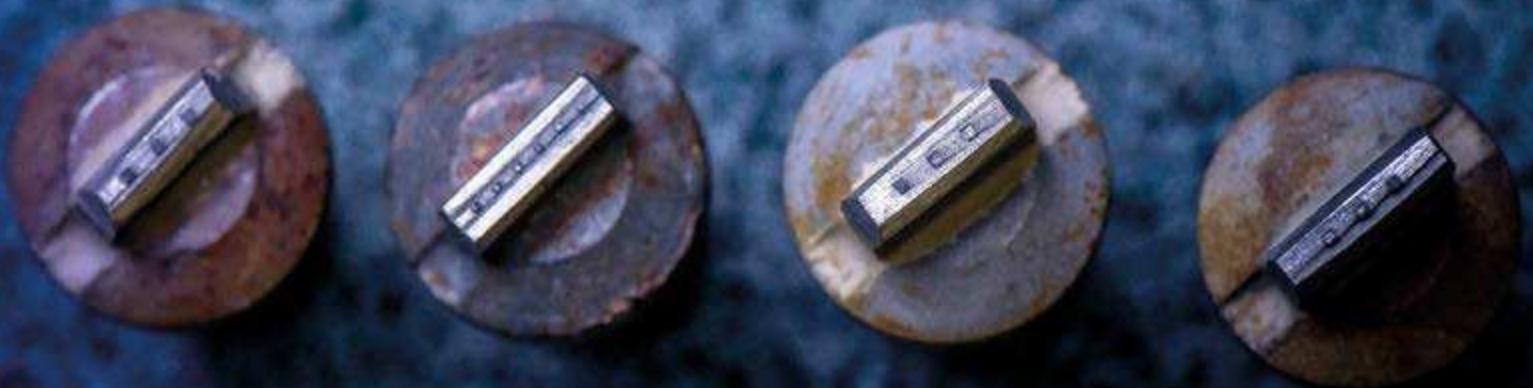
Le moule prototype au point, les moules de série sont conçus dans les usines du groupe Rossignol/Dynastar de Sallanches (74) et d'Artès (Espagne). Un moule est toujours accompagné d'un jeu d'outillage et de gabarits pour chaque taille. Pour les skis de courses, les

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.

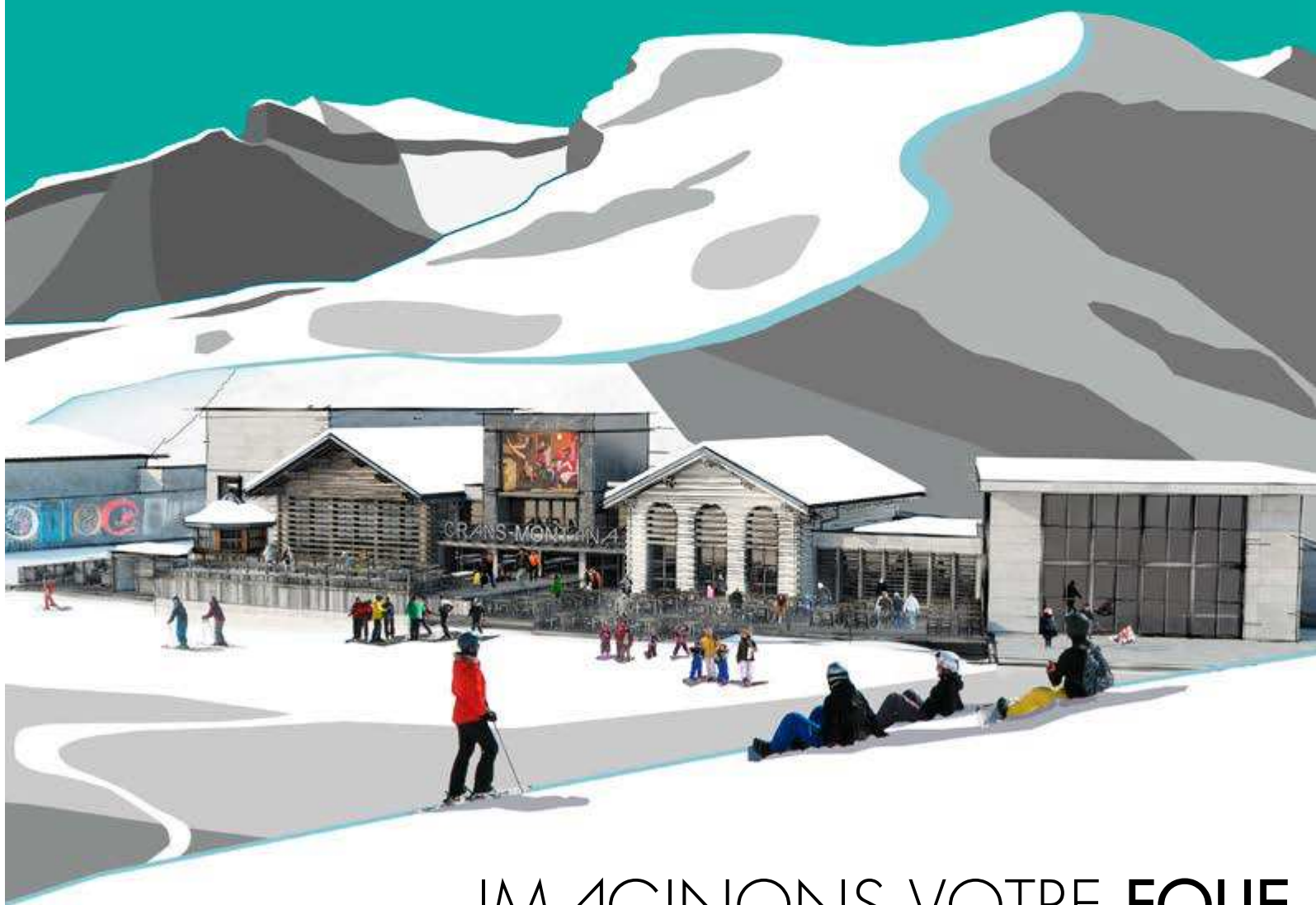
1- DRAW ME A SKI

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. >>>

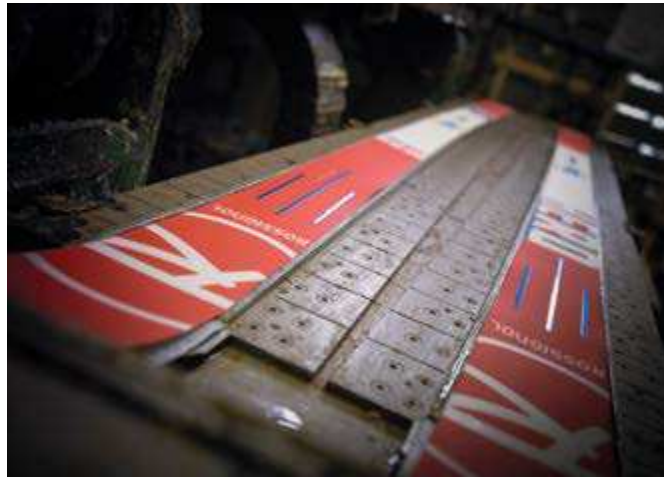
JMV RESORT
architectes



IMAGINONS VOTRE **FOLIE**

CHALETs | HOTELs | RESORT | MASTER PLANNING

www.jmvresort.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...

BARNES VERBIER



Votre nouveau partenaire de Prestige
Your new luxury partner



BARNES VERBIER

Rue du centre sportif 22 – 1936 VERBIER
Tel : +41 (0)27 771 90 06
verbier@barnes-international.com

www.barnes-suisse.com





Sur les hauteurs de Briançon, le chalet MAJ rassemble les savoir-faire des Compagnons charpentiers et menuisiers de l'entreprise centenaire.

Set on the hills above Briançon, the MAJ chalet demonstrates the skill of the carpenters from this century-old family business.

L'empreinte du mélèze

Dirigée par Anne Bayrou et Guillaume Lebigot, l'entreprise briançonnaise de compagnons Chalets Bayrou exporte son savoir-faire et son histoire séculaire en Suisse comme à Megève avec ses chantiers de constructions uniques et ses rénovations admirables.



© JM Palisse

C'est un joli nom vernaculaire pour un conifère d'exception. Un joli nom doré issu du mot *mel*, comprendre miel en patois dauphinois, de la couleur de sa robe d'automne avant qu'elle ne se devête de ses aiguilles. Singulier, le prince des Pinacées fait comme les feuillus, il perd ses aiguilles quand arrivent les mois en «*bre*» et leurs frimas d'hiver. Il a la racine profonde, la taille élancée (maximum 40 mètres), le bois solide et imputrescible, le tronc droit et large, la résine imperméable, la force et l'assurance des colosses de montagne qui se fortifie lentement avec l'âge (jusqu'à 600 ans). Colonisant la forêt haut-alpine, qui se nomme en raccourci assumé mélézin, il est devenu outre l'emblème du nord de ce département des Alpes du Sud, une force économique dont les hommes ont, de tout temps, tiré parti. Charpente, menuiserie intérieure et extérieure, déroulage, tranchage, panneaux de particules, bordage, clôture, bardage, gouttières, >>>



»»» toitures, il est partout. Signature alpine que l'entreprise Chalets Bayrou a faite sienne. Telle une empreinte, unique.

DES COMPAGNONS À PIED D'ŒUVRE

Depuis que Ferdinand Bayrou, charpentier et compagnon du devoir du Tour de France, a créé, en 1890, l'entreprise de construction à Briançon (Hautes-Alpes), les sillons de son identité génétique n'ont cessé de se creuser et de se singulariser. En presque 130 années, quatre générations Bayrou se sont succédé aux commandes de cette entreprise de 48 charpentiers, menuisiers, couvreurs, et architectes d'intérieur, pour qui l'essence du mélèze fait sens en tous sens. C'est ici, en Briançonnais, au pied du mélézin, qu'Anne Bayrou et son associé Guillaume Lebigot – compagnon charpentier – gèrent les ateliers de fabrication, les bureaux d'études et d'architecte d'intérieur, les chantiers de construction et de rénovation des chalets de la marque séculaire. C'est ici que sont imaginés les écrins de bois, concrétisations des rêves les plus audacieux. De Verbier à Serre Chevalier, de Crans Montana à Megève, de Combloux à l'Alpe d'Huez, les Chalets Bayrou ont déposé leurs pépites, traditionnelles ou contemporaines, sur les flancs des Alpes, du nord au sud. Leurs caractéristiques? L'alliance de la tradition et de la modernité. Le mariage du chevillé bois, de l'assemblage du tenon et mortaise, aux matériaux les plus innovants. Le bois vieilli, le mélèze de pays (certifié Bois des Alpes et PEFC), la laine bouillie, la pierre rencontrent avec grâce et harmonie le métal, le béton ciré, le cuir, le verre, l'acier. Aucune incongruité quand, sous la charpente apparente se dresse un tronc d'arbre centenaire aux côtés d'un spa dernier cri, quand la domotique fait ami-ami

Show-room grandeur nature, le chalet MAJ associe le mélèze, les matières nobles, l'innovation, la conception architecturale contemporaine, le design d'aujourd'hui. Un condensé de l'identité de la société.
A life size showroom, the MAJ chalet mixes larch wood, quality materials and innovation with contemporary architecture. It is a concentrate of the company's trademark style.





© Arpin A. Bouillot

avec la lauze, le zinc, l'ardoise ou la pierre italienne de Luzerne. L'élégance règne, sans anachronisme. La conception s'ébauche au cordeau et au compas autour du nombre d'or et intègre les normes et attributs attendus des chalets d'aujourd'hui. Les lignes sont sobres, les volumes à couper le souffle, les espaces de vie respectés, les ouvertures généreuses. Le culte de la belle matière, des finitions soignées, des partenariats tissés avec les décorateurs des hauteurs achèvent de propulser les Chalets Bayrou dans le cercle restreint des constructeurs, ou plutôt façonneurs, de maisons de bois, cossues et singulières. « *Nous ne faisons pas que des chalets luxueux, s'érige Guillaume Lebigot. Nous réalisons de plus en plus de maisons en bois, affranchies de l'architecture du chalet de montagne. Nous commençons à nous exporter ailleurs que*

Plus que des constructeurs, les Chalets Bayrou sont façonneurs de maisons de bois, cossues et singulières.

dans les Alpes pour concevoir autre chose que des résidences secondaires et notamment des maisons plus contemporaines. »

DIVERSIFICATION ASSUMÉE

Un tournant que l'entreprise briançonnaise aurait amorcé presque en catimini. Une sortie des chemins de randonnée classique des chalets de montagne. « *Nos clients nous ont amenés ailleurs* », confesse Anne Bayrou. Ailleurs? « *Sur des chantiers de rénovations, sur des maisons en bois dans le sud de la France ou au bord du lac de Lausanne, sur des bâtiments publics écologiques et habitats collectifs* », égrène la distinguée patronne en martelant la nouvelle signature de la marque Chalets Bayrou : l'empreinte. Ce qui, affirme-t-elle, fait toute la différence. L'empreinte puise son ancrage dans l'histoire de cette >>>

*Implantés à Serre
Chevalier, Megève,
Verbier et Crans
Montana, les Chalets
Bayrou construisent
patiemment leurs chalets
comme leur nom.*

»»» entreprise de compagnons dont le savoir-faire et les valeurs s'appliquent au quotidien, avec fierté. L'empreinte s'est ensuite dessinée autour de l'organisation qui a intégré les trois métiers indissociables de la construction bois : charpentier, couvreur, menuisier. Sa force, sa créativité, sa réactivité. L'empreinte continue de graver sa trace en empruntant la voie de la diversification. «*Notre empreinte se lit aussi à travers notre croissance maîtrisée. Nous construisons patiemment nos chalets comme notre nom*», souligne-t-elle expliquant longuement le soin qu'elle porte à ses clients tant dans l'écoute de leurs souhaits que dans l'accompagnement de leur projet de vie et ce, quel que soit leur budget. «*Quand on fait du sur-mesure, la relation est primordiale.*» Non négociable pour cette passeuse de rêve. Alors il a fallu aller au plus près des clients. Les comprendre, cerner leurs territoires, écouter, s'imprégner avant de réaliser. Les Chalets Bayrou ont ouvert un bureau en Suisse, à quelques encablures de Lausanne pour rencontrer, notamment, la clientèle de Verbier et Crans Montana. Puis, en 2015, une succursale à Megève, au pied du mont Blanc, au sein du saint des saints du chalet dans ce qu'il a de plus imposant, remarquable et luxueux. Des Contamines-Montjoie à Chamonix, la société haut-alpine s'implante discrètement et séduit déjà. «*Notre approche nous distingue.*» Nul doute. Les sillons de l'empreinte des Chalets Bayrou n'ont pas fini de s'enrouler autour du bois de mélèze, ici et ailleurs. ■

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Pierre Masclaux



Contigu à l'atelier de fabrication, le siège de l'entreprise n'échappe pas à la patte « Bayrou », de l'architecture à la décoration. Le spa du chalet MAJ, invitation à la détente.

The head office sits right next to the workshop and also has a distinct "Bayrou" feel. The MAJ chalet's spa is pure bliss.

CHALET BAYROU

ZA Pont La Lame
05100 Puy-Saint-André /
Briançon
04 92 20 35 30
www.chalets-bayrou.com

153, route Edmond
de Rothschild
74120 Megève
04 50 91 75 97

Rue du Bourg 5
1095 Lutry
Suisse
021 711 43 66

www.chalets-bayrou.ch



eagle

Valais
HELICOPTERS

AIR TAXI - SIGHTSEEING - HELISKI

Your exclusive partner for helicopter transfer to:

Geneva - Gstaad - St. Moritz - Crans-Montana - Verbier - Zurich - Courchevel - Megève

Single and multi engine helicopter fleet



www.eaglevalais.ch

Sion international airport - 1950 Sion - Switzerland

+41 27 327 30 60



Signature Larch

Managed by Anne Bayrou and Guillaume Lebigot, this carpentry business from Briançon is exporting its skills and history across the Swiss border but also in Megève through unique new builds and impressive renovation projects.



Outre les chalets, la société haut-alpine imagine et conçoit des maisons de bois, contemporaines, affranchies des codes de la montagne.

Besides chalets, the Alpine construction company also designs and builds contemporary wooden houses with no hint of mountain architecture.

The larch is a remarkable conifer tree. Of a similar disposition to most leafy trees, it changes colour in the autumn to lose all its needles before winter arrives. With deep roots, it stands tall and proud (maximum 40m) with its naturally rot-proof wood, straight, thick trunk and waterproof sap. These mountain trees get stronger with age and can reach 600 years old. Having taken over large parts of the vegetation in the French department of Hautes-Alpes, it has become emblematic for the region and an economic resource that has been used throughout the history of man. The wood is used for roof structures, furniture, floor-boards, fences, hanging gutters and much more. It is a local, Alpine trademark that Chalets Bayrou has adopted. Like a signature, it is unique.

GUILD CARPENTERS

Since Ferdinand Bayrou, a guild carpenter, started his business in 1890, this building company from

Briançon has evolved and developed its own trademark. In the near 130 years of existence, four generations from the Bayrou family have been at the helm. The company currently has 48 employees, including carpenters as well as interior designers, who all enjoy the beauty of larch wood. Briançon is surrounded by larch forests and it is here that Anne Bayrou and her partner Guillaume Lebigot – also a guild carpenter – run the workshops, the office and the designs as well as all the building and renovation sites of this centenarian company. Wooden chalets and customers’ dreams are studied and planned here and created in Verbier or Serre Chevalier, Crans Montana or Megève, and many other places beyond. Chalets Bayrou have added both traditional and contemporary chalets all across the Alps. A combination of tradition and modern design. Wooden plugs are used as well as truly innovative materials. Aged wood, local larch wood, boiled wool and stone mix gracefully with metal, polished concrete, leather, glass or steel. Don’t be surprised to see an exposed wooden beam next to a high-tech spa, or the mix of home automation and rustic materials like slate or zinc. The design is always elegant and timeless. The golden rule is matched to modern requirements. Spacious rooms and large windows make for bright and comfortable homes. Always looking for the best quality materials and working with top designers have made Chalets Bayrou a popular choice for those looking for a cosy chalet with its own character. “We don’t just make luxury chalets”, stresses Guillaume Lebigot. “We also make more and more wooden houses, with a touch of mountain design. We have started to

export our trademark style outside of the Alps, where we build less second homes and in a more contemporary style.”

A NEW DIRECTION

This new line of business started gently and went nearly unnoticed. A side track from the usual hiking trail of mountain chalets. “Our clients took us elsewhere,” says Anne Bayrou. Elsewhere? “To renovation sites, to wooden houses in the south of France or around Lake Lausanne, to ecological public buildings and apartment buildings,” she continues, while showing us the new logo: a fingerprint. The fingerprint shows the personality of this business. The family values and know-how are a daily pride for the company. Force, creativity and reactivity. The fingerprint continues to leave a trace by taking new directions. “Part of our trademark is also our slow, but steady growth. We are patient in the building of our chalets,” she says, and explains in detail how she takes care to look after each client with the same care, regardless of budget. “When you work in a made-to-measure business, you have to build a relationship with your customers.” This is vital to her, and she wanted to get closer to some of her clients and better understand their environment. Chalets Bayrou opened an office in Switzerland, near Lausanne, to be closer to the clientele from Verbier and Crans Montana. In 2015, an office was also opened in Megève, at the foot of Mont Blanc, where luxury chalets are abundant. The first few chalets in that area have been a success. “People like our approach.” No doubt. There will be many Chalets Bayrou fingerprints on larch wood chalets both near and afar and for a long time. ■

Du nouveau à la Pharmacie
Croix de Coeur

Centre Bien-être

Centre de soins 6 intervenants

- un Pharmacien nutritionniste : Docteur Thibault Mounard
- un Myo-énergéticien et Acupuncteur : M. Claude Girault
 - une Masseuse NST : Mme Martine Michellod
 - un Psychonome : Edouard Valence
 - un Acupuncteur : Marie-Céline Touzet
- un Homéopathe, Naturopathe : Docteur Jean-Claude Salamin

Produits Naturels Suisses

- mélanges d'huiles essentielles
- EPS ou extraits phytostandardisés
- homéopathie avec le laboratoire Suisse Reckweg
- compléments alimentaires Suisses avec Burgerstein et Phytolis



RDV à la pharmacie 7/7 pendant les heures d'ouverture
Pour tous renseignements et tarifs vous pouvez nous rencontrer à la pharmacie



L'horlogerie valaisanne veut être à l'heure



Mimotec fabrique toute une palette de microcomposants, des roues aux ressorts en passant par des ponts et des ancrés.

Mimotec manufactures a whole range of different microcomponents.

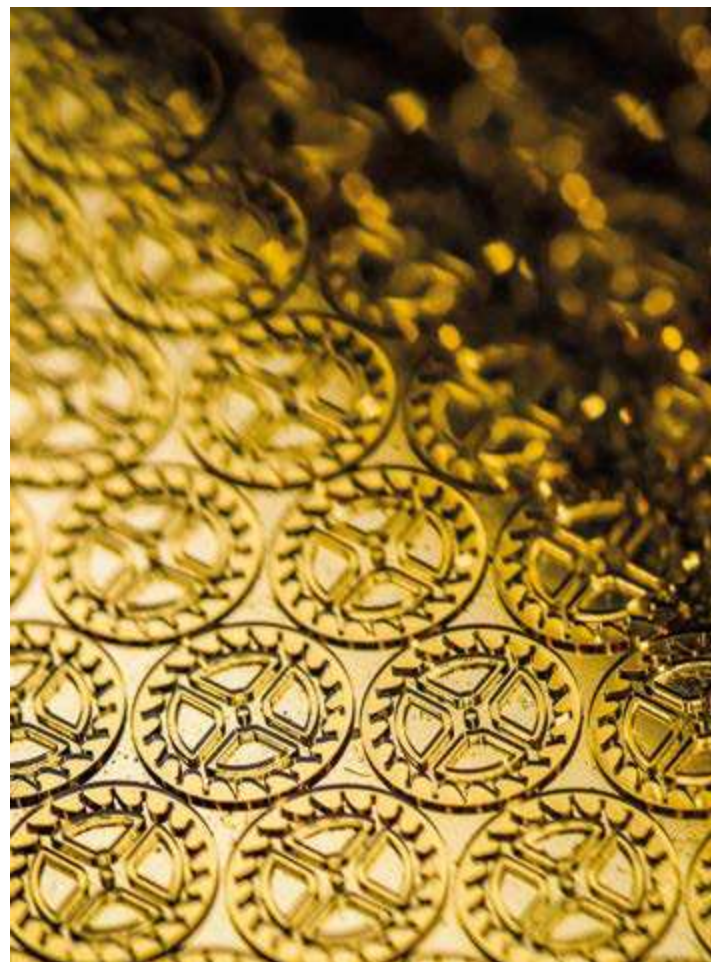
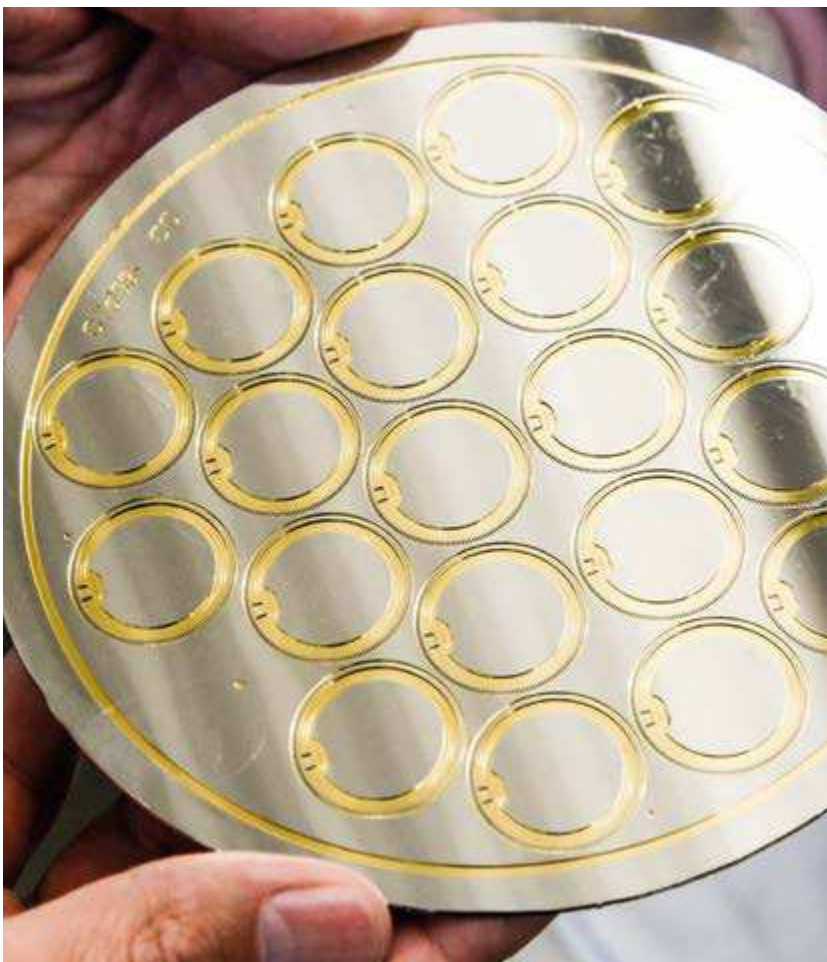
Moins connue qu'à Genève ou que dans le canton de Neuchâtel, l'horlogerie valaisanne est en train de remettre les pendules à l'heure grâce à des entreprises à la pointe, technologiques et innovantes. Radioscopie d'une économie discrète mais dynamique.

Si la tradition horlogère s'est essentiellement développée à Genève, dès le XVI^e siècle, elle a rapidement essaimé dans tout l'arc lémanique en profitant d'un environnement humain et politique favorable. En 2008, Genève restait la place forte de la filière avec 234 établissements pour 10 358 professionnels selon une étude menée par l'Union Lémanique des Chambres de Commerce. Le canton de Neuchâtel tenait la corde avec des chiffres similaires au même titre que le Jura, devant Berne et Vaud. À l'arrière du peloton, malgré ses seulement 500 employés, le Valais n'est pourtant pas forcément à la remorque tant son industrie a su, ces dernières années, se démarquer par son excellence technologique et ses fleurons industriels. Un exemple parmi d'autres : le groupe Swatch a installé un centre de montage à Sion dès 1973 et continue d'y exercer. À Leytron, la société West End, reprise par la famille Monnat en 2001, brille jusqu'en Inde et au Moyen-Orient : réalisées à l'origine pour les soldats britanniques, ses montres se commercialisent plus largement dans le monde entier (15 millions de pièces en 2015).

DES MICROCOMPOSANTS À HAUTE VALEUR AJOUTÉE

Plus précisément, les entreprises du secteur ont su dans ce canton développer une réelle expertise dans le domaine des pièces détachées de la montre, emboîtement ou microcomposants, avec des solutions parfois réellement innovantes ou hautement technologiques. C'est le cas de la société Mimotec basée à Sion qui a inventé des techniques de micro fabrication à base de photolithographie et d'électroérosion. A l'inverse des méthodes traditionnelles qui taillent des pièces par enlèvement de matière, l'entreprise a en effet breveté une technologie additive qui permet de réaliser des micromoules métalliques destinés à la fabrication de microcomposants d'une incroyable finesse. Grâce à cette innovation, l'entreprise peut commercialiser des pièces à haute valeur ajoutée, ressorts, roues, roues d'ancres, bascules, appliques et aiguilles, etc. auprès de bureaux techniques indépendants (120 contrats sont actuellement honorés) et de grandes marques horlogères. C'est ainsi que Mimotec a pour clients Richard Mille, « la Formule 1 de la montre », ou Renaud & Papi pour >>>

Réalisation des micromoules métalliques destinés à la fabrication de microcomposants.
The production of metal micro-moulds for manufacturing microcomponents.





Les entreprises du secteur ont su développer une réelle expertise dans les domaines des pièces détachées de la montre.

»» ne citer que les plus illustres. Forte de son expertise, l'entreprise vend 3 à 4 millions de pièces par an et réalise un chiffre d'affaires de 10MFS pour un effectif de 45 employés. Elle fait surtout partie de ces acteurs qui tirent l'industrie horlogère valaisanne vers le haut, selon un engrenage positif et vertueux. « *On est les seuls sur le marché à faire ça mais la méthode a fait des émules. Des groupes horlogers ont intégré certaines de nos technologies* », explique le dirigeant Hubert Lorenz.

LE TEMPS DE LA MONTRE CONNECTÉE

L'un de ses « voisins », la société Soprod, a aussi su tirer son aiguille du jeu en développant et en fabriquant depuis 1966 des mouvements mécaniques tels que des ancrés, des balanciers, des roues d'ancres et spiraux. Basée aux Reussilles, dans la région de Neuchâtel, pour sa partie mécanique, l'entreprise dispose en effet de divisions quartz et sous-traitance à

Sion, ce qui en fait un fournisseur polyvalent, complet et indépendant, apte à produire la totalité du mouvement en interne. Surtout, la société, qui réalise actuellement 100 millions de mouvements mécaniques et quartz par an, a su se mettre à l'heure en codéveloppant, avec d'autres partenaires valaisans, une montre connectée à Internet via smartphone qui permet de récupérer, visualiser et partager toutes les données de celui-ci. La montre peut se régler automatiquement sur un nouvel horaire, vibrer ou sonner pour indiquer la réception d'un message... Les débouchés de cet objet sont conséquents, le marché des Smartwatches étant en plein boom.

LE TOURBILLON, GRAAL DU MÉTIER

Dans le Valais, la maîtrise technique est aussi incarnée par des entreprises individuelles qui perpétuent un savoir-faire ancestral. Exemple avec Laurent Fries qui s'est installé à Sion en 2006 après une formation à Porrentruy et une charge de responsable de la cellule Richard Mille chez Renaud & Papi. Cet horloger sur complications est spécialisé dans les montres complexes intégrant des fuseaux horaires, des tourbillons. « *Le tourbillon, c'est le summum de l'art horloger*, raconte ce passionné, le



L'atelier de Laurent Fries, horloger passionné depuis plus de 10 ans, réalise des montages de montres d'exception.

In Laurent Fries' workshop, the watchmaker (for over 10 years) assembles exceptional watches.

»»» système classique est enfermé dans une cage qui tourne sur elle-même en une minute, ce qui annule certains effets de l'attraction terrestre. Dans une cage tourbillon, il y a basiquement 50 pièces, toutes tournées à la main. C'est du très haut de gamme horloger. » L'assembleur travaille aujourd'hui en direct pour des marques prestigieuses. Il reçoit des boîtes de pièces qu'il assemble avec une minutie et une précision extrêmes, à raison de 1 à 2 mois d'application pour chaque montre. Un métier d'excellence : « Il faut être passionné, rigoureux, cartésien, rationnel, précis, hyper calme, maître de soi, énumère-t-il. Il peut m'arriver de monter 450 pièces et de découvrir à la fin que le mécanisme ne fonctionne pas. Il me faut alors parfois tout démonter pour retrouver la source de l'erreur. » Attaché à la tradition, Laurent Fries participe aussi aux progrès technologiques, directement ou indirectement. « L'un de nos clients a réussi à moderniser l'approche des montres en travaillant avec de nouveaux matériaux comme le carbone et l'aluminium silicé, qui sont issus de l'aéronavale, de la Formule 1, de la moto Grand Prix... C'est un challenge pour les différents métiers de l'horlogerie et pour moi aussi. »

LE POIDS DE LA CONJONCTURE

Spécialisé dans le très haut de gamme, Laurent Fries parvient en grande partie à minimiser l'impact des fluctuations de l'économie qui concernent le secteur de l'horlogerie, à intervalles réguliers. Depuis quelques années, une conjugaison d'événements a pu ainsi freiner le marché : le ralentissement de la croissance chinoise couplé aux nouvelles taxes douanières dans ce pays, la baisse du cours de la monnaie russe, la chute des prix du pétrole ainsi que les attentats en Europe auxquels il faut ajouter la force du Franc suisse. D'où la nécessité pour les fabricants de tirer la qualité vers le haut et d'innover. Pour mieux être à l'heure. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

LES VENDEURS AUSSI TIRENT VERS LE HAUT

En aval, les magasins spécialisés, regroupés au sein de l'association valaisanne des horlogers et bijoutiers, se sont aussi organisés pour mieux valoriser leur savoir-faire et lutter contre la concurrence des grandes surfaces ainsi que de la vente en ligne. Tous les adhérents de l'association ont ainsi l'obligation d'employer au moins un horloger de métier dûment formé à l'École d'horlogerie de Bienne. « Je suis assez optimiste pour notre profession, détaille Marcel Langel, président de l'association installé à Martigny, même si nous ne sommes plus que 28 contre 90 il y a quelques années, en raison de nombreux départs en retraite non remplacés, le fait d'avoir un spécialiste dans chaque magasin nous conforte. Nous pouvons proposer un service après-vente et un suivi, nous sommes capables de tout réparer, une chaîne, une pierre dessertie, un petit boulon de mise à l'heure... » Dans les grandes villes comme en stations, ces spécialistes bénéficient d'une clientèle haut de gamme exigeante qui participe de cette quête d'excellence.

Valais Watchmaking gets with the times

Less known than in Geneva or in the Canton of Neuchâtel, Valais horology is making a comeback, with some of its companies at the forefront of technology and innovation. We take a look into this discreet but buoyant economy.

Watchmaking was primarily developed in Geneva in the sixteenth century, but it quickly spread throughout the Lake Geneva area. In 2008, Geneva remained the centre for horology with 234 companies employing 10,358 professionals, according to a study. The Neuchâtel Canton saw similar figures, as did the Jura, ahead of Berne and Vaud. Valais was at the bottom of the pack, but despite only having 500 employees it is no longer as far behind as it was: the industry has distinguished itself in the past few years with its technological excellence and its industrial leaders. The Swatch Group's assembling centre in Sion has been running since 1973, and in Leytron, the *West End* company (taken over by the Monnat family in 2001) is renowned as far as India and the Middle East: originally made for British soldiers, their watches are now marketed throughout the world.

HIGH VALUE-ADDED MICROCOMPONENTS

Companies in this Canton have developed a real expertise in making watch parts, cases and microcomponents, which are at times truly innovative and highly technological. Mimotec, based in Sion, is one such company; it has invented micro-manufacturing techniques using photolithography and EDM. Unlike traditional methods that shape parts through removal, this company has patented an additive technology to produce metal micro-moulds to manufacture microcomponents with incredible finesse. Thanks to this innovation, the company can market high value-added parts to specialist, independent companies and renowned watchmaking brands. This is how Mimotec has managed to acquire major clients like *Richard Mille* and *Renaud & Papi*. With such expertise, the company sells 3 to 4 million parts a year and has a turnover of 10MFS with a 45-man workforce. It's one of the companies that has helped put Valais watchmaking on the map. *"We're the only ones on the market to do this but the method has followers. A few horology groups have incorporated some of our technologies,"* says director, Hubert Lorenz.

SMARTWATCHES

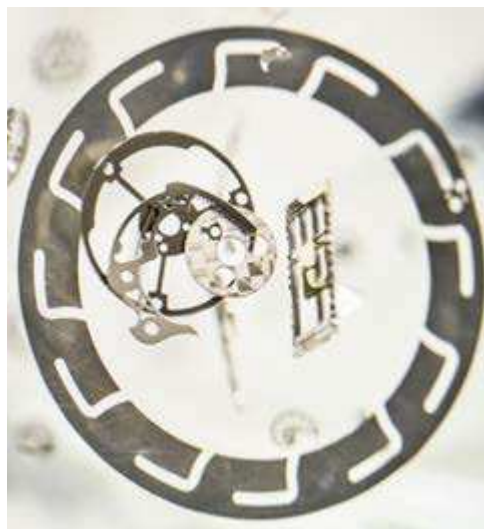
Since 1966, neighbouring company, Soprod, has developed and manufactured mechanical 'movement' mechanisms. The company is

based in Reussilles, with its mechanical section in the Neuchâtel area. It also has quartz and sub-contracting divisions in Sion, making it a versatile, independent and comprehensive supplier capable of producing entire internal mechanisms. Currently making 100 million mechanical and quartz mechanisms a year, the company has moved with the times by co-developing (with other Valaisan partners) a watch connected to the Internet via a smartphone that allows you to transfer, view and share data. The watch adjusts automatically to time differences and vibrates or rings when you receive a message... With the Smartwatch market booming, opportunities are endless.

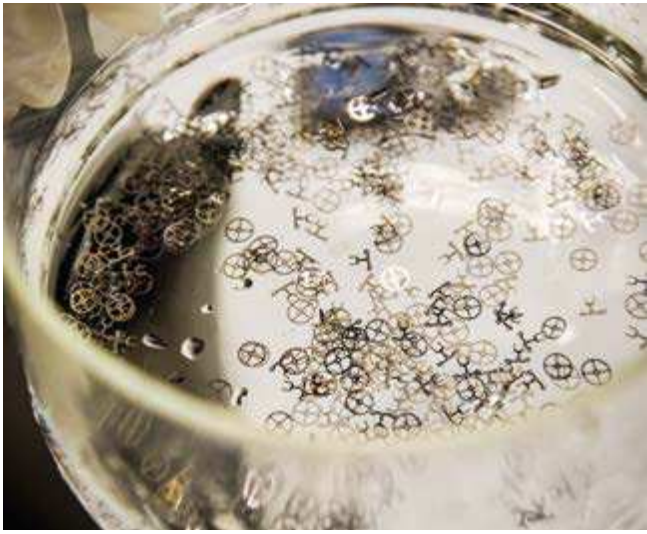
THE TOURBILLON: THE GRAIL OF THE PROFESSION

In Valais, technical expertise is also present in independent horology houses that have perpetuated ancestral know-how. Laurent Fries moved to Sion in 2006 after training at Porrentruy and working as a manager for the Richard Mille brand under Renaud & Papi. This 'complication' watchmaker specialises in complex timepieces with multiple time zones and tourbillons. *"The tourbillon is the ultimate mechanism in the watchmaking world. The traditional system is enclosed in a cage that rotates on itself every minute, countering some of the effects of gravity. In a tourbillon* >>>

À Sion, Mimotec est spécialisée dans la fabrication de micropièces.
In Sion, Mimotec specialises in the manufacturing of microparts.



Companies have developed a real expertise in making watch parts.



➤➤➤ cage, there are 50 pieces, all assembled by hand. This is the premium end of watchmaking.” Today assemblers work directly for prestigious brands. They receive boxes of parts that must be put together with meticulous care and accuracy, taking 1 to 2 months for each watch. As a master craftsman, “you have to be passionate, rigorous, Cartesian, rational, precise, extremely calm and in control. Sometimes I can assemble 450 parts, only to discover at the end that the mechanism does not work and I will need to disassemble everything to find the source of the error.” A traditionalist, Laurent Fries does however also get involved in technological progress. “One of our clients was able to modernise the approach to watches by working with new materials such as carbon and aluminium silicate, from naval aviation, Formula 1, Grand Prix motor biking, etc. This is a challenge for the various areas of watchmaking and certainly for me.”

THE BURDEN OF ECONOMIC CIRCUMSTANCES

Specialising in haute horology, Laurent Fries has largely succeeded in minimising the impact of fluctuations in the economy that affect the watchmaking industry at regular intervals. In recent years, a combination of events has slowed the market down: China’s decline in growth rate coupled with its new customs’ taxes, Russia’s weakening currency, oil price cuts, attacks in Europe as well as the strong Swiss Franc. Manufacturers have therefore needed to innovate and aim for the high end of the market.

DEALERS ALSO GO FOR HAUTE HOROLOGY

Specialist stores (part of the association of Valais jewellers and watchmakers) have organised themselves to better use their skills to compete with supermarkets and the online market. All members of the association are required to employ at least one skilled watchmaker, trained at the watchmaking school in Bienne (BBZ-CFP). Marcel Langel, president of the association in Martigny explains, “I am quite optimistic about our profession, even if there are only 28 of us now, rather than the 90 there were a few years ago (people who have retired have not been replaced). Having a specialist in each store bolsters us and means we can offer an after-sale and follow-up service; we are able to fix everything [...]”. Both in large cities and in resorts, these specialists are working with a demanding, upmarket clientele that is looking for excellence.



P. COUPY SA ARCHITECTURE

Rte de Verbier-station 17 - CH-1936 Verbier

Tél. +41 (0)27 771 61 71

Fax +41 (0)27 771 61 77

info@pcoupy.com - www.pcoupy.com

Les Alpes à l'écran



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

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

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

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

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

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



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

LES ALPES, ACTEUR BANKABLE

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



© C. Cabrol

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

DES AIDES INCITATIVES

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

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

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

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

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



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

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

UNE CINÉMATHÈQUE DE MONTAGNE À LYON

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

LYON'S MOUNTAIN-THEMED FILM LIBRARY

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



« 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 >>>



GUINNARD

REAL ESTATE & TOURISM

SINCE 1965

VERBIER®

Depuis 1965 à votre service.

Achat-Vente-Location-Domiciliation-Gestion-Expertise-Assurances-Mise en valeur

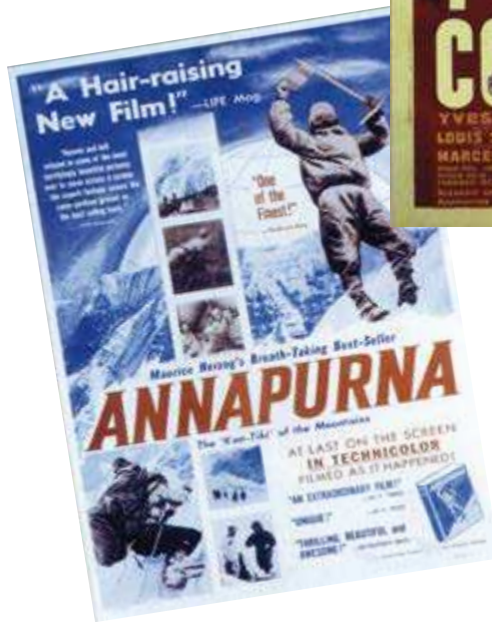
GUINNARD IMMOBILIER & TOURISME SA
CP 214 / Rue du Centre Sportif 12 - CH - 1936 VERBIER

+41 27 771 7101

info@guinnard.ch - www.guinnard.ch



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.

le goût de l'authentique



**Des Jus naturels, sans conservateur
100% valaisan
Un goût original et authentique**

Jus & Nectars

Les originaux. Copiés, jamais égalés, nos jus à base de fruits du Valais séduisent par leur qualité et saveur naturelle.

Fruits secs

Les premiers et uniques fruits secs labellisés «Valais» dont les pommes, poires et pruneaux.

Pommes à tartiner

Gourmandes, nos pommes à tartiner sont idéales sur des tartines ou des crêpes. Selon les saisons, nos pommes à tartiner sont agrémentées d'abricots, de poires ou de fraises.

Îris

c/o Les Fruits de Martigny SA
Chemin des Frigos 19
1908 Riddes

+41 27 746 16 13
www.iris.swiss
info@iris.swiss
www.facebook.com/iriswiss





© 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



verbierfestival

21 juillet – 6 août 2017



NESPRESSO

Julius Bär

réservations
verbierfestival.com
T +41 (0) 848 771 882



CRÉER VOS SOUVENIRS

Appelez-nous pour un rendez-vous
ou venez nous voir au magasin

MARIAGES
ENTREPRISE
INTÉRIEUR
ÉVÉNEMENTS
PORTRAITS

DRONE
TIRAGES HQ
ENCADREMENT

Alpimages SARL
Imm. Square Poste
CH 1936 Verbier
www.alpimages.ch
alpimages@verbier.ch
M: 079 650 71 61
T: 027 771 77 22

 **ALPIMAGES**
PHOTO & VIDEO - VERBIER 



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

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

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

UNE HISTOIRE CULINAIRE CONTRASTÉE

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

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



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



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



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

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

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

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

RICHESSES NATURELLES

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

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

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



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. ■

Texte : Lucy Paltz



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

Albert 1^{er} in Chamonix, Pierre Maillat 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. ■

Mirto Marchesi,
chef de
head chef at *La Table d'Adrien*



Spotting Photo

Mirto Marchesi est aux commandes de la Table d'Adrien, le restaurant étoilé de Verbier, depuis cinq ans. Originaire du Tessin, au sud de la Suisse, ce jeune chef séduit par sa cuisine inventive et pleine de finesse, mêlant terroir suisse et influences transalpines.

Mirto Marchesi has been at the helm of Verbier's Michelin-starred restaurant, La Table d'Adrien, for five years. The young chef from Ticino, southern Switzerland, impresses with his inventive and refined cuisine, which combines local Swiss produce with transalpine influences.

▶ **La Table d'Adrien,**
Hôtel Le Chalet d'Adrien *****,
Chemin des Creux, Verbier
(41) 027 771 62 00



Photo P.-M. Delessert

La cuisine montagnarde est très marquée par la saisonnalité, plus encore qu'en plaine, car le climat est plus rigoureux et la belle saison plus courte. Mirto Marchesi a su s'y adapter et même apprécier cette valse des produits: « Par exemple, la période la plus propice pour les truffes, les asperges, ou encore les framboises, ne dure que quelques semaines, il faut en profiter quand il est temps! Nous changeons très régulièrement notre carte pour être toujours sûrs de proposer les meilleurs produits, et j'aime ce challenge permanent. Cela permet de se réinventer, d'explorer de nouvelles idées, de ne jamais se lasser. » Sa créativité est servie par d'excellents produits et une collaboration très étroite avec ses fournisseurs. « Les fêras ou les écrevisses du lac Léman sont pêchées dans la nuit puis me sont livrées le matin même! Cela n'aurait pas de sens de mettre à ma carte des poissons lointains alors que les lacs alpins recèlent de vraies merveilles », assure le chef Marchesi. L'été lui permet d'exploiter avec délice les fruits des vergers du Valais, abricots charnus, pêches et poires juteuses. L'hiver, Mirto Marchesi prend un

plaisir particulier à remettre au goût du jour des légumes oubliés, et des emblèmes de la région, comme le cardon épineux de Genève, cet artichaut sauvage, servi traditionnellement lors des fêtes de fin d'année. Le chef Marchesi a choisi de l'accompagner d'œufs et de truffes blanches afin de laisser s'exprimer sa saveur intense, rappelant celle du cœur d'artichaut et du topinambour.

De son Tessin natal, Mirto Marchesi a gardé des influences piémontaises, lombardes et méditerranéennes. Elles ensoleillent sa cuisine par petites touches délicates, une escabèche d'artichaut par ici, des olives taggiasches par là, et bien sûr le risotto ou les pâtes fraîches, qu'il confectionne avec de la farine issue d'un moulin valaisan. Chacun de ses plats est présenté sur la carte avec une suggestion de vin au verre, destiné à sublimer chaque saveur, pour aller plus loin encore dans la découverte.

Avec sensibilité et précision, Mirto Marchesi place les produits du terroir suisse dans un véritable écrin culinaire, afin de faire de leur dégustation une expérience inoubliable. ■

Mountain cuisine is very much shaped by the seasons, as the summers are shorter and the climate a lot harsher than elsewhere. Mirto Marchesi has been able to adapt to this and even delights in the ever-changing produce. "For example, the best period for truffles, asparagus, and raspberries only lasts a few weeks; when it's the right time you have to make the most of it! We change our menu on a regular basis to make sure we are always offering the best produce, and I love this continuous challenge. You can reinvent yourself, explore new ideas, and you never get bored." His creativity can express itself through excellent products and a very close relationship with his suppliers. "Fera or crayfish from Lake Geneva are fished at night and delivered to me that very morning! It wouldn't make sense to put fish from further afield on my menu when our alpine lakes contain such treasures," explains Marchesi. The summer provides him with delicious fruit from the Valais orchards: plump apricots, juicy peaches and pears. In winter, Mirto Marchesi takes great pleasure in bringing back forgotten vegetables, and some of the region's local classics like Geneva's cardoon: a wild artichoke thistle traditionally eaten over Christmas time. Marchesi serves them with eggs and white truffles to help release the intense flavour, reminiscent of artichoke heart and Jerusalem artichoke.

Coming from Ticino, Mirto Marchesi has retained some Piedmontese, Lombard and Mediterranean influences. These subtle accents brighten his dishes: artichoke Escabeche, Taggiasca olives, and of course risotto or fresh pasta made using flour from a Valaisan mill. Every dish on the menu comes with a wine suggestion (served by the glass), which helps complement each flavour for an even more intense culinary experience.

With care and precision, Mirto Marchesi uses local Swiss produce to create an unforgettable gustative voyage of discovery. ■



hiver

2016-2017



DÉCEMBRE

- 18 décembre Fête de lancement de saison – La Tzoumaz
- 25 décembre Verbier invite le Père Noël
- 28 décembre Concert de Noël du Verbier Festival
- 28 décembre Exhibition de patinage artistique – La Tzoumaz
- 31 décembre Nouvel An – La Tzoumaz

JANVIER

- 01 janvier Vin chaud de Nouvel An – Verbier
- 07 janvier Choucroute des patrouilleurs – Verbier
- 14-22 janvier Freeride Week – Verbier
- 14-15 janvier Bruson ski en fête – Verbier
- 15 janvier FIS World Snow Day – Verbier
- 20-22 janvier Audi Quattro Ski Cup – Verbier
- 21-22 janvier Salon du freeride – Verbier
- 28 janvier Inauguration de la Chaux 2 – Verbier

FÉVRIER

- 03-04 février City Ski Championships – Verbier
- 04 février Course nocturne de ski alpinisme – La Tzoumaz
- 04 février Bruson Freeride & Yeti party
- 18 février Intégrale de Rogneux – Val de Bagnes
- 23-28 février Carnabagnes – Le Châble
- 25 février Carnaval – La Tzoumaz
- 27 février Carnaval des enfants – Verbier
- 28 février Mardi Gras – Verbier

MARS

- 5 mars Fête de la luge – La Tzoumaz
- 11-12 mars Bruson ski en fête
- 12 mars Ski-dating – Verbier
- 15 mars Boss des Bosses – Verbier

AVRIL

- 01-02 avril Xtreme de Verbier + Juniors – Verbier
- 05-08 avril Haute Cuisine – Verbier
- 08 avril Verbier High Five by Carlsberg
- 15-17 avril Verbier Impulse
- 16 avril Chasse aux œufs – Verbier
- 22-23 avril Match de reines – Le Châble

*Sous réserve de modifications

été 2017



JUIN

Début juin 26^e tour du Val de Bagnes, course à pied – Le Châble

JUILLET

07-09 juillet Trail Verbier St-Bernard, course à pied de longue distance sur cinq vallées et sept communes

21 juillet-06 août Verbier Festival, musique classique

29 juillet 40^e Cross du Vélan et 6^e trail du Vélan, courses à pied – Bourg-St-Pierre

Fin juillet Kermesse de Verbier

AOÛT

01 août Cycloportive des vins du Valais – La Tzoumaz

05 août 51^e Trophée des Combins, course pédestre – Fionnay-Panossière

17-22 août Jumping international de Verbier, concours hippique

18-29 août Grand Raid de Verbier, 28^e marathon VTT international entre Verbier et Grimentz

28 août-03 septembre Ultra-Trail du Mont-Blanc : course pédestre Orcières-Champex-Chamonix

Fin août 6^e Forcethon Verbier, course de montagne caritative

SEPTEMBRE-OCTOBRE

Début septembre La Tzoumaz Bike (Trophée valaisan), course VTT sur deux parcours – La Tzoumaz

08-10 septembre 7^e Verbier Bike Fest, rassemblement de motos avec concerts et démonstrations – Verbier

11-16 septembre Perskindol Swiss Epic, course VTT Verbier-Zermatt

Mi-septembre 20^e Désalpe – La Fouly

Fin septembre Bagnes, capitale de la Raclette : grande fête villageoise avec dégustation de Raclette AOC – Le Châble

26-28 octobre 58^e Rallye international du Valais



Raclett'house

Cette ancienne cantine du télésiège dans les mayens de Bruson a été transformée en restaurant d'alpage en 2015. À une altitude de 1 100 mètres, Raclett'House offre une terrasse ensoleillée avec vue sur Verbier et le val de Bagnes.

Suggestions de saveurs valaisannes :

Raclette de Bagnes AOP

Fondues 100 % Bagnes, nature, aux herbes, poivre vert, chanterelles, bolets, ail des ours, espelette, tomates

Croûtes au fromage. Croûtes Valbord

Assiette valaisanne. Assiette campagnarde (pommes de terre, sérac, fromages, saucisses)

Été : salades valaisannes et chèvre chaud. Sorbets valaisans. Pisse du Diable. Bières artisanales de Martigny et Vollèges. Jus de fruits de Martigny. Tisanes du St-Bernard

Recommendations: Local specialties

Bagnes Raclette AOP

100 % Bagnes Fondue, plain or with herbs, green peppercorns, chanterelles, ceps, wild garlic, espelette, tomatoes.

Croûtes au fromage. Croûtes Valbord.

Valais platter. Rustic platter (potatoes, sérac, cheese, sausages)

Summer: Valais and goat's cheese salads. Valais sorbets. Pisse du Diable (local alcohol). Craft beers from Martigny and Vollèges.

Martigny fruit juices. Herbal teas from St-Bernard.

This former chairlift building in Les Mayens de Bruson, was converted into an alpine restaurant in 2015. At an altitude of 1,100 metres, the Raclett'House has a sunny terrace with views over Verbier and Val de Bagnes.

Horaires d'ouverture / Opening hours:

Ouvert : 7 jours/7 de 8h à 23h

Vacances annuelles : dernière semaine de novembre

Clin d'œil : vente à l'emporter de produits régionaux et visites d'exploitations agricoles

Open: daily from 8am to 11pm

Closed: last week in November

Extras: sales of regional products and tours of farms

Réservez votre table / Book your table:

info@racletthouse.ch

www.racletthouse.ch

Valbord 55 – 1934 Bruson

Tél. +41 (0)27 776 14 70



La Cordée

Le Restaurant La Cordée des Alpes est le rendez-vous gustatif à Verbier.

Notre Chef et sa brigade italienne vous proposent une cuisine raffinée et authentique. Un délicat mélange entre les saveurs locales de saison et les accents suisses et italiens. Chaque plat présente des ingrédients traditionnels, et des produits frais et locaux.

Pour une expérience originale, nous avons le plaisir de vous convier à « la table du chef », une introduction à l'intensité et l'art de la cuisine. Cette table atypique peut accueillir jusqu'à six invités face à l'équipe de cuisine en plein service.

La décoration offre un cadre chaleureux, contemporain et trendy.

Notre restaurant est ouvert pour le dîner uniquement.

Restaurant La Cordée des Alpes is a unique dining experience in Verbier.

Our chef Marco Bassi and his Italian brigade, prepare for you a fine and authentic cuisine. The fusion of seasonal flavours with Swiss and Italian accents marks each of our menu. Every dish features traditional ingredients together with fresh and local products.

For a more spectacular experience we are pleased to offer you "the chef's table" which is an authentic insight into the intensity and art of the kitchen. Up to six guests can be seated at our chef's table.

The interior of the restaurant pays respect to its mountain environment using flagstone flooring, wooden beams and full length shuttered windows yet with contemporary touches such as the cosy booths. An open plan kitchen and large central bar ensures that you will become part of the whole restaurant experience.

Our restaurant is open for dinner only.

Horaires d'ouverture / Opening hours:

Ouvert tous les jours durant Noël, Nouvel An, les vacances scolaires et Verbier Festival, de 19h à 22h.

Fermé le lundi et le mardi en période creuse.

Open every day during Christmas, New Year, Half term holidays and Verbier Festival. Closed on Monday and Tuesday during the low season.

Réservez votre table / Book your table:

E : restaurant@hotelcordee.com

www.hotelcordee.com/deguster/restaurant

Restaurant La Cordée / Hôtel La Cordée

Rte de Verbier Station 55 – 1936 Verbier

Tél. : (+41) (0) 79 467 32 81



Les Touristes

À l'entrée de Verbier découvrez ce nouveau restaurant rénové depuis décembre 2016.

Dans un cadre authentique à Verbier-village, vous pourrez déguster de la cuisine française et valaisanne, élaborée à partir de produits frais et locaux, et surtout du fait maison.

Il y en a pour tous les goûts, de l'excellent tartare de bœuf qui a fait notre réputation, à la fondue au fromage qui vient de la laiterie centrale de Verbier, servie avec notre pain maison.

Pour le reste, nous vous laissons le soin de venir découvrir par vous-même...

Venez apprécier notre cuisine et partager cette passion qui est notre métier dans une ambiance familiale.

Come and try this newly renovated restaurant at the entrance to Verbier. In an authentic setting in Verbier-village you can enjoy French and Valaisian cuisine. Homemade dishes made with fresh, local produce.

There is something for everyone, from the excellent beef tartare to the cheese fondue that comes from Verbier's central dairy, served with our homemade bread.

Why not come and find out what it's like for yourselves...?

Come and share in our passion for food, in a family atmosphere.

Horaires d'ouverture / Opening hours:

Ouvert tous les jours

Sauf le 24 décembre, fermé à partir de 14h

Menu du jour tous les midis du lundi au vendredi

Open daily

Except December 24th, closed from 2pm

Daily specials menu at lunchtime from Monday to Friday

Du lundi au vendredi, ouvert de 8h à minuit

From Monday to Friday, open 8am to midnight

Samedi : de 10h à minuit

Saturday: from 10am to midnight

Dimanche : de 10h à 14h et de 18h à minuit

Sunday: 10am to 2pm and 6pm to midnight

Réservez votre table / Book your table:

Route de Verbier 134 – 1936 Verbier

Tél. : (+41) (0) 27 771 21 48



La Channe

C'est dans une ambiance chaleureuse que notre team jeune et dynamique vous fera passer un moment unique. Soucieux du détail, nous habillons La Channe d'un costume de fête au gré des saisons : le décor ne vous laissera pas insensible !

Nous cuisinons des produits frais et essentiellement locaux. Ce faisant, nous proposons autant une carte de mets traditionnels Suisses que des plats variés et originaux.

Avec une magnifique terrasse située plein sud, sans trafic de voitures et située à seulement 50 mètres de la place centrale, La Channe est le restaurant idéal pour vos sorties.

Plus qu'un restaurant, La Channe est une émotion. Venez redécouvrir l'authenticité !

In a cosy setting our team of young and energetic staff are on hand to ensure your visit is a special one. Attentive to detail, La Channe changes its party hat to suit the season: with décor which is sure to leave an impression!

The food is fresh and mostly sourced locally. The menu includes traditional Swiss cuisine as well as varied and original dishes.

With its magnificent south-facing terrace, far from road traffic and only 50 metres from the Place Centrale, La Channe is the perfect restaurant to dine at.

More than just a restaurant, La Channe is an emotion. Come and rediscover authenticity!

Horaires d'ouverture / Opening hours:
Du lundi au vendredi : de 15h à minuit
Monday to Friday: 3pm to midnight

Les week-ends & jours fériés : de 15h à minuit
Weekends and bank holidays: 3pm to midnight

Information & reservation :
E : info@lachanne-verbier.ch
La Channe
Route des Creux 4 – 1936 Verbier

Tél. : (+41) (0) 27 771 15 75



W Kitchen

CUISINE MODERNE & LOCALE

Plongez dans l'atmosphère de bistrot moderne du W Kitchen, dégustez les plats classiques revisités et laissez-vous séduire par le twist créatif de nos Chefs. La découverte du W Kitchen commence dès le petit déjeuner avec un buffet varié et abondant qui vous fournira l'énergie nécessaire pour une journée exaltante dans les montagnes. En soirée, les hôtes seront comblés par une carte appétissante et pourront se laisser guider par notre sommelier dans le choix d'un cru en accord parfait avec leurs goûts et leurs envies.

Avec sa cuisine authentique, innovante et généreuse aux saveurs locales, W Kitchen saura satisfaire les gourmets et les gourmands, d'ici et d'ailleurs.

MODERN LOCAL CUISINE

Immerse yourself in the atmosphere of the W Kitchen modern bistro, enjoy the revisited Swiss cuisine heritage and let yourself be seduced by the creative twist of our Chefs.

Go further with a kick starting boundary-pushing breakfast presented just the way you like it and stay later with your taste buds over a perfectly paired glass of wine from Valaisan to the Bordeaux vineyards, carefully selected by our sommelier.

With its authentic, innovative and generous cuisine made with the best local ingredients, W Kitchen will satisfy the palates of all the gourmets.

Horaires d'ouverture / Opening hours:
Ouvert tous les jours, toute l'année de 7h à 11h et de 19h à 23h

Open daily all year-around from 7am – 11am and from 7pm – 11pm

Information & reservation :
E : bf.wverbier@whotels.com
W Kitchen – Modern Local Cuisine / W Verbier
Rue de Médran 70 – 1936 Verbier

Tél. : +41 (0) 27 472 88 88



Eat-hola

TAPAS SIGNATURE PAR SERGI AROLA

Laissez-vous tenter par les tapas Signature by Sergi Arola dans le cadre au style espagnol de l'unique bar à tapas de Verbier. Profitez d'une expérience interactive et observez les chefs en action lorsqu'ils préparent vos tapas favoris. Installez-vous au bar, faites votre choix dans le menu varié et innovant ou demandez un met sur mesure selon vos goûts et vos envies.

Suggestion :

Les « patatas bravas » Signature de Sergi Arola sont un must ; découvrez l'équilibre de saveurs des épices avec une touche d'aioli et de fines herbes... tout simplement.

Sergi Arola's signature 'patatas bravas' is a definite must ; perfectly portioned, spicy, with a gentle touch of aioli and herbs.

SIGNATURE TAPAS BY SERGI AROLA

Watch the chefs in action as they prepare Sergi Arola's signature tapas live as you sit at the front row behind the elegant bar table. Guests are invited to enjoy an interactive, engaging experience in Verbier's unique tapas bar; where innovative menus await. Ask the chef for daily recommendations or for something special based on your favorite flavors – just for you.

Horaires d'ouverture / Opening hours:
Ouvert tous les jours en saison de 19h à 23h
Open daily during winter season from 7pm – 11pm

Information & reservation :
E : bf.wverbier@whotels.com
Eat-Hola Tapas Bar / W Verbier
Rue de Médran 70 – 1936 Verbier

Tél. : +41 (0) 27 472 88 88



INTERNATIONAL CAMPS IN VERBIER SWITZERLAND



1987-2017
30 years

SUMMER

Learning through Adventure since 1987
Verbier, Switzerland

- Boys & Girls from 7 - 18 years
- Different Age Groups with adapted programs
- Arrivals from December to August
- Over 60 nationalities every year

- Language Lessons
- Outdoor Sports & Activities
- Excursions
- Arts Clubs (Dance, Acting, Photography, and more)
- Leadership Training
- Certificates for each camper



T:+41 27 775 35 90 | F:+41 27 775 35 99

Email us: info@leselfes.com | Visit our website: www.leselfes.com



WELCOME

Founded in 1987, with a small chalet near the Sonalon restaurant, with 100 students a year, like most things, Les Elfes started small. The growth over the following 4 years was rapid and soon the company built its first chalet, with the second chalet built on the same site one year after, and from 10 beds there are now 150 and approximately 5000 students a year. With this growth there have been many changes, and ultimately for the better of the students, but with one constant, to provide quality camps, year round for all of the children who attend the Winter, Spring or Summer Camps.

Learning Through Adventure are the words which capture the philosophy best and to provide adventurous activities built on a well-established foundation of professional and safe practices. Whether it is skiing or snowboarding in the Winter, to Rock Climbing and Kayaking in the Summer.

Les Elfes has worked with professionally trained and experienced staff to offer the very best activities to all of our students. Safety is of the utmost importance to us when planning our activities and we are continually working with highly-skilled staff, both inside the camp and outside, to truly make the most of our striking, alpine surroundings.

Nestled on a sunny plateau deep in the Alps and two hours from Geneva by car, Verbier has the quaint feel of a traditional Swiss Village. Despite its small size Verbier maintains the exhilarating vibe of an international hub. Verbier's 4 Vallées Ski Area is the largest lift-linked ski domain in Switzerland with almost 100 lifts accessing over 400km of pistes and a beginner ski area right in the village which means optimum safety and convenience for first-time skiers. It is the perfect setting for our winter camps, with students typically staying for two weeks with the choice to ski or snowboard, take part in language courses, and weekly excursions to iconic cultural destinations. The atmosphere in winter is fantastic, with each month offering a different aspect. From the early season Christmas and New Year feel, to spring snow in March, every month is a joy. Our goal is to ensure progression through the week(s) on the slopes and for the students to explore a totally new world of fun, outdoors, and friendship.

At Les Elfes our Summer Camps provide more than just great activities and experiences. We introduce life long skills such as communicating with others without your phone or laptop, understanding the value of living in a community away from the familiar environment of home or school. Of course there are massive benefits to learning a new activity such as Mountain Biking or Rock Climbing, and gains from our tailored programs, but having a break from the academic cycle of school and putting fun, creativity and excitement on a daily basis as the priority is where the strength in summer camp lies.

2017 will see new day courses on offer, Web Identity, First Aid, and Mountain Fitness, as well as our successful Career Guidance, Leadership or Arts programs from previous years. During these day courses we pose questions to our young people that spark creative action and engender reflective thinking, giving them valuable skills for the future.

Each year we welcome over 50 different nationalities through our doors, a remarkable number and we are proud of the fact that we can offer our programs to such a diverse range of students.

Whether it is from Beijing to London, or Rio De Janeiro to Cape Town, our students literally come from all corners of the globe. This exposure to different cultures and nationalities can be extremely enriching for students, and the international environment opens a world of understanding each other a little better. Les Elfes prides itself on being a centre of diversity and a platform for many students to meet others from otherwise unknown parts of the world. Our staff members reflect this diversity, which has advantages in many ways, from the perspective of speaking the language or to simply understand the cultural expectations. With languages such as Spanish, French, Russian, Mandarin, Italian, German, Arabic to name a few, you can be assured that the students will be taken care of.

This will be Les Elfes' 30th year, a fantastic achievement and we wish to express our sincere appreciation to our employees for their loyal support with some having been here since the beginning.

When the company was founded in 1987, we dreamed but could hardly foresee our growth to an international company welcoming 5000+ students a year, and over 100 employees. With camps in Egypt, China and other overseas projects, Les Elfes is constantly growing and evolving. We could not have come this far without the loyal support and hard work of each member of the Les Elfes team. To the parents the owners would simply like to say, 'Thank you for your continued trust'. Join us for a fantastic experience, and lifelong memories.





Fusalp.com



BOUTIQUE FUSALP
Place centrale n°2,
Verbier

XTREME SPORTS
Place centrale n°6,
Verbier