

ALTUS

VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC



www.altus-magazines.com

LUCIE F.

CHAMONIX



Collection Ma Première
La montre aux bracelets interchangeables

Piray
PARIS



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

DIRECTION

Directeur de la publication

Alain Poncet
alain@grandsespaces.net

Directeur d'édition

Roland Claude Durand-Terrasson
roland@grandsespaces.net

RÉDACTION

Rédactrice en chef : Marie-Stéphane Guy
mariestephane@grandsespaces.net

Ont collaboré à ce numéro

Lucy Paltz, Laurent Gannaz, Régine Ferrandis,
Jelly Translations, Hanna Jonsson, Lara Murray,
Macha Pietri, Eliane Patriarca, Paul Contra

PHOTOS

Pascal Tournaire (couv.), David Machet,
Benjamin Chevallier, HLO Photography,
Sindy Thomas.

Cahier shooting mode

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

RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation Chamonix

Claire Lamort de Gail +33 (0)6 25 46 66 94
claire@grandsespaces.net

Régie nationale

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

Pages shopping et shooting mode

Anne-Sophie Jacquin
annesophie@grandsespaces.net

FABRICATION

Création graphique : Annabelle Bard
annabelle@grandsespaces.net

Distribution : Alp Taxi, Deluxe-Transfers
Imprimerie Fereol (69) - France

ÉDITEUR

GRANDS
espaces

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



Sarl de presse au capital de: 10 000 €
Siret: 444 628 903 00015 - ISSN: 1962-2988
Copyright: Grands Espaces
Dépôt légal décembre 2016



*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

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 ten years since the Altus magazines were first launched in the Alps.

Ten 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 ten 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 ten years with us. Happy reading.

Roland Claude Durand-Terrasson
Directeur d'édition

Alain Poncet
Directeur de la publication

Altus est une édition de la société Grands Espaces

Altus is published by the firm Grands Espaces

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



La Cordée, Plaine Des Praz

Luxury new development with fabulous views of the Mont Blanc peaks

La Cordée is a development of 80 apartments in one of Chamonix most exclusive residential areas, Plaine des Praz. The scheme is a renovation of a former Residence de Vacances, with Phase 1 (50 apartments) due for delivery in December 2017. Indoor pool, sauna and fitness suite, underground parking, 10 year construction guarantee.

Prices from: €370,000

Nouveau programme immobilier avec vue magnifique sur le massif du Mont Blanc.

La Cordée est un programme de 80 appartements à la Plaine des Praz, un des quartiers les plus prisés de Chamonix. Le projet est la rénovation d'une ancienne résidence de vacances et la livraison de la première phase se fera en décembre 2017. Piscine intérieure, sauna, salle de remise en forme, parking souterrain, garantie constructeur de 10 ans.

Prix à partir de: €370,000

Andy Symington
+33 4 80 96 50 01
andy@mountain-base.com
Mountain-base.com

Roddy Aris
+44 20 7861 1727
roddy.aris@knightfrank.com
KnightFrank.com



Mountain Base

Chamonix Property



L'émotion en mouvement



michel-herbelin.com



SV Carat

BIJOUTERIE JOAILLERIE - CHAMONIX
202 Rue Joseph Vallot 74400 Chamonix Mont-Blanc - Tel. 04 50 91 72 62 - Fax. 04 50 91 72 63 - bijouterie@svcarat.com



*Antaès bracelets interchangeables
Mouvement suisse, Made in France
Étanche 50 mètres*


M I C H E L
HERBELIN

ATELIER D'HORLOGERIE FRANÇAISE

DEPUIS 1947



Sun Valley 

CHAMONIX PROSHOP
208 AVENUE MICHEL CROZ

SUN-VALLEY.COM



Sommaire *Contents*



12

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Chamonix.

The latest news in Chamonix.

22

SHOPPING / SHOPPING

Le shopping d'Altus Chamonix.

Altus Chamonix shopping.

38

RENCONTRE / INTERVIEW

C'est dans les toiles de parachute ou de parapente que la styliste chamoniarde Valérie Pache trouve l'inspiration pour confectionner des robes de haute couture.

Valérie Pache gets inspiration for her haute couture dresses from parachute and paragliding fabrics.

46

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.

66

DOMAINE SKIABLE / SKI AREA

À Courmayeur, l'ultramoderne téléphérique Helbronner, inauguré au printemps 2015, permet de découvrir le versant italien du mont Blanc. Découverte à 360 ° C.

Courmayeur's ultra modern cable car ('Helbronner') was opened in spring 2015, and enables people to discover the Italian side of Mont Blanc.



76

GASTRONOMIE / GASTRONOMY

Plus de quarante établissements étoilés scintillent dans le ciel des Alpes, témoignant du dynamisme de la gastronomie d'altitude. Rencontre avec l'un de ces chefs montagnards passionnés, Pierre Maillet du Hameau Albert 1^{er}.

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, including Pierre Maillet from the Hameau Albert 1^{er}.

84

REPORTAGE / REPORT

De la rencontre entre les vignes de Savoie et le massif du Mont-Blanc est né le vin des glaces, un jus resserré au refuge des Cosmiques, à 3 613 mètres.

From Savoie vineyards up to Mont Blanc, the refuge des Cosmiques creates an Icewine at 3,613m in altitude.

94

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.

102

CINÉMA / CINEMA

Décor de cinéma ou acteur principal de courts ou longs métrages, 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, both for cinema and television productions.

112

RANDONNÉE / HIKING

Derrière les pentes inaccessibles et les couloirs à avalanches, et à l'envers des domaines skiabiles, la vallée recèle quelques jolis spots où se balader en raquettes.

Behind inaccessible slopes, avalanche gullies, the back side of ski areas – there are some great spots to go snowshoeing.

122

RUSSE / RUSSIAN / Русский

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

The Russian Altus has a go at the Cyrillic alphabet.

134

GUIDE / GUIDE

Le guide des restaurants, bars et spas d'Altus Chamonix.

Altus' guide to Chamonix's restaurants, bars and spas.



EVENTS

By Family

PRÊT-À-PORTER
HOMME - FEMME

ESPACE HOMME

AERONAUTICA MILITARE
DELLA CIANA
GANT
JACOB COHEN
MASON'S
PARAJUMPERS
RALPH LAUREN
TOMMY HILFIGER

ESPACE FEMME

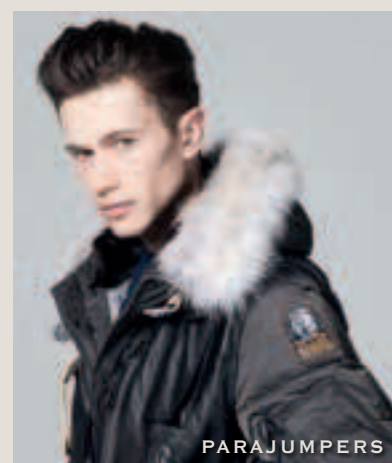
AERONAUTICA MILITARE
FABIANA FILIPPI
GANT
JACOB COHEN
J. BRAND
MASON'S
PARAJUMPERS
TOMMY HILFIGER

ESPACE CHAUSSURES & ACCESSOIRES

MOU
SANTONI
UGG

ESPACE SKI

TONI SAILER



100-102, AVENUE MICHEL CROZ
CHAMONIX
TÉL. 04 50 55 99 94
WWW.EVENTS-FAMILY.COM

ERIC BOMPARD

L'ÂME DU CACHEMIRE



Courchevel 1850 Galerie "Espace Diamant" - 04 79 08 39 45
Chamonix 225, rue du Docteur Paccard - 04 50 47 13 17
Val d'Isère Résidence Cœur de Val - 04 79 22 13 94

eric-bompard.com



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.

BARNES, L'IMMOBILIER D'EXCEPTION

La montée en gamme de la capitale du Mont-Blanc n'a pas laissé indifférente la prestigieuse enseigne internationale Barnes, spécialiste réputée de l'immobilier d'exception. Ainsi, cinq ans après son installation à Megève, Barnes Mont-Blanc, forte de son expérience et de son expertise alpine, ouvre une agence au cœur de Chamonix. Transaction de biens d'exception, location saisonnière haut de gamme, conciergerie offrant des services 5* (chef à domicile, transport, réservation de massages, cours de ski, location de matériel de ski privatisé, ménage quotidien...), gestion privée à la carte pour le compte des propriétaires, l'équipe de cinq spécialistes qui pilote cette agence contribuera sans aucun doute au rayonnement de la vallée.

Barnes: luxury real estate

Specialising in luxury real estate, this international company has taken note of the way Mont Blanc's capital is becoming increasingly more upmarket. Five years after setting up in Megève, 'Barnes Mont-Blanc' has opened an agency in the centre of Chamonix. It deals with the sale of luxury properties, upmarket rental accommodation, 5* concierge services (private chefs, transport, massage reservations, ski lessons, private ski equipment rentals, daily cleaning, etc.), and à la carte property management for owners.

Barnes Mont-Blanc, 30, quai d'Arve,
Chamonix, +33 (0)4 50 18 52 38,
www.barnes-chamonix.com



LE FRISSON DU JEU !

Au cœur de Chamonix, le plaisir du jeu se vit devant l'une des plus belles vues sur le massif du Mont-Blanc. Construit au XIX^e siècle, le casino s'apprête à connaître une nouvelle jeunesse, dans le respect du style Empire qui fait son charme et sa réputation. Ce sont en effet plusieurs millions d'euros qui seront affectés en 2017 à sa totale rénovation et au renouvellement de ses prestations. Dès à présent, 30 nouvelles machines à sous haute définition ainsi qu'une toute nouvelle roulette anglaise électronique s'offrent aux joueurs impatients de vivre des moments rares, uniques et magiques en ce lieu de 69 machines à sous, de moult jeux traditionnels et d'un restaurant.



The thrill of the game!

Play whilst enjoying one of the most beautiful views of the Mont Blanc massif. Built in the 19th century, the casino is about to be updated (whilst maintaining its Empire style). Several million euros will be allocated for its full renovation and the renewal of its facilities in 2017. Thirty new, high-definition slot machines and a brand new electronic, English roulette table are already available to players.

12, place HB de Saussure, Chamonix, 04 50 53 07 65, www.casino-sfc.fr



SALOMON CONNECTE LES PASSIONNÉS

C'est à Chamonix, au cœur de l'industrie de l'outdoor, que Salomon a choisi d'ouvrir une nouvelle boutique dédiée à tous les sports de montagne, avec son partenaire historique, Jean-François Coquoz. Dans cet espace de près de 200 m², les adeptes trouvent l'ensemble des produits Salomon ski, running, alpinisme, randonnée, mais également un corner consacré à la location de ski où il est possible de prendre son forfait et même de trouver un guide ! Ici, le groupe Amer dévoile sa stratégie Time to Play, incitant les pratiquants à prendre le temps de s'amuser en extérieur. « Chaque ligne est un jeu » rappelle ce magasin 2.0 équipé de tous les outils numériques pour conseiller les clients, comparer les produits, apporter solutions et informations attendues par les passionnés.

Salomon: connecting with enthusiasts

In partnership with Jean-François Coquoz, Salomon has opened a new shop in Chamonix. At nearly 200m², this store specialises in mountain sports, stocking Salomon skiing, running, mountaineering and hiking collections as well as having a ski rental area where you can also get your ski pass and even find a guide! The 'Time to Play' scheme is revealed in this shop, encouraging people to make time to have fun outdoors. «Every line is a game», explains this interactive store, which is fitted with digital devices where customers can seek advice, compare products, find solutions and get information.

Salomon, 306, rue du Docteur Paccard, Chamonix



RENAISSANCE AU MONTANVERS

Courant mai, la société Hôtel-Restaurant-Montanvers (HRM), la Mairie de Chamonix et la Compagnie du Mont-Blanc ont lancé la première phase d'un grand programme de valorisation du site du Montanvers-Mer de Glace qui a débuté avec

les travaux de rénovation du restaurant panoramique. Ce chantier colossal de près de 6,5 millions d'euros se poursuit avec la gare d'arrivée, et le Grand Hôtel du Montanvers dont la réhabilitation intérieure a été confiée au groupe Sibuet. Objectif : améliorer le confort, tout en conservant l'ADN de ce lieu emblématique datant de 1880, et où se sont succédé les grands noms de l'alpinisme, de la littérature, du cinéma et de la montagne. L'hôtel baptisé « Terminal Neige-Refuge du Montanvers » proposera, dès juillet 2017, 70 couchages, répartis dans 21 chambres, ainsi qu'un dortoir de 10 places. Cet hiver, le site du Montanvers-Mer de Glace ouvre partiellement : accès à la Télécabine, à la grotte de glace et au nouveau restaurant panoramique.

The renaissance of Montanvers

In May the Hôtel-Restaurant-Montanvers (HRM) company, Chamonix Mairie and the 'Compagnie du Mont-Blanc' launched the first phase of a major project to regenerate the 'Montanvers-Mer de Glace' site, beginning with the renovation of the panoramic restaurant. This 6.5-million-euro project also involves work to the arrival station and the *Grand Hôtel du Montanvers*. The goal is to make it more comfortable without losing the characteristic features of this emblematic site which dates back to 1880. From July 2017 the hotel, named 'Terminal Neige-Refuge du Montanvers', will sleep 70 people in its 21 bedrooms and 10-bed dormitory. This winter, the 'Montanvers-Mer de Glace' site opens partially, with access to the Gondola, the ice cave and the new panoramic restaurant.



www.compagniedumontblanc.com
refuge.terminal-neige.com



UN CASTEL AUX PRAZ

Après les restaurants la Calèche, la Cabane et le Caphorn, le chalet hôtel-restaurant le Castel est le dernier né de la famille Tournier-Robberse. Inauguré à l'été 2016, c'est le premier hiver pour cet hébergement entièrement rénové, situé en plein cœur du village des Praz, à 2 km de Chamonix-Mont-Blanc, au pied du téléphérique de la Flégère. Ici, chacune des 11 chambres raconte une histoire, à travers une décoration raffinée et originale aux allures baroques. Le restaurant, qui peut accueillir 116 couverts en salle, propose une cuisine inspirée de recettes traditionnelles italiennes et méditerranéennes.

A castle in Les Praz!

The family Tournier-Robberse has found the recipe to success! Could it begin with C? After their restaurants, *La Calèche*, *La Cabane* and the *Le Caphorn*, the new addition is called Le Castel. Italian and Mediterranean cuisine, an elegant restaurant, a terrace and 11 elaborately decorated rooms are the ingredients for this stylish new establishment, located in the centre of Les Praz, 2km from Chamonix, at the foot of the Flégère cable car.

www.lecastel-chamonix.com

FREERIDE? VOUS AVEZ DIT FREERIDE?

Cette année encore, le 28 janvier 2017, Chamonix-Mont-Blanc, Mecque incontestée du freeride, accueille la première des cinq étapes du Freeride World Tour. L'élite mondiale de la discipline, plus de 60 athlètes représentant 14 pays, jouera des lignes, des courbes et des sauts en ski ou en snowboard pour gravir la plus haute marche du podium. Après Chamonix, ces experts de la glisse poursuivront leurs performances à Andorre, en Autriche et en Alaska. La route sera longue jusqu'à la finale de l'Xtreme de Verbier en avril! Spectateurs et aficionados du freeride pourront assister sur place à cette compétition spectaculaire ou suivre la course depuis l'écran géant installé dans Chamonix.



Did you say Freeride?

What better spot than Chamonix-Mont-Blanc, freeride Mecca, to host the first of five stages of the Freeride World Tour? The competition unites the world's top riders: over 60 ski and snowboard athletes, from 14 countries. After the first ride-off in Chamonix, competitors will test their skills in Andorra, Austria and Alaska, on the long road to the final competition at the Xtreme Verbier in April. Spectators and freeride fans will be able to watch the competition directly on the mountain or on a giant screen in the FWT event village.

freerideworldtour.com

TOUS À LA MAISON DES ARTISTES!

À l'initiative d'André Manoukian, l'ancienne villa de Maurice Herzog, la Tournette, s'est métamorphosée en « Maison des Artistes ». Implantée dans le parc Couttet, en plein cœur de Chamonix, cette magnifique bâtisse à l'architecture remarquable accueille des artistes en résidence et dispose d'un studio d'enregistrement. Également club de jazz, elle permet à ses visiteurs de découvrir des créations musicales d'exception d'artistes de la scène nationale et internationale. Un univers feutré aux accents art déco. Immanquable!

Everybody to La Maison des Artistes!

Musician and French celebrity, André Manoukian recently opened 'La Maison des Artistes' in one of Chamonix's beautifully renovated, historical buildings. With its Art Deco style interior, it includes a recording studio and accommodation for visiting musicians. The 'Maison des Artistes' is the new 'spot' in Chamonix. Located in the Couttet park, the venue has a weekly programme of concerts with a number of jam sessions and national and international jazz musicians.

maisondesartistes-chamonix.com

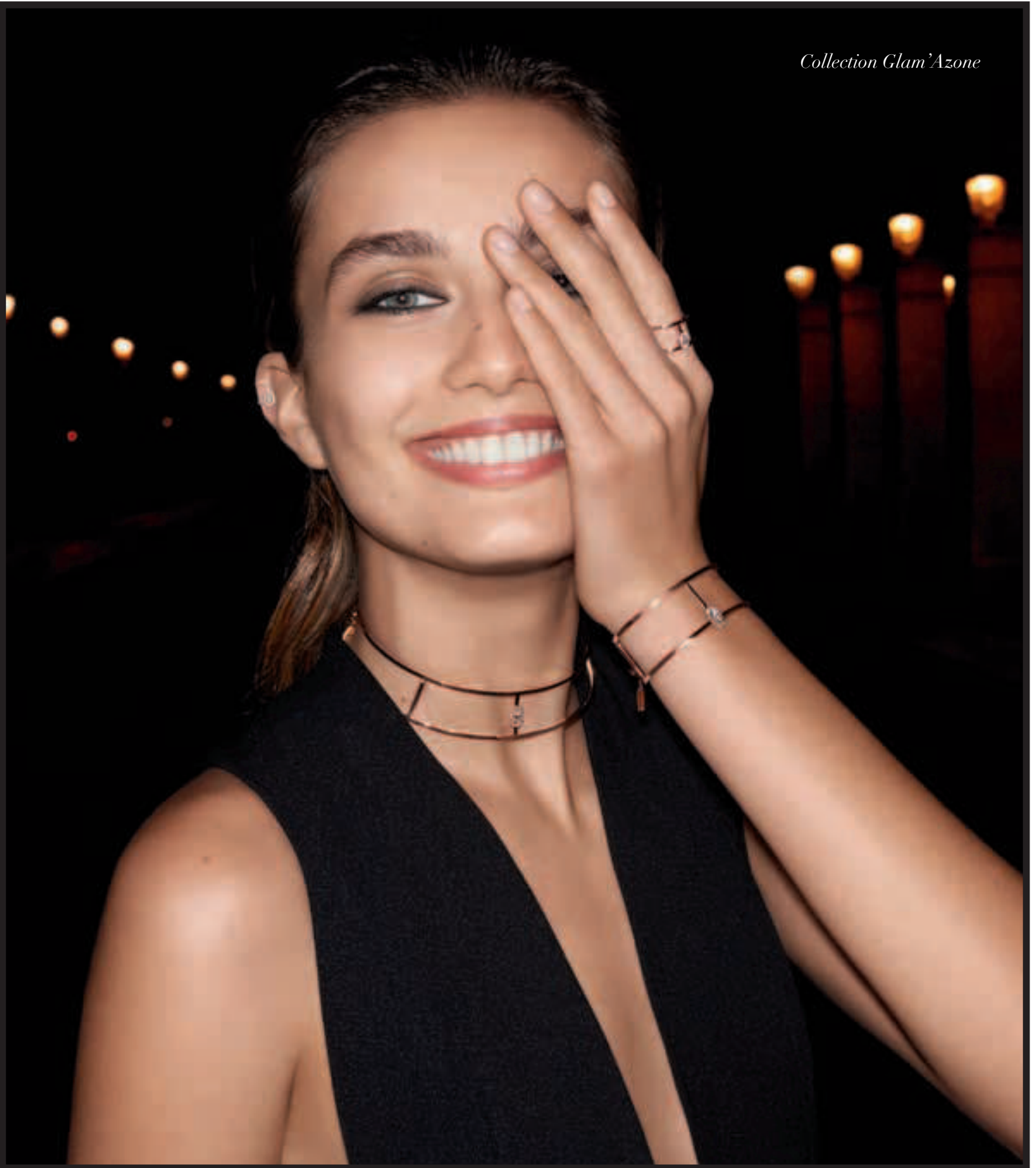


© Caroline Houal

MESSIKA

JOAILLERIE

Collection Glam'Azone



Andreea Diaconu par Terry Richardson – messika.com

LUCIE F.
CHAMONIX

15, rue Whymper - 04 50 90 74 86



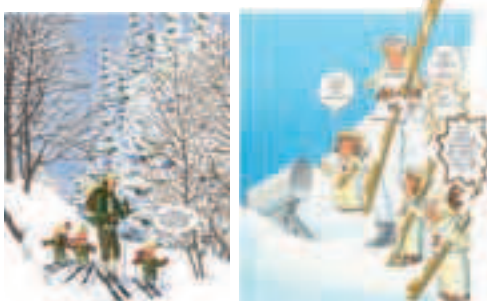
TRIPLETTE DE BOULES DE NEIGE

Les Triplés viennent respirer le bon air à Chamonix cette saison et s'installent à l'Hôtel le Hameau Albert 1^{er} du 17 décembre 2016 au 15 mai 2017. Trois générations de lecteurs assidus se délectent des aventures de ces enfants terribles chaque semaine dans « Madame Figaro » mais aussi à la lecture de superbes albums thématiques que Nicole Lambert publie régulièrement dans sa maison d'édition éponyme. La parution de son album *Les Triplés à la montagne* l'hiver dernier a été couronnée d'un immense succès. La montagne inspire aux Triplés une avalanche de gags et Nicole Lambert partage avec le peintre Matisse cette idée délicieuse qu'« *il faut regarder toute la vie avec des yeux d'enfants* »... Un trentaine de digigraphies sur le thème de la montagne à découvrir en grand format au Hameau Albert 1^{er}.

Albert 1^{er} Exhibition

'The Triplets' will be breathing in the fresh Chamonix air this season by taking position at the *Hameau Albert 1^{er}* from the 10th December 2016 to 15th May 2017. Three generations of avid readers have revelled in the adventures of these mischievous children in the weekly editions of 'Madame Figaro', and have enjoyed the fantastic comic books that Nicole Lambert regularly publishes. 'Les Triplés à la montagne', released last winter, was a huge success. The mountains inspired an avalanche of gags... and Nicole shares in the same wonderful vision that Matisse had: "We should look at life through the eyes of a child."

Hameau Albert 1^{er}, 38, route du Bouchet, Chamonix



CHAMONIX FAIT SON SET !

Hors normes! Chamonix Unlimited Festival est devenu le grand rendez-vous « urb'alpin » de fin de saison (du 6 au 9 avril). Une affiche internationale d'envergure, composée d'artistes parmi les plus influents de la sphère des musiques actuelles qui joueront sur des sites exceptionnels, de la Mer de Glace aux Grands Montets, en passant par le sommet de l'aiguille du Midi... Ou sur la grande scène pop rock, installée pour cette édition place du Mont-Blanc, qui pourra ainsi accueillir jusqu'à 8 000 personnes! Pendant le festival, animations gratuites et braderie des commerçants accompagneront le festival électro.



Chamonix's electro sets

XXL! The big 'urb'alpin' end of season event in Chamonix goes from strength to strength. The festival showcases some of the most influential artists in the sphere of contemporary music. Performances take place in exceptional locations: the Mer de Glace, the legendary Grands Montets ski area, the summit of the Aiguille du Midi, etc. It includes concerts, street markets and live entertainment in town.

chamonix-unlimited.com

COUP DE NEUF AU BRÉVENT !

Du neuf sur le domaine du Brévent! Un nouveau télésiège débrayable 6 places vient remplacer le 4 places de la Parsa. Avec un débit de 2 964 personnes/heure, cette nouvelle remontée permet indéniablement d'améliorer la fluidité de l'ensemble du secteur, notamment pour les pistes débutants. Et surtout, elle facilite le retour Flégère-Planpraz en fin de journée. À noter également que le Brévent se dote d'un seul télésiège pour remplacer les télésièges du Stade et 2000. Lifting de saison sur ce flanc-là de la montagne!



New lifts at Le Brévent!

A new detachable 6-seater chairlift replaces the 4-seater Parsa lift. Able to carry up to 2,964 passengers an hour, this new lift will free up circulation in the whole area, particularly on the beginner pistes. It will also make for an easier return to Flégère-Planpraz at the end of the day. Le Brévent also has one single drag lift now - replacing the Stade and 2000 drags.

SPAPAPAPA !

Au printemps 2017, Chamonix célèbre la détente! Un superbe établissement dédié au bien-être ouvrira ses bassins au bord du lac du centre sportif de la vallée. Dirigé par la société italienne QC Terme, déjà gestionnaire des thermes de Pré-Saint-Didier, de l'autre côté du mont Blanc, ce centre aquatique offrira différents espaces de bien-être:

saunas, bassins intérieurs et extérieurs avec lits bouillonnants, jacuzzis... Une plongée salvatrice en eau chaude tant attendue au pied du mont Blanc!

New spa!

A new wellness centre, located next to the sports centre lake, is opening next spring. It has been designed and will be managed by the Italian company, QC Thermes, who run the superb Pré-Saint-Didier spa in the Aosta valley, Italy. This ambitious project will include both indoor and outdoor pools, hot baths, Jacuzzis, etc.





GANT

EVENTS
By Family

100-102, AVENUE MICHEL CROZ

CHAMONIX

TÉL. 04 50 55 99 94

WWW.EVENTS-FAMILY.COM



LUCIE F. : UNE NOUVELLE BIJOUTERIE/JOAILLERIE À CHAMONIX

Parce que Chamonix est un écrin... La tradition du cristal, la pierre, les métaux précieux... Dans un lieu façonné pour vous, Lucie F. met en valeur, au pied des aiguilles de granit du mont Blanc, de grands noms de la place Vendôme et de la rue de la Paix (Dinh Van, Messika, Fred, Poiray, Dodo...) et de nouveaux créateurs qui font bouger le monde de la joaillerie (ole Lynggaard, Ginette New-York).

Lucie F.: A new jewellery boutique in Chamonix

Because Chamonix is a bit of a gem... with crystals, stones and precious metals... at the foot of Mont Blanc's granite, needle-like peaks... Lucie F. showcases some of the classic names in jewellery design (Dinh Van, Messika, Fred, Poiray, Dodo, etc.), along with newer designers who are shaking up the jewellery world (Ole Lynggaard, Ginette New-York).

UN VESTIAIRE TENDANCE

Voilà un concept innovant qui ose en un lieu unique, chic et tendance, le mariage du luxe et du casual. Le groupe de prêt-à-porter Events, ouvre, en exclusivité à Chamonix, une boutique qui rassemble ses deux enseignes – présentes notamment à Megève : Events Family, dédié aux marques incontournables du sportswear haut de gamme (Parajumpers, Ralph Lauren, Tommy Hilfiger...) et Events by Events déclinant le luxe italien des créateurs tels que Jacob Cohen, Fabiana Filippi, Della Ciana... Baptisée Events by Family, cette nouvelle boutique pour l'homme et la femme, met à l'honneur l'élégance. Cachemires, fourrures, matières nobles et lignes parfaites, mais aussi chaussures (Mou, UGG, Santoni...) et vêtements techniques et prestigieux de la marque Toni Sailer, pour skieurs soucieux de leur apparence même sur pistes. La mode dans toute son excellence a désormais une adresse, luxueuse et décontractée, au pied des glaciers du Mont-Blanc.

Cutting-edge clothing

An innovative concept in a unique, chic and trendy store that dares to combine luxury with casual. The fashion group, 'Events' is exclusively opening a boutique in Chamonix which combines its two store brands in one shop (both stores exist separately in Megève). 'Events Family' centres around upmarket sportswear (Parajumpers, Ralph Lauren, Tommy Hilfiger, etc.) and 'Events by Events' turns more towards luxury Italian designers such as Jacob Cohen, Fabiana Filippi, Della Ciana, etc. Named 'Events by Family', this new boutique, which is for both men and women, celebrates elegance. Cashmere, furs and other high-quality materials, as well as shoes (Mou, UGG, Santoni, etc.) and upmarket, technical ski clothing by Toni Sailer, for skiers keen to look good, even on the slopes. The very best in fashion can now be found at the foot of the Mont Blanc glaciers in a luxurious yet relaxed boutique.

Events By Family, 100, av. Michel Croz, Chamonix, www.events-family.com



ENORA LATUILLIÈRE REVIENT À FOND !



Enora a d'abord fait ses débuts sur les planches de ski alpin. En 2006, changement de discipline. Elle délaisse les pentes raides au profit des pistes de fond, et se prend de passion pour le biathlon. Douée, la jeune Chamoniarde obtient vite de très bons résultats. Membre du Comité régional du Mont-Blanc, elle intègre les équipes nationales et se retrouve en 2015 sur le circuit Coupe du Monde où elle s'illustre à seulement 22 ans par un titre de Vice-Championne du Monde ! Des problèmes de santé la contraignent à mettre sa saison 2016 entre parenthèses. Mais aujourd'hui, elle revient en forme, des envies et de la volonté à revendre. Bonne saison Enora !

Enora Latuillière is making a comeback!

Enora began her career on alpine skis, but changed to cross-country in 2006, before specialising in Biathlon where she rapidly achieved good results. A member of the 'Comité Régional du Mont Blanc', she joined the national teams and in 2015 took part in the World Cup circuit. At the young age of 22 years old she became Vice-World Champion! After injury in 2016, Enora is now back on form and keen to get going with season 2016/17.



LA NAISSANCE DES PIONNIERS

Depuis avril 2016, les équipes de hockey de Chamonix et de Morzine ont uni leurs destins pour former un grand club haut savoyard, les Pionniers de Chamonix-Morzine (CMHC). Inspiré de l'univers des aventuriers qui ont conquis les sommets du massif du Mont-Blanc et plus largement des Alpes, le terme « pionnier » reflète le véritable esprit montagnard de ces équipes. Fiers de leur club, ces joueurs sont prêts à tout pour le hisser vers les sommets ! La fusion de ces deux équipes historiques, les Pingouins de Morzine-Avoriaz les Gets et les Chamois de Chamonix-Mont-Blanc, a pour objectif de permettre à ces sportifs professionnels, entraînés par Stéphane Gros, de rester compétitifs et d'atteindre rapidement le haut du tableau. 12 nouvelles recrues sont venues renforcer les rangs de ce bataillon de hockeyeurs. Pour cette saison 2016/2017, le « camp de base » de l'équipe sera Chamonix, avec des entraînements principalement à la patinoire Richard Bozon. L'équipe s'entraînera à Morzine la veille de chaque match. Les Pionniers sont aujourd'hui les derniers représentants de la Haute-Savoie à évoluer en Ligue Magnus.

Birth of 'Les Pionniers'

since April 2016, the Chamonix and Morzine ice-hockey teams have joined forces to form one large Haut-Savoyard club, 'Les Pionniers de Chamonix-Morzine' (CMHC). Inspired by the world of explorers who conquered Mont Blanc's summits (along with many more in the Alps), the term 'pionnier' (pioneer) reflects the true mountain spirit of these teams: proud of their club and ambitious to reach new heights! The merger of these two historic teams, the Morzine-Avoriaz-Les Gets 'Penguins' and the Chamonix Mont-Blanc 'Chamois', will enable these professional players, trained by Stéphane Gros, to keep ahead of the game and reach the top of the league table. Twelve new members have also joined the ranks to reinforce the team. For the 2016/2017 season, the team's base will be in Chamonix, with training mostly held in the Richard Bozon ice-rink. However, the team will train in Morzine the night before each match. 'Les Pionniers' are the only remaining team to represent the Haute-Savoie in the Magnus League.

www.chamonix-morzine.com



I N C A S O D I N E V E

COLMAR

BOUTIQUE COLMAR CHAMONIX

176, Rue Joseph Vallot
Tel +33(0)4 50 93 52 73

WWW.COLMAR.IT
LUCA TRIBONDEAU



Faire bouger les choses et innover sont nos raisons d'être. Nous aimons faire avancer l'industrie du textile. Faire les choses de façon différente. Cette collection anniversaire est composée de pièces qui honorent notre riche héritage d'innovation technique et de design.

Cette collection a été imaginée et créée pour la ville tout autant que pour la montagne. Cela peut aussi bien être un pull en laine qu'une veste 3 couches techniquement parfaite. C'est la rencontre du style et de la technicité. Ce sont des vêtements de ski pour la ville et vice-versa.

Voici Peak Performance Redefined.

Breaking new ground and innovation is our reason for being. We like to shake things up. To do things *differently*. This Anniversary collection looks ahead and features pieces that honor our rich heritage of design and technical innovation. The 30 Year Anniversary collection is designed and tailored for the city but doubles as skiwear when you need it to: a casual wool sweater that doubles as a functional baselayer and an edgy, perfectly tailored 3-layer jacket that belongs downtown, but also lets you dig into serious powder. It's a fusion. It's skiwear gone urban or the other way around. It changes everything.

PeakPerformance®

30 YEAR
ANNIVERSARY
COLLECTION



PeakPerformance®

F/W 16
:REDEFINED

PEAK PERFORMANCE GENERAL STORE CHAMONIX
231 RUE PACCARD, 74400 CHAMONIX
TEL 04 50 53 46 46 // PEAK.CHAMONIX@PEAKPERFORMANCE.COM



PROUD SKIWEAR SPONSOR
OF THE FREERIDE WORLD TOUR



COLMAR

Pour les sportifs les plus passionnés et les fans de l'équipe de France de ski alpin. La collection Replica leur permet de porter les pièces réalisées pour ces professionnels.

Replica : for true sports enthusiasts and fans of the French Alpine Ski Team. This collection is a 'replica' of the garments developed for the professionals.

Rue Joseph Vallot



BELLECOUR TOURBILLON

Montre tourbillon, de fabrication française, série limitée, numérotée à 30 exemplaires, en vente exclusive chez SV Carat.

French-made tourbillon watch – a limited edition of just 30 timepieces. Available exclusively at SV Carat.

202, rue Joseph Vallot



SUN VALLEY

La doudoune Regence se porte aussi bien à la ville que sur les pistes !

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

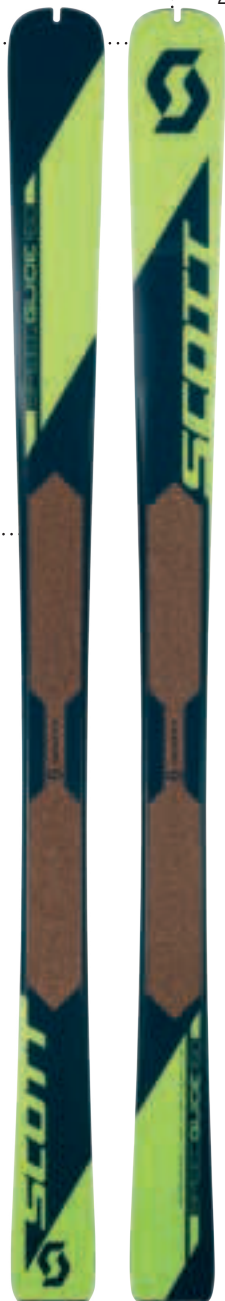
Avenue Michel Croz

SCOTT

Pour la première fois Scott présente son Ski Touring : le Speedguide 2017. Grâce à ses performances de légèreté, sûr qu'il va faire parler de lui !

Scott's Speedguide 2017 touring ski. Thanks to its lightweight touring performance this ski is bound to make an impression!

Ravanel & Co, avenue du Mont-Blanc et au pied du téléphérique de la Flégère



PARAJUMPERS

La veste Right Hand Spécial possède un niveau de température 3 qui la rend suffisamment chaude pour lutter contre des températures inférieures à zéro.

The Right Hand Special jacket has a temperature rating of 3: a super warm coat for below zero temperatures.

Events By Family, avenue Michel Croz



SIDAS

Fini les pieds froids avec la chaussure chauffante Custom Heat de Salomon.

Cold feet are a thing of the past with Salomon's Custom Heat boots.

Sanglard, place du Mont-Blanc ;
au pied des Grands Montets à Argentière ;
Résidence du Mont-Blanc à Vallorcine



NORRONA

Le pantalon homme Tamok est résistant, imperméable et respirant. Il offre un style incomparable, d'inspiration militaire. Il est conçu pour le freestyle en hors-piste.

Durable, waterproof, breathable, military-inspired shell pants for men; Tamok trousers are made for freeride and freestyle riding in the backcountry.

Rue Ravanel le Rouge
www.norrona.com



BOUTIQUE FUSALP
61 Rue du Docteur Paccard,
Chamonix-Mont-Blanc

SANGLARD
199 Place du Mont Blanc,
Chamonix-Mont-Blanc

Fusalp.com



BILLECART SALMON

Les secrets de fabrication et la méthode de vinification de cette cuvée remontent aux origines de la Maison et se transmettent depuis 7 générations.

The secrets behind Billecart Salmon's champagne-making methods date back to the very origins of this Maison and have been passed down through seven generations.

Refuges Payot,
Zone piétonne Chamonix,
Les Houches Bellevues



BRONZALLURE

Bronzallure est la marque tendance du bijou en bronze plaqué or, serti de pierres véritables. Tous les bijoux sont empreints de la tradition et du savoir-faire italiens.

Bronzallure creates fashionable jewellery in gold-plated bronze, adorned with genuine gemstones. A brand created with Italian tradition and savoir-faire.

Bijouterie SV Carat, 202, rue Joseph Vallot



PEAK PERFORMANCE

Sponsor de la Coupe du monde de freeride (Freeride World Tour), Peak Performance propose, à cette occasion sa collection complète dédiée au ski.

Sponsor of the Freeride World Tour, Peak Performance will have its full ski collection available during the event.

Peak Performance, rue du Dr Paccard



COLMAR

Association parfaite de fonctionnalité et de style, cette veste femme de la ligne Research affiche une coupe sportive.

Part of the Research collection, this women's jacket features a sporty cut and represents the perfect fusion between functionality and style.

Rue Joseph Vallot



PERRIS

Santal du Pacifique est un parfum pour homme et femme lancé en 2016. Il comprend des notes de bois de santal et des notes fleuries.

Launched in 2016, Santal du Pacifique is a fragrance for men and women. It contains sandalwood and floral notes.

Parfumerie du Mont-Blanc, rue Jules Vallot



TOMMY HILFIGER

Ce pull en laine est paré du logo Love Tommy Heart pour un look emblématique.

This woollen sweater, with a Love Tommy Heart logo, offers an iconic look.

Events by Family, avenue Michel Croz



NEPA

Avec la «Elastico Down Vest», NEPA use de tout son savoir-faire technique pour cette 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.

Rue du Dr Paccard



JACOB COHEN



GANT

Cette chemise femme à motif cachemire, en drap de coton stretch à armure fine, présente une texture légère, parfaite pour jouer les superpositions ou à porter seule.

Paisley Stretch Broadcloth Shirt, in stretch cotton, is crafted with a fine broadcloth weave to deliver a lightweight texture that's perfect for layering or worn on its own.

Events By Family, avenue Michel Croz



PETROSSIAN

Le caviar Daurenki est généreux, de couleur bronze, à la texture ferme et aux saveurs douces et équilibrées. Recommandé pour une première dégustation.

Daurenki caviar has a bronze colour and a firm texture, with delicate, balanced flavours. A great introductory caviar.

Cave Vin sur Vin, rue Vallot



SUN VALLEY

La doudoune Berneir, à la fois fine et légère, se compose d'une matière au toucher doux et agréable.

Thin, lightweight down jacket that's soft to the touch.

Avenue Michel Croz

POIRAY

Soucieuse de répondre aux envies de ses clients, la Maison de joaillerie-horlogerie a imaginé, en collaboration avec la créatrice Inès de Parcevaux, les Boucles Poiray qui s'adaptent sur le boîtier des montres Ma Première ou Ma Préférée. D'un simple geste, elles féminisent la montre.

Keen to respond to its clients' demands, and in collaboration with Inès de Parcevaux, Poiray has created 'boucles Poiray', which fit onto Ma Première or Ma Préférée watches. With a simple gesture watches become more feminine.

Bijouterie-Joaillerie Lucie F., rue Whympier



PEAK PERFORMANCE

Un style « redifined » avec une parka ultra light, citadine et technique : un design urbain pour des performeurs actifs à la ville comme en pleine nature.

This technical, ultra light parka has a 'redefined' style: an urban look for people who are active both in town and in the countryside.

Peak Performance, rue du Dr Paccard



BOMPARD

Le ras-de-cou Torsades Arty revisite le célèbre pull à torsades, pièce emblématique du vestiaire hivernal. Une profusion de couleurs inspirée de la pop culture assure un style arty-chic moderne et audacieux à ce ras-de-cou 100 % cachemire.

Arty Cable Crew-neck pullover reworks the famous cable knit pullover, an iconic piece for any winter wardrobe. A profusion of colours inspired by pop culture ensures a bold and modern, arty-chic style for this 100% cashmere crew neck pullover.

Rue du Dr Paccard



DEEP NATURE

Réveillez vos sens avec cette fragrance composée de notes aquatiques, de vanille, de notes boisées et de musc blanc. Un accord délicat d'inspiration polynésienne.

Awaken your senses with this fragrance which is composed of aquatic and woody notes, vanilla and white musk. A delicate Polynesian inspiration.

Deep Nature Spas



FASHION-TREKKING-OUTDOORS

NEPA Store

206, rue du Dr PACCARD 74400 Chamonix Mont-Blanc



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.

Boutique Fusalp, rue du Dr Paccard ; Sanglard, place du Mont-Blanc



ARPIN

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

The fashionable Falaise jacket has an adjustable, feminine cut.

Sanglard, place du Mont-Blanc ; au pied des Grands Montets à Argentière ; Résidence du Mont-Blanc à Vallorcine



DEEP NATURE

Découvrez L'Immersion pour les soins relaxants, associée à l'huile de soin et de massage dynamisante L'Oxygène... vous recouvrirez sérénité et bien-être.

Try the Immersion treatment range along with the Oxygène energising beauty and massage oil to achieve serenity and well being.

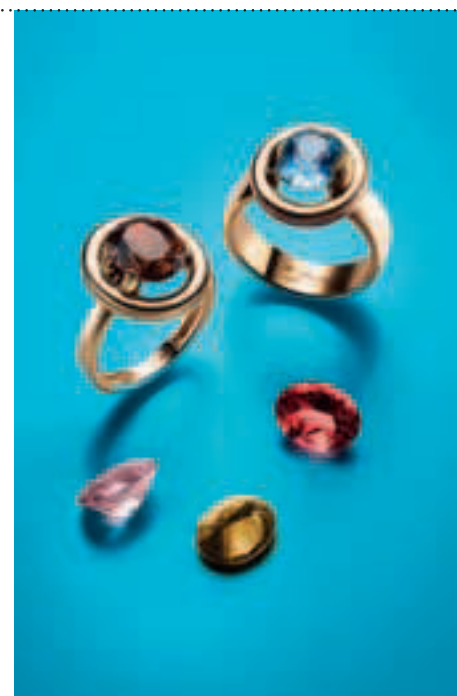
Deep Nature Spas

POIRAY

Composée de trois parties que l'on assemble avec une facilité déconcertante, la bague Ma Préférence associe, selon l'humeur, un corps de bague large ou fin en or rose, or blanc ou or jaune, une pierre fine facettée de forme ovale, et un anneau réversible nommé « collerette » qui scelle le système.

With three parts which are easily assembled, the Ma Préférence ring can be worn in different ways, according to your mood. Available in pink, white and yellow gold, it is completed with a delicate oval stone and a reversible band, known as a 'collerette', which seals the system.

Bijouterie-Joallerie Lucie F., rue Whymper



CASTELBAJAC

La W Monde Riant Down Jacket est une doudoune chic et originale avec son zip décalé, ses panneaux de couleurs primaires et son tissu glossy.

The W Monde Riant Down Jacket is a stylish, original coat with an offset zip, panels of primary colours and a glossy fabric.

Sanglard, place du Mont-Blanc ; au pied des Grands Montets à Argentière ; Résidence du Mont-Blanc à Vallorcine



FABIANA FILIPPI

Manteau en laine couleur amande agrémenté d'un col en renard, élégance et confort assurés.

Almond coloured wool coat with a fox fur collar. Comfortable and elegant.

Events By Family, avenue Michel Croz

ziener

GLOVES | SKIWEAR | BIKEWEAR

**NEW –
NOUVEAU**

Large sélection de
produits **ZIENER** dans le
NEPA Store Chamonix!

206 Rue du Dr Paccard
74400 Chamonix
Mont-Blanc



GIGOLOSSO GTX® + Gore warm PR
gloves ski alpine | 12 black | UVP 99,99 €



Gore GORE-TEX®
+Gore warm
technologie

 WWW.ZIENER.COM

DELUXE - TRANSFERS .COM



*Luxury chauffeured transport tailored to your personal or corporate requirements.
ECO 100% electric In-Valley cab service.*



*Transport luxueux avec chauffeur qui saura répondre à vos besoins.
Zero emission transport dans la Vallée de Chamonix.*





TOMMY HILFIGER

Cette chemise en coton deviendra un basique des garde-robes masculines.

This cotton shirt will become an essential in any man's wardrobe.

Events By Family, avenue Michel Croz.



FUSALP

Avec son look ski, la veste Albinen enchantera les skieurs avides de glisse et d'esthétique. Confort et chaleur sont les maîtres mots de cette veste qui mélange duvet et 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 insulated, cotton and down-filled jacket: an essential winter item.

Boutique Fusalp, rue du Dr Paccard ;
Sanglard, place du Mont-Blanc



NORRONA

La veste longue Tamok est adaptée à la pratique du ski et du snowboard. Elle apporte une protection supérieure contre le mauvais temps en montagne, ainsi qu'une excellente aération et une respirabilité inégalée.

Durable, waterproof, breathable, military-inspired shell pants for men; Tamok trousers are made for freeride and freestyle riding in the backcountry.

Rue du Dr Paccard, www.norrona.com



SUPERDRY

Un sweat devenu un intemporel, à porter en toutes saisons.

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

Superdry Store, rue du Dr Paccard ;
rue Charles Feige, Megève



PEAK PERFORMANCE

La Heli Vertical est l'élément indispensable pour les freeriders. Équipée de la nouvelle technologie Gore-Tex® C-Knit, elle apparaît dans un imprimé en version limitée.

The Heli Vertical is the ideal jacket for freeriders. With a brand new Gore Tex® C-knit fabric this coat exists in a limited edition print.

Rue du Dr Paccard



DEGRÉ 7

La veste Astro a de vraies caractéristiques techniques et une coupe optimale, elle a tout d'une grande !

The Astro jacket has technical characteristics and an optimal cut, just like in an adult jacket.

Sanglard, place du Mont-Blanc ; au pied des Grands Montets à Argentière ; Résidence du Mont-Blanc à Vallorcine



GROSSET-GRANGE

ENEZ DÉCOUVRIR CE CHALET EN VENTE EXCLUSIVE DANS NOTRE AGENCE

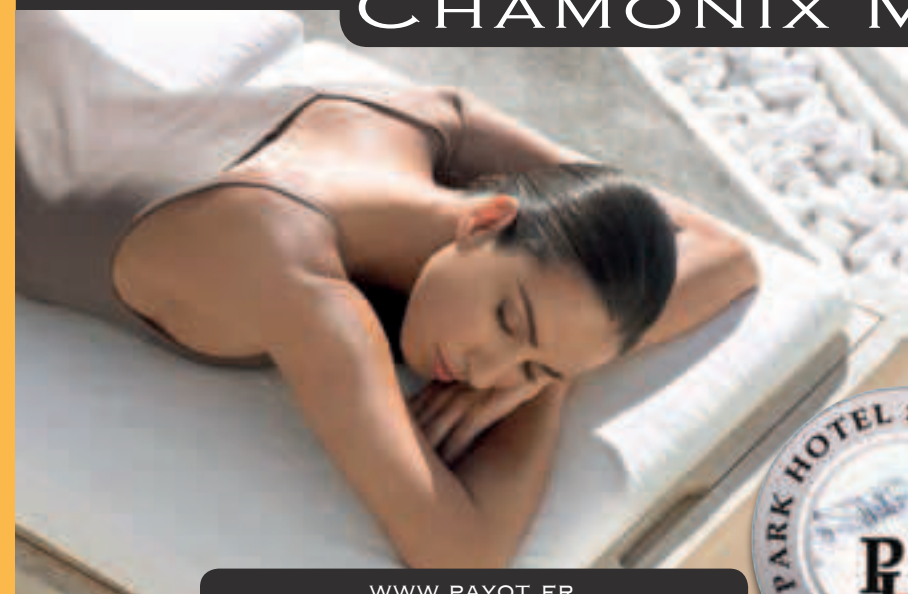
TRANSACTION | SYNDIC | LOCATION À L'ANNÉE ■ ■ ■

+33 (0)4 50 54 11 96 | www.grossetgrange.com

Deux bureaux pour vous accueillir | 673 avenue des Alpagnes, 74310 Les Houches | 84 galerie Alpina, 74400 Chamonix

Park Hôtel Suisse & Spa

CHAMONIX MONT BLANC



WWW.PAYOT.FR

SPA SERENITY

à Chamonix sur la terrasse du 6^e étage

Massages soins beauté

Bons cadeaux à composer dans la gamme
des soins et cosmétiques de la marque PAYOT



WWW.CHAMONIX-PARK-HOTEL.COM

2 saunas - 1 hammam

1 Jacuzzi

Piscine extérieure chauffée

face au Mont Blanc

Tél. : 04 50 53 07 58



FABIANA FILIPPI

Des lignes fluides et sophistiquées pour cette collection qui exalte la féminité et l'élégance au quotidien.

A collection with fluid and sophisticated lines which glorify femininity and elegance.

Events by Family,
avenue Michel Croz

MESSIKA

Inspirée par le mythe des Amazones, Valérie Messika a souhaité à travers cette collection insuffler l'idée d'une femme libre et conquérante.

Inspired by the mythological Amazons, Valérie Messika wanted to breathe life into the idea of a free, triumphant woman in this collection.

Bijouterie-Joaillerie Lucie F.,
rue Whymper



PAYOT

Le Suprême jeunesse jour agit sur les signes du vieillissement, lisse et minimise l'apparence des rides, resculpte l'ovale du visage, atténue les tâches tout en redonnant éclat et confort.

The 'Suprême jeunesse jour' combats signs of aging to diminish and smooth away the appearance of wrinkles. It remodels facial contours and attenuates dark spots, while restoring radiance and comfort.

Spa Serenity, Park Hôtel Suisse,
Allée du Majestic



PARAJUMPER

La veste Denali est un atout pour lutter contre des températures négatives.

The Denali jacket is a great outer layer for sub-zero temperatures.

Events by Family,
avenue Michel Croz



ZIENER

La veste de ski pour dames Tatiki est sportive et stylée, avec un duvet doux et chaud. Plus aucune skieuse ne voudrait renoncer à son confort.

The Tatiki is a sporty and stylish women's ski jacket with soft, warming artificial down.

Nepa Store, rue du Dr Paccard



LALIQUE

La maison Lalique présente son tout dernier parfum en hommage au créateur de l'enseigne, René Lalique. L'Insoumis est un parfum qui incarne l'élégance.

The maison Lalique presents its latest perfume: a homage to the man behind the brand, René Lalique. Insoumis is a perfume that embodies elegance.

Parfumerie du Mont-Blanc, rue Jules Vallot



SANGLARD

WELCOME TO YOUR KINGDOM



Ski passes



Bootfitting



Ski Servicing



In-Chalet
fitting



Home
delivery



Ski Jacket
& trouser
rental



Private
parking



Heated
& secure
ski locker
rental



Shuttle bus
service

CHAMONIX

199 place du Mont-Blanc
Tél : 04 50 53 24 70

ARGENTIÈRE

Au pied des Grands Montets
Tél : 04 50 54 05 27

VALLORCINE

Résidence Vallorcine Mt-Blanc
Tél : 04 50 21 34 65

www.rentski.com



DUVILLARD

Et si le chic était d'abord une attitude, une discrétion assumée, un ressenti imperceptible, une attention portée aux détails ?

What if chic was about an attitude, an assumed discretion, an imperceptible sense, an attention to detail?

Sanglard, place du Mont-Blanc ; au pied des Grands Montets à Argentières ; Résidence du Mont-Blanc à Vallorcine

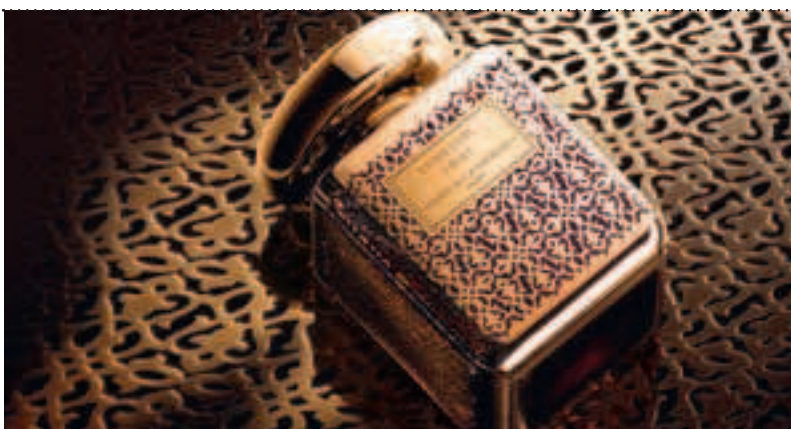


OLE LYNGGARRD

La collection Lotus respire l'esprit bohème de luxe. Richesse des couleurs et lignes douces, en sus !

The collection exudes a luxurious bohemian spirit, with a wealth of rich colours and soft lines.

Bijouterie-Joaillerie Lucie F., rue Whympier



BY TERRY

Encore plus ténébreux, plus provocant et voluptueux que la fragrance originale : Terryfic Oud Extrême. La rose et le oud véritables.

More obscure, provocative and voluptuous than the original fragrance: Terryfic Oud Extrême.

Parfumerie du Mont-Blanc, rue Joseph Vallot



NEPA

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

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

Rue du Dr Paccard

JACOB COHEN

Events By Family, avenue Michel Croz



SALOMON

D'une légèreté étonnante (1,6 kg), la QST Pro 120 offre un fit et des performances à ski et pour la marche supérieurs à ceux des autres chaussures de sa catégorie grâce à sa languette révolutionnaire Endofit et à la technologie Custom Shell.

Astonishingly light at 1.6kg, QST Pro 120 fits, skis, and walks better than any boot in its class thanks to the revolutionary Endofit tongue design and the Custom Shell technology.

Rue du Dr Paccard



UGG

Cette silhouette emblématique est ornée d'un adorable nœud à l'arrière.

A rear satin bow adorably updates this iconic boot.

Events By Family, avenue Michel Croz



CHAQUE LIGNE DEVIENT UN JEU

Tim Loch est ravi d'avoir répondu à cet appel provenant d'un numéro inconnu, en janvier dernier. Deux mois plus tard, le grand gagnant du jeu Dream Trip de Salomon s'est retrouvé plongé au cœur de la Colombie-Britannique pour le road trip d'une vie avec Mike Douglas, Cody Townsend et Chris Rubens, membres du team Freeski de Salomon. Ensemble, ils ont mis les vêtements et le matériel de la nouvelle gamme QST à rude épreuve. Entre déposes en hélico et hors-pistes de rêve, suivez leurs aventures dans l'épisode Dream Trip de l'année sur Salomon.com.

Et l'année prochaine, ça pourrait être votre tour !



salomon
TIME TO PLAY



DEGRÉ 7

La veste de ski stretch Morond offre de vraies qualités techniques tout en respectant la facilité de mouvements.

The Morond ski jacket is made with a stretch fabric and incorporates technical features without hindering mobility.

Sanglard, place du Mont-Blanc ; au pied des Grands Montets à Argentière ; Résidence du Mont-Blanc à Vallorcine

MICHEL HERBELIN

La collection Ambassade a été totalement redessinée, créant la surprise avec ce premier modèle automatique alliant le charme de la sobriété et l'attrait d'une valeur sûre.

The Ambassador collection has been totally redesigned to create this first automatic model. Refined, understated and a sound investment.

Bijouterie SV Carat, 202, rue Joseph Vallot



JACOB COHEN

Events By Family, avenue Michel Croz



RUINART

La Maison Ruinart est devenue une référence du champagne et de l'art de vivre à la française. Leur finesse, leur pureté et leur élégance en font des vins uniques appréciés des connaisseurs du monde entier.

The Maison Ruinart has become a reference for champagne and the French art of living. The finesse, purity and elegance of its unique champagnes make it an internationally appreciated brand.

Cave Vin sur Vin, rue Joseph Vallot



GANT

Le pull Sacker côtelé à demi-zip est 100 % coton. Il est une invitation au confort, à porter à même la peau ou en deuxième couche.

The Sacker Ribbed Half-Zip Sweater, in 100% cotton. It invites comfort, and can be worn with direct contact to skin or as a second layer.

Events By Family, avenue Michel Croz

SCOTT

La chaussure de ski de randonnée Scott Superguide Carbon est la dernière-née de la gamme. Elle sera parfaite pour tous les passionnés de montagne.

The Scott Superguide Carbon touring boots are the latest model in the range. Perfect for mountain enthusiasts.

Ravanel & Co, avenue du Mont-Blanc, galerie Alpina et au pied du téléphérique de la Flégère



SIDAS

L'équilibre unique entre confort et tenue du pied. Voici la nouvelle génération de chausson injecté, grâce à un nouveau processus d'injection plus rapide, simple, confortable et fiable.

Unique balance between comfort and foot retention. Here's the new generation of injected innerboots, based on a faster and simpler injection process that is more comfortable and more reliable.

Sanglard, place du Mont-Blanc ; au pied des Grands Montets à Argentière ; Résidence du Mont-Blanc à Vallorcine





PARAJUMPERS



www.parajumpers.it

EVENTS
By Family

100-102, AVENUE MICHEL CROZ

CHAMONIX

TÉL. 04 50 55 99 94

WWW.EVENTS-FAMILY.COM



C'est dans les toiles de parachute ou de parapente que la styliste Valérie Pache trouve l'inspiration pour confectionner, au pied du mont Blanc, des robes de haute-couture qui apportent sur les podiums parisiens un peu de vent d'altitude ou de sable du désert.

Créatrice aérienne

Enfant, Valérie Pache fait du sport par obligation, mais ne brille pas. Elle préfère l'art ! Ado, elle skie en robe pour affirmer sa rébellion. Devenue styliste, fille dans le vent qui ne manque pas d'air, elle crée des robes exceptionnelles à partir de toiles de parapentes et de parachutes recyclés, enchaîne les rencontres, les collaborations et les défilés. Exposée, mais très timide, sans attente particulière, elle regarde son parcours avec recul et sérénité. Et se demande parfois ce qu'elle fait là. Elle avoue vivre en ourse, par choix, mais non par peur. Travaille chez elle dans son salon en contemplant ses chats qui coupent les fils de ses robes avec leurs dents. Et cultive un rêve secret : présenter ses robes dans une grande vitrine parisienne.

C'est à Chamonix que vous passez votre enfance ?

Née à Chamonix, j'ai grandi dans la vallée jusqu'à l'âge de 15 ans. Je ne m'y sentais pas à l'aise. Je ne trouvais pas ma place. On valorisait le sport alors que j'appréciais l'art.

Sans grande conviction, j'ai entamé des études de commerce à Annecy, avant de rejoindre un lycée expérimental fondé sur l'autogestion à Saint-Nazaire où je me suis beaucoup amusée. À 18 ans, j'ai intégré pendant quatre ans Jeoffrin Byrs, une école de stylisme à Paris.

C'est à cette époque que vous réalisez vos premières créations ?

Mes parents m'ont offert une belle machine à coudre. Le soir, avec mon compagnon, nous récupérions dans la rue les tissus jetés par les couturiers. C'est avec ces chutes abandonnées, matière gratuite, que j'ai commencé à coudre et à concevoir. C'était déjà du recyclage ! Cela va rester mon fil conducteur. Après un stage chez Hermès, où je dessine des sacs et des chaussures et où je participe à beaucoup de défilés, j'ai décidé de monter ma marque à Chamonix. Très attirée par le tricotage industriel et par la maille, j'ai créé mes premières collections de prêt-à-porter féminin, que je suis partie vendre un peu partout. La fabrication était exclusivement >>>

Chez elle, où elle travaille, Valérie crée des robes qu'elle rêve de présenter dans les grandes vitrines parisiennes.
Valérie works from her home and creates dresses that she dreams of displaying in famous Parisian shop windows.



*La matière a d'abord
eu sa première vie
de parapente-parachute,
elle a voyagé avant
de revivre dans une
de mes robes.*

À partir de toiles
recyclées, la créatrice
imagine des robes
glamour pour des
instants d'exception.
*From recycled parachute
material, the designer
creates glamorous dresses
for exceptional moments.*

»» française. Ça marchait bien. Et puis, des discussions difficiles avec les grossistes en manque de financement... je me suis retrouvée avec toutes mes collections sur les bras. Rupture totale! Ce gros «gadin» fut finalement très positif. Tout en essayant de me débarrasser de mon stock de fringues en faisant des ventes privées, j'ai mis au point une formation de qualification pour les jeunes en création et commercialisation. Ce fut CREATEM à Passy où j'ai accueilli des novices et des stylistes en perfectionnement. Je participais également à des ateliers à la MJC de Chamonix. Et c'est à cette époque qu'Eddy Bardin, responsable d'une école de parapente, m'a donné mes premières voiles.

Le début d'une grande aventure ?

Je n'avais pas trouvé ma place dans l'industrie, j'allais essayer de montrer ce que je savais faire. J'ai mis du temps pour comprendre comment la voile fonctionnait, ce qu'on pouvait faire avec, ce qu'on pouvait porter, ce qui était esthétique... Les voiles de wingsuit, de parachute et de parapente

sont très différentes. Le parachute est plus soyeux, plus léger. Il fait moins de bruit. Le corps est plus à l'aise. Le parapente est plus structuré. Au début, je gardais les coutures puis je les ai enlevées. Je découpe des bandes et recouds. Sans aucun traitement, après un simple nettoyage. Je passe ensuite des heures à surpiquer. Cet enchevêtrement de fils donne un effet froissé.

Puis vient le temps des collaborations importantes multiples...

Par l'intermédiaire d'une journaliste, j'ai rencontré à Chamonix Françoise Montenay, la PDG de Chanel. Une femme très humaine, curieuse et à l'écoute. Elle m'a suivie, est venue me voir plusieurs fois. J'ai alors commencé à regarder sur internet si d'autres personnes dans le monde travaillaient avec des matières recyclées. C'est de cette manière que j'ai connu les organisateurs du «ethical fashion show» et que j'ai participé plusieurs fois à leur salon professionnel. Entre autres collaborations, mes robes ont défilé au Louvre et au sommet de l'aiguille du Midi. Également

lors du salon du chocolat où, à quatre reprises, en association avec le chocolatier Bonnat à Voiron, j'ai présenté des créations... en chocolat! Grâce à Catherine Berthillier de Shamengo, j'ai récemment été invitée lors de la COP 21 à Paris. J'ai présenté des robes de soirée au palais de Léna puis lors du défilé final « *Changer la mode pour le climat* ». Tout dernièrement, j'ai rencontré Christian Mantei, directeur général d'Atouts France, l'agence nationale de développement touristique. Il a décidé de m'aider. J'ai par ailleurs la chance d'intéresser les médias. En quelques années, j'ai bénéficié d'un nombre important d'articles, de la presse hollandaise au *Vogue* italien, en passant par TF1, qui vient de me consacrer un portrait. Cela conforte mes choix.

Comment voyez-vous le développement de votre activité?

Je suis payée pour des shows et suis invitée dans des salons, j'ai vendu des robes de mariée, mais je garde l'essentiel de mes créations. Je dois désormais produire la rencontre avec des acheteurs. Avec une clientèle réelle! Avoir un showroom à Chamonix serait un atout, mais c'est tellement coûteux. Je vais continuer à travailler des toiles recyclées parce que >>>



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



ALPES
HOME

COMBLOUX
360° mont blanc france

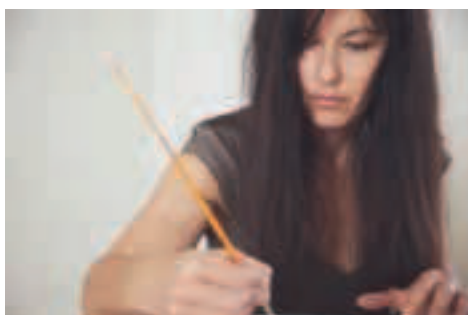
s u m m e r
c a m p

www.alpes-home.com



Les robes de la styliste foulent les podiums des défilés, habillent les mariées, s'affichent dans les magazines, suscitent la curiosité dans les salons professionnels.

Valerie's dresses can be spotted on catwalks, at wedding ceremonies and in magazines and often steal the show in trade fairs.



Affirmer son engagement écologique et prouver que le mariage du luxe et du recyclage est possible.



➤➤➤ je tiens au respect de mes propres valeurs écologiques... c'est la façon dont je vis. Pour être précis, il s'agit plus de re-création que de recyclage. La matière a d'abord vécu sa première vie de parapente-parachute. Elle a voyagé, puis elle revit dans une robe. J'aime l'idée qu'un vêtement a une histoire. Savoir que la voile a survolé, aux quatre coins du monde, montagnes et déserts – certaines sont pleines de sable lorsque je les coupe – est émouvant. Je veux à la fois affirmer mon engagement écologique et prouver qu'on peut faire sa place dans le monde du luxe en valorisant une matière première recyclée.



Quelle est aujourd'hui votre relation à Chamonix ?

Pour être honnête, Chamonix est le seul endroit au monde où je ne voulais pas vivre... Je ne m'y sentais pas bien, pas accueillie. Mais j'ai appris à l'aimer. C'est l'un des plus beaux endroits où l'on peut vivre. Je n'ai pas d'attachement viscéral, comme ces gens qui adorent leur ville et qui ne veulent pas en partir. Je ne sais pas si je resterai là toute ma vie. Pour le moment, j'y suis finalement bien. Mais si on me propose de partir à New York demain, j'y vais !

Vous jouissez d'une petite reconnaissance locale...

On m'a dévisagée une fois dans la rue juste après une émission télé. Mais globalement, on me fout la paix. Ça me paraît tellement incongru que quelqu'un veuille me rencontrer. C'est touchant, mais bon... ■

Texte : Texte Paul Contra | Photos : Benjamin Chevallier et HLO Photography



CASINO

CHAMONIX-MONT-BLANC

Passez un moment inoubliable dans votre casino Chamonix-Mont-Blanc avec l'offre découverte.

Faites-vous plaisir !

OFFRE
DÉCOUVERTE

20 €

2 coupes de champagne¹

+

10 € de jetons*



Machines à sous ♦ Jeux de table ♦ Bar & Restaurant ♦ Privatisation

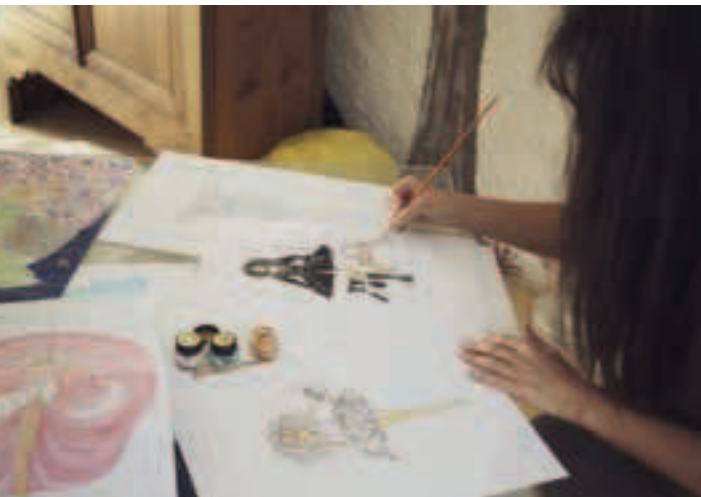
Centre ville, 12 place H.B. de Saussure - 74400 Chamonix-Mont-Blanc
Tél. 04 50 53 07 65 - www.casino-chamonix-montblanc.com



18+ | Jouer comporte des risques : endettement, dépendance... Appelez le 09 74 75 13 13 (appel non surtaxé).

* Jetons non échangeables, non négociables, non remboursables. Offre valable au casino Chamonix-Mont-Blanc du 1^{er} décembre 2016 au 31 mars 2017. L'entrée à la salle de jeux est réservée aux personnes majeures, non interdites de jeux, sur présentation d'une pièce d'identité obligatoire. Photos non contractuelles.
¹ L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Aerial Design



Fashion designer Valérie Pache finds inspiration for her creations in parachute and paragliding materials. She works at the foot of Mont Blanc and her haute-couture dresses inject a fresh breath of mountain air to the Parisian catwalks.

As a child, Valérie was sporty, but didn't excel. She preferred arts. As a teenager, she used to ski in a dress to make a statement. Now a fashion designer, she creates original dresses in recycled parachute and paragliding material. In the limelight, but very shy and unassuming, she can look back on her career with satisfaction. Sometimes she wonders how she ended up where she is. She is happiest on her own and works from home, while she contemplates her cats toy with her spools of thread. Her secret dream is to show her dresses in a renowned Parisian shop window.

You grew up in Chamonix?

I was born in Chamonix and lived here until I was fifteen. I never really felt at home. You only got praise for sports achievements, but I liked art. I went to a business school in Annecy, and another, experimental school in Saint-Nazaire. At the age of 18, I started a four-year course at a fashion designer school in Paris.

Is that when you started designing your first pieces?

My parents gave me a very good sewing machine. My boyfriend and I used to collect discarded material from the designer workshops in the evening, and I started recycling these pieces of material into clothing items. Recycling has been a theme throughout my career. I was an intern at Hermès and designed bags and shoes, and did lots of shows. After that, I decided launch my own brand in Chamonix. I loved knitwear and put a collection together that I started marketing. It was 100% made in France and worked well.

A while later, one of my main distributors lacked funds and I ended up with my entire collection unsold... It was a difficult time, but it worked out all right in the end. I was trying to get rid of my stock by doing private sales, but I also started a course in design and marketing, training young designers to become independent. It was during this period that Eddy Bardin, from a paragliding school, gave me my first wings.

The start of a new adventure?

The textile industry wasn't for me, so I wanted to show what I was able to do. It took me some time to understand how to work with this type of material. Wingsuit, parachute and paraglide materials are all very different. Parachutes are silkier and lighter. Make less noise. Paragliders are a bit stiffer. To begin with, I preserved all the seams, but now I cut strips and sew them back together. I just give the material a good clean, and then spend hours stitching things together. The many apparent stitches give a crumpled effect.

You then had many prestigious partnerships...

Through a journalist, I met the CEO of Chanel in Chamonix. A very warm woman, open and interested in things. She followed me and came to see me several times. I started looking at the web to find other designers working with recycling. I found and met the people behind the "ethical fashion show" and took part in their trade fair. My dresses

have been on catwalks at the Louvre and at the top of Aiguille du Midi. Also at the Chocolate Fair, where I participated four years in the row, in partnership with chocolatier Bonnat in Voiron, and created dresses made of chocolate! Thanks to another contact, I recently went to COP 21 in Paris, where I showed some of my creations in a sustainable fashion show. I'm also lucky to get a bit of media attention, ranging from articles in the Dutch press to Italian Vogue, but also interviews on TF1, France's biggest TV channel. It's reassuring.

Where would you like to take things next?

I get paid for doing shows and I get free invites to all the trade shows. I've sold some wedding dresses, but I hold on to most of my collection. Next, I'd like to get closer to a real clientele and start selling more. Having a showroom in Chamonix would be nice, but it's very expensive. I will keep working with recycled wings, because respecting the environment is part of who I am. It's actually more of upcycling than recycling. The material has already had one cycle of life and travelled through the skies. I like it when clothes have a story to tell. Sometimes I cut up a parachute and a heap of desert sand falls out – it's quite emotional to imagine all that has been experienced with a particular piece of material. So, I want to strengthen my ecological positioning as well as prove that there is a place in the world of luxury for recycled materials.

What's your relationship to Chamonix now?

To be really honest, Chamonix is the only place in the world where I didn't want to live. I didn't feel at home or very welcome. But I've learned to love it. It's one of the most beautiful places you could ever live in. I'm not one of those people who could never leave and I don't know if I'll stay for the rest of my life. For the moment, I feel absolutely fine here. But if you offer me to leave for New York tomorrow, I'd go!

You're a bit of a local star...

People have stared at me in the street just after some TV show. But on the whole, I get left alone. It feels totally bizarre that someone would want to meet me. It's sweet, but... ■

ANNICK GOUTAL
PARIS



Tenue de Soirée

Habillez-vous d'Audace

Parfumerie du Mont-Blanc

Zone piétonne - Chamonix - Tél. 04 50 53 88 95

Groupe
Dunoyer

M E N U I S E R I E

C H A R P E N T E

A G E N C E M E N T

C O N S T R U C T I O N

P R O M O T I O N



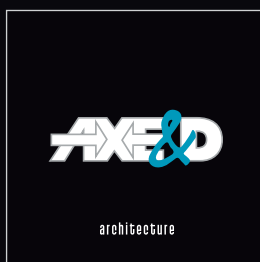


Groupe
Dunoyer

Une structure complète qui signe les plus belles constructions, chalets de montagne et villas contemporaines, depuis plus de 60 ans.



+ 33 (0)4 50 22 00 77
www.dunoyer.com



+ 33 (0)4 50 22 68 00
www.axe-d.com



+ 33 (0)4 50 22 22 88
www.izo.net

Parc du Calvi - rue Espace 55 - 74330 Poisy / Annecy

Nous construisons jusqu'au bout de vos rêves...

S'OFFRIR LES ALPES PASSIONNÉMENT, avec MGM Constructeur

'Give in to your desire for the Alps, with MGM Constructeur



FAITES ENTRER LA MONTAGNE DANS VOTRE UNIVERS.
BRING THE MOUNTAINS INTO YOUR WORLD.

www.mgm-constructeur.com

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE MGM,

un investissement judicieux pour profiter aujourd'hui et transmettre demain.

Become an MGM owner, a shrewd investment to enjoy today.



DERNIÈRES
DISPONIBILITÉS
LAST
AVAILABILITY

Le Cristal de Jade • CHAMONIX

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

Appartements du 2 au 4 pièces,
entièrement meublés, décorés et équipés.

Piscine intérieure, sauna, hammam, fitness, bassin ludique pour enfants.

Apartments from 1 to 3 bedrooms, furnished, fitted and decorated.

Indoor pool, sauna, steam room, fitness. Kiddies paddling pool.



NOUVEAUX
PROGRAMMES D'EXCEPTION
EXCEPTIONAL
NEW DEVELOPMENT

Les Chalets Eléna • LES HOUCHES

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

Appartements du 2 au 4 pièces
meublés, décorés, équipés avec piscine intérieure, sauna, hammam, fitness.

Apartments from 1 to 3 bedrooms furnished, fitted and decorated.

Indoor pool - sauna, steam room, fitness.

MGM & VOUS France - Tél. + 33 (0)4 50 09 62 62

MGM Londres - Tél : +44 20 7494 0706

www.mgm-constructeur.com



Vanipaul
IMMOBILIER

Architecture
Design Construction



www.vanipaul.com

Vanipaul
IMMOBILIER

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



ésop.eu - document non contractuel

Luxury Real Estate
Transactions Immobilières de luxe

sarl vanipaul immobilier - 2 quai d'arve 74400 Chamonix Mont-Blanc - tél +33 (0) 4 50 53 64 70

Shooting

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

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

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



SUN VALLEY
Av Michel Croz
www.sun-valley.com

TECNICA

NEPA
Rue du Dr Paccard





SCOTT

Ravanel & Co,
av. du Mont Blanc
et au pied du téléphérique
de la Flégère.



ALTUS Mode



BOMPARD
Rue du Dr Paccard

DUVILLARD
Sanglard,
place du Mont-Blanc





FUSALP
Sanglard,
place du Mont-Blanc
Pro Shop,
rue du Dr Paccard

LANGE



TONI SAILER
Events By Family,
av. Michel Croz



SUPERDRY
Rue du Dr Paccard
Rue Charles Feige, Megève



COLMAR
Rue Joseph Vallot





SO
LIGHT
THAT YOU CAN GET FAT*

mythic
VERTICAL



LE SKI DE RANDONNÉE LE PLUS LÉGER CRÉÉ PAR DYNASTAR. APPROUVÉ PAR VIVIAN BRUCHEZ.
CONSTRUCTION SANDWICH - FIBRE CARBON PLY • NOYAU BOIS / CELL ULTRA LÉGER
LDC : 118-87-106 / RAYON : 20M
• MYTHIC, SI LÉGER QUE VOUS POUVEZ VOUS LÂCHER •


SANGLARD
CHAMONIX MONT-BLANC
Since 1924


DYNASTAR
WE LIVE SKIING, JOIN US


SANGLARD
ARGENTIÈRE
Since 1924

ALTUS Mode

SALOMON
Rue du Dr Paccard





極度乾燥(しなさい)

Superdry. Snow



Superdry Store - 265 Rue Du Docteur Paccard / 74440 Chamonix
Superdry Store - 115 Rue Charles Feige / 74120 Megeve

SUPER
DRY®
SNOW
極度乾燥

Téléchargez l'application



www.radiomontblanc.fr



Disponible sur
App Store

Disponible sur
Google play



PHOTO: FRODE SANDBECH
PRODUIT: TAMOK - NOUVELLE GAMME DÉDIÉE AU FREERIDE BACKCOUNTRY

This is why



Engagés pour la qualité, la fonctionnalité
et le design depuis 1929.

www.norrøna.com

NORRØNA 

Welcome to nature



À Courmayeur, l'ultra moderne téléphérique Helbronner, inauguré au printemps 2015, permet de se rapprocher en quelques minutes, et confortablement, du versant italien du mont Blanc. Nous l'avons emprunté pour vous. Découverte à 360 ° C.

Skyway to heaven

Les Italiens le surnomment, non sans une certaine forfanterie toute transalpine, la huitième merveille du monde. Sans aller jusqu'à le comparer aux pyramides d'Égypte, le téléphérique Helbronner, baptisé Skyway, ainsi que ses gares de départ, intermédiaire et d'arrivée, sont un véritable bijou technologique, l'un des rares de ce genre dans le monde, combinant les innovations et les développements dernier cri. « *C'est le plus grand chantier de ma vie* », avoue Marco Petrella, directeur des travaux et représentant de la société Dimensione Ingegnerie associée au consortium d'entreprises mobilisé pour le chantier. Cette œuvre titanesque a nécessité plus de quatre ans de travaux et d'ajustements dans des conditions climatiques difficiles dictées par l'univers de la haute montagne (*lire encadré*).

TOITURE EN SINUSOÏDES

La gare de départ a été construite à 1 300 mètres d'altitude, à 500 mètres de la vieille station, à quelques encablures de l'embouchure ita-

lienne du tunnel du Mont-Blanc et à côté de l'autoroute qui file vers Aoste et Turin. Elle se distingue d'emblée par son architecture aérodynamique faite d'une couverture sinusoïdale en acier inoxydable qui repose sur quatre grappes de poutres divergentes. Ce volume esthétique et dynamique a aussi une fonction technique : jouer un rôle de déflecteur face au souffle d'éventuelles avalanches venues du glacier de la Brenva.

C'est donc dans ce temple hautement isolé et encadré de bois et de vitrages qui absorbent la lumière (côté mont Blanc) que l'on embarque dans le Skyway, ascenseur vers les glaciers géré par la société Funivie Monte Bianco. La cabine se présente sous une forme sphérique, clin d'œil aux engins spatiaux, avec de larges baies vitrées qui permettent de jouir d'autant mieux du panorama que l'objet pivote sur lui-même, lentement et à 360°C : le client-spectateur peut profiter pleinement du spectacle des montagnes, le temps de l'ascension, sans changer de place. Un agrément visuel rehaussé d'un >>>

Révolutionnaire, cette cabine sphérique, clin d'œil aux engins spatiaux, tourne lentement sur elle-même pendant l'ascension, offrant ainsi à ses passagers une vision panoramique à 360°.
This ground-breaking, spaceship-like gondola rotates slowly during the ascension to offer all passengers 360° views.



➤➤➤ confort acoustique et technologique, climatisation ou chauffage, systèmes anti-condensation intégrés aux vitrages et anti-vibration, etc., qui font de ce voyage vers les pics une expérience de première classe.

LE MONT-FRÉTY, À MI-CHEMIN

Au pavillon du Mont-Fréty, à 2 173 mètres, la gare intermédiaire, incurvée face au vide, a été logée entre deux pentes opposées. Les passagers y débarquent via une longue passerelle en porte-à-faux et délimitée de vitrages sur toute la hauteur qui permettent de se projeter au cœur du spectacle de la montagne. Cette station, poumon de l'installation, a été organisée de façon à garantir ensuite un parcours, au fil des étages, qui traverse des zones commerciales, une salle de cinéma de 150 places, un restaurant et un bar, et même une cave d'affinage de vin blanc de Morgex. Bref, autant d'espaces qui servent à transiter en douceur d'un plan d'embarquement à

*Une œuvre titanesque,
fruit de quatre ans de
travaux, hommage
panoramique et innovant
à l'univers de la haute-
montagne.*

La gare intermédiaire ou celle d'arrivée sont des exploits architecturaux, des prouesses techniques, des bijoux de modernité et de confort.

All the stations are architectural feats of technical prowess, as well as being fitted with all mod cons.

un autre. À l'extérieur, l'ancienne station a été transformée en musée, avec un jardin botanique attenant.

Le voyage se poursuit au niveau haut de la station, 15 mètres au-dessus du plancher d'arrivée, là où se trouve le départ du deuxième tronçon de la télécabine. Celle-ci est de même configuration que la première, à la seule réserve qu'elle embarque 75 personnes au lieu de 80, mais avec un supplément : une réserve d'eau de 3 000 litres aménagée dans le plancher même de la cabine, qui permet de livrer et d'assurer, à raison de trois voyages par jour, les différents services de la pointe Helbronner, point culminant de l'installation. C'est parti pour ce saint des saints, perché à près de 3 500 mètres d'altitude sur un piton rocheux entouré de glaces. Le socle en ciment armé de la nouvelle gare a été véritablement arrimé sur le granit et le gneiss via 1 000 trous verticaux injectés de béton. Un puits cylindrique de 87 mètres de profondeur, creusé sous le bâtiment depuis la



terrasse amont, vient renforcer la structure tout en servant ses fonctions de distribution, avec un ascenseur qui dessert une galerie qui coule en pente douce jusqu'au refuge Torino.

UNE GARE D'ARRIVÉE FUTURISTE

Le visiteur ne percevra pas forcément les travaux colossaux qui ont présidé à l'ouverture de cette gare d'arrivée futuriste tout entière consacrée à la mise en scène du spectacle de la haute montagne. Mais il appréciera certainement les formes d'un bâtiment qui rappellent celles des cristaux de quartz du massif, avec de multiples pointes qui constituent autant de solutions volumétriques, espaces et dégagements, pour loger ici, une exposition de minéraux du mont Blanc, là une petite table chaude... Dans cette dernière salle en biseau tendue vers les glaces, le plafond a été surélevé pour préserver un Christ en croix qui était là avant les travaux. Protecteur des alpinistes, il scrute aujourd'hui curieusement les touristes en goulotte. >>>

HELBRONNER EN CHIFFRES / HELBRONNER IN NUMBERS

600

Le nombre d'ouvriers mobilisés sur le chantier.
Number of workers who participated.

110

La hauteur, en mètres, du plus haut poteau du téléphérique.
Height in metres of the tallest cable car pylon.

10 000

En litres, la quantité d'eau nécessaire quotidiennement pour le fonctionnement de la gare amont.
Amount of water in litres needed daily for the top station.

660

En tonnes, la traction maximale exercée sur la gare amont (20 tonnes sur l'ancien téléphérique).
Maximum traction force in tons, employed at the top station (20 tons for the old cable car).

2166

En mètres, le dénivelé total d'ascension effectué entre la gare de départ et la gare d'arrivée.
Total height difference in metres between the departure and the top station.

110

En millions d'euros, le coût total du chantier.
Total cost in million euros.

1000

En personnes, le pic de fréquentation journalier de la terrasse sommitale.
Top number of daily visitors to the terrace at the summit.

0

Le projet se rapproche des standards des « constructions zéro énergie », qui réduisent au maximum les fuites ainsi que les dépenses énergétiques.
This project is close to a zero energy building, reducing to a maximum energy leaks and spending.

Une terrasse circulaire de 14 mètres de diamètre donne à voir un versant sévère du mont Blanc gardé par les aiguilles de Peuterey, les Grandes Jorasses et la Dent du Géant.

From the 14-metre-wide, circular terrace, you get the view of a rugged side of Mont Blanc, flanked by Aiguilles de Peuterey, Grandes Jorasses and Dent du Géant.



►►► Ne lui en déplaise, le diable s'est logé dans les détails. Sols en pierres de Cogne, garde-corps en acier et en inox, transparences de part et d'autre du bâtiment. Avec un Graal tout au sommet : une terrasse circulaire de 14 mètres de diamètre, point culminant de l'édifice qui donne à voir un versant sévère du mont Blanc gardé par les aiguilles de Peuterey, avec des flancs abrupts, des couloirs et des séracs suspendus, ainsi que de vastes étendues gelées dominées par les Grandes Jorasses, la Dent du Géant et la vallée Blanche qui bascule vers Chamonix. À 3500 mètres d'altitude, si Helbronner n'est peut-être pas la huitième merveille du monde, il vous rapproche au moins du septième ciel. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

www.montebianco.com

DES TRAVAUX TITANESQUES

Le chantier a été réalisé par un consortium d'entreprises intitulé Cordée Mont Blanc qui a dû prendre en compte les contraintes fortes liées à l'altitude et à la configuration du site. 600 ouvriers en tout ont travaillé sur la ligne dont 350 au maximum de manière simultanée. Durant les premiers mois, certains de ces professionnels ont logé dans l'ancien refuge Torino, et ont gravi quotidiennement à pied les 228 marches les séparant du chantier de la gare d'arrivée. L'altitude et le manque d'oxygène ont pesé sur les organismes. Sur un plan technique, de nombreuses parties des gares ont été préassemblées en usine afin de limiter la manutention sur place, et le béton armé a été coulé après validation d'un topographe. L'un des poteaux de soutènement du téléphérique a même dû être déplacé, car installé sur 17 mètres de rochers friables : décalé en aval, il a été rehaussé afin d'atteindre la taille nécessaire au soutien des câbles porteurs et tracteurs. Avec ses 110 mètres, il s'agit du plus haut du genre en Europe ! Autre complexité du chantier : le creusement, en hiver, d'une galerie souterraine en pente douce servant à la distribution du refuge Torino : trois équipes se sont relayées 24 h sur 24 pour creuser le tunnel à l'explosif, déblayer les gravats avant d'étayer l'ensemble avec des poutres et du béton projeté. Une fois cette galerie réalisée, un puits a été foré depuis la gare d'arrivée. Ce trou vertical de 87 mètres, qui conforte l'édifice sommital, a été percé successivement à la fraise et à l'explosif, et les débris évacués via la galerie horizontale. Huit mois de travaux ont été nécessaires pour ces deux chantiers.




télécabine Dolonne
+39 0165 846658


info piscine
+39 347 45 17 516

16 juillet - 28 août
10h30 - 17h00



Piscine alpine



Salle en biseau de la gare d'arrivée où le plafond a été surélevé pour préserver un Christ en croix, présent avant les travaux.

The asymmetric hall in the top station had the ceiling raised in order to preserve the crucifix already in place.



TITANIC BUILDING WORKS

The building work was managed by a consortium of companies called Cordée Mont Blanc. They had to take into account all the constraints linked both to the high altitude and the location's natural features. Six hundred people worked here in total, with a peak of three hundred and fifty workers at one given time. During the first few months, some of the staff had to stay at the Torino refuge and walk up the 228 steps to the new top station each day. The altitude and lack of oxygen made the work hard to cope with. Many of the elements were pre-assembled in the factories to limit manual labour on site. All the cement work was overseen by a topographer. One of the supporting pillars had to be moved as the rock around it was deemed to be brittle. Set further down, it had to be much taller and ended up one of the tallest of its kind in Europe! The underground tunnel that links the Torino refuge was created during the winter, and three teams worked around the clock, setting off explosives and evacuating all the rubble, then reinforcing with projected concrete. Once this tunnel was completed, a shaft was drilled from the arrival station. A vertical hole of 87 metres that supports the top building was created. It took eight months just to complete these two parts of the installation.



HISTOIRE DE GOÛT

des restaurants typiques vous attendent au sommet

Régalez-vous avec la cuisine typique du Val d'Aoste dans nos refuges.

Treat yourself to an unforgettable culinary experience, with a taste of Valle d'Aosta typical cuisine in all the chalets scattered throughout the mountain.

Skyway to Heaven



In Courmayeur, the ultra modern super comfortable Helbronner cable car, opened in the spring of 2015, gives you access to the Italian side of Mont Blanc in just a few minutes. We have tried and tested it for you. A 360° portrait.

The Italians have named it, in their usual extravagant manner, the eighth wonder of the world. Without going as far as comparing it to the Pyramids, the Helbronner cable car, also named the Skyway, and its stations are beautifully designed and totally high-tech. “It has been my life’s greatest venture,” claims Marco Petrella, head of operations from Dimensione Ingegnerie, one of the companies involved in the building. It was a titanic construction that took over four years to complete with constant adjustments to the harsh climatic conditions in high altitude.

A BILLOWING ROOF

The bottom station was built at 1300m elevation, 500 metres from the old installation and not far from the Italian side of the Mont Blanc tunnel, near the motorway for Aosta and Turin. Its aerodynamic design with a billowing, stainless steel roof supported by four clusters of divergent pillars is striking, but also acts as a deflecting shield in the eventuality of an avalanche on the Brenva Glacier.

It is from this wood and glass structure that you embark on the Skyway, a direct link towards the glaciers above, operated by Funivie Monte Bianco. The gondola itself is spherical and reminds you of a space engine, but with large picture windows that allow you to take in all the magnificent surroundings. To further enhance the experience the cabin also rotates very slowly so that all passengers get a chance to see in each and every direction during the ascent, without having to move around. Other high-tech features include soundproofing, heating/air-conditioning, integrated anti-condensation and anti-vibration systems, making the journey to the top a first class experience.



MONT-FRÉTY, THE MIDWAY STATION

The midway station Mont-Fréty is located at 2173m elevation, curved towards the open skies and was fitted in between two opposite slopes. The passengers can reach it via a long passageway with glass sides, once again giving a full view of the magnificent mountains around. This station is the heart of the installation it houses various shopping areas, a 150 seat cinema, a restaurant, a bar and even a wine refinery for the Morgex white wine. Here, there is time to linger before continuing the journey. The old mid-station has been turned into a museum, with an adjoining botanical garden.

The last leg of the journey starts at the top of the station building, 15 metres above the arrival. The second half of the cable car is identical to the first part, but instead of 80 passengers, it only takes 75. However, there is a bonus feature in the form of a 3000 litre water tank under the cabin floorboards. Three full tanks per day allows to keep the installations at Helbronner topped up. The impressive new building at the top is perched at 3500m on a spur surrounded by ice. The armed cement base was literally set straight onto the rock through 1000 vertical holes drilled and filled with concrete. An 87 metre deep cylinder was dug into the ground beneath the building, it reinforces the structure, as well as filling a functional role as an elevator shaft. It brings passengers to a sloping gallery that leads to the Torino refuge.

A FUTURISTIC TOP STATION

Visitors will not necessarily realise what colossal building work preceded the opening of this futuristic top station, totally dedicated to showing off the mountains from their best side. But they will surely take time to notice and appreciate the shapes of the building, reminiscent of the quartz crystals you can find in the surrounding mountains, with a multitude of different sections, each with their own size, space and function. See an exhibition on the minerals of Mont Blanc and grab a hot plate of food... In one of the rooms overlooking the icy slopes, the ceiling was raised to preserve a large crucifix that was already there to protect and watch over the alpinists. The design details blend into the surroundings, with slate flooring, handrails and barriers in steel and iron, and glass walls here and there in the building. The jewel in the crown is right at the top: a circular terrace measuring 14 metres across, with full views of a very austere side of Mont Blanc, with steep gradients, gullies and seracs. You also see the white, icy stretches dominated by Grandes Jorasses, Dent du Géant and Vallée Blanche that leads to Chamonix. At 3500m elevation, Helbronner may not actually be the eighth wonder of the world, but it seems to bring you closer to the seventh heaven. ■

www.cordeemontblanc.eu

LA RE Mi SE

RESTAURANT
ARGENTIÈRE

John et Morgane vous accueillent
chaleureusement dans leur belle Remise
pour un voyage gastronomique
dans un cadre convivial avec une cuisine
moderne et gourmande et une carte
des vins originale et authentique !



A La Remise, tout est fait maison. Du fameux pain aux céréales et graines jusqu'au délicieux saumon fumé d'Écosse Label Rouge, produits également disponibles à la vente à emporter. Il vous sera possible de déguster des créations culinaires préparées grâce aux techniques modernes les plus pointues ou encore d'opter pour la spécialité du restaurant : la viande de bœuf maturée dite « Dry-aged » ! Animé par le désir de se démarquer et de proposer des produits de qualité, le jeune couple de restaurateurs a décidé de produire lui-même sa viande maturée. A La Remise, le procédé de maturation dure un minimum de 30 jours, car comme dit l'adage, « la patience engendre la richesse ». Grâce à ce processus laissant l'eau s'évaporer, les saveurs de la viande sont ainsi démultipliées et sa tendresse devient extrême... ment succulente ! **La Remise vous accueille dans un concept inédit où l'amour de la gastronomie et du partage est primordial.**

1124 route d'Argentière
74400 Chamonix Mont-Blanc
☎ 04 50 34 06 96

laremise.eu



Création : ctoutconstudio.fr



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 Beaurois - 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'Ekrin,
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'Ekrin, Méribel.



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



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

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

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

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

RICHESSES NATURELLES

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

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

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



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



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

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

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

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

INVENTIVITÉ ET MODERNITÉ

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

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

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

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

Texte : Lucy Paltz

At the peak of Alpine gastronomy

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

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

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

A CONTRASTING CULINARY HISTORY

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

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

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

NATURAL RESOURCES

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



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



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

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

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

Albert 1^{er} in Chamonix, Pierre Maillet roams the pastures in search of the best cheeses, wild herbs and live-stock farmers.

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

INVENTIVENESS AND MODERNITY

These dishes, which are prepared with the greatest respect for raw ingredients and the surrounding environment, are also very modern. With talent, these Alpine chefs create personalised, delicate interpretations of traditional recipes. René

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

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

Audaces alpestres à l'Albert 1^{er}



Carré d'agneau rôti au foin d'alpage et serpolet

Envie, talent, imagination, expérience, rigueur et amour de la montagne, tels sont les ingrédients immuables des sublimes assiettes concoctées par Pierre Maillet.

Desire, talent, imagination, experience, rigour and a love of the mountains are the faithful ingredients that go into creating Pierre Maillet's sublime dishes.

**Restaurant gastronomique
Hameau Albert 1^{er}**
38, route du Bouchet
74400 Chamonix
04 50 53 05 09

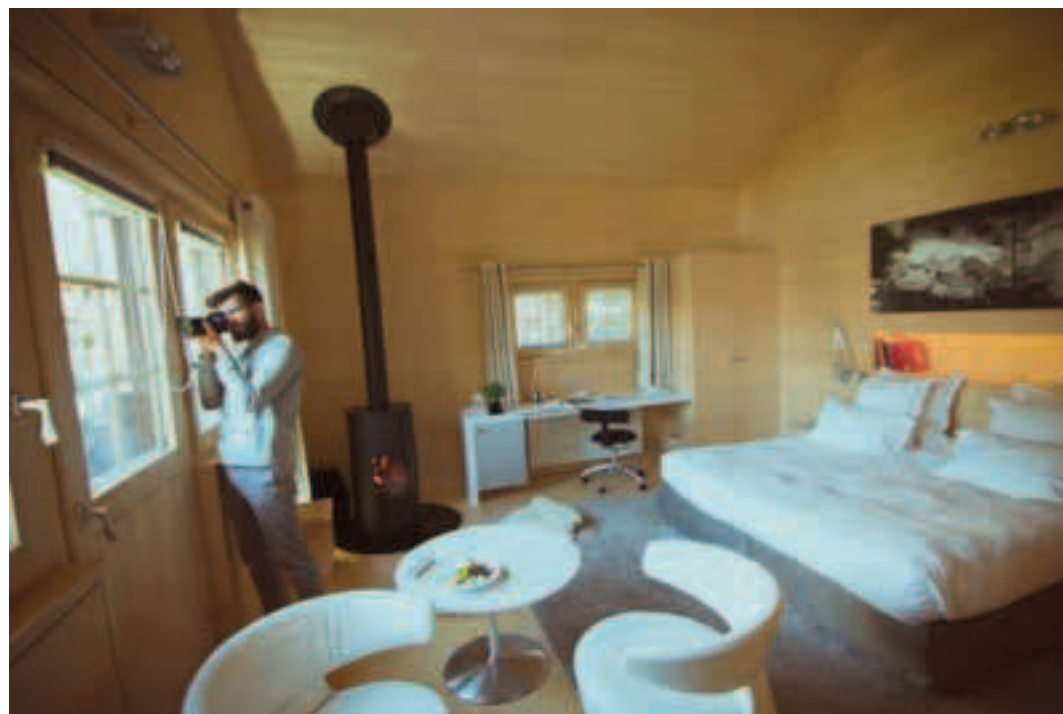
Chef doublement étoilé de la table gastronomique du Hameau Albert 1^{er}, Pierre Maillet n'a de cesse de hisser la cuisine de montagne au rang de la gastronomie. Herbes sauvages, polenta, tubercules, poissons de lacs alpins, produits d'élevages locaux, tant que le produit est bon, il n'y a pas d'exclusion dans les assiettes créatives et audacieuses de ce chef passionné. Ce fêru de technique et de précision, quasi maniaque, a pour seul objectif de laisser le produit s'exprimer. L'imagination est là pour sublimer les marqueurs du territoire. Pourquoi pas un Diot de Savoie avec du homard, du cabillaud et de la morue? « *Ma cuisine est toujours teintée d'une touche locale, un rappel de notre histoire et de notre géographie. On ne mange pas la même assiette ici et à Brest!* » Si le territoire alpin n'a longtemps pas inspiré les maîtres des fourneaux, depuis les années 1980, ils ont comme Pierre Maillet rivalisé d'ingéniosité et de savoureux mélanges pour introduire dans leurs cartes le miel de bourgeon de sapin, le chamois, les fromages d'alpages, les champignons alpestres, la truffe blanche d'Alba, le chou, la gentiane, la betterave, le cochon et bien sûr le serpolet, la marjolaine, l'oxalis, l'oseille sauvage, la pimprenelle et la sarriette. « *Il est aisé de faire de la très bonne cuisine avec des produits nobles comme le homard ou le turbot, par contre il est nécessaire de se creuser la tête pour faire de la gastronomie avec du cochon! Mais à partir du moment où le cochon est de belle qualité, rien n'est impossible.* » Restent les mariages de saveurs et de textures, l'alchimie des sauces, le goût simple et non altéré des produits, le dosage et la cuisson savamment maîtrisés... et le tour de main du chef. En l'occurrence, à la table d'excellence de l'Albert 1^{er}, Pierre Maillet semble posséder une baguette magique en guise de tour de main! De quoi oser le clin d'œil à la croûte aux morilles, à la polenta aux cèpes, à la fontine et la tomme d'abondance et charmer le palais des fins gastronomes qui se pressent pour découvrir, ici au pied du mont Blanc, la palette de l'artiste Pierre Maillet. ■

Alpine audacity at the Albert 1^{er}

Two Michelin star chef at the *Hameau Albert 1^{er}*, Pierre Maillet is constantly lifting mountain cuisine to the ranks of haute cuisine. Great quality produce, such as wild herbs, polenta, root vegetables, fish from alpine lakes and produce from local livestock are all included in this chef's bold and creative dishes. Very keen on technique and precision, his underlying goal is to give the produce a voice. Why not a Diot de Savoie with lobster and cod? "I always add a local touch to my dishes, a reminder of our history and our geography [...]." The Alpine area may not have originally inspired chefs, but since the 80s, chefs like Pierre Maillet have ingeniously taken on the challenge by introducing tasty combinations onto their menus: pine tip honey, chamois, alpine cheeses and mushrooms, Alba white truffle, cabbage, gentian, beetroot, pork and of course wild thyme, marjoram, oxalis, wild sorrel, burnet and savory. "Haute cuisine is relatively easy when using top ingredients like lobster or turbot, but attaining this with pork requires a lot more thought! That said, as long as it comes from a good quality pig, nothing is impossible." It's then about the combination of flavours and textures; the alchemy of sauces; pure and simple tastes; accurate measures; masterful cooking... and the chef's magic touch. So it's definitely worth going to check out the *croûte aux morilles*, polenta with ceps, Fontine, and Abondance Tomme. And, people flock to the foot of Mont Blanc to enjoy Pierre Maillet's artistic selection. ■



Gnocchi de pomme de terre, truffe blanche d'Alba



HOTEL ■ SPA ■ RESTAURANTS ■ LOUNGE BAR
38, route du Bouchet ■ 74400 Chamonix Mont-Blanc
Tél. +33 (0)4 50 53 05 09 ■ hameau.albert.fr ■ infos@hameau.albert.fr

Itinéraire d'un vin des glaces

De la rencontre entre les vignes de Savoie
et le massif du Mont-Blanc est né le vin des glaces,
un jus resserré au refuge des Cosmiques,
à 3613 mètres, avant de fermenter et de mûrir
en cave aux Marches. Une sacrée aventure.

Le secret de ce vin
fruité et moelleux réside
dans sa congélation
à 3 600 m d'altitude.
*The secret of this smooth
and fruity wine is that it
gets frozen at 3600m
elevation.*

Les Marches. Au cœur des vignes de Savoie trône une très vieille pierre, mémoire d'un éboulement du Granier qui a anéanti les villages alentour, en 1248 : la Pierre hachée. C'est au pied de ce gros bloc de plus de 1 000 m³ que Pascal Perceval cultive un cépage savoyard typique, le Jacquère, à l'origine d'un vin frais, fruité et désaltérant. Mais ce qui aurait pu rester une simple poire pour la soif est devenu, par le fruit du hasard et d'idées effervescentes un vin moelleux et sucré, parfait compagnon des fêtes : le vin des glaces. « Une année, la vigne avait pris la grêle, raconte le patron, j'ai alors pensé à faire du vin de glace un peu comme ils le font en Autriche et au Canada, on a pressé le raisin et on l'a mis dans des congélateurs. Et puis comme on avait des relations à Chamonix, on a profité des essais de charge du téléphérique de l'aiguille du Midi pour en stocker en altitude, à 3 800 mètres. » Issue des >>>



*Vin des
glaces*

Glacé
sur le toit de
l'Europe
Refuge des Cosmiques
Alt. 3613 m

RECOLTE À LA MAIN
VINIFIÉ ET MIS EN BOUTEILLE
PAR SARL PERCEVAL PASCH
CHATEAU DE CREMONT - 17800
04 79 29 29 29

*Vin
glacé*

Glacé
sur le toit de
l'Europe
Refuge des Cosmiques
Alt. 3613 m

Près de 8 000 bouteilles de ce vin des glaces fruité, à la jolie robe couleur miel, sont produites chaque année.

»»» éboulis argilo-calcaires du mont Granier, à quelque 300 mètres d'altitude, l'alchimie du futur vin des glaces, made in Savoie, s'est ainsi prolongée dans le massif granitique du Mont-Blanc, 3 300 mètres plus haut.

UN JUS GELÉ AUX COSMIQUES

Pour des raisons pratiques, le jus de raisin a ensuite été entreposé sur la terrasse du refuge des Cosmiques, à quelques encablures à vol d'hélicoptère de ce haut lieu touristique de la capitale de l'alpinisme. Le viticulteur profite chaque hiver des opérations de ravitaillement pour déposer ses cuves de jus « mises sous clim à 5 ou 6°C » aux Marches avant de geler à haute altitude de cinq jours à quatre semaines, au rythme des rotations de l'hélicoptère et pour le plus grand plaisir d'ouvriers viticoles qui ahanent dans des pentes englacées et sous-oxygénées. Ramenées en Savoie par camion, les cuves dégèlent ensuite au soleil. « Le liquide fond et il faut le prélever rapidement avant qu'il ne se mélange à l'eau », précise Olivier Saillet, alias Sami, bras droit de Pascal Perceval. En 2016, 21 hectolitres de ce précieux nectar, sur 54 stockés aux Cosmiques, ont été mis en cuves afin de subir un processus de fermentation et de maturation de deux à trois ans. Une fois embouteillé, le vin des glaces, 7 000 à 8 000 bouteilles par an à 14,5°C, a fière allure avec sa jolie robe de miel et ses arômes de fruits confits. La maison n'a pas lésiné sur le marketing – et le prix, 25 € la demi-bouteille – en le valorisant dans des flacons



Chaque hiver, le viticulteur profite des rotations hélicoptères pour entreposer ses cuves de jus sur la terrasse du refuge des Cosmiques. Elles y resteront entre 5 jours et 4 semaines.

Each winter, the wine producer uses the supply helicopters to bring the grape juice up onto the terrace of the Cosmiques refuge. It spends between 5 days and 4 weeks up there.

oblongs estampillés, non sans emphase, « *Vin des glaces... Glacé sur le toit de l'Europe* », avec lignes des sommets et hélicoptère gravés en transparence.

VINS TRANQUILLES ET VIGNERON EFFERVESCENT

Mais pour Pascal Perceval, entrepreneur invétéré et survitaminé, il ne s'agit pourtant pas que d'un joli coup de pub. Le vigneron travaille d'arrache-pied et n'a pas forcément le temps d'assurer la promotion de son fleuron, nonobstant sa vente dans douze pays et jusqu'à Hong Kong. Et puis, ici, sur ces Marches où poussent des vins tranquilles, on est volontiers effervescent, plus prompt à sauter d'une »»»



restaurant
Chez Constant
bistronomie
chamonix mont-blanc

Depuis 24 ans, «La Ferme de Victorine» à Notre Dame de Bellecombe excelle dans la tradition et l'authenticité.

Aujourd'hui, la famille s'est agrandie avec le restaurant «Chez Constant» à Chamonix Mont-Blanc.

. Bistronomie de Qualité .

PRODUITS FRAIS DE SAISON - CUISINE MAISON

For over 24 years, «La ferme de Victorine» masters tradition and authenticity.

Today, the family is larger with restaurant «Chez Constant» in Chamonix

. Bistrot high-end Gastronomy .

FRESH SEASONAL PRODUCTS - HOME MADE CUISINE



TEL: +33 450 53 96 74 - WEB: WWW.RESTAURANT-CHEZ-CONSTANT.COM
RESTAURANT «CHEZ CONSTANT» - 24 AVENUE RAVANEL LE ROUGE - FR74400 CHAMONIX



A DÉCOUVRIR ICI



Restaurant «La Ferme de Victorine» - Notre Dame de Bellecombe
POUR UNE EXPÉRIENCE ALPINE HORS DU COMMUN
FOR A PURE ALPINE EXPERIENCE
SUR LE DOMAINE SKIABLE DE MEGÈVE - «ESPACE DIAMANT» - ON THE MEGÈVE SKI AREA
TEL: +33 479 31 63 46 - WEB: WWW.LA-FERME-DE-VICTORINE.COM



54 hectolitres sont stockés aux Cosmiques avant d'être embouteillés et vendus dans une douzaine de pays dont Hong-Kong.

54 hectolitres are stored at Les Cosmiques before being bottled and sold in a dozen different countries, including Hong Kong.

Pour bonifier et garantir la conservation du vin des glaces, le vigneron a investi dans un filtre en céramique qui permet une filtration au micron.

»»» idée à l'autre que de se passionner pour le commerce. Entre la réintroduction d'un Malvoisie, cépage antique, et le rachat d'un château, La Gentilhommière, qui pousse le patron à fouiller dans ses bas de laine – mais que ne ferait-on pas pour acquérir une rare Mondeuse blanche retrouvée en Maurienne –, Pascal Perceval collectionne une cinquantaine de références cultivées sur 54 hectares de vignes, soit le deuxième domaine viticole de Savoie. Le vigneron n'a pourtant pas étanché sa soif de nouveautés. Cépages rares, nouvelles étiquettes, nouveaux bouchons... «C'est à chaque fois un challenge», dit-il. Pour bonifier et garantir la conservation de son vin des glaces, il a investi dans un filtre spécial en céramique qui permet une filtration au micron. Il collabore aussi avec un œnologue réputé, Olivier Turlais (lire encadré), et envisageait, pour l'automne, de conserver sa

récolte 2016 dans des fûts d'acacia. «Ces fûts sont utilisés pour les vins liquoreux, dit-il, ils donnent du gras, de la rondeur et du velouté en plus aux vins, ainsi que de la fraîcheur.» Pour l'automne, il voulait tenter une nouvelle expérience: immerger de la Roussanne ou du Bergeron dans le lac d'Annecy afin de «hâter son vieillissement». Mais la montagne est toujours dans un coin de la tête: «Si on vinifie aux Cosmiques, vous pensez que ça va fermenter?» questionne-t-il à l'adresse de ses collègues et ouvriers. Amis alpinistes, ne vous étonnez donc pas de croiser au refuge ces gars des Marches, vigneron bon teint et tête dans les étoiles: entre les sous-pentes calcaires du Granier et les granits du mont Blanc, le petit et le grand blanc, le courant peut parfois mêler le tellurique et le liquoreux. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet



CHALET HÔTEL

★★★★

Le Feu de Paume



Le charme d'un chalet hôtel avec piscine, sauna, hammam, jacuzzi intérieur et extérieur.

Une adresse réputée pour sa cuisine inventive et raffinée.

Réservation recommandée - Fermé le mardi midi et le mercredi midi

CHALET HÔTEL ★★★★★ RESTAURANT *Le Rosebud*

705 route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix - 04 50 54 03 76

www.jeudepaumechamonix.com



UN PROCÉDÉ ORIGINAL

À la différence de certains vins des glaces canadiens, allemands ou autrichiens obtenus à partir de raisins congelés dont on a prélevé le jus (procédé de cryo-extraction), le vin de Pascal Perceval est le fruit d'un procédé de concentration du moût (jus obtenu après pressurage des raisins) par le froid. Après congélation en altitude, les glaçons sont éliminés, ce qui a pour effet d'évacuer l'eau contenue dans le moût. Le vigneron est accompagné dans sa démarche par le laboratoire Cœnoconseil qui fournit analyses et conseils aux vignerons, structures coopératives et négociants de Savoie, Haute-Savoie, Ain et Isère. Selon Olivier Turlais, œnologue installé en Savoie depuis 1987 et intégré à Cœnoconseil, «*la variation de pression partielle de l'oxygène due à la baisse de pression atmosphérique ne joue qu'un rôle mineur sur la fermentation alcoolique*». En revanche, «*le déroulement de la fermentation à basse température permet la production et la conservation des arômes (amyls, thiols et esters de thiols)*». Le produit final se trouve aussi enrichi en sucres, «*avec des arômes très puissants de figue et de mimosa*» selon Pascal Perceval. Un vin qu'on pourrait rapprocher d'un Monbazillac, bien que plus léger et plus frais en bouche.



Après son stockage en haute altitude le vin des glaces revient dans son domaine d'origine aux Marches pour dégeler et amorcer sa fermentation. *After the high altitude storage, the ice wine comes back to home ground at Les Marches to defrost and start the fermentation process.*



AN UNUSUAL PROCESS

Contrary to some Canadian, German or Austrian ice wines made with frozen grapes that are then pressed, the one produced by Pascal Perceval is made from frozen grape juice. Once it has been frozen in altitude, the ice is discarded, which in effect extracts water from the must, concentrating all the flavours. The winemaker is advised by the Oenoconseil laboratory who specialise in doing analysis and providing advice to vineyards in the region. Wine expert Olivier Turlais works for Oenoconseil and has lived in the area since 1987. "The partial variation in oxygen pressure due to the altitude plays only a minor part in the fermentation process," he states. "But the fact that the fermentation takes place at such a low temperature stimulates the production and preservation of all the flavours." The final product also contains more sugar. "You will find very strong flavours of fig and mimosa," boasts Pascal Perceval. A wine similar to a Monbazillac, but lighter and with a fresher taste.



VIN
s u r
VIN

cave à vin • épicerie fine • dégustation

112 rue Joseph Vallot
74400 Chamonix-Mont-Blanc
04 50 53 79 51

Tous les jours de 10h30 à 13h et de 15h30 à 19h30

vinsurvin-chamonix.com

The Journey of an Ice Wine

The vineyards in Savoy meets the Mont Blanc massif to create an ice wine stored in the Refuge des Cosmiques, at an elevation of 3613 metres, before fermenting and maturing in a cellar at Les Marches.

Les Marches. At the heart of a Savoy vineyard is an ancient rock, in memory of a rock slide at Le Granier that completely demolished the surrounding villages in 1248. It is nicknamed “la Pierre Hachée” (the minced stone). At the foot of this big rock, Pascal Perceval grows a typical grape for the region, Jacquère, that produces a fresh, fruity and thirst-quenching wine. What could have remained a simple supply for thirsty evenings was transformed, through chance and some brilliant ideas, into a sweet and mellow wine for special occasions: the ice wine. “One year, we suffered a hailstorm,” tells the owner. “I thought I’d try to make an ice wine, like they do in Austria or Canada. So we pressed the grapes and put it in the freezer. We also have some contacts in Chamonix, and they helped us benefit from the test runs for the Aiguille du Midi cable car in order to store it at altitude, at 3800m.” Grown in a mix of chalk and clay soil near Mont Granier, at around 300m elevation, the chemistry of the ice wine made in Savoy then benefited from the granite surroundings of Mont Blanc, 3300m higher up.

JUICE FROZEN AT LES COSMIQUES

For practical reasons, the grape juice was then stocked on the terrace of the Cosmiques refuge, a short helicopter ride away from downtown Chamonix. Each winter, our winemaker adds his vats of juice to the helicopters replenishing supplies at the refuge. The vats have been “chilled to 5 or 6°C” at Les Marches before being taken to freeze in altitude for a period between 5 days to four weeks, depending on helicopter rotations. Returned to the vineyard by lorry, the vats then defrost naturally in the sun. “The liquid melts



and you have to tap it vigorously before it mixes with the water from the ice,” explains Olivier Sallet, who is Pascal Perceval’s right hand. In 2016, twenty one hectolitres of this precious nectar were tapped from the 54 hectolitres stored at Les Cosmiques. The wine is then fermented and matured between two and three years. Once bottled, the ice wine has a beautiful honey colour and flavours of candied fruit. Between 7000-8000 bottles are produced each year. The bottles themselves are beautifully branded and worthy of this unique wine – sold at 25€ per half-bottle – with summit lines and a helicopter in a transparent design. The label reads “Ice wine... Iced on the roof of Europe.”

A GENTLE WINE WITH A BUBBLY WINE-MAKER

Pascal Perceval is a natural businessman with endless energy, and he assures us that the ice wine is not just a marketing tool. He works very hard and doesn’t necessarily have time for marketing, although this beauty of a bottle is sold in 12 different countries, including Hong Kong. At Les Marches, the wine produced is gentle, but

there’s a business tradition of constantly trying new ideas rather than focusing on aggressive marketing. Pascal has recently reintroduced an ancient grape variety, Malvoisie, as well as acquired a chateau that had some rare Mondeuse grape vines. All in all, he produces nearly fifty different wines on his 54 hectares, which is in fact the second largest wine area in Savoy. “I enjoy new challenges,” he says. To perfect his precious ice wine, he invested in a special ceramic filter, that filters down to a micron. He also works with a renowned wine expert, Olivier Turlais. For the 2016 batch he was considering using acacia barrels. “Acacia barrels are used for liqueur wine, as they lend roundness and a creamy texture to the wines, as well as a fresh flavour.” He was also thinking about experimenting with ageing some of his wine at the bottom of Lake Annecy. But the mountains keep taunting his imagination. “If we do the vinification at Les Cosmiques, do you think the wine will ferment?” he questions his colleagues and workers. Alpinist friends, do not be surprised if you come across these vineyard workers at the refuge for a surprising mix of little mountain and big mountain wine delight. ■

Le Refuge Payot

épicerie fine

référéncée au Guide Vert Michelin



Charcuterie, fromages, grands vins, alcools, produits régionaux...

Livraison sur simple demande

www.refugepayot.com

166 rue Vallot
CHAMONIX
04 50 53 18 71

255 rue Paccard
CHAMONIX
04 50 53 16 86

Place de la Fruitière
LES HOUCHES
04 50 34 87 09

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.

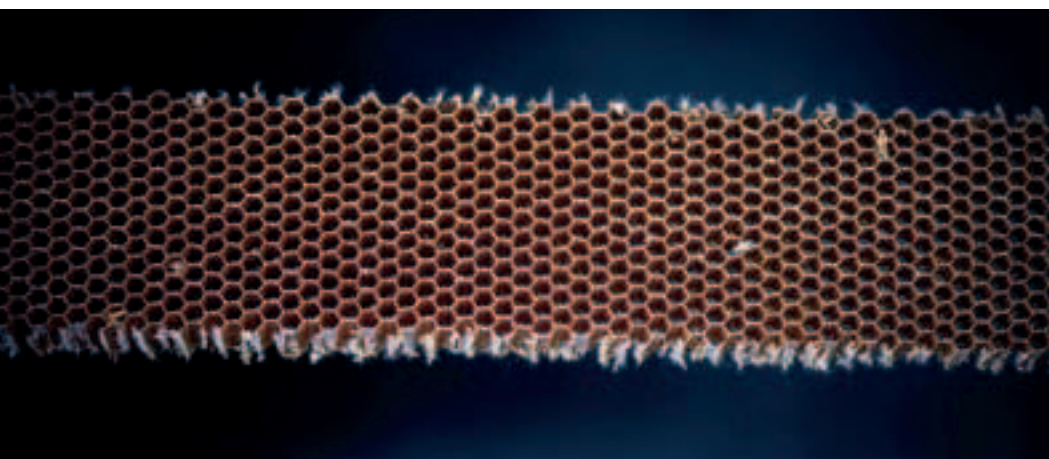
Objet industriel ou artisanal. Produit de luxe incrusté de diamants ou produit de masse pour grand public. Paire pour coupe du monde ou paire pour débutant. Engin de piste, de freeride, de fond, de freestyle, de randonnée. À chaque pratique et à chaque public correspondent un ski, un décor et une taille.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

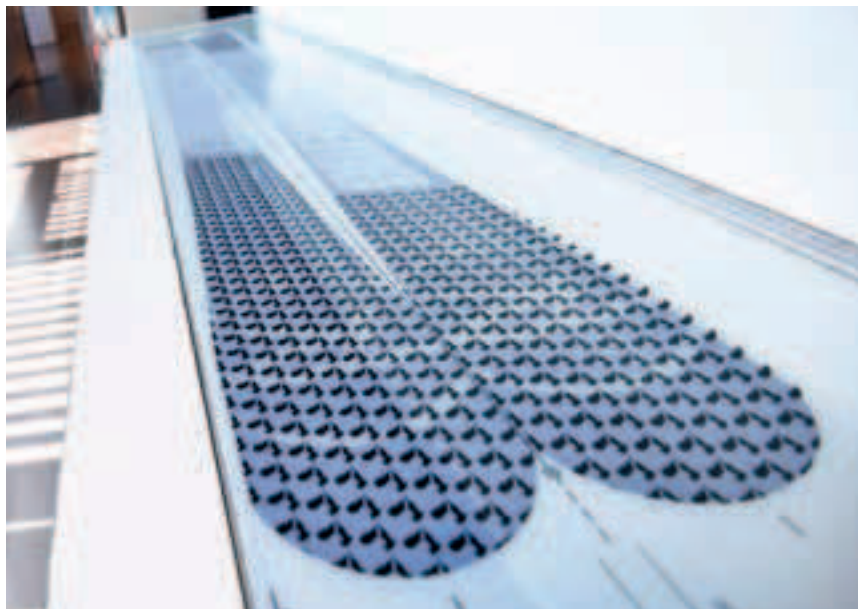
3- IMAGINE-MOI UN PROTOTYPE

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...



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

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

4- FABRIQUE-MOI UN SKI

Le moule prototype au point, les moules de série sont conçus dans les usines du groupe Rossignol/Dynastar de Sallanches (74) et d'Artès (Espagne). Un moule est toujours

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 identificateur débute, l'envie, le besoin, la nécessité de « posséder » sa propre paire de skis, est décuplé si l'histoire est bien contée. Le ski n'est pas un produit de luxe, c'est un objet artisanal produit en petite série. Loin d'être un objet de masse, il possède une forte identité et charrie un contingent émotionnel. L'achat est certes réfléchi, mais joue aussi sur l'impulsif, l'attachement, l'émotion, la projection... Les fabricants l'ont bien compris et appuient leur stratégie commerciale sur les valeurs de ce marché de prescription. Reste que 50 % des paires fabriquées sont destinées à la location. Mais l'histoire est la même...■

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

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

Texte : Marie-Stéphane Guy | Photos : Sindy Thomas

Manufacturing secrets



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

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

1- DRAW ME A SKI

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

2- TELL ME A STORY

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

Ravanel &co

Ski, Run, Breathe. Since 1897 in Chamonix Mont-Blanc.



Chamonix : 53 avenue du Mont-Blanc / 04 50 53 02 49
magasin.chamonix@ravanel-sportshop.com

Les Praz : au pied du téléphérique de la Flégère / 04 50 53 56 98

www.ravanel-sportshop.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...

SIDAS
YOUR FOOT COMPANY™



L'ART D'ETRE BIEN DANS SES CHAUSSURES

Du sur-mesure pour vos pieds,
chaque jour de ski... pour plus
de confort et de performances



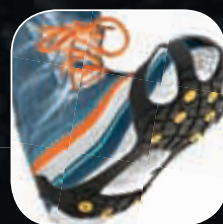
Chaussure personnalisée



Chausson personnalisé



Semelles chauffantes



Accessoires chaussures



Semelle sur-mesure



Chauffe & sèche

CHAMONIX

199, place du Mont Blanc
+33 (0)4 50 53 24 70

ARGENTIERE

Au pied des Grands Montets
+33 (0)4 50 54 05 27

VALLORCINE

Résidence du Mont Blanc
+33 (0)4 50 21 34 65



SANGLARD

www.rentski.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 féériques, 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 Villaret 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 Villaret and Claude Brasseur star in Gilles Legrand's 2003 *Malabar Princess*, filmed in the Chamonix valley.

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

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

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



UNE CINÉMATHÈQUE DE MONTAGNE À LYON

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

LYON'S MOUNTAIN-THEMED FILM LIBRARY

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



© Pascal Tournaire

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



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

DES RETOMBÉES ÉNORMES

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

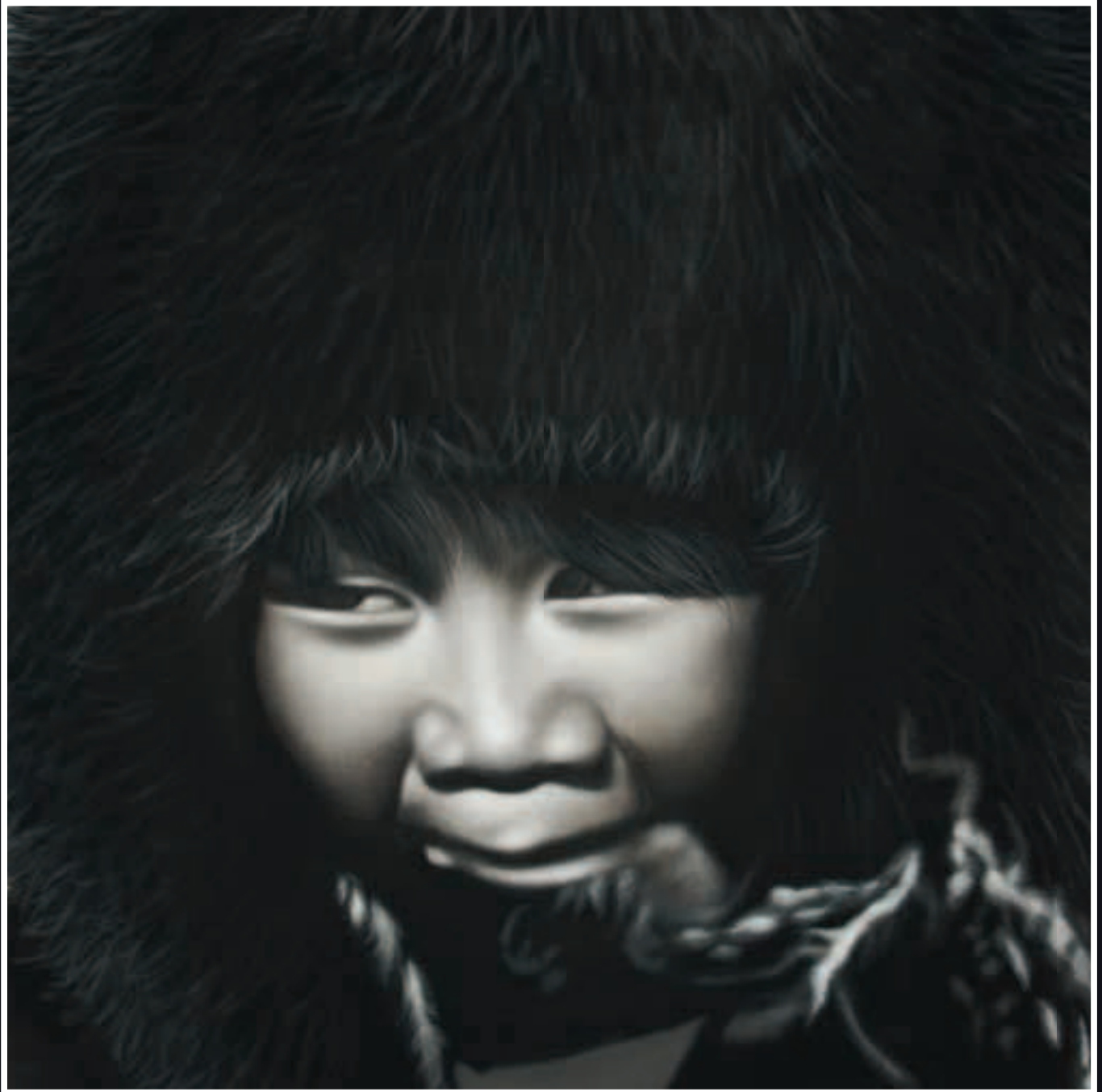
Tournage, notamment dans le massif du Mont-Blanc, du film *Tout là-haut*, avec Kev Adams dans le rôle d'un jeune snowboarder. Images réalisées dans des conditions parfois extrêmes par le photographe Pascal Tournaire.
Tout là-Haut, mainly filmed on Mont-Blanc, with Kev Adams playing the role of a young snowboarder. Images by photographer Pascal Tournaire, some taken in extreme conditions.

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

CHAMONIX

BUY & SELL - PROPERTY MANAGEMENT - RENT

Search nearby apartments and homes to live in



305 Rue Joseph Vallot
contact@clip-immobilier.com
+33 (0)4 50 53 95 13

WWW.CLIP-IMMOBILIER.COM



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



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

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

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

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



Vos rêves, notre source d'inspiration...

—
ET VOUS,
VOTRE CHALET,
VOUS L'IMAGINEZ
COMMENT ?



DOMANCY - LES GETS - MEGÈVE - CHAMONIX
BOURG SAINT MAURICE - www.grossetjanin.com



© Alain Poi

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

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.

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

JMV RESORT

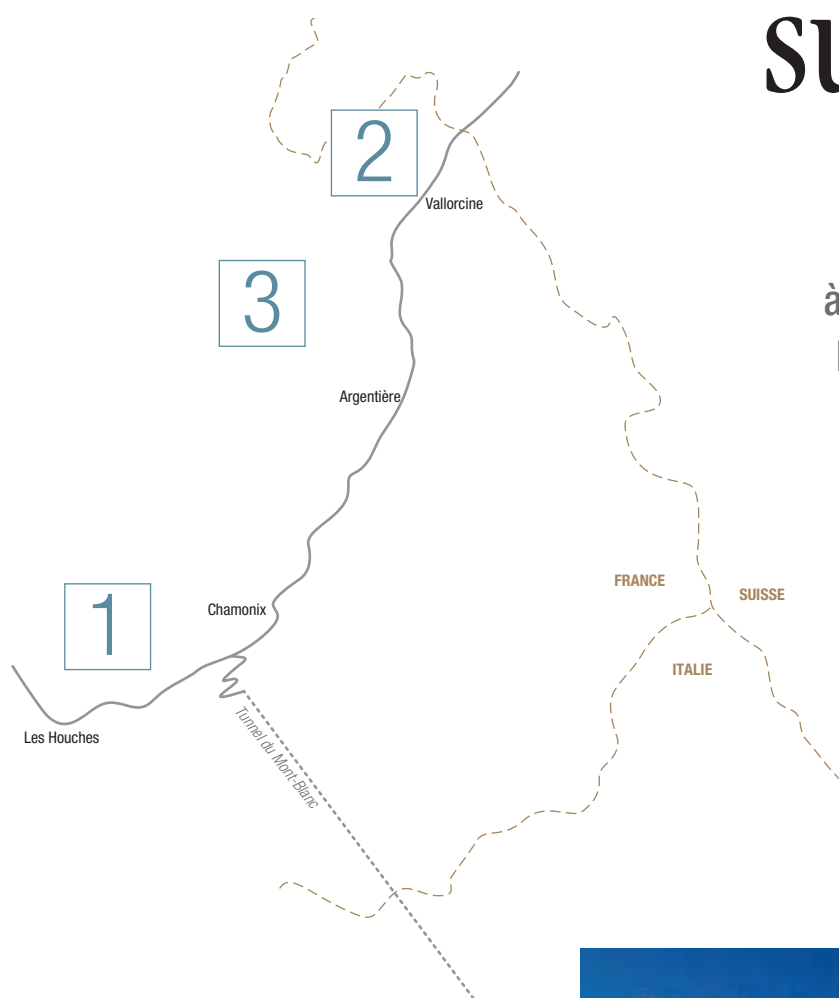
architectes



CHALETs | HOTELs | RESORT | MASTER PLANNING

www.jmvresort.com

Promenons-nous sur la neige



Derrière les pentes inaccessibles et les couloirs à avalanches, et à l'envers des domaines skiables, la vallée recèle quelques jolis spots où se balader en raquettes, lorsque l'hiver frappe aux carreaux.

Découverte.



NB : Ces randonnées se situent dans un univers montagnard sujet à d'importants aléas climatiques, avec une neige parfois instable. Mesurez bien votre capacité, consultez la météo avant de partir et munissez-vous du matériel adéquat.

N.B.: These hikes are in a mountainous area subject to strong climate changes, sometime with unstable snow. Evaluate your ability, check the weather report before taking off and make sure you have adequate equipment.

Walking on Snow

Behind the inaccessible slopes, avalanche gullies and opposite the skiing areas, the valley holds a few lovely spots for a snowshoe hike once winter starts tapping at the window. Discovery.



1/ LES CHALETS DE CHAILLOUX - LES HOUCHES

Ployant sous la neige, les épicéas ont dessiné une voûte blanchie qui forme un tunnel sur votre chemin. De temps à autre, le champ de vision s'ouvre vers le glacier des Bossons, masqué de blanc, les pics plâtrés de givre du massif du mont Blanc ainsi que ses dômes arrondis par l'hiver, dôme du Goûter, Mont-Blanc du Tacul et mont Maudit. Bienvenue sur le chemin des chalets de Chailloux, à l'aplomb du village des Houches, sur l'adret de la vallée. Pour rallier ce balcon sur le mont Blanc et ses glaciers, posé au cœur d'un vieil alpage, il vous faudra rejoindre Coupeau en voiture puis le parking de La Flatière. À pied, suivez la route en direction du centre de retraite spirituel éponyme puis empruntez sur votre droite le sentier qui rejoint le plan de la Cry, plateau entouré de chalets. Poursuivez droit dans la pente puis ignorez, un peu plus haut, le chemin s'engageant vers Pierre Blanche, pour poursuivre en direction de Chailloux au cœur d'une forêt de mélèzes et d'épicéas. Amateurs de soleil et de lumière, ceux-ci ont proliféré sur ces pentes bien exposées, pour le plus grand profit de la gélinotte des bois et des tétras-lyres, ces derniers s'enfouissant dans la neige pour mieux résister à l'hiver en économisant ainsi de l'énergie. Gare au dérangement, il pourrait leur être fatal ! Après quelques lacets et une petite clairière, le chemin s'étire en une longue diagonale vers la sortie de la forêt. Les effets du réchauffement climatique conjugués au recul du pastoralisme ont contribué ici au relèvement du niveau supérieur de la végétation. Quelques bouquets clairsemés d'épicéas ont investi les contre-pentes situées sous l'aiguillette des Houches, qui domine les chalets de Chailloux. C'est ici, au pied de vieilles bâtisses en bois buriné posées sur leur socle de pierres que vous poserez barda et casse-croûte pour un pique-nique contemplatif face au toit de l'Europe.

- Horaire global : 3 h 30.
- Lieu de départ :
Parking de La Flatière (1 380 m).
- Lieu d'arrivée :
Chalets de Chailloux (1 923 m).
- Dénivelée : 543 m.
- Niveau : Tous marcheurs.
- Carte : IGN Top 25 n°3531 ET
Saint-Gervais-les-Bains. >>>



1 / THE CHALETS DE CHAILLOUX - LES HOUCHES

Bent with the weight of the snow, the fir trees form a white tunnel for you to follow. Every now and then, the view opens up towards the Bossons Glacier, the sharp, frosty peaks of the Mont Blanc massif as well as Dome du Goûter, Mont-Blanc du Tacul and Mont Maudit, all rounded by their winter caps. This is the route to the Chailloux chalets, set above Les Houches on the sunny side. In order to reach this balcony view of Mont Blanc and its glaciers, in the heart of an ancient mountain hamlet, you will need to go by car to Coupeau and head for La Flatière car park. Continue on foot towards the spiritual retreat and take the path on your right that leads to Plan de la Cry, a plateau surrounded by chalets. Continue straight up the hill and go past the turn-off for Pierre Blanche. Keep going towards Chailloux in between larch and fir trees. Both species have proliferated on these sunny slopes, providing hazel grouse and black grouse with a habitat. During the winter, they stay hidden in the snow to save energy and fight against the cold. Try not to disrupt them, as this could be a fatal for them! After a few turns and a small opening, the path continues on a diagonal towards the end of the forest. Aiguillette des Houches dominates the Chailloux chalets. Have your picnic among the old, weathered wooden chalets built on stone foundations and contemplate life facing the highest peak in Europe.

- Global time: 3hrs 30min.
- Departure: La Flatière car park (1380m).
- Arrival: Chalets de Chailloux (1923m).
- Climb: 543m.
- Level: All walkers.
- Map: IGN Top 25 n°3531 ET
Saint-Gervais-les-Bains



2/ LES CHALETS DE LORIAZ - VALLORCINE

Au soleil, on appréciera le calme de cet alpage historique installé depuis plus de quatre siècles sur le site. En été, celui-ci est encore arpenté par les vaches d'Hérens, splendides lutteuses d'origine suisse, à la robe noire.

Depuis le parking du Couteray, avant Vallorcine, suivez la route en direction de «Loriaz», à droite, puis la piste enneigée qui fait un premier virage après les dernières maisons. Très rapidement le chemin part à droite sous le couvert forestier. Cheminez tout au long de lacets qui serpentent à travers les épicéas jusqu'à une nouvelle bifurcation, puis poursuivez à main droite sur une piste plus large. Une montée régulière vous mène jusqu'à un sentier qui part dans le creux d'un virage. Le chemin s'adoucit et conduit à une passerelle qui surplombe le Nant de Loriaz, torrent fougueux. Son passage peut être vertigineux en fonction de la hauteur de neige amassée, qui peut faire disparaître les rambardes. Croisez un sapin double géant et pénétrez au cœur d'une forêt mixte avant de rejoindre efficacement, au fil d'un chemin en zigzag, de grandes pentes. Un ultime effort vous permet de gravir les derniers lacets et de rejoindre un rocher surmonté d'une croix (1 895 m) avant de poursuivre vers les chalets de Loriaz, qui s'effacent sous la neige. L'alpage a été entièrement reconstruit il y a trois cents ans (dix écuries de douze places y ont été alors édifiées contre une quinzaine aujourd'hui). À l'époque, l'exploitation des écuries, la garde du troupeau et la fabrication du fromage étaient assurées de manière communautaire, un fonctionnement original et coopératif qui a perduré jusqu'en 1963. Aujourd'hui, le refuge est ouvert même en hiver grâce à la volonté de Benjamin Bottollier, qui en a repris les rênes avec sa compagne Estelle Blesbois, après une formation de gardien de refuge en Ariège. Le couple y accueille les randonneurs en raquettes et en peaux de phoque pour un bon repas et même pour la nuit. Face au Chardonnet et à l'aiguille Verte, un moment inoubliable ! Retour par le même itinéraire.

- Horaire global : 3 h 30.
- Lieu de départ :
Parking du Couteray (1329 m).
- Lieu d'arrivée : Chalets de Loriaz (2020 m).
- Dénivelée : 691 m.
- Niveau : Bons marcheurs.
- Carte : IGN Top 25
n° 3630 OT Chamonix. >>>



2 / CHALETS DE LORIAZ - VALLORCINE

Enjoy the calm of this sunny hamlet, located here for more than four centuries. In the summer you can see herds of Herens cows grazing here.

From the Couteray car park, before Vallorcine, take the road towards Loriaz to the right, and then follow the snowy path that turns off after the last houses. It soon disappears into the forest on the right and snakes up the mountain through fir trees until it forks. Keep to the right on the larger trail. A steady climb will lead you to a path that goes off in a right angle. The gradient softens and will take you to a footbridge that goes across the vivid stream Nant de Loriaz. Depending on snow depth, you may not have access to the handrails and the crossing can therefore be somewhat dizzying. Go past the giant, double fir tree and enter the forest. The zig-zagging path will take you to some wide slopes, where a last push will allow you to climb a few more turns up to a rock set with a cross (1895m). Continue from here towards the Chalets de Loriaz, which may be partly covered in snow. The hamlet was entirely rebuilt 300 years ago and 10 stables were added (today, there are fifteen). At the time, the stables, herding and cheese making were all managed as a cooperative, and this way of life lasted until 1963. Today, you can find shelter for the night here even in the winter, thanks to Benjamin Bottolier and his partner Estelle Blesbois, who open the refuge year round and welcome snowshoe hikers and ski tourers with a hot meal or a bed for the night. It's an unforgettable experience, facing Chardonnet and Aiguille Verte. Return the way you came.

- Global time: 3hrs 30min
- Departure: Couteray car park (1329m)
- Arrival: Chalets de Loriaz (2020m)
- Climb: 691m
- Level: Good walkers
- Map: IGN Top 25 n°3630 OT Chamonix



APPARTEMENTS & CHALETS

Chamonix



*Transactions
Immobilières*

*Locations
Haut de Gamme*



*Conseil en
investissement
immobilier*

Real Estate

+ 33 (0) 661 43 34 60

www.chamonix-realestate.com

Chamonix Location

+ 33 (0) 450 90 67 60

www.chamonix-location.net

177/189 avenue de l'aiguille du midi- Chamonix Mont-Blanc



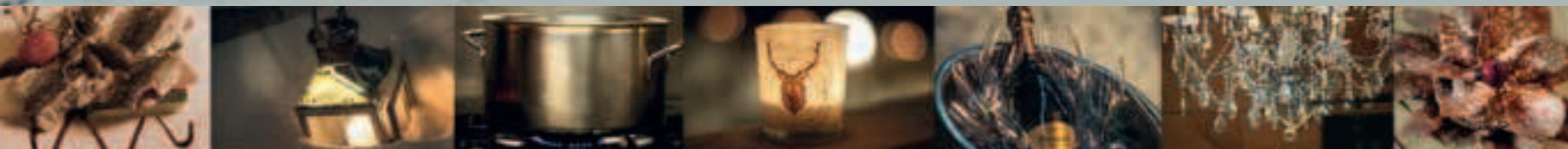
3/ LE REFUGE DE LA PIERRE-À-BÉRARD - VALLORCINE

Au sud-ouest de Vallorcine, à l'extrémité nord-est du massif des aiguilles Rouges, s'étend un long défilé dominé par des sommets de près de 3 000 mètres : la réserve naturelle du vallon de Bérard, classée en 1992. Dans ce cirque glaciaire, les éboulis et les moraines issus des aiguilles Rouges cristallines et du massif du Buet sédimentaire, se sont concentrés, formant des sols mixtes à l'origine d'une flore riche et diversifiée. À la belle saison, le vallon est aussi un lieu de passage pour les oiseaux et les insectes migrants vers le col de Bérard, le vallon de la Diosaz, la vallée de l'Arve puis le Rhône. C'est donc avec un respect mâtiné d'admiration que vous aborderez ce défilé accessible depuis le parking de la gare du Buet, marchepied vers le sommet éponyme surnommé non sans misogynie « mont Blanc des dames ». Franchissez la route nationale pour aborder le sentier fléché « refuge de la Pierre-à-Bérard ». Traversez le joli hameau de La Poya, constitué de vieux chalets en pierres, et rejoignez, entre mélèzes et épicéas, la buvette de Bérard, fermée à cette époque. Prenez le temps d'admirer le spectacle saisissant des eaux tumultueuses du torrent de Bérard et de sa cascade. À l'arrière du chalet, une grotte actuellement interdite au public à cause de risques d'éboulements a abrité en 1875 un certain Joseph-Samuel Farinet, célèbre faux-monnayeur valdôtain devenu une sorte de Robin des Bois local traqué par la police. Poursuivez votre chemin en longeant le torrent en rive droite. Parvenus à Fontana Freda (1 518 m), ignorez le chemin marqué « vallon de Tré-les-Eaux » et progressez, plus haut, sur l'autre rive. Au prix d'une montée plus soutenue, passez dans de larges pentes avalanches situées sous l'aiguille de Praz Torrent, où il est opportun de ne pas s'attarder, avant de sortir de la forêt. Mesurez toute l'étendue du vallon, un ancien cirque glaciaire dominé par quelques réminiscences suspendues, dont les moraines alimentent les formations de versant. Rejoignez le refuge surplombé par l'aiguille de Bérard. Un indice si vous ne voyez pas la maison entourée par la neige : repérez la pierre qui le surplombe, son bouclier naturel.

- Horaire global : 4 h.
- Lieu de départ :
Parking du Buet (1 340 m).
- Lieu d'arrivée : Refuge de la
Pierre-à-Bérard (1 924 m).
- Dénivelée : 584 m.
- Niveau : Bons marcheurs.
- Carte : IGN Top 25
n° 3630 OT Chamonix.



| Un *Lieu*, une *Âme* |



Au pied des pistes, un bistrot chic, une terrasse ensoleillée, un dîner aux chandelles, un spot gourmand, un lieu une âme.

One chic bistrot, one outside table and sunshine, one candels dîner, one cosy ambiance, one place one soul.

UNE ADRESSE À VALLORCINE → LECAFECOMPTOIR.COM → 04 50 18 72 43



3 / REFUGE PIERRE-À-BÉRARD - VALLORCINE

Southwest of Vallorcine, at the northeast limits of the Aiguilles Rouges massif, is Vallon de Bérard, surrounded by a long stretch of peaks of 3000m and made into a nature reserve in 1992. In this glacial circle diverse minerals and soil from Aiguilles Rouges and the Buet massif have blended to provide fertile ground for a rich and diverse flora. In the warmer seasons the valley is also a passageway for migrating bird and insects. This beautiful landscape is accessible from the car park at the Buet station, a stepping-stone for the peak with the same name, also nicknamed 'Ladies' Mont Blanc'. Cross the main road to take the path indicated with "Refuge de la Pierre-à-Bérard". Go through the pretty hamlet of La Poya, a cluster of stone chalets, and you will come upon the Bérard café, closed in the winters. Pause to admire the dazzling show of the Bérard stream and its waterfall. Behind the chalet, you can see a cave, unfortunately closed due to risk of rockslides, but that housed infamous forager Joseph-Samuel Farinet in 1875. Something of a local Robin Hood, he hid here from the police.

Continue along the river's right bank. Once at Fontana Freda (1518m), continue past the trail marked "Vallon de Tré-les-Eaux" and further up, continue on the other side of the river. On a steep hill, cross over the large avalanche fields beneath Aiguille de Praz Torrent. Take care not to linger before you get out of the forest. From here, you will be able to take in the entire valley before getting to the Refuge sheltered by Aiguille de Bérard. If you cannot make out the chalet in the snow, just look out for the rock that acts as its natural avalanche shield.

- Global time: 4hrs
- Departure: Buet car park (1340m)
- Arrival: Refuge de la Pierre-à-Bérard (1924m)
- Climb: 584m
- Level: Good walkers
- Map: IGN Top 25 n°3630 OT Chamonix

PLUS D'INFOS

Pour les amateurs de balades faciles et en toute sécurité, les chemins de fonds de vallée sont aussi particulièrement agréables et facilement accessibles, parfois même sans raquettes. Depuis le foyer de ski de fond de Chamonix, ces itinéraires damés suivent les pistes nordiques tout au long de l'Arveyron via Les Bois jusqu'à la base de secours du PGHM située au désert Blanc. La boucle peut même être prolongée jusqu'au Lavancher pour un peu plus de dénivellée. D'autres « circuits » raquettes faciles ont aussi été aménagés et balisés à Servoz (les trois gouilles, les berges de l'Arve, le lac Vert) ainsi qu'aux Houches (dans la plaine et sur le plateau du Prarion, accessible avec le téléphérique du Prarion) et à Vallorcine. Vous trouverez les informations pratiques (dénivellée, difficulté, durée) sur le site de l'office de tourisme : www.chamonix.com, rubrique « plans et cartes ».

N'hésitez pas non plus à vous tourner vers les accompagnateurs en montagne de la vallée, pour une découverte en toute sécurité.

MORE INFO

For those interested in easy and safe winter walks, the trails at the valley floor are also particularly pleasant and easily accessible, sometimes even without snowshoes. From the cross-country base in Chamonix, these prepared trails follow the skiing trails all along the Arveyron, past Les Bois and up to the PGHM rescue base at Désert Blanc. You can also extend to Lavancher if you are looking for more vertical climb. Other easy snowshoe trails have also been set up in Servoz (Les trois gouilles, Les berges de l'Arve, Le lac vert) and in Les Houches (in the valley and on the Prarion plateau, accessible from the Prarion gondola) and in Vallorcine. All practical info (vertical climb, level of difficulty and duration) can be found on the Chamonix tourist website: www.chamonix.com, in the "Maps" menu. Remember that local mountain leaders can help you discover the valley hikes in complete safety.

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

Un hébergement alpin exceptionnel : de l'espace, du volume et un équipement complet pour des vacances réussies. Votre Suite avec vue montagne, de 45 à 85m2 dans un site naturel aux portes du massif du Mont-Blanc : grand balcon ou terrasse, à l'orée de la forêt, des sentiers de balades & randonnées et à deux minutes à pied du centre-ville.

En hiver, c'est skis aux pieds ! Et tout intégré : piscine, sauna, hammam, fitness, service de conciergerie, équipe de sports & loisirs, service hôtelier 4 étoiles...

DOYOUCHAMONIX?®

An amazing alpine accommodation: space, volume and fully fitted for a great holiday.

Your Suite with mountain view, 45 to 85m2 in nature facing the Mont-Blanc range: wide balcony or terrace, on the forest doorstep to go hiking & next to the town center.

During winter, it's ski ready! And all integrated: swimming pool, sauna, steam bath, fitness, concierge, bar, in-house sport & leisure team, four star hotel service... Need we say more?



SUITESHOTEL LESBALCONSDUSAVOY ★★★★★

179 rue Mummery - FR74400 Chamonix Mont-Blanc

+33 450 55 32 32

www.lesbalconsdusavoy.com

©2016 Imaginait - olivier badin

POUR PLUS DE DÉTAILS:
FOR A CLEARER PICTURE





ALTUS Русский

123	Воздушный дизайнер
124	Смелая альпийская гастрономия в Альбер Премье
126	Альпы на экране
128	Небесный Путь
130	История ледяного вина
132	Секрет производства

Воздушный дизайнер

Коллекции высокой моды стилиста Валери Паш придают парижским подиумам немного высотного ветра и песка из пустынь. У подножия Монблана она находит вдохновение в крыльях парашютов и парашютов.

Вы провели детство в Шамони?

Я родилась и жила в Шамони до 15 лет. В 18 лет я поступила в парижскую школу дизайна и моды Джеффри Бирс.

В этот период вы делаете первые шаги с мире моды и создаёте ваши первые модели?

Мои родители подарили мне отличную швейную машину. Вечером, вместе с моим другом, мы выбрали лоскуты ткани, выброшенные швейной мастерской. С них я и начала мои творческие работы. Это уже был рециклинг! Так определилось основное направление моей деятельности. После стажировки у Гермеса, где я в основном рисовала эскизы сумок и обуви и много участвовала в дефиле, я приняла решение создать мой собственный бренд в Шамони. Заводское вязание и петли стали основой моей первой коллекции женской одежды. Производство было исключительно французским. У коллекции был неплохой успех. Я также открыла квалификационные курсы творчества и маркетинга для креативной молодёжи. И в этот момент Эдди Барден, директор парашютной школы, подарил мне мои первые крылья парашютов.

Начало большого приключения?

Я не нашла себя в индустрии, поэтому решила показать, что умею делать и на что способна. Я провела много времени, чтобы понять, каким образом функционирует крыло, что можно было делать из его ткани, как его носить, эстетичность... Ткани

вингсьюта, парашюта и парашюта очень разные. Ткань парашюта более шелковистая, лёгкая. От неё меньше шума. Она не сковывает движения. Ткань крыла парашюта более структурирована. Изначально, я оставляла швы, но теперь я их убираю. Я вырезаю полосы, а затем их сшиваю. Без какой-либо обработки, только простая чистка. Затем я часами строчу. Это перепутывание нитей даёт мягкий эффект.

Затем наступает время важного сотрудничества...

Я познакомилась с организаторами этнического дефиле «ethical fashion show» и много раз участвовала в их профессиональной выставке. Помимо другого сотрудничества, мои модели были представлены на дефиле в Лувре и на Эгюий дю Миди. Также на выставке, посвящённой шоколаду, где четыре года подряд совместно с шоколадом Бонна из города Вуарон я представляла свои модели... из шоколада! Меня недавно приглашали на конференцию по изменению климата в Париже (COP 21). Там я представила коллекцию вечерних платьев в Йенском дворце и на финальном дефиле «Изменить моду ради климата». За несколько лет про меня написали большое количество статей от голландской прессы до итальянского журнала Vogue, и даже первый французский телеканал недавно посвятил мне репортаж.



Как вы видите будущее развитие вашего творчества?

Я буду продолжать рециклировать ткань парашютов и придерживаться своих экологических принципов... это мой стиль жизни. Точнее, речь идёт даже не о рециклировании, а о пере-создании. Материал прожил свою первую жизнь в форме крыла парашюта или парашюта. После многочисленных путешествий он живёт вторую жизнь в платье. Мне нравится идея ткани с историей. Знать, что парашют летал в разных уголках мира, над горами или пустынями - в некоторых крыльях полно песка, когда я их разрезаю, это очень трогательно. Я хочу одновременно отстаивать свои экологические идеи и найти своё место в мире высокой моды, используя переработанное сырьё. ■

Смелая альпийская гастрономия в Альбер Премье

Желание, талант, изобретательность, опыт, неукошительность и безграничная любовь к горам - вот ингредиенты гастрономических блюд, приготовленных шеф-поваром Пьером Майе.

Шеф-повар гастрономического ресторана Альбер Премье, завоевавший две звезды Мишлен, стремится поднять уровень горной кулинарии в ранг гастрономии. Дикие специи и пряности, полента, клубни, рыба из альпийских озёр, продукция местного животноводства, все качественные продукты присудствуют в креативных и смелых блюдах шеф-повара. Единственная цель этого любителя техничности и точности - это дать продукту возможность выразиться. Благодаря воображению шефа ноты местной кухни украшают и возносят его блюда. Почему Дьо (Савойские колбаски) с омаром и треской? «Моя кухня всегда отличается местным оттенком, в напоминание о нашей истории и географии. Здесь не едят те же блюда, что и в Бресте!» И если альпийские кулинарные традиции долгое время не вдохновляли поваров, то с 80-х годов тенденции изменились и шеф-повара, как Пьер Майе, соревнуются в изобретательности ароматных и вкусовых смесей, чтобы предложить в своём меню мёд из пихтовых почек, серну, сыры с альпийских пастбищ, грибы, белые трюфеля из Альбы, капусту, горечавку, свеклу, свинину и, конечно же, чабрец, майоран, кислицу, дикий шавель, кровохлебку и чабер. «Приготовить хорошее блюдо из таких качественных продуктов, как омар или тюрбо - это несложно, зато нужно поломать голову, чтобы приготовить гастрономическое блюдо из свинины! Хотя если свинина отличного качества, нет ничего невозможного». Остаётся сочетание ароматов и текстур, алхимия соусов, простота вкуса, дозировка, готовность...и

умелая рука шефа. И в превосходном ресторане Альбер Премье так и происходит. Пьер Майе демонстрирует своё кулинарное искусство, как по мановению волшебной палочки! Сморчки в соусе, полента с белыми грибами, сыры фонтина и абонданс - есть чем порадовать самых изысканных гастрономов у подножия Монблана и открыть для себя вкусовую палитру артиста Пьера Майе. ■

**Гастрономический ресторан Амо
Альбер Премье,**
38, рут дю Буше 74400 Шамони
04 50 53 05 09



Filets de perche du Léman, céleris raves et chicorée



Polenta, cèpes et fontine



CARACTÈRE
SINGULIER
EXPRESSIONS
PLURIELLES



WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

www.williamfevre.com

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



Альпы на экране

Кинематографическая декорация или главный актер коротко- или полнометражного фильма - Альпы, от Куршевеля до Шамони, от Серр-Шевалье до

Швейцарии, становятся съёмочной площадкой для фильмов малого и большого экрана. Исключительная возможность рекламы и продвижения горных территорий.

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

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

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

АЛЬПЫ - ПРЕСТИЖНЫЙ АКТЁР

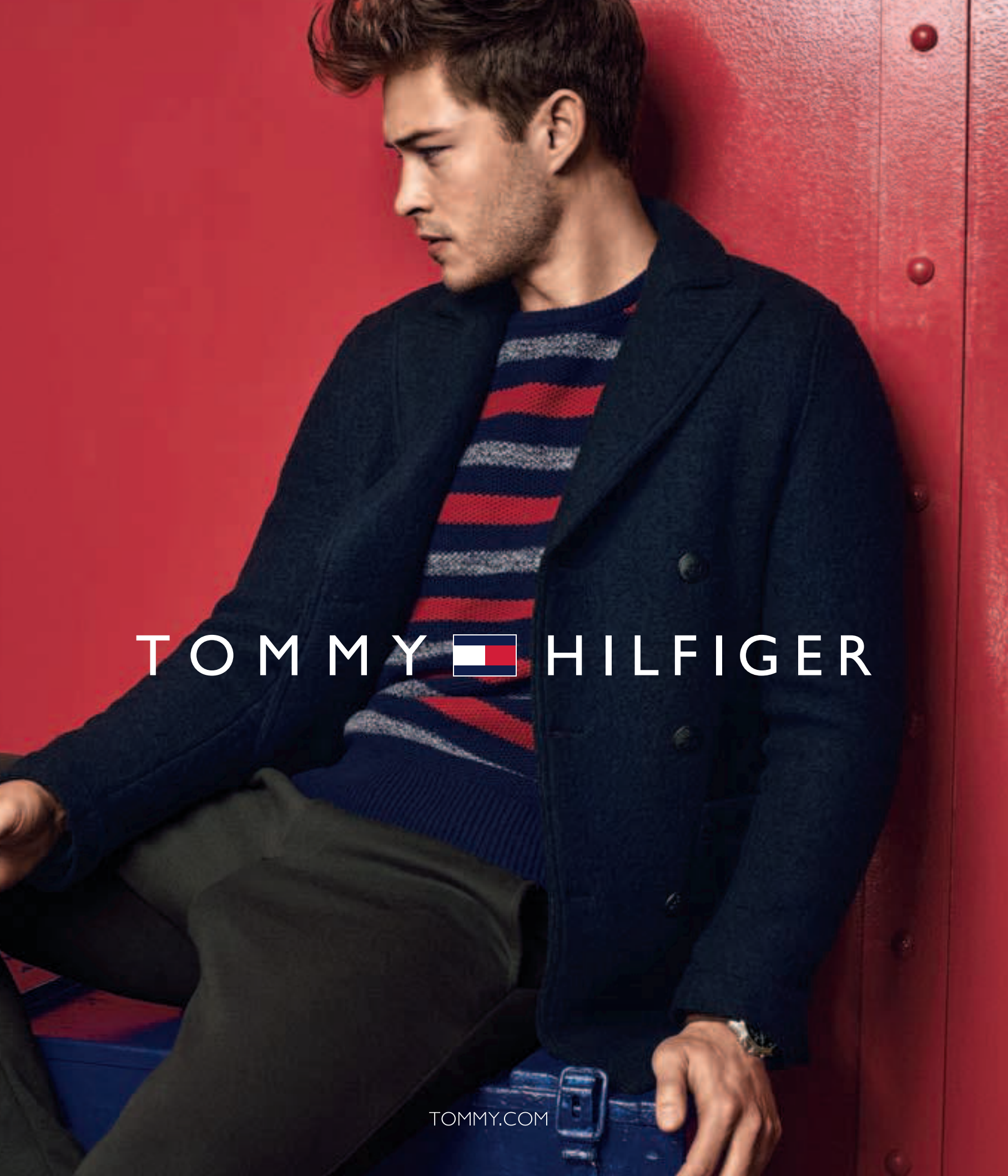
Фильмы снимают не только в Шамони - разнообразие уголков Альп всё чаще и чаще появляются на больших и малых экранах. Этой зимой в Куршевеле в течение четырёх недель принимали съёмочную группу продолжения фильма *Звёзды 80-х*, с Патриком Тимсит и

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

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

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

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



TOMMY  HILFIGER

TOMMY.COM

EVENTS
By Family

100-102, AVENUE MICHEL CROZ

CHAMONIX

TÉL. 04 50 55 99 94

Небесный Путь

На курорте Курмайор весной 2015 года прошла инаугурация ультра современной канатной дороги Хельброннер, позволяющей комфортабельно и всего за несколько минут приблизиться к итальянским склонам Монблана.



Итальянцы называют её восьмым чудом света. Не вдаваясь в сравнение с египетскими пирамидами, канатная дорога Хельброннер, переименованная в Skyway (Небесный Путь), а также её три станции : нижняя, промежуточная и верхняя - являются настоящей жемчужиной технологии, одна из редких в своём жанре, сочетающая инновации и новейшие разработки. Для её создания потребовалось четыре года титанических работ в тяжёлых климатических условиях высоких гор. Для установки линии работы вели 600 рабочих, из них 350 одновременно. В первые месяцы, часть рабочих проживала в старом приюте Торино. Ежедневно им приходилось преодолевать 228 ступенек, ведущих к стройке верхней станции канатной дороги. Многие части станций собирали на заводе, для ограничения объёма работ на месте. Одну из опор дороги необходимо было переносить, т.к. она была установлена на 17-ти метрах рыхлых горных пород : после её смещения ниже по склону, пришлось её приподнимать до уровня, необходимого для поддержки несущих и тянущего каната. Высота данной опоры - 110м, самая высокая в Европе! Другая сложность постройки - пробитие (в зимний период !) туннеля с небольшим уклоном для связи станции с приютом Торино : три команды посменно работали 24 часа в сутки, пробивая туннель взрывчаткой, удаляя щебень и осколки, укрепляя стены и потолок балками и бетоном.

Синусоидальная форма крыши

Нижняя станция была установлена на высоте 1300 метров над уровнем

моря, недалеко от итальянской стороны туннеля Монблан и рядом с автострадой, в направлении Аосты и Турина. Архитектурный ансамбль отличается аэродинамическими формами с покрытием синусоидальной формы из нержавеющей стали на четырёх опорах. Эта эстетическая и динамическая постройка имеет и техническую функцию : она является рефлектором воздушных волн, вызванных лавинами, сходящими с ледника Бревна. Именно из этого застеклённого с деревянной отделкой храма отправляются кабинки Skyway. Канатной дорогой управляет компания Фунивие Монте Бьянко (Funivie Monte Bianco). Застеклённые кабинки сферической формы, напоминая космические аппараты, медленно вращаются, давая возможность насладиться сказочной панорамой гор на 360° не меняя места. Кабинки оснащены технологией дополнительной реальности для не только визуального, но и акустического комфорта пассажиров, а также кондиционером и обогревом, системой против конденсации и антивибрационной системой , что превращает путешествие к вершинам в незабываемые ощущения высшего класса.

Мон-Фрети на пол-дороги

Павильон Мон Фрети, расположенный на высоте 2173 м - промежуточная станция. Её стеклянная конструкция, с изогнутым над пропастью фасадом, расположена

между двумя противоположными склонами. Пассажиры выходят по длинному застеклённому мосту, наслаждаясь панорамой горных вершин. Промежуточная станция - главное звено канатной дороги. Передвижение до следующей посадочной станции проходит по этажам здания через коммерческую зону, кинозал на 150 мест, ресторан и бар, и даже винный погреб белого вина Моржекс. Снаружи бывшая станция переоборудована в музей с ботаническим садом.

Путешествие продолжается на отправной промежуточной станции, 15 метров выше станции прибытия, откуда отправляется вторая линия канатной дороги. Конфигурация второй линии идентична первой, с разницей в количестве перевозимых пассажиров - 75 вместо 80. В полу кабинки обустроен резервуар для 3000 литров воды, что позволяет доставлять и обеспечивать водой пик Хельброннера, верхнюю станцию канатной дороги. Станция расположена на высоте 3500 метров над уровнем моря на вершине скалы. Фундамент станции из железобетона крепится к гранитной скале 1000 вертикальными анкерами залитыми бетоном.

Посетители смогут оценить архитектурную форму станции, напоминающую кристаллы кварца, и посетить выставку горных минералов массива Монблан. ■



HD

DUVILLARD

HENRIDUVILLARD.COM

SANGLARD SPORTS

199 Place du Mont Blanc
74400 Chamonix-Mont-Blanc
Tél. : 04 50 53 24 70

www.rentski.com



SANGLARD

CHAMONIX MONT-BLANC

Since 1924

История ледяного вина

Ледяное вино - от виноградников Савойи до горного массива Монблан, сгущение сусла в приюте Космик на высоте 3613 метров над уровнем моря, ферментация и выдержка в погребах савойского посёлка Ле Марш.



вино с фруктовыми нотами. По случайному совпадению и благодаря бушующей фантазии винодела это простое вино превратилось в идеального компаньона праздников - мягкое и сладкое ледяное вино.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ СУСЛА В ПРИЮТЕ КОСМИК

Виноградный сок хранится на террасе приюта Космик на высоте 3613м. После выдержки при температуре 5-6°C, винодел пользуется забросами продовольствия в приют и поднимает туда виноградное сусло, где оно промерзает от пяти дней до четырёх недель. Затем цистерны возвращают в Савойю, где сусло размораживается на солнце. Когда сусло тает, его надо быстро собирать, чтобы оно не смешалось с водой. В 2016 году 21 гектолитр этого драгоценного нектара, из 54 что хранятся в приюте, было разлито в бочки на 2-3 года для ферментации и созревания. В бутылках (7000-8000 в год, уровень алкоголя 14,5°C) ледяное вино смотрится великолепно благодаря своему красивому медовому оттенку и ароматным цукатным нотам.

Помимо 12 стран, куда винодел экспортирует свою продукцию, Паскаль Персеваль производит около пятидесяти других наименований на 54 гектарах виноградника (второй по размеру в Савойе). Винодел не исчерпал свою жажду к новшествам - редкие сепажы, новые этикетки, новые пробки... Для улучшения вкусовых качеств и гарантии консервации своего ледяного вина он оборудовал завод специальным керамическим фильтром, который позволяет фильтрацию с точностью до микрона. Он тесно сотрудничает с известным энологом Оливье Тюрле и собирается разлить свой урожай 2016 года в бочки из акации, которые обычно используют для ликёрных вин, что придаёт им некоторую жирность, полнотелость и бархатность.

В отличие от некоторых канадских, немецких или австрийских ледяных вин, для производства которых используют сусло замороженных гроздей винограда (процесс криоэкстракции), вино Паскаля Персеваль производится путём концентрации самого сусла за счёт его замораживания. В процессе замораживания на высоте, вода, находящаяся в сусле замерзает и льдинки замёрзшей воды удаляются, что и позволяет отделить воду от сусла. Конечный продукт становится насыщенным сахарами и приобретает мощные ароматы инжира и мимозы. Данное вино приближается по вкусовым качествам к вину Монбазияк, хотя по вкусу более легкое и свежее. ■

Посёлок Ле Марш. Посреди савойских виноградников возвышается старая скала Ля Пьер Аше (Расколотый Камень) - память об огромном оползне горы Гранье в 1248 году, который разрушил все окружающие селения. Прямо у подножья этой скалы Паскаль Персеваль выращивает типичный савойский сепаж - ле Жакер, из которого обычно производят освежающее

Édouard Bourgin

Avocat en dommages corporels

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

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

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

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

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

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



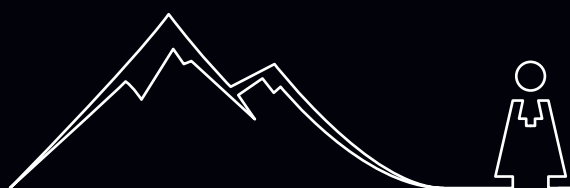
55 Avenue Alsace Lorraine, 38000 Grenoble

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

edouardbourgin.avocat@gmail.com

www.avocat-grenoble-prejudice-corporel.com

 @AvocatBourgin



Секрет Производства



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

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

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

1- НАРИСУЙ МНЕ ЛЫЖИ

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

2- РАССКАЖИ МНЕ ИСТОРИЮ

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

3- ПРИДУМАЙ МНЕ ПРОТОТИП

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

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

4- СДЕЛАЙ МНЕ ЛЫЖИ

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

5- ПРОДАЙ МНЕ ЛЫЖИ

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



CHAMONIX
Prestige VIP
MONT-BLANC

Transfert privé avec chauffeur, véhicule de luxe à disposition

Private transfer with driver, luxury vehicle available



Genève - Milan - Lyon - Paris - Monaco - Cannes - Zurich

Transferts Station / Gare / Aéroports internationaux

Tél.: +33 (0)681 787 951

www.alp-taxi.com contact@alp-taxi.com

GUIDE

Restaurants & Bars



La Télécabine

Une table semi-gastronomique à la carte soignée et raffinée qui met l'accent sur les poissons nobles : burger de homard et les viandes de cuisinier : filet d'agneau rôti en croûte d'herbe, volailles fermières moelleuse à la bisque d'écrevisse, sans oublier quelques spécialités de montagne : fondue, tartiflette, pierrade, des plats d'influences asiatique et des gourmandises maison. Le tout à savourer dans une ambiance cosy de chalet de montagne affichant avec ses télécabines des clins d'œil ouverts aux années 70. Sur la terrasse avec vue sur le mont-blanc ou dans les espaces intimistes et feutrés de ce magnifique restaurant, vous pourrez déjeuner, dîner, profiter du service continu en saison, en tête à tête ou entre amis. A l'heure de l'apéritif, testez la petite carte des tapas, au comptoir du géantissime bar ou perchés sur les tabourets des tables d'hôtes.

Suggestions :

- Menus à 28 €, 39 €.
- Plat du jour 18 €.
- Formule entrée+ plat + dessert 27 €.
- Formule entrée+ plat ou plat+ dessert 22 €.
- Set menus at 28€, 39€.
- Dish of the day 18€.
- Starter + main + dessert 27€.
- Starter + main or main + dessert 22€.

A semi-gastronomic restaurant with elegant food, offering a range of fine fish dishes. Try the lobster burger, fillet of lamb in a herb crust or juicy farm chicken in a crayfish sauce. There is also a choice of a few mountain specialities, Asian dishes and homemade sweets. All of which you can enjoy in an intimate and cosy chalet style, flirting with the 70s and playing on the gondola theme. The terrace has views of Mont Blanc, and you can come here for lunch, dinner or enjoy the non-stop service during the winter season. In the early evening, try some tapas, seated at the huge bar counter or at one of the tables.

Open daily. Non-stop service.

27, rue de La Tour, Chamonix
Ouvert tous les jours. Service non-stop en saison.
www.restaurant-latelecabine.com
Tél. : 04 50 47 04 66



La Table de Plan Joran

Sous la nouvelle télécabine de Plan Joran aux Grands Montets, Giacomo Iovino a installé sa table à 1923 mètres, dans un chalet de caractère au milieu des mélèzes. Le Maître restaurateur, qui utilise des produits locaux, frais et de saison, varie les plaisirs de l'ardoise au gré de ses envies et du marché. Les skieurs ou piétons ont le choix entre 4 entrées (chaude, froide, au foie gras ou végétarienne), 4 plats (mijoté, viande rôtie ou grillée, poisson de lac, ou plat végétarien), ou encore 4 desserts de pâtisseries faits maison. Les skieurs peuvent se régaler d'une soupe de topinambour, d'un farcement, d'un filet de chevreuil, d'une tarte au Beaufort comme d'un gratin de Crozets ou d'un soufflé au chocolat et sa glace mandarine. Sur la terrasse exposée plein sud, le crumble de tomate, mozzarella burrata et œufs de harengs, a une saveur toute particulière qui donne envie de prolonger le plaisir par un dîner en altitude. Une formule nocturne à découvrir : traversée en dameuse ou en raquettes, dîner, descente en paret (luge traditionnelle).

Suggestions :

- Plats à partager : côte de bœuf ou côte de veau rôtie aux giroldes ; magret de canard farci au foie gras ; truite de Savoie de Monsieur Petit ; saucisson de Magland ; formules à partir de 38 € ; plateau apéro à base de champagne et amuse-bouches maison selon la saison (huîtres, saumon, foie gras, etc.).
- Meals to share : rib steak or roasted veal chops with chanterelle mushrooms ; duck breast stuffed with foie gras ; local trout ; Magland saucisson. Set menus from 38€ ; Aperitif platter with champagne and homemade canapés that vary throughout the season (oysters, salmon, foie gras and more).

Beneath the new Plan Joran gondola at Les Grands Montets, Giacomo Iovino has opened his restaurant at 1923m, in the larch forest. With the label 'Maitre restaurateur', only fresh, seasonal ingredients from the area are used and the menu changes depending on what the market stalls have to offer. Guests can choose between 4 starters, 4 main courses and also 4 homemade desserts. Skiers could sample a Jerusalem artichoke soup, venison fillet, Beaufort cheese quiche, Crozets gratin or chocolate soufflé with mandarin ice-cream. On the south-facing terrace, sample a tomato crumble, burrata and herring roe that might entice you to linger until dinner-time. The evening programme is worth taking a look at: a crossing in a piste-basher or on snowshoes, dinner, then going back down on a traditional sledge. Advance booking recommended. Two lunch services: 12pm and 1.45pm.

Grands Montets, réservation vivement conseillée
Deux services : 12 h et 13 h 45
Facebook : PlanJoran
www.planjoran-restaurant.com
Tél. : 04 50 54 05 77



Le 3842

C'est au sommet de l'aiguille du Midi en l'altitude de 3842 mètres que se situe le restaurant éponyme dirigé par le chef Cédric Lerin. Le Maître restaurateur a choisi de servir une cuisine locale réalisée en partenariat avec les producteurs locaux via la coopérative des Aravis et les abattoirs du Mont-Blanc. Sur l'ardoise, se déclinent entrées, plats et desserts principalement issus du terroir savoyard : fêra du lac Léman, escargot de Magland en cassiolette, cœur de rumsteak de Savoie, tartiflette revisitée, tartelette aux myrtilles, matafaïm aux pommes de Savoie, biscuit de Savoie, etc. Un restaurant intime qui ne compte qu'une trentaine de places assises pour un déjeuner au sommet. Formule à partir de 32 €.

Suggestions :

- Organisez ici le plus haut séminaire d'Europe ! Réunions et déjeuners (jusqu'à 26 personnes), apéritif en terrasse, repas savoyard. Equipement : vidéoprojecteur, écran, paperboard, wifi.
- Organise a seminar at the very top of Europe ! Meeting and lunch (up to 30 people), drinks on the terrace, regional meal. Equipment: video projector, screens, paperboard, Wi-Fi.

At the top of Aiguille du Midi and at an elevation of 3842m, you will find the restaurant bearing the same name, managed by chef Cédric Lerin. He is 'Maître restaurateur' and has chosen to serve a regional cuisine in partnership with local producers. Check the blackboard for the day's starters, main courses and desserts inspired by regional flavours. Fera from Lake Geneva, Magland snails, Savoy beef, tartiflette with a twist, blueberry tart, Savoy biscuits and more. An intimate restaurant with only around thirty places for a top meal. Set menus from 32€.

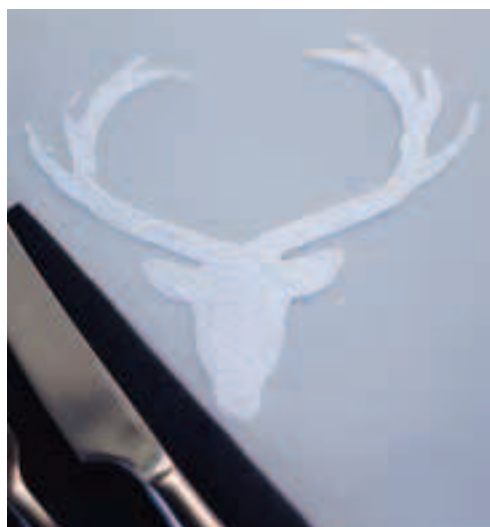
Top of Aiguille du Midi cable car; advance booking strongly recommended.

Arrivée téléphérique de l'Aiguille du Midi, réservation vivement conseillée.

Facebook : Le3842

www.aiguilledumidi-restaurant.com

Tél. : 04 50 55 82 23



Le Café Comptoir des Chalets du Plane

Au pied des pistes,
Un bistrot chic,
Une cuisine maison,
Des produits saison,
Une terrasse ensoleillée,
Un dîner aux chandelles,
Un spot gourmand,
UN LIEU, UNE ÂME...

Suggestions :

- Croustillant au reblochon et morilles, Onglet Black Angus maturé 28 jours et ses légumes croquants, Fondue franco-suisse flambée à l'armagnac, Boudin noir de Bigorre.
- À midi, la cuisine du jour maison, entrée, plat et dessert à 18 €.
- Midi et soir : carte entre 16 et 30 €. À toute heure, pâtisseries et desserts maison. Menus spéciaux fêtes et groupes.
- Reblochon cheese and morel mushroom parcel, Black Angus fillet steak with crunchy vegetables, French-Suisse fondue flamed with Armagnac, Black pudding from Bigorre.
- At lunchtime, homemade menu of the day with starter, main and dessert for 18 euros.
- Lunch and evening : à la carte dishes from 16 to 30 euros. Homemade sweets and pastries throughout the day. Special menus for parties and groups.

Ski-in ski-out,
A « chic » bistro,
Homemade food,
Seasonal products,
A sunny terrace,
Candle-lit dinner,
A gourmet spot,
A venue with soul...

Open daily. Advance booking recommended.

Le Plan Envers, Vallorcine

Ouvert tous les jours. Réservation recommandée.

www.lecafecomptoir.com

Tél. : 04 50 18 72 43



Le Matafan

Mickey Bourdillat : « *Au Matafan, je propose une cuisine qui retourne à l'essentiel, à la fois fine et goûteuse, avec toujours un clin d'œil à la gastronomie locale.* » Sous la verrière, la table d'hôte. Dans ce site élégant et chaleureux, face au mont Blanc, pas besoin d'esbroufe. Juste apprivoiser le sauvage, en finesse, et les produits de saison. Respecter la tradition, oui, mais l'ennui, jamais ! Le chef Mickey Bourdillat ne limite pas son inspiration aux produits des plus belles Vallées alpines françaises. Sa cuisine est un voyage à travers les Alpes, la vallée d'Aoste et même le bassin méditerranéen. Chaque plat de la carte de saison est une invitation au partage et à la convivialité. Au déjeuner ou au dîner, ou simplement avec la carte snacking au bar, en accompagnant un thé au retour des pistes ou à toute heure de la journée, se laisser porter par les concerts piano-bar à l'heure de l'apéritif, profiter de ce lieu exceptionnel de Chamonix, ouvert à tous.

Suggestions :

- Nouvelle carte tous les 15 jours.
- Produits frais et de saison.
- Menu midi à 22 € (mise en bouche, plat, dessert). et Soir à partir de 45 € (entrée, plat, dessert).
- New menu every two weeks
- Fresh, seasonal produce
- Lunchtime menu 22€ (main – dessert) and evening menus from 45€ (starter-main-dessert)
- Le Matafan, restaurant at Hotel Mont-Blanc, 62 allée du Majestic, Chamonix. +33 (0)450 530 564. Open daily. 24 h-2pm/19 h-9.30pm

« At Le Matafan, I want to serve food that goes back to basics, with refined flavours that flirt with local gastronomy. » The dining room is set in a conservatory. In this elegant setting, there is no need for pretence. Just an authentic and sophisticated approach to seasonal products. Tradition is respected, but never just routine. Chef Mickey Bourdillat is drawing inspiration from all over the Alps and even around the Mediterranean. Each dish from the seasonal menu is designed to create the sense of sharing something simple. For lunch or dinner, or perhaps just a bar snack. Stop in for a cup of tea at any time of the day, listen to some live piano music before dinner and enjoy this exceptional Chamonix venue, open to all.

Restaurant de l'Hôtel Mont-Blanc,
62, allée du Majestic, Chamonix

Ouvert tous les jours

12 h-14 h/19 h-21 h 30

Tél. : 04 50 53 05 64



Rêvola

À 50 mètres de la gare du Montenvers, le restaurant Rêvola, couronné en janvier 2016 d'un BIB Gourmand par le Guide Michelin, s'est affirmé comme une des bonnes tables de Chamonix alliant raffinement et simplicité, tradition et modernité. Né de la rencontre entre Jérôme Pras et Eric Piete dans le prestigieux restaurant doublement étoilé l'Albert 1^{er}, cet établissement se propose de réconcilier la ville et la montagne. La symbiose de ces deux univers se télescope avec délicatesse dans l'assiette goûteuse et élégante. Lotte piquée au lard gras, chou et panais, velouté de céleri rave, huîtres «pousse en claire» et truffe noire. Les produits frais et de saison sont à l'honneur. Quant à la cave, elle s'articule autour des vignobles de Savoie et de la vallée du Rhône. Face au mont Blanc, la découverte gustative de la carte devient soudain magique.

Suggestions :

- Terrine de gibier aux aïelles et marron ; filet de cerf sauce bigarade et endive braisée.
- Tarte coulante au chocolat, glace chartreuse ; figues pochées au vin rouge, avocat et piment d'Espelette.
- Midi menus à 21 € et 24 €, soir menus à 32 €, 38 €, 41 € et 47 €.
- Menu dégustation 56 €.
- Cowberry and chestnut game terrine ; Fillet of venison with braised endives ; Runny chocolate tart with Chartreuse ice cream ; Figs poached in red wine with avocado and Espelette chilli.
- Lunchtime set menus at 21€ and 24€, evening set menus at 32€, 38€, 41€ or 47€. Taster menu 56€.

Located 50 metres from the Montenvers station, the Revola was awarded a Gourmet bib in Guide Michelin at the start of 2016, and has established itself as part of the Chamonix gourmet scene, in a blend of refinement, simplicity, tradition and innovation. Started after chefs Jérôme Pras and Eric Piete hit it off in the prestigious, two-star restaurant Albert 1er, this new establishment mixes an urban universe with the mountains. Dishes are both tasty and elegant. Monkfish pierced with lard, cabbage and parsnip; cream of celeriac, oysters and black truffle. Fresh and seasonal products are an obvious choice. The wine list is dominated by Savoy and Rhone Valley wines. With the Mont Blanc just opposite, the wonderful flavours become pure magic.

Closed Sundays and Monday lunch. Customer car park.

263, avenue Cachat Le Géant, Chamonix
Fermeture : dimanche et lundi midi. Parking privé.
contact@revola-chamonix.fr
www.revola-chamonix.fr
Tél. : 06 30 69 27 55



L'Atmosphère

Si l'Atmosphère a reçu le titre de maître restaurateur, c'est qu'il propose une cuisine « entièrement faite maison », réalisée à partir de produits frais et de saison, élaborée par un chef professionnel, Ludovic Lafont. Alliant tradition gastronomique française et simplicité de la cuisine savoyarde, l'audace et le savoir-faire de ce cuisinier ont été récompensés, cette année encore, par le Bib Gourmand Michelin (depuis 2003). Une reconnaissance qui vient saluer une carte raffinée mettant à l'honneur les produits nobles comme le foie gras, le homard, les langoustines, le turbot, le ris de veau... ainsi que les régionaux tels le fêra du lac, les morilles, le carré d'agneau, les fondues, pierres chaudes et tartiflettes originales. L'établissement est aussi réputé pour sa cave avec plus de 300 références, des vins de petits producteurs aux grands crus du vignoble français. Un joli panel de vins servis au verre, tels que le muscat de Rivesaltes ou un Sainte-Croix-Dumont, est aussi proposé ainsi qu'une collection de Portos allant jusqu'à plus de vingt ans d'âge. C'est au cœur de la trépidante place Balvat de Chamonix, que le restaurant Atmosphère vous accueille pour le dîner comme pour le déjeuner, dans une chaleureuse salle ou dans la véranda/terrasse surplombant l'Arve et avec vue sur le massif du Mont-Blanc. Une ambiance cosy et élégante pour une cuisine délicate et subtile.

Suggestions :

- Tarte fine à la tomate confite, anchois, olives de Nice et copeaux de parmesan.
- Ravioles de langoustines au basilic et émulsion de crustacés.
- Carré d'agneau rôti, ail en chemise et petit jus parfumé au thym.
- Fondue savoyarde.
- Menu du marché (midi uniquement) 25 €.
- Midi en semaine formule entrée/plat ou plat/dessert 21 €.
- Menu savoyard 29,50 €.
- Menu tradition 38 €.
- Savoury tart with preserved tomatoes, anchovies, olives and parmesan
- Langoustine and basil ravioli with shellfish emulsion
- Roast rack of lamb with roast garlic and thyme jus
- Cheese fondue. Market menu (lunchtimes only) 25€
- Weekday set menu with starter/main or main/dessert 21 €
- Savoyard menu 29,50 €
- Traditional menu 38€

Justly awarded with the title 'Maitre-Restaurateur' thanks to its fresh, seasonal food produced by professional chef Ludovic Lafont, l'Atmosphère serves a blend of French gastronomy tradition and simple mountain food. Guide Michelin has also recognised the chef's skill and quality of the dishes with yet another Bib Gourmand (since 2003). Fine ingredients such as foie gras, lobster and langoustines and local delicacies like morel mushrooms, rack of lamb and various mountain specialities with a twist are available on the menu. The restaurant is famed for its cellar with over 300 different wines. A fine selection, including Muscat de Rivesaltes and a Sainte Croix du Mont, is served by the glass. The port collection offers wines of up to twenty years of age.

Situated at the heart of the lively Place Balvat in Chamonix, the Atmosphere restaurant welcomes guests for lunch or dinner in the dining room or on the veranda set above the river and with views of Mont Blanc. The beautiful dishes are a perfect match for the elegantly cosy setting.

123, place Balvat, Chamonix
www.restaurant-atmosphere.com
Tél. : 04 50 55 97 97





L'Épicerie du Midi

Situé à côté de l'hôtel l'Héliopic Sweet & Spa 4 étoiles Chamonix-Mont-Blanc, L'Épicerie du Midi propose, à toute heure de la journée, une restauration rapide ainsi qu'une mini-boutique. Breakfast, lunch et boissons s'emportent ou se savourent sur place face à l'aiguille du Midi. Les amateurs de «prêt-à-déguster» trouveront en ce temple de la restauration nomade, des produits naturels et des recettes du jour composées d'ingrédients de saison. Croque-monsieur, cookies, muffins, salades, sandwiches inventifs et généreux, jus de fruits naturels, soupes fraîches, la carte est équilibrée et le dépaysement compris. Dans un lieu design et chaleureux au mobilier contemporain, on se laisse tenter par un café Starbucks, un vin chaud revisité, une glace Ben & Jerry's que l'on apprécie aussi sur sa terrasse chauffée. Une cafétéria néo-rétro qui pourrait devenir l'adresse pratique et incontournable du centre de Chamonix. Au mini-market de l'Épicerie on trouve des produits artisanaux (confitures, bonbons...) et tous les accessoires et articles indispensables à la montagne: thermos, piles, stick lèvres...

Suggestions :

- Offre Snack & Relax : Profitez d'un massage/soin de 45 minutes et d'une formule déjeuner Épicerie du Midi pour 72 euros ! Offre valable du lundi au vendredi de 10 h à 15 h.
- Snack & Relax deal : Enjoy a 45-minute massage or treatment and a lunch menu at the Épicerie du Midi for 72 euros! Offer available daily from 10am-1pm

Next to the 4 star hotel Heliopic Sweet & Spa, L'Épicerie offers fast food throughout the day, as well as a mini-market. Breakfast and lunch can be taken away or eaten on site, opposite Aiguille du Midi. Seasonal products and natural ingredients are turned into toasties, cookies, muffins, salads, delicious sandwiches, fresh juice and fresh soups. With a welcoming and quirky décor, stop here for a Starbucks coffee, a homemade glühwein or a Ben & Jerry's ice cream right in the centre of Chamonix. Why not have your meal on the heated terrace? At the minimarket, you'll find jams and sweets from small scale producers as well as a range of useful accessories and equipment for the mountains such as thermos flasks, batteries, lip balm...

Free Wi-Fi. Open daily from 7am to 4pm.

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix

Wifi en libre accès gratuit.

Ouvert tous les jours de 7 h à 16 h

epiceriedumidi@heliopic.com

Tél. : 04 58 10 02 17



Le Rosebud

Le Rosebud, cher à Citizen Kane l'aurait été à son réalisateur Orson Welles. Au Lavancher, le restaurant de l'hôtel le Jeu de Paume avec aux commandes le chef Eric de Ganck, amoureux des plantes et des montagnes, a su donner vie à des assiettes justes et pleines de saveurs. Une cuisine contemporaine déclinée en trois thèmes: les saveurs du monde, les classiques revisités et les plats régionaux. Avec, cet hiver à la carte: la volaille fermière grillée et marinée comme un rouleau de printemps, cacahuètes et wasabi; pour suivre, un dos d'agneau en croûte aromatique découpé à la table et, pour la gourmandise, la mousse de Conférence de Savoie, chocolat et caramel. Un moment de détente dans un lieu magique, loin de la foule et de l'agitation, avec une cave qui réserve quelques belles surprises et un service de qualité. Réservations fortement recommandées.

Suggestions :

- Menus à 39 €, 49 € et 59 €.
- Set menus at 39€, 49€ and 59€.

Set in the village of Lavancher, the Rosebud is the restaurant at Hotel le Jeu de Paume. Chef Eric de Ganck loves plants and mountains and has mastered the art of balanced dishes full of flavour. Three main themes on the menu: world cuisine, classic dishes and regional food. This winter on the menu: Grilled and marinated chicken spring roll with peanuts and wasabi, followed by saddle of lamb in a herb crust and carved in front of you. End the meal with a pear, chocolate and caramel mousse. Relax in this unique place away from the crowds, and enjoy the wine menu that includes some real gems. Advance booking strongly recommended.

Route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix

www.jeudepaumechamonix

www.restaurantlerosebud.com

Tél. : 04 50 54 03 76



Chez Yang

Le traditionnel restaurant de cuisine chinoise de Chamonix, honorable institution au pied du mont Blanc depuis 1991, a totalement fait peau neuve. Désormais, c'est dans un cadre asiatique contemporain, épuré et design, que vous pourrez déguster les délices de la famille Yang, originaire de Shanghai. C'est dans cette ambiance chic et tendance, ou sur la terrasse chauffée au bord de l'Arve, que vous pourrez vous régaler du véritable canard laqué pékinois servi en deux fois, du fameux poulet croustillant à la sauce au gingembre et de quelques spécialités thaïlandaises à la citronnelle. Un restaurant gastronomique aux mets délicats et raffinés, qui propose aussi la vente à emporter.

Suggestions :

- Large choix de spécialités à la vapeur.
- Plats thaïlandais.
- Bœuf à la mongole sur plaque chauffante.
- Cuisses de grenouilles à la sauce piquante.
- Filets de canard au Satay.
- Wide range of steamed specialties.
- Thai dishes.
- Mongolian style beef on a heated slab.
- Frog's legs in a spicy sauce.
- Satay fillet of duck.

This traditional Chinese restaurant in Chamonix, set at the foot of Mont Blanc since 1991, has had a complete facelift. The delicious food by the Yang family, from Shanghai, is now served in a contemporary Asian décor. Enjoy the food indoors or on the heated terrace by the Arve river, crunchy ginger chicken, traditionally served Peking duck or Thai dishes with lemongrass. A gourmet stop with delicate and refined food, which is also available to take away.

17, rue du Docteur Paccard, Chamonix

Ouvert tous les jours, midi et soir.

Accueil jusqu'à minuit. Service de groupe.

Tél. : 04 50 53 18 35



L'Auberge du Bois Prin

Le meilleur emplacement de Chamonix, accroché au Brévent, aux Moussoux, en plein soleil face au mont Blanc. Denis Carrier, bien secondé par une équipe jeune, dynamique et motivée, propose une cuisine vraie, une harmonie de saveurs légères. De l'apéritif, au coin de la grande cheminée ou sur la terrasse ensoleillée, aux gourmandises mariant fruits de saison et chocolat, vous savourez les meilleurs produits de Savoie, souvent bios. Trois menus et des suggestions qui changent chaque jour. Grands et petits vins à prix sages, une jolie sélection de vins au verre. Un grand chalet douillet pour vous cocooner. Une tradition, une philosophie, la passion de la vallée de Chamonix et de la cuisine pour vous offrir un moment de bonheur.

Suggestions :

- Foie gras de canard des landes aux coings et airelles.
- Assiette folle de légumes et champignons sauvages de saison.
- Coulant chocolat noisette (sans farine) et sorbet au yuzu.
- Menus à 29 €, 48 €, 71 €, 85 € et à 116 € vins compris, sélectionnés par Denis Carrier.
- Duck foie gras with quince and cowberries.
- Seasonal vegetable and wild mushroom platter.
- Runny chocolate and hazelnut cake (gluten-free) and yuzu sorbet.
- Set menus 29€, 48€, 85€, 116€ including wine selected by Denis Carrier.

Perhaps the best location in Chamonix, clinging onto the sunny hillside of Les Moussoux, opposite Mont Blanc. Denis Carrier, backed up by a young and dynamic team, offers authentic food with a perfect blend of subtle flavours. Sample the best from the Savoie region, from canapés by the large fireplace or on the sunny terrace to the fruit or chocolate treats for the sweet course, but also some gorgeous wines. Many ingredients are organic, offered in three set menus and additional daily suggestions. Fine wines at reasonable prices, and a good selection of wine by the glass. A tradition, a philosophy and a passion both for Chamonix valley and cooking that create a moment of pure delight for guests. Closed Mondays and Tuesday and Wednesday lunch. 12 guest rooms, sauna and spa.

69, chemin de l'Hermine,
Les Moussoux, Chamonix
Restaurant fermé le lundi, mardi midi
et mercredi midi.
12 chambres, sauna et spa.
www.boisprin.com
Tél. : 04 50 53 33 51



Bergerie de Planpraz

À l'arrivée de la télécabine de Planpraz (Brévent), ce restaurant tenu par le chef Damien Flaugère propose une cuisine qui lui a valu le titre de Maître restaurateur. Un label qui garantit la qualité et la traçabilité des produits du terroir (producteurs locaux), frais et de saison. À déguster en salle ou sur la terrasse face au mont Blanc exposée plein sud, les grillades au feu de bois (entrecôte «Simmental» au beurre maître d'hôtel ou aux giroldes ou magret de canard sauce aux myrtilles) et les spécialités savoyardes (croûte Bergerie aux giroldes, fondant du Val d'Arly nature ou aux giroldes ou encore la tarte au vin chaud) et quelques incontournables comme la crème Dubarry et son émulsion de truffe, les œufs cocotte aux langoustines et morilles et la terrine de foie gras de Canard et sa poire au vin chaud). La Bergerie de Planpraz propose aux piétons une formule à 33,70 € comprenant le déjeuner et un aller-retour en télécabine (forfait Cham Gourmand).

Suggestions :

- La Bergerie de Planpraz permet de vivre l'expérience privilégiée de dîner dans un chalet d'alpage face à l'un des plus beaux panoramas du monde. Groupes de 30 à 110 personnes. Contact : helene.simond@serac.biz
- La Bergerie de Planpraz can offer the privilege of dining in a mountain chalet, surrounded by some of the most beautiful vistas in the world. Groups from 30 to 110 people.

At the top of the Planpraz gondola (Brévent), this restaurant run by chef Damien Flaugère offers tasty dishes that earned the chef the Maître Restaurateur label, a guarantee for quality ingredients based on fresh, seasonal produce from the region. Get seated in the dining room or on the south-facing terrace opposite Mont Blanc and try some flame-grilled meat (Simmental entrecôte with herb and garlic butter or chanterelle mushrooms, or duck's breast with a blueberry sauce), or mountain specialties (cheese and potato bake with mushrooms, Val d'Arly fondant or mulled wine tart) and some classics like Dubarry cream with truffle emulsion, boiled eggs with langoustines and morel mushrooms and duck's foie gras with wine-poached pear. Non-skiers can benefit from a package for 33.70€ that includes lunch and a return ticket for the gondola («Cham Gourmand» ticket). Advance booking strongly recommended. Two lunch services: 12pm and 1.45pm.

Télécabine Planpraz, Le Brévent Réservation vivement conseillée,
deux services déjeuner : 12 h et 13 h 45.
Facebook : [BergeriePlanpraz](https://www.facebook.com/BergeriePlanpraz)
www.bergerie-restaurant.com
Tél. : 04 50 53 05 42



Adret de la Flégère

À l'arrivée du téléphérique de la Flégère, à 1900 mètres d'altitude, le chef Xavier Robineau reçoit depuis 2011 dans un restaurant au design montagnard face à la Mer de Glace et au mont Blanc. Maître restaurateur, sa cuisine est concoctée à partir de produits du terroir (producteurs locaux), frais et de saison garantissant qualité et traçabilité. Skieurs et piétons se pressent ici pour déguster en salle ou sur la terrasse ensoleillée, une cuisine savoyarde traditionnelle et soignée : fondue, pormonaise de Magland, croûte aux champignons, tartiflette... Sans oublier l'incontournable tarte aux myrtilles et le dessert phare de la maison : la Pavlova aux fruits.

Suggestions :

- Menus à partir de 33 €, soupe et plat du jour, spécialités savoyardes.
- Set menus from 33€, soup and dish of the day, Savoie specialties.

At the top of the Flégère cable car, at 1900m elevation, chef Xavier Robineau has welcomed guests since 2011 in this mountain style restaurant facing the Mer de Glace and Mont Blanc. Labelled 'Maître restaurateur', his cuisine is made from local produce, with fresh and seasonal ingredients. Skiers and non-skiers all come here to try one of the delicious mountain specialties on the menu: fondue, Magland pormonaise sausage, mushroom «croûte» bake, or tartiflette. Don't miss out on the blueberry tart and the homemade fruit Pavlova.

Top of Flégère cable car, accessible to non-skiers. Free Wi-Fi, two lunch services: 12pm and 1.45pm. Advance booking recommended.

Arrivée téléphérique de la Flégère,
accessible aux piétons, Wifi gratuit, deux services :
12 h et 13 h 45, réservation vivement conseillée
Facebook : [AdretFlegere](https://www.facebook.com/AdretFlegere)
www.flegere-restaurant.com
Tél. : 04 50 55 34 88



La Remise

Morgane et John proposent un concept inédit qui rassemble influences de la gastronomie française et inspirations de la cuisine anglaise, enrichi de produits locaux. De son passage chez les étoilés et dans les cuisines de la reine d'Angleterre, John a cultivé le goût de l'excellence comme en attestent ses plats signatures: carpaccio de filet de bœuf Simmenthal maturé à 32 jours, légumes d'hiver en pickles, truffe melanosporum et tuile de parmesan. Côté innovation, ils sont les premiers restaurateurs de la vallée à maturer leur pièce de viande de bœuf eux-mêmes. La viande servie («Dry-Aged»), principalement des pièces d'entrecôtes, est extrêmement tendre et pleine de saveurs! Passionné de pâtisserie, John compose ses desserts comme des œuvres d'art: fondant à la pistache, chocolat blanc aéré et caviar de pistache. De son côté, Morgane offre une sélection de jus de fruits et légumes maison, idéal pour les détox et le bien-être. Tout au long de l'année, La Remise propose des produits haut de gamme faits maison à la vente à emporter: foie gras au torchon, pain frais au beurre fouetté à la truffe et sel de cèpe.

Suggestions:

- Menu déjeuner (entrée, plat, dessert) 27 €, menus déjeuner et dîner 4 plats 45 € et 59 €; dégustation du Chef pour la table 85 € pour 6 plats; carte de vins authentiques et originaux à découvrir.
- Lunchtime menu (starter, main, dessert) 27€, 4 course lunch and dinner menus at 45€ and 59€. Chef's tasting menu 85 € for six courses. Wine menu with authentic and unusual labels to explore.

Morgane and John offer an unusual concept that assembles French traditions with modern, British food, adding local ingredients. Having worked among the ranks of chefs in Michelin restaurants and in the Royal kitchens, John has a developed taste for excellence, as you can tell from his signature dish: carpaccio with Simmenthal beef matured for 32 days, pickled winter vegetables, Melanosporum truffle and parmesan biscuits. It is the only restaurant in the valley who mature their own meat. This dry aged meat is specifically tender and with extraordinary flavours. A master pastry chef, John's desserts are pure art: pistachio fondant, aerated white chocolate and pistachio caviar. Morgane has put together a selection of homemade fruit and vegetable juices, ideal as a detox or pick-me-up. Throughout the year, La Remise also sells quality produce to take away: foie gras with fresh break, truffle whipped butter and cep mushroom salt.

1124, route d'Argentière, Chamonix
Facebook: Restaurant-La-Remise
www.laremise.eu
Tél.: 04 50 34 06 96



L'Albert 1^{er}

Ambiance contemporaine pour le restaurant gastronomique Albert 1^{er}, deux macarons au Guide Michelin. Belle histoire de famille depuis cinq générations. Pierre Maillet, chef de cuisine, perpétue la tradition de la maison dans le respect du goût et des produits de saison. Les menus invitent à un tour d'horizon des mets les plus nobles des grandes régions gastronomiques. Les produits de Savoie côtoient ceux du Piémont; dans l'assiette se retrouve également une touche méditerranéenne. L'équipe de sommeliers propose de belles découvertes. L'une des plus riches caves de la région. L'apéritif et le digestif peuvent se prendre au QuartzBar, avec une ambiance «live lounge music». Un établissement de prestige pour un moment de délices, en toute simplicité.

Suggestions:

- Foie gras de canard grillé, cèpes et artichauts violets. Filet de fêra du Léman, bitter et citron confit. Risotto à la truffe blanche d'Alba. Soufflé chaud à la Chartreuse verte, glace Chartreuse.
- Midi, menu à partir de 42 €, le soir à partir de 66 €. Menu dégustation à 156 €. Plats à la carte entre 50 et 70 €. Formule «Matinée piscine et déjeuner gourmet» à 82 € par personne.
- Grilled duck foie gras, ceps and purple artichokes, Fera from Lake Geneva with bitter and crystallised lemon, Risotto with white Alba truffle. Hot soufflé with green Chartreuse, and Chartreuse ice cream.
- Lunchtime menus from 42€, evening menus from 66€. Sample menu 156 €. A la carte dishes between 50 and 70€. "Pool and gourmet lunch" package, 82 € per person.

There's a contemporary feel at the gastronomic restaurant Albert 1^{er}, which holds two Michelin stars. A family business for the past five generations. Pierre Maillet is the chef who is keeping the tradition alive, favouring flavour and seasonal produce. The menu is a grand tour of the best gastronomic regions. A mixture of Savoie produce with Piedmont dishes, and a touch of the Mediterranean. The sommeliers can suggest some fantastic bottles from one of the best wine cellars in the region. Drinks can be enjoyed in the QuartzBar with live lounge music atmosphere. A prestigious venue for a delicious moment in all simplicity. During low-season, Le Hameau Albert 1^{er} offers a free hotel night for those that order a sample menu with its wine selection (conditions apply).

Hôtel Hameau Albert 1^{er}

38, route du Bouchet, Chamonix

En saison creuse, le Hameau Albert 1^{er} offre une nuit d'hôtel à ceux qui choisissent le menu dégustation accompagné de sa sélection de vins (offre soumise à conditions).

www.hameaualbert.fr

Tél.: 04 50 53 05 09



La Maison Carrier

Aux abords du Hameau Albert 1^{er} se dresse la silhouette imposante d'une ancienne ferme, celle du restaurant La Maison Carrier. La famille Carrier-Maillet, qui dirige l'établissement hôtelier, commande aussi aux destinées du restaurant de pays dont la cuisine paysanne et montagnarde est revisitée par le chef Stéphane Gassot. Dans les salles en vieux bois à hautes cheminées, véritable hommage à l'architecture de montagne, on redécouvre les plats d'antan, les spécialités au fromage, et les desserts de nos grands-mères. Chaque jour, une viande est cuite à la rôtisserie, devant le feu de l'immense cheminée de la Maison. Paul Onzon, maître d'hôtel, saura vous dévoiler les découvertes, mais également les grands noms de sa carte des vins. La Maison Carrier vous accueille aussi à l'heure du goûter.

Suggestions:

- Boudin noir fait maison et carti à la Chirve (poires, pommes de terre et lard).
- Carré d'agneau rôti dans la cheminée.
- Soupe de légumes au lard de pays.
- Le véritable farçon chamoniard.
- Quenelles de brochet et écrevisses du Léman.
- Fondant au chocolat, îles flottantes ou tarte aux poires.
- Midi, menus à partir de 20 €; le soir à partir de 31 €.
- Homemade black pudding with pears, potatoes and bacon.
- Rack of lamb roasted in the chimney.
- Vegetable soup with farmyard bacon.
- Chamonix «farçon».
- Pike and crayfish 'quenelles'.
- Chocolate fondant, pear tart.
- Lunchtime menus from 20€; evenings from 31€.

Just by the Hameau Albert 1^{er}, you can see the impressive old farmhouse where La Maison Carrier is situated. The Carrier-Maillet family runs both the hotel and this restaurant where mountain dishes are reviewed by chef Stéphane Gassot. The dining room with its aged wood and impressive chimney is built in mountain tradition and is perfect for sampling the classic dishes, the cheese specialities and the old-fashioned desserts. Each day, a different meat is roasted over the open fire in the massive fireplace. Maitre d' Paul Onzon will guide you through the wine list, showing you both unknown gems and established classics. La Maison Carrier is also open for afternoon tea.

Hameau Albert 1^{er}

44, route du Bouchet, Chamonix

www.hameaualbert.fr

Tél.: 04 50 53 00 03



Chez Constant

Des plats de terroir, une cuisine aux saveurs d'antan revisitée, des produits frais et de saison, des mitonnés, des mijotés, du savoureux, de l'élégance jusque dans l'assiette, ce bistrot gourmand du centre de Chamonix, Chez Constant, a forcément de quoi séduire. En ce décor de vieux bois, mais contemporain, on dégustera, pourquoi pas sur la mezzanine, une boîte chaude du Val d'Arly, un paleron de bœuf longuement braisé et ses pommes de terre fondantes ou un risotto aux coquillages avec émulsion orange cardamome. Sur les chaises en peau de vache ou sur la terrasse ensoleillée, il suffira d'ouvrir l'Opinel pour trancher une pièce de bœuf sélectionnée par notre boucher et servie avec un jus de viande aux poivres rares. Entre les jeux de miroirs et de lumière, sous le portrait de Constant, l'aïeul des propriétaires, il ne restera qu'à se laisser emporter par une gourmandise comme un fondant chocolat cœur coulant pistaché, ou une pomme caramel façon Tatin, son sablé breton et glace au lait d'amande.

Suggestions :

- Formule déjeuner 2 plats 19 € ou 3 plats 25 €, menu coup de cœur à 31 €, menu plaisir gourmand à 42 €, menu enfant 11 €.
- Cuisine renouvelée au fil des saisons.
- Lunchtime set menu : 2 courses 19€ or 3 dishes 25€, chef's favourites menu 31€, gourmet menu 42€, and children's menu 11€.
- New menu for each season

Traditional French and regional cuisine prepared in contemporary style with fresh, seasonal produce, resulting in tasty and elegant meals in a true French bistro tradition, right in the centre of Chamonix. Chez Constant will seduce you. In a contemporary décor with aged wood, you can try a cheese speciality, slow-cooked beef with fondant potatoes or a shellfish risotto with an orange and cardamom emulsion. On the sunny terrace, or snugly inside among cow hide rugs and fur cushions, you can also tuck into a tender steak, selected by our butcher and served with a pepper jus. Use the Opinel pocket knife provided to carve your meat. The dimmed lighting and old family portraits on the walls contribute to the homely feel. Let yourself be tempted by one of the sweets, like a chocolate cake with a runny pistachio centre, or a caramelised apple with a Breton biscuit and almond milk ice cream.

Open daily both lunchtime and evenings.

Closed Mondays and Tuesday lunch.

24, avenue Ravel le Rouge, Chamonix

Ouvert tous les jours midi et soir.

Fermeture lundi et mardi midi.

www.restaurant-chez-constant.com

Tél. : 04 50 53 96 74



Beurre Noisette

On avait laissé Francine et Sébastien aux commandes de La Remise et les voici désormais installés derrière les fourneaux de ce nouveau petit restaurant fort cosy. Chef passionnée, Francine continue de mitonner une cuisine de femme, colorée, simple et savoureuse, créative, sensible, inspirée du marché et de ses étals de saison. Francine s'amuse aussi à raviver les souvenirs des plats de nos grands-mères. Les mijotés sont à l'honneur, la cuisine traditionnelle aussi avec ses légumes anciens, ses poissons en provenance de Bretagne, ses veloutés, sans oublier comme chaque hiver, à déguster sur place ou à emporter le foie gras de canard, le saumon d'Écosse fumé sur place et la sélection d'huîtres. Les saveurs se bousculent en cet établissement intime où les convives s'installent sur les banquettes rouges des petites mezzanines. Les produits locaux font bonne figure sur la carte pétillante du Beurre Noisette, pas trop de fromage, Francine n'aime toujours pas ! Une jolie adresse de belle cuisine.

Suggestions :

- Formule déjeuner (entrée + plat + dessert) à 23 €.
- Le soir menu et carte.
- Lunchtime set menu (starter+main+dessert) 23€.
- Evening set menus and à la carte.

We left Francine and Sébastien as owners of La Remise and now they are back with a new and cosy restaurant. Francine is passionate about food and her chef's job and continues to deliver colourful, simple and tasty, creative dishes with a feminine touch and inspired by seasonal produce. She also loves recreating old, traditional meals. Try one of her casseroles, traditional dishes and vegetables, fish from Brittany or creamy soups. Don't miss out on the winter specials of duck foie gras, Scottish salmon smoked on site and oysters – all available to eat in or take away. Local products are a big part of Beurre Noisette's inspired menu, but not too much cheese, because Francine is still not very keen! A great place to go for truly good food.

Closed Sunday evenings and all day Monday.

15, rue Whympier, Chamonix

Fermé le dimanche soir et le lundi toute la journée

Tél. : 04 50 53 33 25



Le Bistrot

Daniele Raimondi, chef passionné et talentueux, italien d'origine et chamoniard dans l'âme, aime proposer une cuisine où le produit est toujours mis à l'honneur, entièrement respecté et savamment étudié pour en tirer toutes ses saveurs. Des mariages délicats, des produits oubliés réactualisés... sa cuisine est bercée par une créativité sans cesse renouvelée.

Et parce qu'on ne devrait pas avoir à choisir entre gourmandise, prix et temps disponible, le chef est heureux de proposer une formule midi adaptée, qui permet de faire rimer plaisir avec réalité pour seulement 21 €. Enfin, si rien ne presse, prenez le temps pour profiter d'un menu Découverte et laissez-vous tenter par le choix d'une carte aux mille saveurs...

Le Bistrot, une adresse unique à Chamonix pour un plaisir qui s'offre au quotidien !

Suggestions :

- Avec son menu Découverte à 35 €, 45 € ou 55 €, faites votre choix à la carte du Bistrot et faites-vous plaisir en formule 2 plats, 3 plats ou 4 plats !
- Menu Découverte 35€, 45€ or 55€ - make your choice and enjoy two, three or four dishes in a set menu!

Talented chef Daniele Raimondi is Italian, but his heart beats for Chamonix, and his cuisine is always centred around the raw ingredients, carefully processed to get the very best out of them.

Expertly combined and with new ways of presenting products that were perhaps put aside, the menu is flavoured with the chef's creativity, which is constantly renewed.

The special lunchtime menu at only 21€ will appeal to foodies who want to keep an eye on their budget but also make the most of their ski holiday. For those with more time on their hands, the 'Menu Découverte' includes a wide range of tasty dishes...

Le Bistrot is a Chamonix restaurant with a difference for affordable gourmet food.

151, avenue de l'Aiguille du Midi, Chamonix

www.lebistrotchamonix.com

Tél. : 04 50 53 57 64





La Calèche

En plein cœur de Chamonix, lieu authentique de la restauration savoyarde depuis sa création en 1946 par Pépé Luc, la Calèche vous transporte dans l'univers chamoniard d'antan. Plus qu'un restaurant, La Calèche est un véritable musée du temps jadis. En cuisine, la Savoie est de tradition autour de suggestions, de plats typiques comme le nem de Reblochon aux pommes, le pâté en croûte aux champignons, la tartine de Beaufort et lard fumé. Pour suivre, que dire d'une fondue aux trois fromages, d'une fondue aux cèpes, d'une tartiflette ou d'une raclette d'Abondance? À moins que la joue de bœuf à la Mondeuse, le filet de cannette au miel des Bossons, la pierrade, les viandes sur ardoise et les poissons de nos lacs alpins, vous tentent plus! Pour terminer votre repas en pays de Savoie, goûtez à nos desserts gourmands.

Suggestions :

- Formule déjeuner 21 €.
- Menus à 28,50 € et 36,50 €.
- Carte de vins avec plus de 200 références.
- Lunchtime menu 21 €.
- Set menus at 28.50€ and 36.50€.
- Wine list with over 200 items.

In the heart of Chamonix, this restaurant was created by grandpa Luc in 1946 and will take you for a tour in old day Chamonix. Dishes are deeply inspired by local traditions, like the Reblochon and apple spring rolls, pâté with mushrooms in a pastry crust or Beaufort and smoked bacon toasts. As a main dish, how about a three cheese fondue, cep fondue or Abondance raclette? Unless you prefer beef cheek cooked in Mondeuse wine, fillet of duck with a honey sauce, one of our fresh meats or a fish from an Alpine lake! Finish off your Savoy meal in style with a gourmet dessert. Non-stop service from 12pm to 11pm in the season. Advance booking recommended.

18, rue du Docteur Paccard, Chamonix
Service continu de 12 h à 23 h en saison.
Réservation conseillée
contact@restaurant-caleche.com
www.restaurantlcaleche.com
Tél. : 04 50 55 94 68



Le Cap-Horn

Au Cap-Horn, on embarque pour un voyage culinaire au bout du monde. Le chef vous fera naviguer entre mer et montagne dans un décor atypique, entre bateaux et vieux bois de chalet d'alpage. Dans ce lieu spacieux, vous dégusterez une cuisine parfois exotique faisant une large place aux poissons et sushis, aux woks et même aux spécialités de montagne : tartiflettes et autres pierrades. Imaginé sur plusieurs niveaux, cet établissement offre en un seul lieu des ambiances différentes : en quelques marches on se retrouve au bar Les Caves, en grimpant sur la terrasse côté l'Arve on fait face au mont Blanc, en s'installant à la terrasse de la rue des Moulins, on vit le Chamonix festif et bouillonnant. Le Cap-Horn, au gré des envies!

Suggestions :

- Nouveauté : bar de fruits de mer installé quai de l'Arve, dégustation d'huîtres et autres coquillages et crustacés.
- Vente à emporter.
- Formule déjeuner 22 €, menus 29 € et 39 €.
- New: Seafood stall by the River Arve. Taste some oysters or other shellfish, to eat in or to take away.
- Lunchtime menu 22 €. Set menus 29€ and 39€.

At Le Cap Horn, you are offered a culinary journey around the world. The chef will take you from the seaside to the mountains in an unusual décor, mixing boats and aged wood from mountain chalets. The spacious restaurant has a menu with an exotic touch that includes fish, sushi and woks, but also mountain specialities like fondue, tartiflette or hot stone. On several floors, this venue has three different atmospheres in one. A short staircase leads you down to the bar Les Caves while the terrace by the Arve is opposite Mont Blanc. If you prefer a festive atmosphere, choose the lively terrace onto rue des Moulins. Le Cap Horn adapts to your mood of the moment!

74, rue des Moulins, Chamonix
www.caphorn-chamonix.com
Tél. : 04 50 21 80 80



Les Caves

En quelques années, Les Caves se sont imposées comme LE lieu des soirées chamoniardes. Dès 17 heures, on s'installe sur les fauteuils club recouverts de peaux de mouton et on se laisse tranquillement porter jusqu'à l'heure de l'apéro que l'on égaye par quelques tapas, ou plateaux de sushis et de fruits de mer. On choisit, ou non, de monter quelques marches pour s'attabler plus copieusement au Cap Horn, puis de redescendre aux Caves pour savourer un dernier verre de vin sélectionné par le sommelier de la maison. Peu à peu, l'ambiance se réchauffe, portée par la playlist du DJ. On débouche une bouteille de champagne et l'on danse ici jusqu'à 2 heures du matin. Un lieu décalé pour débiter ou terminer votre soirée.

Suggestions :

- Large éventail de verres au vin sélectionnés avec soin ; belle de carte de champagne ; cocktails ; tapas, plateaux de sushis et fruits de mer.

In only a few years, Les Caves has become THE place to spend Chamonix evenings. From 5pm onwards, you can settle into a sheepskin covered armchair and linger for pre-dinner drinks. Tapas, sushi and seafood platters will complement a glass of wine selected by the sommelier. You can choose to go upstairs to Cap Horn for a more consistent meal, and then come back down again. The DJs playlist creates a lively atmosphere, so why not open a bottle of champagne and dance until 2am. Ideal for both starting and ending an evening out in style. Open from 5pm-2am.

74, rue des Moulins, Chamonix
Ouvert de 17 h à 2 h du matin
Tél. : 04 50 21 80 80





La Cabane des Praz

C'est l'une des adresses les plus cosy de Chamonix. Un chalet de rondin, un intérieur design, une cheminée entre tradition et modernité, des canapés posés sur des tapis en peaux de vache, un lieu plaisant, situé dans un havre de paix, à côté du golf, face au massif du Mont-Blanc que l'on admire de la terrasse. Côté cuisine, le nouveau chef Laurent Martinez, élève d'Alain Ducasse propose une carte semi-gastronomique sans oublier les spécialités régionales : fondues, tartiflettes, pierrades. La Cabane s'impose aussi l'après-midi avec une carte pour les petits creux et les grosses faims d'après-ski, autour du bar ou de la cheminée pour une pause feutrée ou à l'heure de l'apéritif. Déjeuner, goûter ou dîner, La Cabane vous accueille jusqu'à 23 heures, pour toutes vos envies.

Suggestions :

- Formule midi à 23,50 € (3 entrées et 3 plats au choix).
- Service déjeuner tardif, assiette du skieur idéale pour l'après-ski !
- Sélection de thé, goûter.
- Menus à 32 € et 42 €
- Lunchtime set menu at 23.50€ (choice of three starters and three main courses).
- Late lunch service, and 'skier's plate' - ideal after skiing
- Wide range of teas, afternoon tea served.
- Set menus 32€ and 42€

One of the most intimate restaurants in Chamonix, this log cabin with its contemporary interior design and fireplace is halfway between tradition and the latest trends. Set in a quiet location near the golf course, you can admire the views of Mont Blanc from the terrace. The kitchen is run by new chef Laurent Martinez, who trained with Alain Ducasse and offers a semi-gastronomical menu that also includes local specialities such as fondues and tartiflettes. In the afternoon, you can come to La Cabane for a quick bite after skiing, or just to enjoy the log fire or a an early evening drink. Lunch, afternoon tea or dinner; La Cabane is open until 11pm to suit your needs.

Route du golf, Chamonix
www.restaurant-cabane.com
 Tél. : 04 50 53 23 27



Castel

Inauguré à l'été 2016, au cœur du village des Praz et au pied du téléphérique de la Flégère, le chalet hôtel-restaurant le Castel, n'est pas qu'un hôtel de 11 chambres à la décoration aux allures baroques. C'est aussi une table d'inspiration italienne, un nouveau concept qui change d'allure au fur et à mesure que s'écoule la journée. Le Castel ne s'arrête jamais, le service est continu. À midi, sur la terrasse à la vue exceptionnelle, pourquoi ne pas dévorer une magnifique pizza ? À partir de 16 heures, nul doute que Le Castel risque de devenir le hot-spot de l'après-ski. Buffet de desserts pour skieurs affamés et groupes de musique ou Dj's pour l'ambiance festive ! Le soir, Le Castel propose une carte plus raffinée, pour les gourmets.

Suggestions :

- Cuisine inspiration italienne.
- Spaghetti aux fruits de mer, pizza aux truffes, belles viandes de races italiennes et poissons.
- Italian-style cuisine.
- Seafood spaghetti, Truffle pizza, Italian meat and various fish dishes.

Opened in the summer of 2016, at the heart of Les Praz village and at the start of the Flégère cable-car, the Chalet hotel and restaurant Le Castel has 11 bedrooms and an Italian-inspired restaurant with an innovating concept. As the day goes on, the restaurant transforms. Le Castel has non-stop service, and at lunchtime you could enjoy a pizza and amazing views on the terrace; from 4pm onwards, Le Castel offers an après-ski dessert buffet and live music or DJs to create a festive mood! In the evening, there is a more refined, gourmet menu.

100, route des Tines au Praz de Chamonix,
www.lecastel-chamonix.com



MAISON DE PAYS - VALÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC

L'Auberge des Gorges de la Diosaz

Au cœur de la vallée de Chamonix, à Servoz, dans l'ancien relais de poste datant de 1885, transformé au fil des temps en auberge de charme, les nouveaux propriétaires de ce lieu d'histoire et de goût invitent dans un cadre nouvellement rénové avec élégance, à une aventure gastronomique des plus séduisantes. La cuisine du chef haut savoyard Jean-Christophe Meynet se veut légère, raffinée, aérienne, subtile et surprenante. Des produits frais exclusivement de saison, et des partenariats avec des producteurs locaux composent ce voyage audacieux où les associations de saveurs singularisent cette paisible maison de pays. «Le couscous de homard» et le dessert ingénieux «illumination autour d'une bulle» témoignent de la créativité et de la modernité de cette table délicate. La nouvelle salle s'est associée à un décor design et montagne, avec vue sur le massif du Mont-Blanc. Quant aux plus de 150 références de la carte des vins, elles affirment l'expertise du tenant des lieux pour accorder avec harmonie mets et vins. L'établissement propose également un service de traiteur et de chef à domicile.

Suggestions :

- Formule du midi l'ardoise du marché à 19 € et 23 € du mardi au vendredi ; menus les soirs et week-ends à 32, 45 € ; menus accords mets et vins à 65 €.
- Lunchtime menus from the blackboard 19€ or 23€, Tuesday to Friday; set menus, evenings and weekends 32€, 45€; menu with food and matching wine 65€.

Set in the heart of the Chamonix valley, the old post office in Servoz from 1885 has been transformed into a charming venue, and the new owners have updated the décor in an elegant style, offering a gastronomic adventure. Chef Jean-Christophe Meynet is from the region and his cuisine is light, refined, subtle and surprising. Fresh and exclusively seasonal products, in combination with partnerships with local producers create the base for this bold culinary journey. The "lobster couscous" or the incredible "illumination around a bauble" dessert show off the chef's creativity and modern approach. The new dining-room is decorated in a mountain designer style and has views of the Mont Blanc massif. There are more than 150 different wines on the wine list, all carefully selected to match one dish or the other. The restaurant also offers a catering and chef at home service. Closed Sunday evenings and Mondays.

81, route du Mont, Servoz
 Fermé le dimanche soir et lundi toute la journée
www.hoteldesgorges.com
 Tél. : 04 50 47 20 97

GUIDE

Spas & bien-être



Spa Serenity

PARK HÔTEL SUISSE

Quoi de plus plaisant après une journée de ski ou de raquette que de plonger dans les eaux chaudes pour en savourer tous les bienfaits? Le Spa Serenity vous offre un espace cocooning au cœur du Park Hotel Suisse & Spa. Vous pourrez ainsi profiter du jacuzzi, de la piscine extérieure chauffée offrant une vue à 360° sur les montagnes de Chamonix. En plus de ce panorama à vous couper le souffle, seront à votre disposition un hammam, deux saunas vitrés donnant sur les sommets enneigés ainsi qu'une salle de détente. Différents types de soins vous sont proposés en fonction de vos envies ou de vos besoins pour un pur moment de bien-être: massages, soins corps ou soins visage.

Suggestions:

- Nouveau: Après-midi détente: rituels des îles, douceur d'hiver, sensation gourmande... Faites-vous plaisir!
- Pour un soin acheté, l'entrée au spa vous est offerte.
- Exclusivité Chamonix: soins visage prodigués avec les produits de la ligne cosmétique PAYOT.
- New: relaxation afternoon with island ritual, gentle winter, gourmet sensations... treat yourself!
- Spa entrance included in all treatments.
- Exclusive in Chamonix: facial treatments with beauty products from the PAYOT cosmetics range.

What could be more pleasant after a day on the mountains than plunging into some hot water and enjoy the soothing effects. Spa Serenity offers a real cocoon on the Park Hotel Suisse & Spa premises. Enjoy the Jacuzzi or the outdoor heated pool with a breath-taking, 360° panorama of the Chamonix mountains. You will also find a steam room, two saunas with picture windows and a relaxation room. Various treatments are available to suit your needs: massages, facial or whole body treatments. Open daily from 10.30am to 7.30pm. Open to non-residents.

75, allée du Majestic, Chamonix
Ouvert tous les jours de 10 h 30 à 19 h 30.
Ouvert à la clientèle extérieure.
Tél.: 04 50 53 07 58



Spa Cinq Mondes du Mont-Blanc

ET LE SPA BIO DES ENFANTS (7-14 ANS)

3 salles de soins aux tons japonisants enveloppent les clients pour un tour du monde des rituels de beauté.

- Douche tropicale
- Hammam avec chromothérapie
- Bain japonais
- Salon tisanerie

Soins et massages Cinq Mondes sont prodigués sur rendez-vous uniquement.

Soin 20 minutes: 45 €.

Soin 50 minutes: 85 €.

Clients non résidents: les soins-massages Cinq Mondes sont proposés à tous les clients. Pour les non-résidents, réservation par téléphone. Un accès à la piscine, aux saunas et à la salle de fitness est possible pour toute réservation de soin 1 heure avant votre soin.

3 treatment rooms in Japanese style ready to take clients on a world tour of beauty rituals.

- Tropical shower.
- Chromotherapy steam room.
- Japanese bath.
- Herbal tea room.

Cinq Mondes treatments and massages by appointment only.

20-minute treatment: 45€.

50-minute treatment: 85€.

Non-residents: Treatments and massages open to all. For non-residents, please book your appointment by telephone. Access to the pool, saunas and fitness rooms available 1 hour prior to your appointment.

Opening hours: 10am-1pm, 3.30pm-8pm. From 7 years.

Opposite the Vallorcine gondola.

Résidence Vallorcine Mont-Blanc*****

Vallorcine

Face à la gare de Vallorcine.

Ouverture: 10 h à 13 h, 15 h 30 à 20 h.

À partir de 7 ans.

www.chamonix-vacances.com

Tél.: 04 50 54 75 63





Hôtel Hélicopie★★★★

SPA BY NUXE

Prenez soin de votre esprit et ressourcez votre corps au spa NUXE du nouvel hôtel 4 étoiles Hélicopie, face à l'aiguille du Midi. Grands miroirs et murs de lauze, le décor est épuré et les matières sont brutes. D'un côté, la piscine intérieure chauffée à 29° et son bain bouillonnant, de l'autre, les fauteuils suspendus de la tisserie où se lover comme dans sa bulle et cocooner auprès de la cheminée avec un thé parfumé. Coin make-up, sèche-cheveux, vestiaire... pour une relaxation dans les meilleures conditions. Pour un plaisir absolu et une expérience beauté incomparable, initiez-vous au spa NUXE. Visage ou corps, détox ou jeunesse, NUXE Massages® doux ou intenses... profitez d'un savoir-faire d'exception prodigué par des mains expertes et attentives.

Suggestions :

- Banc de relaxation intégré au tépidarium et luminothérapie.
- Soin signature Hélicopie.
- Rituel nordique : bain de chaleur et grotte de glace.
- Bania traditionnel russe.
- Soins en duo.
- Nouveau : Offre Snack & Relax : Profitez d'un massage/soin de 45 minutes et d'une formule déjeuner Épicerie du Midi pour 72 €! Offre valable du lundi au vendredi de 10 h à 15 h.
- Tepidarium relaxation seats and light therapy ; Hélicopie intense massage ; Nordic ritual : heat treatment and ice cave ; Traditional Russian bania ; Duo treatments.
- New : Snack & Relax deal : Enjoy a 45 minute massage or treatment and a lunch menu at the Épicerie du Midi for 72€! Deal available weekdays from 10am to 3pm.

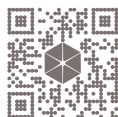
Nurture your spirit and restore your body in the Nuxe spa at the new 4-star Hélicopie hotel, opposite Aiguille du Midi. The interior design is minimalistic with slate walls and large mirrors. On one side, you'll find the 40° swimming pool and bubble bath. On the other, the tea room with its hanging seats, ideal for curling up by the open fire with a herbal tea. Make-up corner, hairdryers, dressing rooms make relaxing easy. Treat yourself to a fantastic beauty experience with NUXE spa. Face or body, detox or youth restoring, gentle or intense NUXE Massages®... exceptional techniques by experienced and caring therapists. Open to non-residents for bookings including a Nuxe treatment of minimum 45 min. Open to non-residents upon reservation of a Nuxe treatment of minimum 45 minutes.

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix

Ouvert à la clientèle extérieure
sur réservation d'un soin Nuxe
d'une durée minimum de 45 min.

www.helicopie-hotel-spa.com

Tél. : 04 50 54 55 56



Deep Nature Spa

BOUTIQUE HÔTEL LE MORGANE★★★★

Découvrez l'univers des soins Deep Nature en plein centre de Chamonix.

Bassin de détente intérieur chauffé, sauna, hammam et trois cabines de soin pour vous accueillir dans une ambiance douce et chaleureuse mêlant le rouge, le brun et les nuances de blancs. Profitez d'une pause bien-être à la montagne, le meilleur des after ski, c'est le spa !

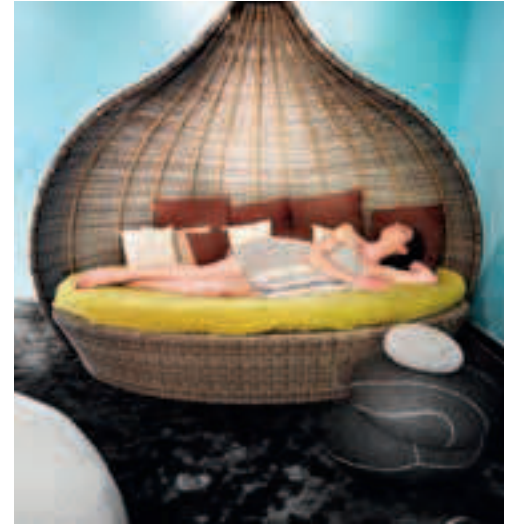
Suggestions :

- Massage signature Deep Nature « L'Étoile ».
- Signature Deep Nature massage « L'Étoile ».

Discover the range of Deep Nature treatments, right in the centre of Chamonix. You are welcomed by a heated indoor relaxation pool, sauna, steam room and three treatment rooms, in a warm red and brown colour scheme mixed with different shades of white. Allow some time for pampering yourself during your stay in the mountains. A spa session is the best after ski you could get!

Boutique hôtel Le Morgane****
145, avenue de l'Aiguille du Midi,
Chamonix-Mont-Blanc

Tél. : 04 50 53 13 22



Deep Nature Spa

HÔTEL LES AIGLONS★★★★

Découvrez l'expérience bien être face au massif du mont Blanc !

À l'extérieur, une piscine chauffée, un jacuzzi ainsi que deux chalets hammam et sauna vous accueille au cœur du parc de l'hôtel avec une vue imprenable sur les sommets.

À l'intérieur, un hammam au ciel étoilé, une douche sensorielle, une salle de fitness ainsi qu'un espace de relaxation et sa tisserie biologique invitent au lâcher prise et à la détente.

Côté soins, cinq cabines dont une en duo pour découvrir l'expertise des soins Deep Nature.

Suggestions

- Mon premier Spa®.
- Massage signature Deep Nature « L'Oxygène ».
- Mon Premier Spa®.
- Deep Nature signature massage « L'Oxygène ».

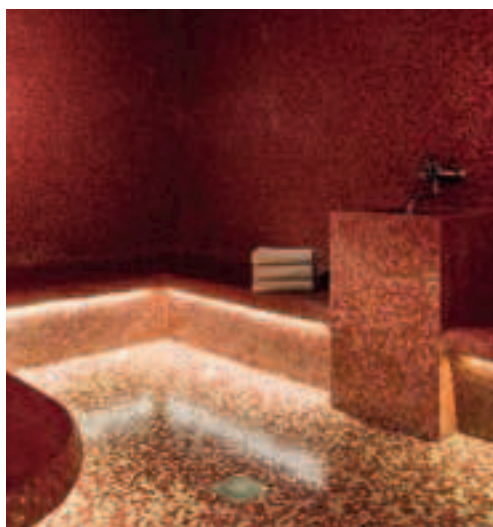
Boost your well-being with the Mont Blanc massif as a backdrop! In the hotel gardens, you will find a heated swimming pool, a Jacuzzi as well as a sauna and steam room in separate huts, and fabulous views of the surrounding peaks to boot. Inside, try the steam room with its starry ceiling or the sensorial shower. Get a workout in the fitness room or relax with an organic herbal tea in the lounge. Five treatment rooms, including one double, where you can enjoy one of the expert Deep Nature treatments.

Hôtel Les Aiglons Resort & Spa****

270, avenue de Courmayeur,
Chamonix
Ouvert à la clientèle extérieure.
aiglons@deepnature.fr

Tél. : 04 50 55 96 37





Spa by Clarins

HÔTEL MONT-BLANC*****

Au cœur de l'Hôtel, 250 m² entièrement consacrés au bien-être et à la beauté. Côté forme, une piscine intérieure et une salle de fitness avec équipements high-tech. Côté détente, un hammam, un sauna, une douche expérience et une douche nordique. La piscine extérieure chauffée et le jacuzzi offrent une vue imprenable sur le massif du Mont-Blanc.

Conçue pour vous selon la Méthode Clarins, la carte des soins respecte un principe fondamental, celui de traiter la peau avec douceur, grâce aux gestes experts et aux formules concentrées en extraits de plantes et huiles essentielles.

Une expérience unique, un paradis pour les sens, un lieu désormais incontournable de la beauté à Chamonix !

Suggestions :

- Modelage-Soin Haute Montagne Spécial Ski.

Le soin après sport par excellence. Grâce à un modelage profond et dynamique, il élimine les tensions musculaires et articulaires.

- High-altitude, ski specific massage treatment. Ideal after a day of sports. The deep and dynamic massage will release tense muscles and stiff joints.

This hotel has a 250m² big spa and fitness area. Do a few lengths in the swimming pool or use the high-tech gym to stay fit. For those who prefer relaxing, there is the choice of a steam room, a sauna, an experience shower and a Nordic shower. The heated outdoor pool and Jacuzzi both offer magnificent views of the Mont Blanc massif. The treatment menu has been created using the Clarins method and aims to treat the skin gently, thanks to expert hands and products based on plant extracts and essential oils. A unique experience and a treat for all your senses, the Hotel Mont-Blanc has become a must beauty stop in Chamonix!

Open to non-residents who book a treatment.

62, allée du Majestic, Chamonix

Ouvert à la clientèle extérieure

sur réservation d'un soin.

Tél. : 04 50 53 71 09



Deep Nature Spa

LES GRANGES D'EN HAUT

À moins de dix minutes du centre de la station de Chamonix, niché en lisière de forêt, Les Granges D'en Haut vous accueille dans un cadre cosy à l'empreinte « montagne chic ».

À l'extérieur, profitez de la terrasse et de sa vue insolite sur le massif du Mont-Blanc ! Jacuzzi, sauna finlandais et bain nordique pour une récupération optimale après les journées au grand air.

À l'intérieur, piscine, jacuzzi, sauna, hammam et bar à tisanes ainsi qu'un espace repos pour optimiser votre pause douceur et détente.

L'espace de soins vous accueille seul ou en duo afin de découvrir nos nouveaux massages signés Deep Nature, Mon Premier Spa®, soins spécifiques pour les enfants, et pour votre visage, l'expertise française du soin sur mesure avec « Codage ».

Suggestions :

- Massage Deep Nature « L'Oxygène ».

- Après-Ski : soin Visage signature « Hiver » de la Maison Codage.

- Deep Nature massage « L'Oxygène ».

- After Ski: 'Hiver' signature facial treatment with CODAGE products.

Less than ten minutes from the centre of Chamonix and at the edge of the forest, Les Granges d'en Haut welcomes you in a cosy setting with a "mountain chic" décor.

Enjoy the view of the Mont Blanc massif from the outdoor terrace and try the Jacuzzi, Finnish sauna or Nordic hot tub to recover from your day in the great outdoors. Inside, you will find a swimming pool, Jacuzzi, sauna, steam room and herbal tea counter as well as a relaxation lounge.

The single or double treatment rooms are ideal for treating yourself to one of the latest Deep Nature massages, or Mon Premier Spa® with specific treatments for children. Facial treatments performed with French expert 'Codage' technique.

1000, route des Chavants, Les Houches

Tél. : 04 85 30 00 17



Le Bachal

HAMEAU ALBERT 1^{er}

Envie d'une pause luxueuse ? Le Hameau Albert 1^{er}, hôtel 5 étoiles et Relais et Châteaux, vous ouvre son spa de 300 m², Le Bachal, pour une plongée bienfaitrice et apaisante. Sous la charpente en vieux bois, la piscine chauffée intérieure/extérieure invite, en quelques brasses face au mont Blanc, à une totale relaxation. Dans le jacuzzi à côté du feu de bois, un cocktail à la main, observant les sommets enneigés, la détente est à son comble. Reste à rejoindre l'équipe d'esthéticiennes pour un soin personnalisé avant de goûter aux vapeurs du hammam ou du sauna. La salle de sport et le petit mur d'escalade complètent cet éden dédié au corps et à l'esprit. Le vrai luxe se niche à cinq minutes à pied du centre-ville de Chamonix.

Suggestions :

- Ligne de cosmétiques Anne Sémonin.

- Massages détente sur mesure aux huiles essentielles.

- Massages sportifs.

- Soins beauté visage, corps, mains, pieds.

- Une gamme de soins et produits spécifiquement pour homme.

- Formule « Matinée piscine et déjeuner gourmet » à 82 € par personne.

- Anne Sémonin beauty products and cosmetics.

- Personalised, relaxing massages with essential oils.

- Sports massage.

- Face, body, hand and feet beauty treatments.

- A specific men's range of treatments and products.

- 'Pool morning and gourmet lunch' package at 82€ per person.

If you think you have deserved a luxury treat, 5 star hotel Relais et Châteaux, Le Hameau Albert 1^{er}, has a wonderful, 300m² spa. Le Bachal has a soothing atmosphere with beams in aged wood, and the indoor/outdoor heated pool is perfect for total relaxation. Enjoy a cocktail in the Jacuzzi by the open fireplace and contemplate the surrounding snowy peaks. Complete your visit by a treatment with one of the beauty therapists before letting off the last steam in the hammam or the sauna. A gym and a small climbing wall add a sporty touch for a full body treat. True luxury a five-minute walk from the centre of Chamonix.

Treatments from 45€.

Full range and price list on www.hameaualbert.fr

Hameau Albert 1^{er},

38, route du Bouchet, Chamonix

Soins à partir de 45 €. Gamme complète et tarifs sur

www.hameaualbert.fr

Tél. : 04 50 53 05 09

BARNES

INTERNATIONAL REALTY

SALES | RENTALS | CONCIERGE SERVICE | PROPERTY MANAGEMENT



felix

BARNES CHAMONIX, VOTRE **NOUVELLE** ADRESSE

- Des consultants immobiliers experts du marché
- Un réseau unique d'agences nationales et internationales intégrées
- Un large portefeuille de clients d'exception
- Des prestations pour sécuriser votre patrimoine :
Gestion locative saisonnière, Conciergerie, Property Management,
Architecture d'intérieur, Ameublement et Décoration.

BARNES INTERNATIONAL, CHAMONIX'S **NEW** ADDRESS

- Real Estate Consultants who are experts in their local market
- A unique network of local, national and international offices
- A large portfolio of international High Net Worth clients
- A range of services to best protect your investment: Seasonal Rentals, Concierge, Property Management, Interior Design, Furnishing and Decoration.



30, quai d'Arve
74400 Chamonix
T : +33 (0)4 50 18 52 38
chamonix@barnes-international.com
montblanc-rentals@barnes-international.com
www.barnes-chamonix.com

BARNES
Chamonix

BARNES
Megève

BARNES
Saint-Gervais

BARNES
Annecy

BARNES
Aix-les-Bains

BARNES
Les Aravis

4 SPAS À CHAMONIX MONT-BLANC

OUVERTS À TOUS



Photo : Ludovic Di Otto © - Réalisation : Cybergraph Chamonix



DEEP NATURE
SPA · WELLNESS

www.deepnature.fr

Hôtel Le Morgane****
04 50 53 13 22
morgane@deepnature.fr

Le Refuge des Aiglons****
04 50 55 96 37
aiglons@deepnature.fr

Hôtel Mont-Blanc****
04 50 53 71 09
spabyclarins.hmb@deepnature.fr

Les Granges d'en Haut****
04 85 30 00 17
spagranges@deepnature.fr