

ALTUS

VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC



Français / English / Русский

www.altus-magazines.com



À VOUS DE JOUER

La gamme piste de Salomon met à profit des années d'expertise afin que vous puissiez ressentir le frisson du contact entre le ski et la neige et véritablement faire l'expérience de chaque virage. Faites de chaque station votre terrain de jeu préféré grâce à la gamme X-Max. A découvrir sur Salomon.com



Rendez-vous dans votre magasin Salomon Chamonix

306 Rue du Dr Paccard,
74400 Chamonix-Mont-Blanc

Lorsque nous concevons ce magazine, la saison d'hiver n'a pas encore commencé. Mais dans notre tête, nous l'imaginons déjà pleine de folie, de bonne humeur, d'événements et de compétitions sportives. Pleine de douceur et de volupté aussi grâce aux hébergements qui, sans cesse, s'embellissent pour votre plaisir. C'est dans cette douceur et cette volupté que nous trouvons notre place en vous indiquant tout ce qui se fait de mieux dans votre station. Comme toujours, cette année nous avons décidé de vous offrir une grande variété de sujets. Vous aurez l'occasion de réviser vos classiques au sujet des fromages de montagne, de comprendre comment sont fabriquées, et avec quel soin, vos chaussures de ski. Vous vous amuserez aussi à découvrir ou redécouvrir le personnage de la web-série de Enak Gavaggio alias Rancho. Vous pourrez également connaître un peu mieux les professionnels de la station qui mettent tout en œuvre pour faire de votre séjour une réussite.

Sans doute, ferez-vous partie de nos fidèles lecteurs qui collectionnent nos magazines, les emportent chez eux et les offrent à la vue de leurs amis. De cela, nous sommes très fiers et nous vous en remercions de tout cœur, convaincus que, cette année encore, vous ouvrirez notre magazine pour jeter un coup d'œil et ne le fermerez pas avant d'avoir tout lu !

Bonne lecture.

When we produce this magazine, the winter season hasn't yet begun. But in our minds, we can see it clearly, filled with fun, laughter, events and competitions. Filled with tenderness and pleasure too, thanks to all the establishments that improve year on year to keep you satisfied. We have found our place in this same space, helping you to discover all the best parts of your ski resort. Like each year, we have decided to offer a wide range of subjects. Learn more about mountain cheese, or how your ski boots were designed and produced. You will enjoy reading about the character from Enak Gavaggio's web show, Rancho. And you will also be able to find out more about the people working in the resort, making sure your stay is a success.

No doubt, you will be part of our faithful readers who collect our magazines, take them home and hand them out for their friends to read. We are very proud of this and we thank you from the bottom of our hearts, convinced that this year again, you will open our magazine to have a quick look and not put it down until you've read the whole thing!

Happy reading.

Roland Claude Durand-Terrasson
Directeur d'édition

Alain Poncet
Directeur de la publication

Altus est une édition de la société Grands Espaces

Altus is published by the firm Grands Espaces

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



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

Altus

VALLÉE DE CHAMONIX
HIVER 2018 - N° 21



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

Laurent Gannaz, Hervé Bodeau, Patricia Oudit,
Sylvie Piaget, Lucy Paltz, Régine Ferrandis,
Hanna Jonsson, Lara Murray, Macha Pietri

PHOTOS

David Machet, Dom Daher, Arthur Bertrand,
Florent Geninatti

Couverture : Damien Deschamps

Cahier shooting mode

Pascal Simonin (photographe)
Adeline Raffin (make-up et coiffure)
Emilie Arrault, Jacquemine Baud
et Sandro Reale (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

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 2017

GLOBAL AUDIENCE, LOCAL KNOWLEDGE

CHAMONIX REAL ESTATE

With over 400 offices across 60 countries, we can promote your property to the widest possible audience, from Geneva to New York, Moscow to Hong Kong.

IMMOBILIER A CHAMONIX

Avec plus de 400 bureaux dans 60 pays, nous pouvons proposer votre bien au plus grand nombre de clients potentiels, de Genève à New York, de Moscou à Hong Kong.

Mountain Base
Chamonix Property



Photo
Chalet Lavancher

chamonix-property.com
108 avenue de l'Aiguille du Midi
74400 Chamonix Mont-Blanc
+33 4 80 96 50 01
+44 203 3773 5678
immo@mountain-base.com

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

VALLÉE DE CHAMONIX MONT-BLANC

FAITES ENTRER LA MONTAGNE DANS VOTRE UNIVERS.

BRING THE MOUNTAINS INTO YOUR WORLD.



www.mgm-constructeur.com



DISPONIBILITÉS IMMÉDIATES
IMMEDIATE AVAILABILITY

PLEIN CENTRE DE CHAMONIX
LE CRISTAL DE JADE

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

Appartements de standing 3 pièces et 4 pièces duplex
Surfaces généreuses - Salle de bains et cuisine entièrement équipées

Apartments 2 bedroom and 3 bedroom.

Center Chamonix - Generous surface - Fitted kitchens and bathrooms



LIVRAISON NOËL 2018
CHRISTMAS DELIVERY 2018

CENTRE STATION DES HOUCHES
LES CHALETS ÉLÉNA

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

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

Luxury apartments from 1 to 3 bedrooms furnished, fitted and decorated.

Indoor pool - sauna, steam room, fitness.





BRACELETS FORCE 10

FRED

JOAILLIER MODERNE
DEPUIS 1936

LUCIE F.
CHAMONIX

BIJOUTERIE | JOAILLERIE | JEWELLERY
15, rue Whymper - Chamonix-Mont-Blanc
Tél : 04.50.90.74.86 - www.lucie-f.com



Sommaire *Contents*



12

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Chamonix.
The latest news in Chamonix.

27

SHOPPING / SHOPPING

Le shopping d'Altus Chamonix.
Altus Chamonix shopping.

36

DÉCOUVERTE / ORIGINAL

Dans les coulisses de Rancho, la web-série à succès de l'ancien skieur professionnel Enak Gavaggio. Humour et spontanéité pour visiter toutes les disciplines du ski.
Behind the scenes with Rancho, the hit web series of former professional skier Enak Gavaggio. Slapstick humour and plenty of ski fun

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, selected by Altus.

64

PORTRAIT / PORTRAIT

Rencontre avec le Suisse Jérémie Heitz, le skieur le plus rapide du moment. Dans son film *La Liste*, il dévale en mode supersonique des pentes à plus de 50°, dont le mythique couloir Spencer de Chamonix.
Interview with the Swiss, Jérémie Heitz, currently the world's fastest skier. His film The List, shows his spectacular skiing down slopes of more than 50°, including the legendary Spencer couloir in Chamonix

74

PATINAGE / ICE-SKATING

Le club de patinage artistique de Chamonix fête son cinquantième anniversaire. Courbes sur la glace de la patinoire Richard Bozon, avec les 120 passionnés licenciés.
The Chamonix Figure Skating Club celebrates its 50th anniversary. Spirals etched ice at the Richard Bozon ice rink, with the 120 enthusiastic club members.



86

GASTRONOMIE / GASTRONOMY

À la table des chefs, sur les étals des fromagers, à la coopérative ou sur la route des stations, les fromages alpins, reflètent d'un terroir, se découvrent et se dégustent sans compter.

In top restaurants, at local cheese counters, farm shops and along the ski resort routes, you can indulge in traditional, Alpine cheese. Eat irresponsibly!

94

REPORTAGE / FEATURE

Tecnica lève le voile sur le process de fabrication d'un second rôle essentiel sur les planches : les chaussures de ski.

Tecnica reveals the production secrets of an essential, supporting role on the slopes: the ski boot.

102

RENCONTRE / CONVERSATION

Ils seraient quelques centaines de Suédois pour beaucoup moins de Finlandais ainsi qu'une poignée de Norvégiens à avoir déposé leur sac à dos sous le mont Blanc, attirés par l'esprit cosmopolite de Chamonix. Rencontres avec ces Scandinaves.

There are a few hundred Swedes, a lot less Finns and a handful of Norwegians that have settled under the shadow of Mont Blanc, attracted by the cosmopolitan spirit of Chamonix. A conversation with some of these Scandinavians.

112

HISTOIRE / HISTORY

Touche-à-tout talentueux du siècle dernier, Maurice Baquet ne s'est pas contenté d'être un grand violoncelliste. Le musicien, comédien, acteur, fantaisiste, chanteur d'opérette avait une passion : la montagne qu'il vivra, été et hiver, à Chamonix.

Maurice Baquet, a talented all-rounder in the last century, did not stop at being a great cellist. The musician, comedian, actor, fantasist and operetta singer had a passion: the mountains in both summer and winter, in Chamonix, where he lived.

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.





 **PRIMALOFT.**

© Photo: Kalice



SUNVALLEY

CHAMONIX PROSHOP
208 AVENUE MICHEL CROZ

SUN-VALLEY.COM

MESSIKA

BY
GIGI HADID

Collection: Move Addiction - E-SHOP: MESSIKA.COM

#MessikabyGigiHadid

LUCIE F.

CHAMONIX

15, Rue Whympet - 04 50 90 74 86

INVITATION À LA CHANCE !

Le casino n'a de cesse de se distinguer, multipliant les jeux et les animations. Cet hiver, l'établissement enrichit son offre d'une roulette anglaise électronique à double cylindre, une exclusivité dans la région qui permet de faciliter les parties et les doubles mises tout en multipliant le nombre de joueurs. Cet appareil renforcera encore la notoriété de la maison qui organise tout au long de l'hiver des loteries concerts et spectacles participant à la vie locale, culturelle et commerçante de la station. Sur vos tablettes, vous pouvez d'ores et déjà réserver deux moments forts : la roue de la chance de Noël (loterie richement dotée) du 16 décembre ainsi que le dîner dansant de la Saint-Sylvestre. Mais n'oubliez pas non plus que le casino dispose aussi d'une salle privatisable de 280 m² avec vue sur le Mont-Blanc. Un endroit idéal pour vos soirées, apéritifs de mariage ou accueils d'artistes...



An invitation to luck!

The casino keeps adding to their games and events offer. This winter, there will be an electronic, double cylinder roulette table, the only one in the region. It makes playing and doubling stakes easier, as well as allowing for more players. This machine will boost the casino's reputation further. Throughout the winter, there are lotteries with concerts and shows to the benefit of the local cultural and business scene. Book one of the two upcoming events online: the Christmas Wheel of Fortune (great prizes) on December 16, or the New Year's Eve dance. Also remember that you can rent a 280m² reception room with views of Mont Blanc, an ideal venue for hosting parties, wedding drinks or organising private concerts.

Casino de Chamonix, 12, place H.B. de Saussure, 04 50 53 07 65, www.casino-chamonix.fr



LA SAUVAGEONNE : LE REPÈRE DES ÉPICURIENS

Allard Valéry, sommelier passé par Le Bistrot, l'Albert 1^{er} et les Flocons de Sel, a repris l'été dernier La Sauvageonne, situé à Servoz. Dans la discrétion, le directeur a subtilement rénové l'adresse dans un style épuré mêlant bois (mélèze vieilli) et matières modernes (métal), dans un « esprit chic et contemporain », avec un espace dédié aux dégustations. Le binôme qu'il constitue avec le chef Briuc Munari privilégie une cuisine de saison à base de produits simples et sincères, basée sur les accords mets et vins. La carte joue de ces équilibres, cuisine inventive, évolutive et authentique. Ce n'est pas un hasard si cette adresse aux 40 couverts attire les ouvriers comme les hommes d'affaires : La Sauvageonne privilégie la convivialité, à des prix corrects (menu de midi à 19€ avec buffet d'entrée, plat du jour et dessert à la carte). Le soir, comptez entre 28 et 38€. La Sauvageonne, ce sont aussi des cours d'œnologie.

La Sauvageonne – For foodies

Allard Valéry, who has worked as a sommelier at Le Bistrot, Albert 1^{er} and Les Flocons de Sel, took over La Sauvageonne in Servoz last year. The restaurant was subtly refurbished in a chic and modern style, mixing wood and metal features. Him and business partner chef Briuc Munari are delivering seasonal food based on simple and genuine ingredients, matching food and wine. With 40 seats, you will find both workers and businessmen here: La Sauvageonne has a thoroughly welcoming feel and reasonable pricing (lunchtime menu 19€ with a starter buffet, dish of the day and dessert). In the evenings, allow a budget of 28€-38€. La Sauvageonne also offers wine-tasting courses.

Restaurant La Sauvageonne, 1, route du Bouchet 74310 Servoz, 04 50 53 69 03
reservation@restaurant-sauvageonne.fr www.restaurant-sauvageonne.fr



© Fred Bernard

CHAM' ART PLACE, UN COLLECTIF POUR LES ARTISTES DE LA VALLÉE

Cham' Art Place est un tout nouveau collectif d'artistes de la vallée unis par une passion commune pour l'environnement naturel. Ils souhaitent partager leur savoir-faire, leur sensibilité et leur humanité. Cette belle aventure regroupe déjà quatre artistes aux univers prononcés: Garogosi, créateur de bijoux réalisés à partir d'empreintes glacières, Chamonix Factory (les guides Olivier Greber et Jean-Philippe Couttet), concepteurs de meubles épurés bois et métal, Fred Bernard, guide de haute-montagne et photographe, ainsi que Les Curiosités de Francis (Laetitia Berille) qui donnent une seconde vie aux œuvres de son père, peintre animalier. Cette alliance de talents souhaite générer un regroupement d'autres artistes de la vallée aux profils atypiques et surprenants. Le collectif envisage d'organiser des événements artistiques ponctuels.

Cham' Art Place, an artist collective for the valley

Cham' Art Place is a brand-new artist collective, with passion for nature as a common denominator. The artists are looking to share their knowledge and their personal experience. Four artists with their own universe have joined: Garogosi makes jewellery from glacier prints; Chamonix Factory (mountain guides Olivier Greber and Jean-Philippe Couttet) creates wood and metal furniture; Fred Bernard, mountain guide and photographer and Les Curiosités De Francis (Laetitia Berille) who gives second life to her father's animal paintings. The collective is hoping to attract other singular artists from the valley, and also organise occasional art happenings. @chamartplace

@chamartplace



MUSILAC SOUS LE MONT-BLANC

La station tient un événement susceptible d'attirer les foules, et de stimuler sa fin de saison. Musilac, le festival pop-rock estival aixois de renommée internationale, se transplante à Chamonix, dans le bois du Bouchet (sur les rives du lac et de la piscine) du 19 au 21 avril. Avec la même recette qui a fait son succès, à base de peintures mondiales, de riffs de guitare et de grandes scènes, de sacrés grains de voix – et de folie – sur fond de mont Blanc. « *On retrouvera les styles de musique qui ont produit des mythes* », promet le directeur de l'Office de tourisme Nicolas Durochat. À l'heure où nous mettons sous presse, les têtes d'affiche – une prévue chaque soir, accompagnée de scènes montantes – n'étaient pas encore connues, mais l'attente est déjà forte. Lors de son lancement, la page Facebook a réuni 5000 fans en deux jours. La billetterie est ouverte depuis le 1^{er} décembre.

Musilac by Mont-Blanc

This new event is likely to attract huge crowds for the end of the winter season. Musilac is a renowned music festival held in Aix-les-Bains each summer, and this year it's coming to Chamonix, at Bois du Bouchet on April 19-21. International artists will take on the stage with Mont-Blanc as a backdrop. "There will be all the music styles that have founded the festival's reputation," promises tourist director Nicolas Durochat. At the time of going to press, the main artists hadn't yet been revealed – one big name per night with supporting artists – but expectations are high. Ticket sales opened on December 1.

Plus d'infos : <https://mont-blanc.musilac.com/>



©Cabinet d'Architectes Patricarhe .if

SIMOND VA S'ANCRER À CHAMONIX

Simond, la marque de grimpe et d'alpinisme historique, quittera en 2020 son siège des Houches pour s'installer à l'entrée de Chamonix, au niveau du rond-point de la vigie. Rachetée en 2008 par le groupe Décathlon, Simond s'est considérablement développée et diversifiée pour devenir un expert de l'escalade/alpinisme, de la fabrication de piolets, crampons et mousquetons, ses activités historiques, au développement de sacs à dos, cordes et chaussures. Le nouveau bâtiment, 4000 m² sur deux niveaux, permettra d'intégrer les nouveaux savoir-faire de l'entreprise (tribofinition, coutures de sécurité, forge à chaud, etc.), d'optimiser ses phases de test et d'augmenter sa capacité de production. Les travaux pourraient débuter au printemps 2018 pour une livraison entre l'été 2019 et l'été 2020.

Simond takes a new grip in Chamonix

The classic climbing brand Simond is moving their head office from Les Houches to Chamonix in 2020. Bought by the Decathlon group in 2008, Simond has grown tremendously and have also taken on new market shares. They produce ice-picks, crampons and carabiners but now also create backpacks, ropes and shoes. The new building will allow to integrate the full production lines, optimise product testing and increase the capacity. Work will start at the outskirts of Chamonix in 2018, and delivery is planned between the summer of 2019 and 2020.

Simond SAS, ZA Les Trabets, 74310 Les Houches, 04 50 55 50 54 www.simond.fr

LE CREA, SALUÉ PAR LES NATIONS UNIES

Le CREA Mont-Blanc, Centre de recherche sur les écosystèmes d'altitude basé à Chamonix, a lancé depuis une dizaine d'années un programme environnemental baptisé « Impacts du changement climatique sur la biodiversité montagnarde » (CLIMB en Anglais) qui mobilise les technologies de l'information (capteurs de température, caméras, logiciels de surveillance) et de la communication, en relation avec



Orange. Cet observatoire scientifique a permis de construire une base de données (évolution des températures, des chutes de neige, des comportements de la faune et de la flore) dont les résultats, accessibles sur Internet, constituent un précieux allié à destination des citoyens, scientifiques et décideurs politiques dans l'optique de la mise en œuvre de stratégies adaptées. Ce programme transfrontalier, mené autour du Mont-Blanc en France, Italie et Suisse, a été salué par les Nations Unies, au même titre que 18 autres projets mondiaux et à l'ouverture de la Cop 23, parmi les « Solutions 2017 en faveur du climat ».

CREA – Approved by the United Nations

CREA Mont-Blanc is a research center for Alpine ecosystems based in Chamonix, and around ten years ago, they started their environmental programme CLIMB (Climate impact on mountain biodiversity) where information technology (temperature recordings, cameras and supervision software) is used in relation with Orange. The scientific observations have allowed the creation of a database with results accessible online. The data can help citizens, scientists and politicians to take educated decisions and set their strategies. This cross-border initiative, with data from France, Italy and Switzerland has been approved by the UN, along with 18 other projects around the world, at the Cop 23, as "2017 solutions for climate".

creamontblanc.org



FUSALP.COM WESC CHAMONIX - 61 RUE DU DOCTEUR PACCARD, CHAMONIX-MONT-BLANC
SANGLARD - 199 PLACE DU MONT-BLANC, CHAMONIX-MONT-BLANC



WHYMPR, L'APPLI QUI MONTE

Ils sont cousins dans la vie, compagnons de cordée et collègues en entreprise. Timothy MacLean et Xavier Bougouin, tous deux d'origine chamoniarde – de sang Devouassoud – ont créé une application mobile (disponible sur iPhone) qui a pour objectif d'aider les amateurs d'activité en montagne (alpinisme, escalade, randonnée, ski de randonnée) à trouver en deux clics toutes les informations dont ils ont besoin grâce à une base de donnée fournie (plus de 30 000 routes et sommets) ainsi qu'à une plateforme communautaire. Cette solution globale, intuitive, design et simple d'utilisation est l'appli montante, puisqu'elle a déjà décroché le 3^e prix du GéoFab, appel à projets du Grand Genève, une bourse de la Banque Populaire d'Investissement et a été lauréate du Cluster Montagne Chambéry (label Montagne Innovante et Internationale).

Whympr, an app on the up

Cousins, climbing partners and business associates, Timothy MacLean and Xavier Bougouin are both from Chamonix and have created an iPhone app for mountain enthusiasts. Alpinists, climbers, hikers and ski tourists can tap into the database with over 30 000 routes and summits, as well as the community forum, in a couple of clicks. This global solution is intuitive and easy to use, and won 3rd prize in the GéoFab, a project challenge in Greater Geneva, a grant from the Banque Populaire investment fund and also won a category in the Cluster Montagne Chambéry.

whympr.com



EXPOSITION À L'ALBERT 1^{ER}

Cet hiver, le Hameau Albert 1^{er} accroche les toiles de silence et d'harmonie de Géraldine Papinot alias Brylinska. Le surgissement de la nature, de l'eau, des monts est ainsi à l'honneur sur les murs de l'établissement. « *Une nature vaporeuse, élégiaque peut-être, toujours au bord d'un vertige intérieur* », ainsi l'artiste raconte sa peinture entre représentation et abstraction. Après avoir parcouru le monde durant son enfance, elle a suivi des études artistiques à Genève puis à Paris. C'est entre musique et voyages que la sensibilité de cette artiste s'est éveillée. Installée en l'île de Ré, elle revient, par cette exposition de murmures et tumultes, aux sources de son éveil : la montagne.

Exhibition at Albert 1^{er}

This winter, the Hameau Albert 1^{er} is exhibiting pictures of silence and harmony painted by Géraldine Papinot, artist name Brylinska. Nature, water and mountains seem to spring from the walls. "A fleeting nature, even melancholic, always on the brink of interior vertigo," says the artist about her paintings that are halfway between the abstract and the pictorial. Having travelled the world as a child, she studied art first in Geneva and then in Paris. Her emotions come from music and travels. She lives in Ile de Ré, and this exhibition is a return to the mountains, where she first got her inspiration.

Hameau Albert 1^{er}, 38, route du Bouchet, Chamonix, 04 50 53 05 09,
www.hameaualbert.fr

SÉMINAIRE ET SUITE AU HAMEAU

À l'entrée du Hameau Albert 1^{er} s'impose discrètement un nouveau bâtiment qui accueille une salle de séminaire et la suite Blaitière. Un ensemble signé par l'architecte Lionel Adam. Plus qu'une salle de réunion, le projet a abouti à la création d'un lieu de vie polyvalent faisant écho à l'esprit de la famille Carrier. Dans cette salle contemporaine et technologique se succèdent désormais séminaire, réunion de travail, exposition, conférences, projections de films de montagne... Quant à la suite attenante, elle se compose de deux chambres, d'un salon avec cheminée à double foyer, d'une salle de bain, le tout évoquant la montagne moderne.

Seminar and suite at Le Hameau

At the entrance of Le Hameau Albert 1^{er} a new building has been added to the landscape, with a conference room and the Blaitiere suite. The unit was designed by architect Lionel Adam. More than just a meeting room, the project is a multi-functional space in the usual spirit of the Carrier family. Contemporary and fitted with high-tech, it is used for conferences, meetings, exhibitions, talks, mountain film projections... The two-bedroom suite also has a living area with an open fire place and of course a bathroom. All done up in a modern mountain style.





UN HIVER OLYMPIQUE

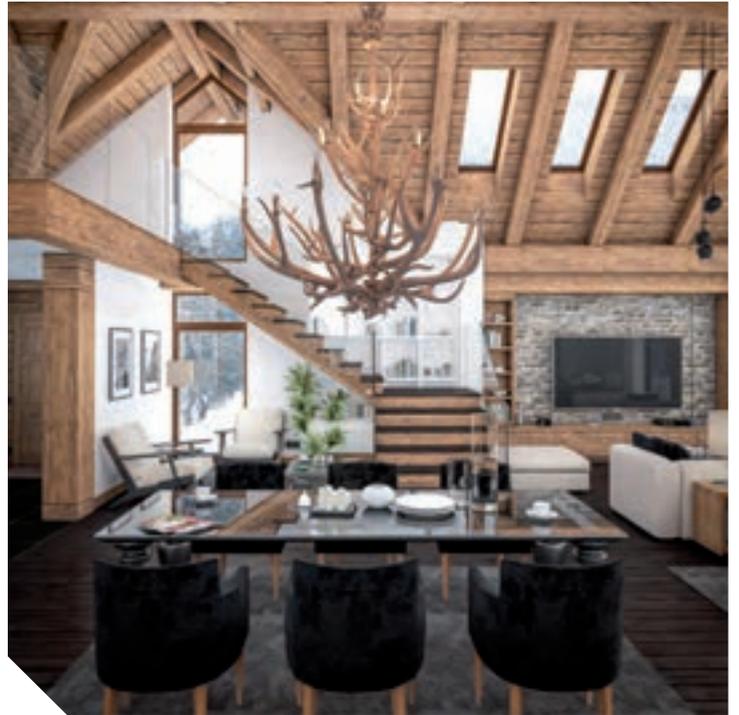
En 1924, Chamonix organisait les premiers Jeux olympiques d'hiver de l'histoire autour de six disciplines : le hockey sur glace, le patinage de vitesse, le patinage artistique, le curling, le bobsleigh et bien sûr le ski, englobant les disciplines nordiques masculines (ski de fond, saut à ski, combiné nordique ainsi qu'en démonstration, le ski militaire – ancêtre du biathlon). Depuis, la station a été représentée à chaque olympiade par un ou plusieurs champions. Près de cent ans plus tard, de nouveaux athlètes devraient à nouveau honorer les JO de Pyeongchang, en Corée du Sud (du 9 au 25 février 2018). Parmi les sélectionnables pourraient figurer François Braud (combiné nordique), Vincent Descombes Sevoie (saut à ski), Jonas Devouassoux (skicross), Guillermo Fayed (ski alpin, descente), Blaise Giezendanner (ski alpin, descente, super G et combiné), Enora Latuillière (biathlon) et Merlin Surget (snowboardcross).

An olympic winter

In 1924, Chamonix organised the first ever Winter Olympics, with three main events : ice-hockey, speed-skating, figure skating, curling, bobsleigh and of course skiing, various disciplines included. Ever since, the resort has had at least one contestant in each Winter Games. Nearly 100 years later, the Winter Olympics in PyeongChang, South Korea (February 9-25, 2018) should be no exception.

Likely to qualify are François Braud (Nordic combination), Vincent Descombes Sevoie (ski jump), Jons Devouassoux (skicross), Guillermo Fayed (alpine downhill), Blaise Giezendanner (alpine skiing, downhill, super-G and combined), Enora Latuillière (biathlon) and Merlin Surget (snowboardcross).

Plus d'infos : www.chamonixsport.com



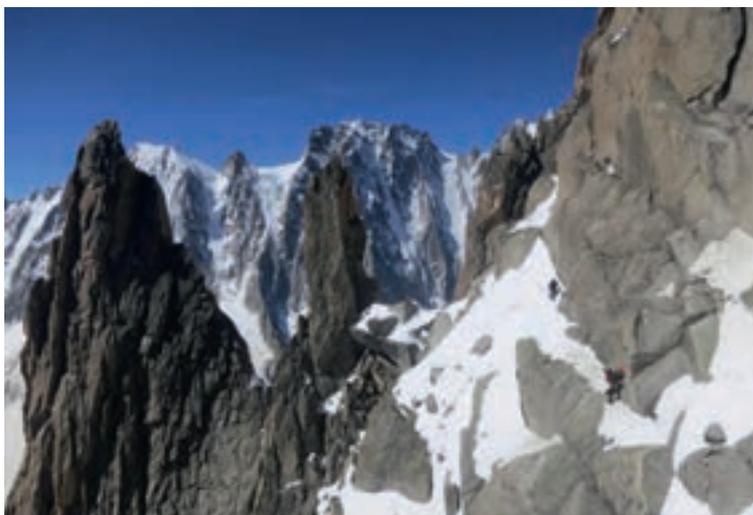
CHAMONIX PASSION NOTRE MOTIVATION... VOTRE SATISFACTION

*A passion for Chamonix
Our motivation...
Your satisfaction*

COSMIQUE IMMOBILIER
REAL ESTATE

+33 (0)6 13 08 20 73 | +33 (0)4 57 44 35 94
COSMIQUE-IMMOBILIER.COM

© J. Huet - SNGM



© Alpes Home



GUIDE : DE PLUS EN PLUS DE FEMMES

C'est une petite révolution dans le landerneau d'un métier traditionnellement masculin. Tout début septembre 2017, parmi les 50 guides reçus au titre de la promotion 2017 de l'ENSA (École nationale de ski et d'alpinisme), six étaient des femmes, reconnues en tant que professionnelles de la haute-montagne. Diplôme en poche, Lise Billon, Vérane Bonneuil, Marine Clarys, Fleur Fouque, Fanny Schmutz et Julia Virat confirment l'évolution des mentalités ainsi que la mue d'une formation qui permet désormais aux femmes de trouver leur voie et de valoriser leurs qualités. **Martine Rolland a été la première féminine à décrocher le fameux diplôme en 1983. Aujourd'hui, elles sont 33, dont 25 diplômées et huit aspirantes-guide.**

More and more female mountain guides

Things are starting to change in this traditionally very masculine profession. In September, out of the 50 mountain guides who got their diploma at the ENSA, six were women. As qualified professionals, Lise Billon, Vérane Bonneuil, Marine Clarys, Fleur Fouque, Fanny Schmutz and Julia Virat can all testify that mentalities are changing, and the training programme has also evolved into something that is easier for women to also identify with and where they can use their strengths. Martine Rolland was the first ever woman to qualify as a French mountain guide in 1983. Today, there are 33 of them, 25 fully qualified and eight still in training.

ALPES HOME REVIENT À MÉRIBEL

Après le succès de l'édition haut-savoiarde, en juillet dernier à Combloux, où plus de 70 exposants ont mis en avant leur savoir-faire, Alpes Home revient en Tarentaise, à Méribel, pour une huitième édition qui ramera avec les 80 ans de la station. Le salon célébrera huit décennies d'architecture, de décoration et d'avant-gardisme en montagne.

Alpes Home returns to Méribel

After the success of the Haute-Savoie edition last July in Combloux, where more than 70 exhibitors showcased their know-how, Alpes Home returns to Méribel in the Tarentaise, for an eighth edition, which also coincides with the 80th anniversary of the resort. The show will celebrate eight decades of Alpine architecture, interior decoration and avant-gardism. See you at the new La Chaudanne exhibition centre on the 27th, July 28 and 29 July, 2018.

Rendez-vous dans un espace d'exposition inédit, à la Chaudanne, les 27, 28 et 29 juillet 2018. Plus d'infos sur www.alpes-home.com

L'AKASHON, NOUVEAU RESTAURANT DE L'HÉLIOPIC

L'hôtel l'Héliopic Sweet & Spa vient de rouvrir avec à la clé un tout nouveau restaurant, l'Akashon, dont l'aménagement a été entièrement repensé par les architectes d'intérieur Anna Leymergie et Lancelot Letellier. Résolument contemporain, tout en s'inspirant du passé industriel savoyard, le restaurant s'articule selon trois ensembles répartis autour de foyers-cheminées en tôle perforée, qui irradient la lumière, et de stèles en pierres de Savoie. En cuisine, le créatif et discret chef Julien Binet, fidèle de l'Héliopic, qu'il accompagne depuis sa création en 2013, a fait ses armes à l'Albert 1^{er} (2 étoiles Michelin) avant de décrocher un Bib gourmand au Café de l'Arve. Il plébiscite le travail de produits de saison, souvent locaux, valorisés au mieux dans le cadre de recettes aux saveurs des montagnes. Entre le cadre, moderne et chaleureux, et l'assiette fine et inventive, un dîner à l'Akashon constitue un véritable voyage sensoriel.

L'akashon, the new restaurant at l'Heliopic

The hotel l'Héliopic Sweet & Spa has just reopened with a brand-new restaurant named l'Akashon. The interior design was done by Anna Leymergie and Lancelot Letellier. Resolutely modern, but inspired by the local industrial heritage, the restaurant is organised in three separate areas, divided by fireplaces in perforated tin, radiating light, and large stones from Savoie. Chef Julien Binet is creative but discreet and has been at l'Héliopic since it opened in 2013. He trained at 2* Albert 1^{er} before getting his own Bib Gourmand at Café de l'Arve. He prefers to work with seasonal, often regional produce that he integrates in his mountain style food. Both the setting and the innovative cuisine at l'Akashon will provide you with new sensations.

Restaurant l'Akashon,
50, place de l'Aiguille du Midi, 74400 Chamonix
04 50 54 55 56, www.heliopic.com





BOUTIQUE COLMAR CHAMONIX
176 RUE JOSEPH VALLOT +33 4 50 93 52 73
colmar.it



TERMINAL NEIGE REFUGE DU MONTENVERS : L'EXPERIENCE D'UN MYTHE

Et si vous dormiez à l'aplomb de la Mer de Glace et face aux Drus, à 1913 mètres d'altitude, dans un établissement qui a accueilli depuis sa création en 1880 le gotha romantique, aristocratique et alpinistique du siècle dernier ? C'est à cette expérience inédite et émouvante que vous convie le label Maisons et Hôtels Sibuet, reprenneur de ce site emblématique. En collaboration avec la Compagnie du Mont-Blanc, l'hôtelier a rénové avec soin le solide bâtiment en pierre, en restituant, avec le confort en plus, l'esprit d'un refuge de montagne douillet et cosy (chambres individuelles, dortoirs sous les combles, ou chambres pour six personnes). Les anciennes cheminées en bois ont été transformées en bibliothèques, les lampes de chevet troquées contre des lampes de mineur et les malles en cuir, rapportées de voyage, converties en tables de chevet... L'établissement offre en sus un restaurant et un salon authentiques et chaleureux, ouverts sur un panorama à couper le souffle.



A night at the Refuge du Montenvers – A legendary experience

Imagine spending the night right by Mer de Glace and opposite Les Drus, at 1913m elevation. The refuge was created in 1880 and many illustrious alpinists and aristocrats from centuries past have slept here. Maisons et Hôtels Sibuet have taken over the establishment and renovated it with care into a comfortable refuge (single rooms, dorms on the loft, or rooms for six), Terminal Neige. The old wooden fireplaces have been converted into bookshelves, leather trunks collected along the way are used as bedside tables. There is also a cosy restaurant and lounge, overlooking breathtaking scenery.

Le Refuge du Montenvers, 74400 Chamonix. contact@tn-refuge.com
04 50 53 87 70 montenvers.terminal-neige.com



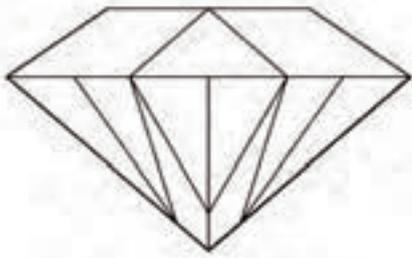
L'OURSINETTE, COURSE DE SKI-ALPINISME

Si vous ne connaissez ni la vallée des ours ni le tempérament vallorcin, vous pourrez vite y remédier grâce à l'Oursinette, course de ski-alpinisme programmée pour le 10 mars prochain. Au départ de la gare du village, cette épreuve nocturne ouverte à tous, deuxième du genre, propose aux participants (120 sont attendus) de se frotter à 740 mètres positifs pour 6,6 km, jusqu'au col des Posettes. Convivial, cet événement organisé par l'École de ski de Vallorcine en partenariat avec la Résidence & Spa Vallorcine Mont-Blanc, promet de mettre les petits plats dans les grands. Après les peaux et la redescente au village, flambeau à la main, place au pot, vaste buffet à base de fromages, charcuteries du pays et vin chaud sur fond d'ambiance musicale.

L'Oursinette, ski-alpinism race

For those who don't know Vallorcine and the temperament of the locals, the Oursinette ski alpinism race, March 10, is a good opportunity to get familiar. This night-time race open to all starts at the village train station, and the challenge for the contestants (around 120 are expected) is to reach Col des Posettes, 6.6km and 740m vertical climb away, as fast as possible. Set in a friendly atmosphere, the event is organized by the Vallorcine Ski School in partnership with Résidence & Spa Vallorcine Mont-Blanc, and it should be a lot of fun. A torch-light descent follows the race, and then drinks, cheese, cold-cut meat and mulled wine to the sound of some music.

Plus d'infos : <https://loursinette.wordpress.com/> Inscriptions en ligne : <http://www.l-chrono.com/inscriptions-loursinette/>



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

La première montre horlogère connectée...

... Made in France



NOTIFICATIONS APPLICATIONS, MESSAGES & APPELS) ANALYSE DU SOMMEIL) TRACKER D'ACTIVITÉ)




MICHEL
HERBELIN

ATELIER D'HORLOGERIE FRANÇAISE

DEPUIS 1947

#michelherbelin

michel-herbelin.com

Fusalp, l'élégance et la performance

Il y a 65 ans, une famille d'artisans tailleurs, annéciens visionnaires, décide de mettre au service de la création des vêtements de ski leur savoir-faire de couturiers et d'entrepreneurs. Ainsi naît Fusalp, contraction de « fuseau des Alpes », en référence au célèbre fuseau de ski.

L'histoire de Fusalp est intimement liée à celle du ski français. En plein âge d'or de ce dernier, c'est vers Fusalp que se tourne l'équipe de France olympique de ski à partir de 1964 pour habiller ses champions. Des sœurs Goitschel à Jean-Claude Killy, en passant par Guy Périllat et Léo Lacroix, tous les grands skieurs de cette époque courent en Fusalp.

Cet attachement traditionnel des champions à la marque se confirme encore aujourd'hui, avec le partenariat conclu avec l'équipe olympique de ski de Monaco, en prévision des Jeux olympiques d'hiver 2018.

Forte de cet héritage, Mathilde Lacoste, directrice artistique, fait s'entrechoquer la tradition et la modernité, l'innovation et le style. Son ambition : créer des collections, été comme hiver, pour la ville et la montagne, alliant technicité, fonctionnalité et élégance, les trois piliers fondateurs de l'ADN de la maison Fusalp. « Fusalp est un véritable laboratoire de recherche technique et chromatique, précise Mathilde Lacoste. Notre cellule Recherche & Développement travaille à l'étude de matières toujours plus innovantes et de haute qualité, afin de répondre et même devancer les attentes de nos clients. »

« Lorsque j'ai intégré la maison Fusalp, nous dit-elle, je me suis plongée dans son histoire, j'en ai décrypté les codes et



les savoir-faire que je twiste à chaque nouvelle collection. Je travaille à une écriture toujours plus contemporaine et des apports fonctionnels sur des sujets comme le thermique, l'imperméabilité, la légèreté. Cela peut apparaître comme une évidence, mais ils sont souvent laissés de côté au profit de l'esthétique notamment pour les vêtements urbains. Ainsi, grâce à une maîtrise parfaite de la coupe, à l'alliance de matières techniques innovantes, nous créons des collections sport-chic mixant performance et élégance, aisance et esthétisme. »

Le savoir-faire de tailleur prend ici toute sa dimension. La couture tient une place prépondérante dans l'histoire de la marque. Elle est l'élément essentiel de son identité.

« Tel un architecte, le tailleur est le maître d'œuvre de la conception, de la création et du parfait achèvement du vêtement. Il coupe, il façonne, ajuste les matières, pour aboutir à un produit fini se rapprochant le plus possible du vêtement idéal et répondant aux attentes de chacun de nos clients. Derrière tout ce travail, il y a l'humain, c'est ce qui nous permet d'être perfectibles. Fusalp, grâce à sa signature stylistique, est le vecteur d'identité d'une communauté de connaisseurs fidèles et exigeants », conclut Mathilde Lacoste.

En 2017, pour ses 65 ans, la marque s'offre une nouvelle dynamique en France comme à l'international. Une ambition qui se concrétise par l'ouverture de deux flagships, au cœur de Saint-Germain-des-Prés et à Courchevel sur plus de 200 m². ■

ANNICK GOUTAL
PARIS



Tenue de Soirée

Habillez-vous d'Audace

Parfumerie du Mont-Blanc

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



LES GRANDES GRIFFES
AVEC DES REMISES
JUSQU'À 70%
TOUTE L'ANNÉE

TOP DESIGNER BRANDS
WITH DISCOUNTS
UP TO 70% OFF
ALL YEAR ROUND

JILSANDER

LA PERLA

ARMANI
OUTLET

TRUSSARDI

GUCCI

DSQUARED2

roberto cavalli

BROOKS BROTHERS

Ermenegildo Zegna

COACH

LE PLAISIR DU SHOPPING - FABULOUS SHOPPING

Torino Outlet Village offre toute l'année les **griffes italiennes et internationales** les plus prestigieuses **avec des réductions jusqu'à 70%. 90 magasins** vous accueillent dans une ambiance détendue pour profiter d'une expérience de shopping exclusive et d'une agréable journée en famille.

Torino Outlet Village offers the most prestigious **Italian and international brands** at **discounts of up to 70%** all year round. **90 stores** in a relaxing setting; the ideal place to spend a wonderful day out with the whole family and enjoy an exclusive shopping experience.



À 15 MINUTES SEULEMENT DU CENTRE DE TURIN - JUST 15 MINUTES FROM THE CENTRE OF TURIN
2 HEURES DE CHAMONIX - 2 HOURS FROM CHAMONIX

COMMENT NOUS REJOINDRE - HOW TO REACH US

 **VIA TORINO N° 160 - SETTIMO TORINESE (TO)**
Sortie autoroutes - Exit **A5 - A4** SETTIMO TORINESE
Sortie autoroute - Exit **A55** FALCHERA - ABBADIA DI STURA

 Service de navette par car - Shuttle bus service
Mercredis - Wednesday - du-from 27/12/2017 jusqu'au-to 21/03/2018
CHAMONIX - TORINO OUTLET VILLAGE:

ARRÊTS - STOP	aller - going	retour - return
CHAMONIX - Centre	↓ 09.00	↑ 18.45
TORINO OUTLET VILLAGE	↓ 11.45	↑ 16.00

Découvrez en ligne le parcours et tous les arrêts de la navette.
Find out online all the Shuttle Bus routes.

 Service de location de voiture avec chauffeur. Pour plus d'informations, contactez le Point Info.
Limousine service. For further information, contact the Info Point.

TAXI Tarifs spéciaux de Turin-Centre, de Caselle et des gares de chemin de fer. Pour plus d'informations, contactez le Point Info.
Special prices from the Centre of Turin, Caselle and Railway Stations. For more informations contact Info Point.

SERVICES - SERVICES

- POINT INFO
- WI-FI GRATUIT
- SHOPPING DÉTAXÉ
- DISTRIBUTEUR DE BILLETTS
- SERVICE D'ASSISTANT DE SHOPPING SUR RÉSERVATION
- SHOPPING MAINS LIBRES : DÉPÔT ET RETRAIT DES ACHATS
- SALLE DE RÉUNION
- LUXURY CONCIERGE SUR RÉSERVATION
- AIRE DE JEUX ET SALLE D'ALLAITEMENT

- INFO POINT
- FREE WI-FI
- TAX FREE SHOPPING
- ATM
- PERSONAL SHOPPER SERVICE, UPON RESERVATION
- HANDS FREE SHOPPING: LEAVE YOUR BAG AND COLLECT THEM LATER
- BUSINESS LOUNGE
- LUXURY CONCIERGE UPON RESERVATION
- PLAYGROUND & NURSERY

TÉLÉCHARGEZ NOTRE APPLI - DOWNLOAD OUR APP

Organisez votre visite, avec l'**Appli Torino Outlet Village**, vous recevrez tous les renseignements sur les **nouveautés et les événements** et découvrirez en exclusivité les avantages du **VIP CLUB**.

Organize your visit using the **Torino Outlet Village App** to keep up to date on **news and events** and discover all the exclusive advantages of the **VIP CLUB**.



TORINOOUTLETVILLAGE.COM



T +39 011 19234780 info@torinooutletvillage.com



www.rentski.com

SANGLARD SPORTS

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

HD
DUVILLARD
DEPUIS 1979
MEGEVE - FRANCE


SANGLARD
CHAMONIX MONT-BLANC
Since 1924



AERONAUTICA MILITARE

Une parka pour un look décontracté, mais soigné jusque dans les moindres détails.

A parka with a casual look, but the secret is in the smallest details.

Magasin Events by Family, avenue Michel Croz

NEPA

Chaussure d'entraînement ultra légère, la Diritto est tout aussi efficace en intérieur qu'en extérieur. Sa semelle Cloud Air offre un confort et une légèreté sans pareil, et son système central de laçage BOA®, assure maintien et précision des appuis.

The Ultra-light Diritto training shoe is just as effective in or out doors. Its Cloud Air sole is comfortable and light and its BOA® central lacing system ensures firm support.

Rue du Dr Paccard

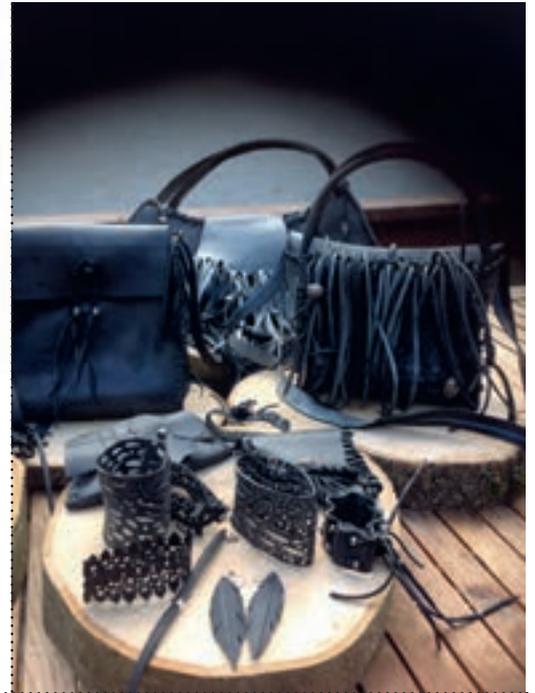


COLMAR

Cette pièce rappelle les gloires du passé et la veste développée par Colmar avec la légende du ski Zeno Colò : une veste cintrée que le champion d'Abetone avait conçue dans les années 1950 pour ne pas perdre un centième de seconde.

This piece is inspired by the glories of the past and the jacket designed by Colmar with the ski legend Zeno Colò: a streamlined jacket that the champion of Abetone designed in the 1950s so as not to lose precious seconds.

Rue Joseph Vallot



MADELEINE DE LIGNERIE

Réalisation à la main de pièces uniques, sacs, bijoux, cadeaux.

Unique pieces all made by hand, bags, jewellery, gifts.

Collectif Cham' Art Place.

Boutique L'Atelier, 97, promenade Marie-Paradis



ZIENER

Les gants Ganzenberg AS® AW possèdent une membrane Ziener Aquashield® et sont doublés en laine.

Ganzenberg AS® AW gloves have a Ziener Aquashield® membrane and are lined in wool

Nepa Store, rue du Dr Paccard



SIDAS

PU Classic Comfort - Chaussons injectés SIDAS.

Le must du confort ! L'intérieur en micro-fourrure amène douceur, chaleur et facilité de chaussage.

La nouvelle structure du collier apporte un meilleur rapport torsion/confort.

Possibilité d'insérer une solution de chauffage à l'intérieur.

The PU Classic Comfort injected SIDAS liner, the premium customisation solution for a perfect fit and optimum comfort. The new structure brings a better comfort/torsion ratio. Heating solutions can also be fitted.

Sanglard, place du Mont-Blanc



TONI SAILER

La veste Tommy est le produit de l'expérience de la marque dans l'univers du ski.

The Tommy jacket is the result of the brand's experience in the world of skiing.

Magasin Events by Family, avenue Michel Croz

SUN VALLEY

Le blouson de ski Arvon est confortable, car sa matière principale est hyper stretch, ses empiècements aspect lainage soulignent une très jolie coupe.

The Arvon ski jacket is comfortable thanks to its hyper-stretch fabric. The woolen look inserts highlight the attractive cut.

Proshop, avenue Michel Croz

ERIC BOMPARD

Une des pièces d'exception de la ligne Labo, le ras de cou écusson brodé allie le savoir-faire traditionnel de la Maison aux nouvelles techniques du travail de la maille de cachemire. Les écussons de ce modèle sont brodés de perles de verre et posés à la main selon une méthode empruntée à la haute couture.

One of the exceptional pieces of the Labo line, the embroidered crewneck combines traditional know-how with new techniques of working with cashmere knit. The shoulders of this model are embroidered by hand with glass beads using methods borrowed from haute couture.

Rue du Dr Paccard



FRED BERNARD

Né de l'action en montagne, Fred s'est tourné vers la photo d'art, il affectionne les grands formats, car une photo n'est jamais assez grande pour représenter les espaces d'altitude. Il est exposé dans le salon de thé «Pie» avenue Ravanel le Rouge et dans la Nouvelle galerie chamoniarde «Galerie-café des Aiguilles» au 129, rue des Moulins.

Fred turned to art photography, prefers large formats because a photo is never big enough to represent the magnitude of the Alps. Exhibition in the "Pie" tea room, avenue Ravanel le Rouge and in the new gallery Chamonix "Gallery-café des Aiguilles" at 129 rue des Moulins

Collectif Cham' Art Place - www.fredbernard-photo.com

FUSALP

La veste de ski Carole II est développée dans une matière extensible hautement imperméable et respirante. Des bandes smockées sur les côtés accordent une grande liberté de mouvement et affinent la silhouette.

The CAROLE II ski jacket is designed in stretchy, highly waterproof and breathable fabric. Smocked bands on the sides ensure freedom of movement and a perfect fit.

WESC Chamonix, rue du Dr Paccard

Sanglard Sports, place du Mont-Blanc



MESSIKA

Gigi Hadid a participé, en collaboration avec la maison joaillière Messika, à la création d'une ligne anniversaire baptisée Move Addiction partant de la boucle de Move et en l'ouvrant sur le côté traçant un G comme Gigi Hadid.

Gigi Hadid collaborated with the jeweler Messika in the design of an anniversary collection called Move Addiction, using the Move loop and opening it up on the side to make a G for Gigi.

Bijouterie Lucie F., rue Whimper



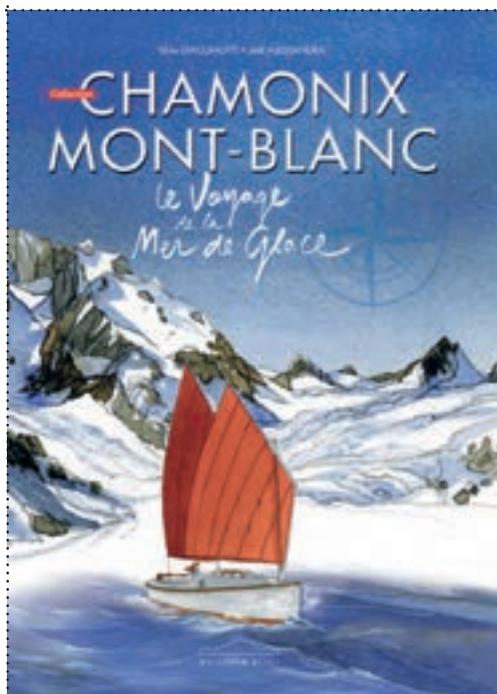
SUPERDRY

Venez découvrir l'incroyable gamme de t-shirts aux multiples couleurs.

Check out the incredible multi-coloured T Shirt range.

Rue du Dr Paccard

Rue Charles Feige, Megève



SUN VALLEY

Le blouson de ski Crested séduira par son esprit rétro.

The retro appeal of the Crested jacket

Proshop, avenue Michel Croz

ELISA GIACOMOTTI

Cette auteure de bandes dessinées s'inspire de la vallée de Chamonix pour raconter de belles histoires joliment illustrées.

This author of comic strips gets the inspiration for her beautifully illustrated stories from the Chamonix Valley.

On sale in bookshops

En vente en librairie



NEPA

Véritable référence des isolations thermiques hybrides, la Spider fait peau neuve. En seconde ou en dernière couche, elle ne vous quittera plus.

The Spider is a reference in thermal insulation, and has a new look. As the second or top layer, you will never ski without it again.

Rue du Dr Paccard



COLMAR

Réplique de la veste de ski homme qui compose la tenue officielle de l'équipe de France de ski alpin, et pensée pour les skieurs qui souhaitent dévaler les pistes avec un vêtement aux performances élevées.

Replica the official French alpine men's ski team jacket designed for skiers who want to hit the slopes with high performance clothing.

Rue Joseph Vallot



DUVILLARD

Look sportif, la veste Mallet, fonctionnelle et ultra performante, répondra aux attentes des skieurs les plus exigeants en termes de qualité.

Sporty, functional and ultra-efficient, the Mallet jacket will meet the expectations of the most demanding skiers in terms of quality.

Sanglard, place du Mont-Blanc



ALTI'BOX

Une boîte à Bons Cadeaux malinge ! Offrez un déjeuner au sommet de l'Aiguille du Midi ou sur les pistes de Chamonix parmi les 4 restaurants « Maître Restaurateur », Le 3842, La Bergerie de Planpraz, L'Adret ou La Table de Plan Joran.

A box full of great gift vouchers! Give someone a lunch at the top of the Aiguille du Midi or on the Chamonix slopes in one of the 4 "Master Restaurateur" restaurants "The 3842, La Bergerie de Planpraz, L'Adret or La Table de Plan Joran. Sent by mail or email

www.chamonix-tickets.com
Envoi rapide par courrier ou email



NORRØNA

Affichant ouvertement sa volonté de changer totalement la donne pour une nouvelle génération de skieurs, le pantalon en Gore-Tex Pro Lofoten a été réalisé sans faire le moindre compromis.

Gore-Tex Pro Lofoten pants are a game changer for a new generation of skiers; no compromises have been made in their design.

Avenue Ravelle
le Rouge



TECNICA

La Mach 1 110 MV est une chaussure performante qui vous offre un volume confortable pour un flex de 110. Le chausson, la coque et la semelle sont conçus avec la technologie C.A.S (Custom Adaptive Shape), pour de nombreuses possibilités de personnalisation et un confort optimal.

The Mach 1 110 MV is a performance boot that offers comfort and a flex of 110. The liner, shell and sole are designed with C.A.S (Custom Adaptive Shape) technology offering a range of possibilities for custom fit and optimum comfort.



SALOMON

Les freeriders qui cherchent à faire le plein de sensations dans la poudreuse apprécieront la veste QST GUARD 3L pour homme. Avec ses trois couches, vous resterez au chaud, au sec et à l'abri du vent. Et grâce à sa matière aspect toile au style urbain, vous pouvez passer directement des pistes au pub.

Powder loving Freeriders will love the QST GUARD 3L Men's Jacket. Its three layers will keep you warm, dry and protected from the wind. And thanks to its urban canvas-look style, you can go straight from the slopes to the pub.

Rue du Dr Paccard



ARPIN

La parka femme Asphalt est en toile stretch pour plus de légèreté et d'aisance, avec une bonne isolation sur les parties sensibles au froid. Aussi bien à la ville qu'en montagne.
The Asphalt women's parka is made of stretch canvas for a lightweight, comfortable jacket with good insulation on cold-sensitive areas. It will look good in town or out on the slopes.

Sanglard, place du Mont-Blanc

CHAMONIX FACTORY

Une vallée, un massif, sources infinies d'inspiration. Un savoir-faire mêlant les univers du bois et du métal. Une conception épurée en harmonie avec l'habitat montagnard et urbain.
A valley, a massif, both infinite sources of inspiration. Know-how combining the world of wood and metal. Refined, harmonious design.

Collectif Cham' Art Place
www.chamonix-factory.com



FUSALP

La veste de ski CARLO est issue d'un tissu technique imperméable et respirant. L'isolant thermique garantit un apport de chaleur constant. La coupe ajustée est confortable grâce aux empiècements en matière softshell extensibles.

The CARLO ski jacket is made from technical waterproof and breathable fabric. Thermal insulation ensures minimum heat loss and the stretchy softshell inserts guarantee a comfortable, slim fit.

WESC Chamonix, rue du Dr Paccard
Sanglard Sports, place du Mont-Blanc



DEGRÉ 7

La veste de ski Geod protège parfaitement du froid et des intempéries. Elle arbore un look sobre et élégant pour les skieuses souhaitant rester tendance sur les pistes.

The Geod ski jacket provides protection from the cold and snow. It is an elegant look for skiers who don't want to leave fashion behind when out on the slopes.

Sanglard, place du Mont-Blanc



DUVILLARD

Une ligne sportive et une protection optimisée, la veste Fuji, parfaite pour les skieuses actives.

A sporty cut and great protection, the Fuji jacket is perfect for active skiers.

Sanglard, place du Mont-Blanc



MICHEL HERBELIN

5eme Avenue : Une collection raffinée pour accompagner avec élégance un look urbain et chic.

5eme Avenue: A refined jewelry collection that will gracefully accompany any look.

Bijouterie SV Carat, rue Joseph Vallot



SIDAS

One3 Set : les semelles chauffantes SIDAS. Pack tout en un avec 2 batteries et une paire de semelles chauffantes. Jusqu'à 6 heures de chauffe d'une chaleur adéquate, douce et constante. Les semelles sont pré-moulées en 3D pour un soutien et un amorti du pied optimum.

Pack including a battery and a pair of heated insoles. 6 hours of gentle and constant heat. The insoles are 3D moulded to provide exceptional support and cushioning for the foot.

Sanglard, place du Mont-Blanc



DEGRÉ 7

Les vestes Fizzy et Kid Fille ont été conçues pour accompagner les petits skieurs dans la découverte des activités sur neige. Protection efficace contre le froid et l'humidité.

The Fizzy and Kid Girl jackets have been designed to provide effective protection against cold and snow for little skiers.

Sanglard, place du Mont-Blanc

DEGRÉ 7

La Touring est une veste multi-usage, hautement fonctionnelle, au style résolument sportif et contemporain, qui intègre les technologies les plus performantes afin de défier les intempéries.

The Touring is a highly functional multi-purpose jacket with a decidedly sporty and contemporary style, incorporating the latest technology to beat the weather.

Sanglard, place du Mont-Blanc



ADIDAS

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

Sport without concession. Extra-light multisport sunglasses : personalized fit, Ventilated removable foam, Additional lenses, Head strap, Corrective lens available. Frame from Austria, Lenses from France, 3 years warranty.

Lafage Optique, rue du Dr Paccard



ROSSIGNOL

La veste Major Jacket best-seller de la collection Sport-Chic est un condensé de performance, de technicité et de style.

The best-selling Major Jacket from the Sport-Chic collection is a combination of performance, technology and style.

Pro shop, rue du Dr Paccard

Sanglard, place du Mont-Blanc

SALOMON

Idéale pour les skieurs confirmés adeptes de la randonnée aventure, la S/LAB X-ALP libère la cheville grâce à son collier rotatif 3D, dont la construction carbone, à la fois légère et solide, vous aide à exploiter tout votre potentiel.

Ideal for experienced ski mountaineers, the S / LAB X-ALP allows free movement of the ankle with its 3D rotary collar. Its lightweight, yet solid carbon construction will help you harness your full potential.

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



NORRØNA

La veste en Gore-Tex Pro Iofoten offre aux freeriders de haute montagne toute la protection qu'ils attendent dans les conditions ultimes qu'ils affrontent.

The Gore-Tex Pro Iofoten jacket gives freeriders all the protection they need in the harsh mountain conditions they face.

Avenue Ravel le Rouge



LES CURIOSITÉS DE FRANCIS

Les œuvres de Francis Berille déclinées sous forme de linge de maison feront entrer l'art dans votre foyer.

Francis Berille's household linens are works of art for your home.

Les Curiosités de Francis - Collectif-Cham' Art Place.

En vente chez Fresh Air, 135 rue des Moulins.

www.lescurositesdefrancis.com



Le Domaine de Cigalus est issu de la volonté de créer un monde à part dans la viticulture. Acquis en 1995 par Gérard Bertrand, il est désormais entièrement cultivé en Biodynamie.

The Domaine de Cigalus was acquired in 1995 by Gérard Bertrand, the vineyard is now fully Biodynamic.

Cave Vin sur Vin, rue Vallot



PARAJUMPERS

Le bomber Gobi pour homme en nylon oxford avec une capuche bordée de vraie fourrure amovible et une doublure amovible rembourrée en duvet est un intemporel de la marque.

The oxford nylon Gobi hooded men's bomber jacket with detachable fur collar and down filled lining is a timeless piece from the brand.

Magasin Events by Family, avenue Michel Croz



PARAJUMPERS

Le bomber Gobi Lapin pour femme offre tout le confort d'un vêtement technique et chaud. Ses multiples poches lui donnent un look unique.

The Gobi Lapin bomber jacket for women offers all the comfort and warmth of a technical jacket. Its many pockets give it a unique look.

Magasin Events by Family, avenue Michel Croz



FABIANA FILIPPI

Vous adorerez les pantalons fluides en velours à la coupe jogging avec une partie en cachemire en bas.

You'll love the flowing velvet tracksuit style trousers with cashmere inserts at the bottom.

Magasin Events by Family, avenue Michel Croz



MESSIKA

La bague My Twin Toi et Moi, modernise l'intemporel Toi et Moi, la maison Messika joue le mariage inattendu de deux tailles de diamants différentes en opposition.

The ring My Twin Toi et Moi, is a modern version of the Toi et Moi, Messika has designed a stunning ring combining two different sized diamonds.

Bijouterie Lucie F., rue Whimper



PAYOT

Le suprême jeunesse jour agit sur les signes du vieillissement pour lisser et atténuer l'apparence des rides, resculpter l'ovale du visage, atténuer les tâches tout en redonnant éclat et confort.

The "suprême jeunesse jour" cream acts on signs of aging to reshape, smooth and soften wrinkles, even out pigment and restore radiance.

Spa Serenity, Park Hôtel Suisse, Allée du Majestique



SUPERDRY

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

This sweatshirt has become a timeless part of the collection that can be worn in all seasons.

Rue du Dr Paccard

Rue Charles Feige, Megève



SCHMITTGALL

En accord avec les nouvelles tendances, la maison propose des collections riches et variées afin de répondre aux désirs de la femme tout au long de sa vie.

With an eye new trends, the House of Schmittgall offers a rich and varied collection that appeals to women of all ages.

Bijouterie SV Carat, rue Joseph Vallot



PARFUMERIE DU MONT BLANC

Créé par la Parfumerie du Mont Blanc avec l'expérience des parfumeurs de Grasse, cette Eau des Glaciers sera un cadeau original à offrir ou à s'offrir.

Created by the Mont Blanc perfumery, with the collaboration of the perfumeries in Grasse, Eau des Glacier is an original gift to give or receive.

Parfumerie du Mont-Blanc, zone piétonne

FREE MOVE, FREE MIND



**OUTDOORS - TREKKING - FASHION
CHAMONIX EXCLUSIVITY**

NEPA Store
206, rue du Dr PACCARD 74400 Chamonix Mont-Blanc



BILLECART SALMON

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

The manufacturing secrets and the winemaking method of this vintage have been passed down for 7 generations and date back to the origins of the vineyard.

Refuge Payot, zone piétonne

INTERIOR CHAMONIX

Anne Riquier est une décoratrice d'intérieur, elle vous accompagnera dans vos aménagements ou vos rénovations.

Anne Riquier is an interior decorator; she will advise you about all your designs and renovations.

Collectif Cham' Art Place
interiorchamonix@gmail.com



ACQUA DI PARMA

Colonia Pura capture la joie, le raffinement et la chaleur de l'art de vivre italien. Colonia Pura rayonne par sa masculinité sensuelle, mêlée d'une énergie fraîche...

Colonia Pura captures the joy, refinement and warmth of the Italian way of life. Colonia Pura is sensual masculinity mixed with crisp energy...

Parfumerie du Mont-Blanc, zone piétonne



BLACK CROW

Destiné à la montée, ce ski aérien sécurise et exalte la descente des adeptes de la vie très légère. L'association rocker léger et talon plat lui assure un grand confort d'utilisation en neige souple et une conduite précise en terrain accidenté.

These skis are designed specifically for ski touring, using material innovation to save weight without compromising on downhill performance. The combination of a lightweight rocker and flat tail makes them easy to manoeuvre in soft snow and precise in rough terrain.

Ravel & Co, Avenue du Mont-Blanc and at the foot of the Flégère cable car.

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



ROSSIGNOL-JC DE CASTELBAJAC

La Kaissy Down Jacket est une doudoune chic et originale avec son mélange de matières, ses dessins en sequins et imprimés au dos et son tissu glossy. Isolation en Duvet du Faubourg pour un confort incomparable.

The Kaissy Down Jacket is chic and original made with a mix of materials, sequined and printed patterns on the back and glossy fabric, filled with with Faubourg Duvet for incomparable comfort.

Pro shop, rue du Dr Paccard
Sanglard, place du Mont-Blanc



FABIANA FILIPPI

En toutes saisons vous aimerez porter ce cardigan à la ligne allongée, pour lequel les finitions sont réalisées à la main.

You will enjoy wearing this long cardigan with hand made finishes, in any season

Magasin Events by Family, avenue Michel Croz



FRED

Un vent nouveau souffle sur la collection Force 10. Le bracelet se décline dans une nouvelle taille personnalisable.

New zest in the latest Force 10 collection. The bracelet can be customised for size.

Bijouterie Lucie F., rue Whimper

Soft Is The New Strong

ERIC BOMPARD

CACHEMIRE PARIS





Rancho

la web-série qui cartonne !



Quel athlète peut se targuer d'avoir pris le départ d'une Coupe du monde dans trois disciplines radicalement différentes ? Ski de géant, biathlon, slalom, ski de fond ou même skeleton, Enak Gavaggio, alias Rancho, a tout testé. Maniant l'humour, l'art du scénario et la spontanéité, l'ancien skieur professionnel célèbre la diversité du ski dans sa web-série à succès. Rencontre avec Rancho !



Enak le freerider s'est pris au jeu du biathlon lors du tournage d'un épisode de sa web-série.

Freerider Enak gets caught up in the biathlon while making a video for his web series.

Éperons, moustache au vent et vieille guimbarde, Rancho semblerait presque sorti d'un western. Ce personnage farfelu et attachant est l'alter ego d'Enak Gavaggio, skieur professionnel, dont il accentue les traits et révèle la fantaisie. L'homme ne se prend pas au sérieux et pourtant, sa web-série fait un tabac auprès de tous les passionnés de ski, quel que soit leur âge ou leur discipline de prédilection. À chaque épisode, Rancho embarque le spectateur, totalement captivé, à la découverte d'une pratique de la glisse : on souffre avec lui dans les longueurs de ski de fond de la Coupe du monde de biathlon en Suède, on tremble à ses côtés sur le mur verglacé de la Coupe du monde de géant à Val d'Isère. Le ton est décalé, parfois déjanté, mais toujours juste. Seul un skieur émérite comme Enak Gavaggio pouvait tester l'ensemble de ces sports en conditions réelles et surtout lors des plus grands événements. Malgré son expérience de la glisse, Enak a été au bout de lui-même. À chaque fois.

PARCOURS EXPRESS

Né en Haute-Savoie, à Ambilly, Enak suit le parcours classique du petit montagnard, consacrant ses week-ends au ski, sans pour autant rentrer totalement dans le moule du ski club. « À l'époque, les coaches étaient assez fermés, nous n'avions pas le droit de pratiquer autre chose que du ski alpin. Je faisais alors du snowboard en cachette avec les copains, et je lorgnais sur le ski de bosses. J'avais

les cheveux longs, un look particulier, bref j'étais hors cadre et on avait du mal à me prendre au sérieux. Pourtant, à 15 ans, j'étais déjà un acharné de boulot. Je ne suis pas doué, je suis besogneux... et avide de découvertes ! »

À 20 ans, il s'inscrit à sa première compétition de ski cross et c'est la révélation : bagarre, vitesse, adrénaline, voilà qui colle bien à son esprit rock. Mais là encore, on ne peut s'empêcher de lui plaquer une étiquette : celle de l'ancien skieur alpin cherchant une reconversion. « J'ai toujours eu horreur que l'on mette les gens dans des cases. Je n'ai jamais compris ces barrières dressées entre les différents univers du ski, qui sont pourtant très proches : au final, nous sommes tous des skieurs ! Heureusement, les choses évoluent peu à peu. »

Alors, en toute logique, après plusieurs années de ski cross et de freeride, quand Enak Gavaggio et Rossignol envisagent la création d'une web-série, l'idée de présenter le ski dans toute sa largeur s'impose immédiatement. Décloisonner, éviter le sectarisme, favoriser l'échange entre les pratiquants, voilà qui semble séduire les différents partenaires. Avec son image rock, son humour et son palmarès, Enak s'impose comme l'un des rares à pouvoir relever ce défi.

DANS LA PEAU DE RANCHO

Reste à trouver le personnage. Enak réunit alors autour de lui Dino Raffault, réalisateur, et Thibault Gachet, caméraman, monteur. Ils imaginent une

Avec son humour truculent, Rancho tire un trait d'union entre les différentes disciplines du ski.

sorte de cow-boy vintage, avec des lunettes de glacier, un bonnet péruvien, des éperons, et des moustaches aiguilles. Et cherchent un véhicule qui parachèverait son « déguisement ». Ils tombent alors sur la Rancho de Matra Simca, le premier crossover, sorti en 1977. « Cette voiture collait tout à fait à ce que l'on cherchait ! Nous avons tout de suite su que ce serait également le nom du personnage et de la web-série. »

La fine équipe dégote une vieille Rancho, la retape et affine son projet pendant près d'un an avant d'être prête à tourner le premier épisode, celui de la Transjurassienne. « Aller à l'opposé de notre univers de prédilection (le ski freeride) en participant à un événement de ski de fond très réputé était un gros challenge ! Je me disais : "Ça passe ou ça casse !" Mais nous étions aussi persuadés que c'était idéal pour jouer d'entrée de jeu la carte de la diversité des pratiques. Et ce premier épisode a cartonné ! »

Même si Enak a déjà pratiqué un peu de ski de fond, la Transjurassienne est d'un autre niveau. Cette course mythique de près de 60 kilomètres lui a offert une immersion totale dans cet univers, et Enak n'a rien caché de ses efforts ni de son épuisement. Il livre ainsi une image fidèle de l'événement et de la pratique, relevée de quelques traits d'humour bien sentis.

ÉPISODES EN CASCADE

Quelques mois plus tard, il récidive, cette fois dans un environnement plus proche du sien, en prenant le départ des Championnats de France de descente, puis de la Coupe du monde féminine de slalom à Zagreb. Et pourtant, là encore, Rancho redécouvre le ski sous un jour nouveau. « Cela faisait quand même un paquet d'années que je n'avais pas pris le départ d'une compétition de ski alpin. Je me suis mis la pression, d'autant que je n'étais pas vraiment entraîné ! »

Pour chaque épisode, Enak ne passe que quelques jours sur place, ce qui l'oblige à assimiler des techniques en un temps record. Le saut à ski, puis le skeleton, quelques mois plus tard, font partie de ses expériences les plus marquantes. Totalement novice, il bénéficie d'une formation ultra-condensée avant de se frotter au défi qu'il s'est lancé. « Pour le saut à ski, j'ai travaillé un peu avec Fabrice Guy (champion olympique >>>



▶ LES NOUVEAUX ÉPISODES

Pour cette nouvelle saison, Rancho est retourné à son premier amour, le freeride, pour explorer sa facette la plus extrême : la pente raide. Accompagné de Vivian Bruchez, expert en la matière, il a signé une première, à Chamonix, dans un itinéraire ultra exposé, avec 55° de pente tout du long. « *Nous avons vécu une véritable aventure, le genre de moments où tu te sens tout petit face à la nature. Vivian, pourtant habitué de ce genre de runs, avait lui aussi la pression, car le lieu était vraiment vertigineux et ce n'est pas simple de gérer un tournage dans ces conditions extrêmes.* »

L'adrénaline est incontestablement le fil rouge de cette nouvelle saison puisque le second épisode est consacré au KL, avec comme coaches les meilleurs Français. Une fois de plus, Rancho n'a eu que quelques jours pour se préparer et relever le challenge : passer la barre des 200 km/h... L'a-t-il remporté ? Une chose est sûre : « *Je suis allé plus vite sur des skis que je ne suis jamais allé en bagnole !* »

THE NEW EPISODES

For this new season, Rancho has returned to his first love: freeride skiing. He explores the most extreme aspect, which is steep skiing. Along with expert Vivian Bruchez, they opened a new run in Chamonix in a very exposed area and with a 55° gradient all along. "It was a true adventure and I felt so small in the middle of nature. Vivian is used to this type of run, but was still nervous as the location is truly dizzying and it's difficult to get good footage in extreme conditions like that." Adrenalin seems to be the motivator in this new season, because the second episode is about speed skiing, where the best French speed skiers coach Rancho. The goal was to go faster than 200 km/h with only a few days' training. So, did he do it? One thing is for sure: "I went faster on skis than I've ever done in a car!"

www.ranchowebshow.com



»»» *de combiné nordique en 1992) puis j'ai fait dix sauts sur le tremplin de 20 mètres, avant de grimper en haut du 90 mètres ! Au départ, je n'en menais pas large. Quand on lâche la barre, on ne peut plus freiner, il faut accepter la vitesse et se concentrer sur le saut qui arrive. Effrayant.* »

En skeleton aussi, Enak avoue avoir eu très peur. Le skeleton se pratique sur une piste de bobsleigh : le skeloneur se place sur son engin à plat ventre, la tête devant. « *Je ne suis pas un pilote, même en voiture je roule doucement ! Alors, me jeter à 120 à l'heure sur une piste de glace la tête en avant a été pour moi un gros challenge. Une fois de plus, mon apprentissage a été accéléré : j'ai pris le départ du sommet de la piste après seulement cinq passages effectués depuis des départs un peu moins rapides, ceux empruntés par les juniors et les femmes.* »

DÉFIS SPORTIFS

L'hiver dernier, Enak s'est attaqué à deux événements phares de la saison d'hiver : la Pierra Menta, course légendaire de ski d'alpinisme et le Critérium de la Première neige de Val d'Isère, Coupe du monde de géant.

La Pierra Menta, avec près de 10000 mètres de dénivelée positive, est disputée par les meilleurs skieurs de randonnée du monde. Aux côtés de Caroline Freslon, une figure du ski d'alpinisme, Rancho a enchaîné les montées harassantes sans coup férir, ou presque. « *Cette année-là, j'avais dû faire deux ou trois sorties en ski de rando. Autant dire, rien du tout. Or, l'organisation impose des barrières horaires sur chaque étape : si on est trop lents, on ne peut pas continuer. J'étais donc en sprint total tout le long, et vidé à l'arrivée ! Mais cela a été une belle expérience, car l'atmosphère de la Pierra Menta est très particulière.* »

Au fil des saisons, Enak devient toujours plus percutant, juste et drôle, héros de scènes truculentes qui sont sa marque de fabrique. Avec habileté, il jette des ponts entre ces disciplines qui se côtoyaient sans se mélanger, incite au partage d'expérience et à la découverte. Rancho est un hymne à la diversité du ski, à sa convivialité et à son esprit sportif. Il lui reste encore de nombreuses disciplines à tester et à nous faire vivre de l'intérieur, de quoi nous régaler pendant quelques années encore... ■

Texte : Lucy Paltz | Photos : Florent Geninatti



*obsessive sense
of*
SERVICE

— since 1924 —



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



Rancho

the must-see web show!

How many athletes can pride themselves on having taken part in a World Cup in at least three totally different events? Giant slalom, biathlon, cross-country skiing and even skeleton – Enak Gavaggio aka Rancho has tested all of them in his popular web show. Meet Rancho!

With his spurs, impressive moustache and vintage truck, Rancho might look like a bit of a cowboy. This fun and eccentric character is the alter ego of professional skier Enak Gavaggio, who is very laid back about the whole setup, even if the web show is a huge success with the whole skiing community. In each episode, Rancho takes the captivated viewer along to discover a new snow sport: he suffers long laps of cross-country skiing at the biathlon world cup in Sweden, trembles at the top of the iced-over slopes of the giant slalom world cup in Val d'Isère. The show is filmed in a fun style, but with a serious approach to the sporting

events. Only an experienced skier like Enak Gavaggio would be able to test all these sports in live conditions during big events, and even he has to push his own limits.

CAREER OVERVIEW

Born in Haute-Savoie, Enak was like most other mountain kids, skiing at weekends and with the local ski racing club, but his personality didn't quite fit in. "In those days, the coaches were quite narrow-minded. I had to sneak off to go snowboarding with my mates, and I often hung out in the mogul field. I had long hair and an unusual look so they didn't really take me seriously. But at the age of 15, I was actually really dedicated and loved working hard."

At the age of 20, he registered for his first ski-cross race and a new world opened up: he loved the physical contact, speed and adrenalin. But now people were seeing him as the alpine skier who was trying to do something different. "I hate it when you try to stick a label on people. I've never understood these barriers between different skiing disciplines – we're all skiers, right? Fortunately, things are finally changing."

With all of this in mind, it seems logical that when Enak Gavaggio and Rossignol first thought of creating a web show, the idea of testing all sorts of skiing styles and disciplines was brought up straight away. Breaking barriers and getting

different types of skiers to mix was ideal. Thanks to his rock star image, sense of humour and background, Enak was the perfect fit for the role.

BEING RANCHO

All they needed was a character. Enak met with director Dino Raffault and cameraman Thibault Gachet. They brainstormed a type of vintage cowboy with polar sunglasses, a woolly hat, spurs and a large moustache. Looking for suitable transportation for him, they came across the Rancho by Matra Simca from 1977. "This car was exactly what we were looking for! We knew right away that it would also be the name of our character and the web show." They managed to get their hands on an old Rancho, did it up and fine-tuned the project before filming the first episode around one year later, at the TransJurassienne cross-country race. "Choosing the opposite of our usual freeride environment and doing such a big cross-country event was a challenge! It would make it or break it. But we also thought it was ideal for breaking down the first barriers, and it was a great success!"

Even though Enak had done a little bit of cross-country skiing, the TransJurassienne race was at a whole new level. The 60km race gave him full insight of the cross-country world, and Enak didn't try to hide the effort he had to make, or how exhausted he was. This actually helped to show

the event in its true form, spiced up with a good sense of humour.

THE STUNTMAN EPISODES

A few months later, he was back with a new episode, participating in the French downhill championships, and then the female slalom world cup in Zagreb. And even though this was more similar to what he'd done as a kid, he discovered new things. "It had been so many years since I did an alpine ski race, that I really felt the pressure. I also hadn't really trained at all!" Enak spends just a few days on site for each episode, so he has to learn all the techniques in record time. Ski jumping and skeleton, a few months later, have been two of the biggest challenges so far. A complete beginner in both, he had to get ultra-intensive training before going for the challenge. "For the ski jump, I worked a bit with Fabrice Guy, Olympic champion in 1992, and then did only ten jumps from 20 metres before going up to 90 metres! At the start, I was really nervous. When you let go of the railings, you can't slow down, you just have to accept the speed and concentrate on the jump that's coming. Terrifying." For the skeleton too, Enak admits he was very scared. Skeleton is performed on a bob-sleigh run, with the athlete lying flat on their stomach, facing downhill. "I'm not even a fast driver, so setting off on an ice toboggan at a speed of 120km/h was a huge challenge for me. And again, my learning curve had to be super-fast: I went from the top of the run after five trial runs from the junior and women's departure points that are lower down."

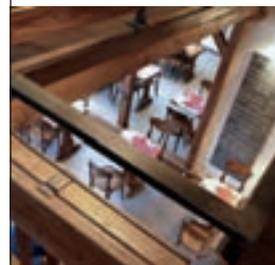
SPORT CHALLENGES

Last winter, Enak entered two hugely renowned winter events: the Pierra Menta, a mythical mountaineering race, and the Criterium Premiere Neige in Val d'Isère, a giant slalom world cup race. The Pierra Menta includes a positive climb of nearly 10 000m and the best mountaineering skiers in the world enter. In a team with Caroline Freslon, an experienced mountaineer skier, Rancho climbed those hills without hesitation. "My only worry was that I had hardly done any mountaineering skiing that year, and at the end of each leg, the organisers stop those who are too slow. I was virtually sprinting the whole way, and totally drained at the end. But it was a great experience, because the Pierra Menta has such a unique atmosphere."

Over the seasons, Enak has become absolutely spot on in his role as Rancho, and some classic scenes have been produced. He is building bridges between the different ski worlds, encouraging people to mix with each other and discover new things. Rancho is an ode to the whole spirit of skiing. There are still many different styles and disciplines to test and showcase from the inside, so Rancho could keep us entertained for many more years. ■



Situé en plein cœur de la station de chamonix, Francine et Sébastien ont le plaisir de vous accueillir dans un cadre très chaleureux et cosy. Une cuisine raffinée et soignée avec des produits frais et locaux pour un moment de convivialité.



Commandez dès maintenant

le Foie Gras de Canard
« Maison »
et le Saumon Fumé
(Label rouge Ecosse)



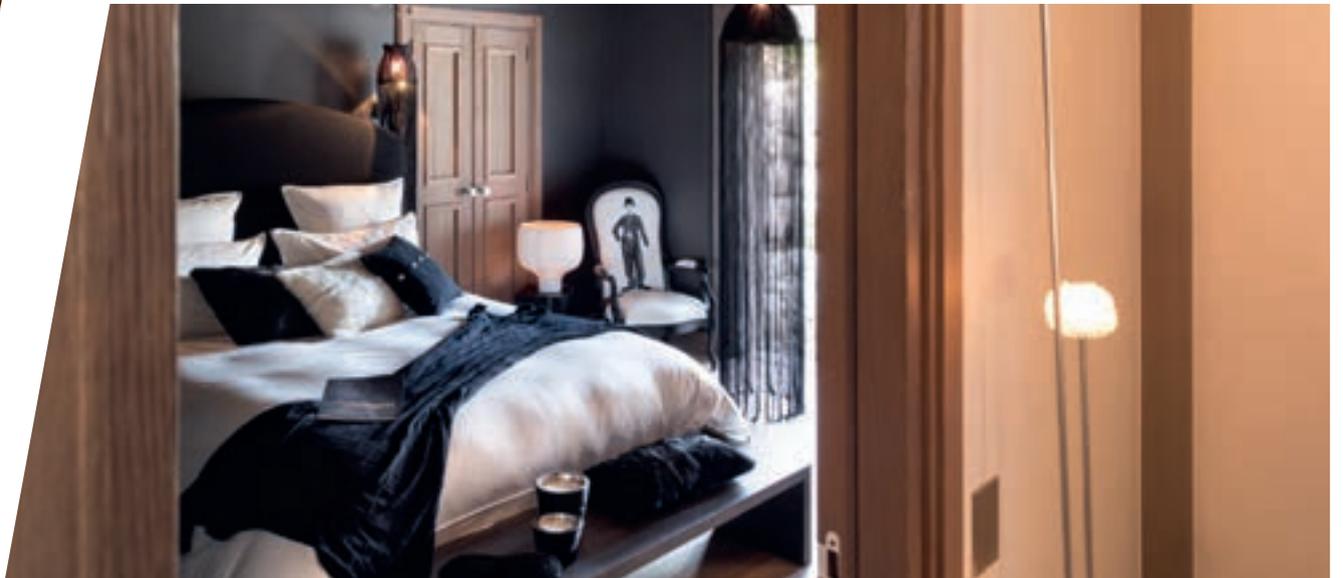
RESTAURANT BEURRE NOISETTE

11 rue Whympier • 74400 Chamonix

☎ 04 50 53 33 25

beurrenoisettechamonix.com





Chalet
DUNOYER by AXE&D

WWW.AXE-D.COM
04.50.22.68.00

GRUPE
DUNOYER

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

WWW.GROUPE-DUNOYER.COM
04.50.22.00.77

55 Rue Espace 55, Parc du Calvi / 74330 Poisy - Annecy

Shooting

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.



NEPA
Rue du Dr Paccard

Photos : Pascal Simonin | www.pascalsimonin.com
Décors : Carré Blanc



FUSALP

WESC Chamonix,
rue du Dr Paccard
Sanglard Sports, place
du Mont-Blanc



DUVILLARD
Sanglard,
place du Mont-Blanc

SALOMON
Rue du Dr Paccard





BOMPARD
Rue du Dr Paccard

Clémentine Gobert.

www.degré7.com



VÊTEMENTS DE SKI
CHAMONIX

PLAISIR
SPORTIVITÉ
FONCTIONNALITÉ
LIBERTÉ
AVENTURE

Magma.

17-1656 TPX

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

ROSSIGNOL

Pro shop,
rue du Dr Paccard
Sanglard,
place du Mont-Blanc





EVENTS

By Family

100-102, AVENUE MICHEL CROZ

CHAMONIX

TÉL. 04 50 55 99 94
WWW.EVENTS-FAMILY.COM

PARAJUMPERS
www.parajumpers.it



SUN VALLEY
Proshop,
avenue Michel Croz



FEEL / FREE

BLIZZARD
QUATTRO

FREE TO MAKE YOUR MARK

COLLECTION BLIZZARD QUATTRO 2017-2018

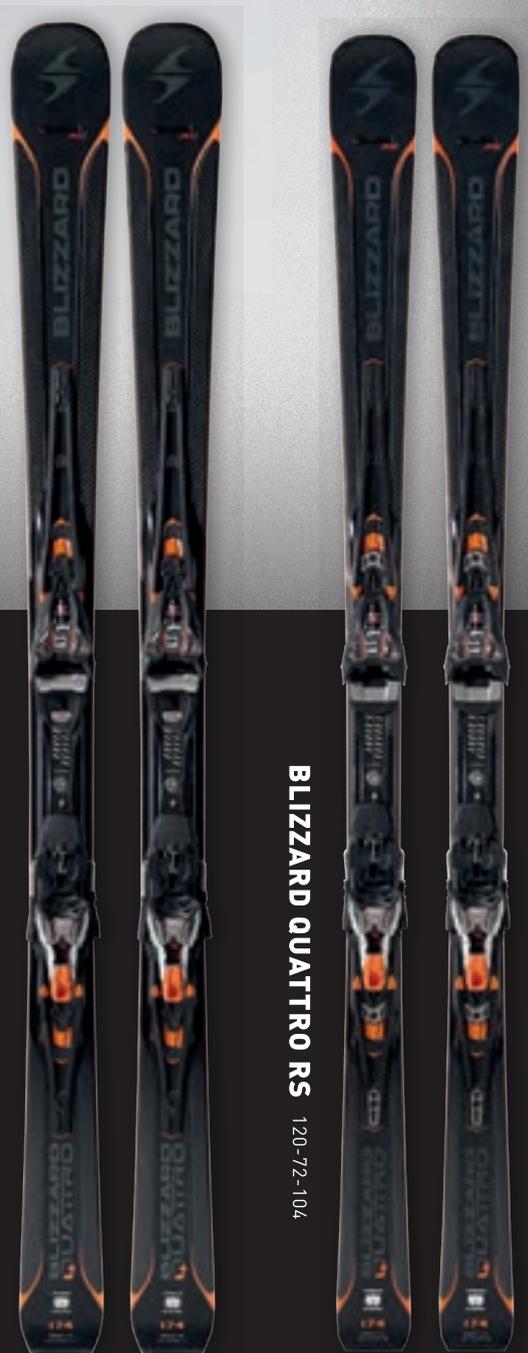
Blizzard Quattro est une collection de skis hautes performances, conçus avec nos technologies de pointes. Un accord parfait entre **stabilité**, **précision**, **agilité** et **contrôle** pour une expérience unique.

BLIZZARDSPORTS.COM

 **BLIZZARD**

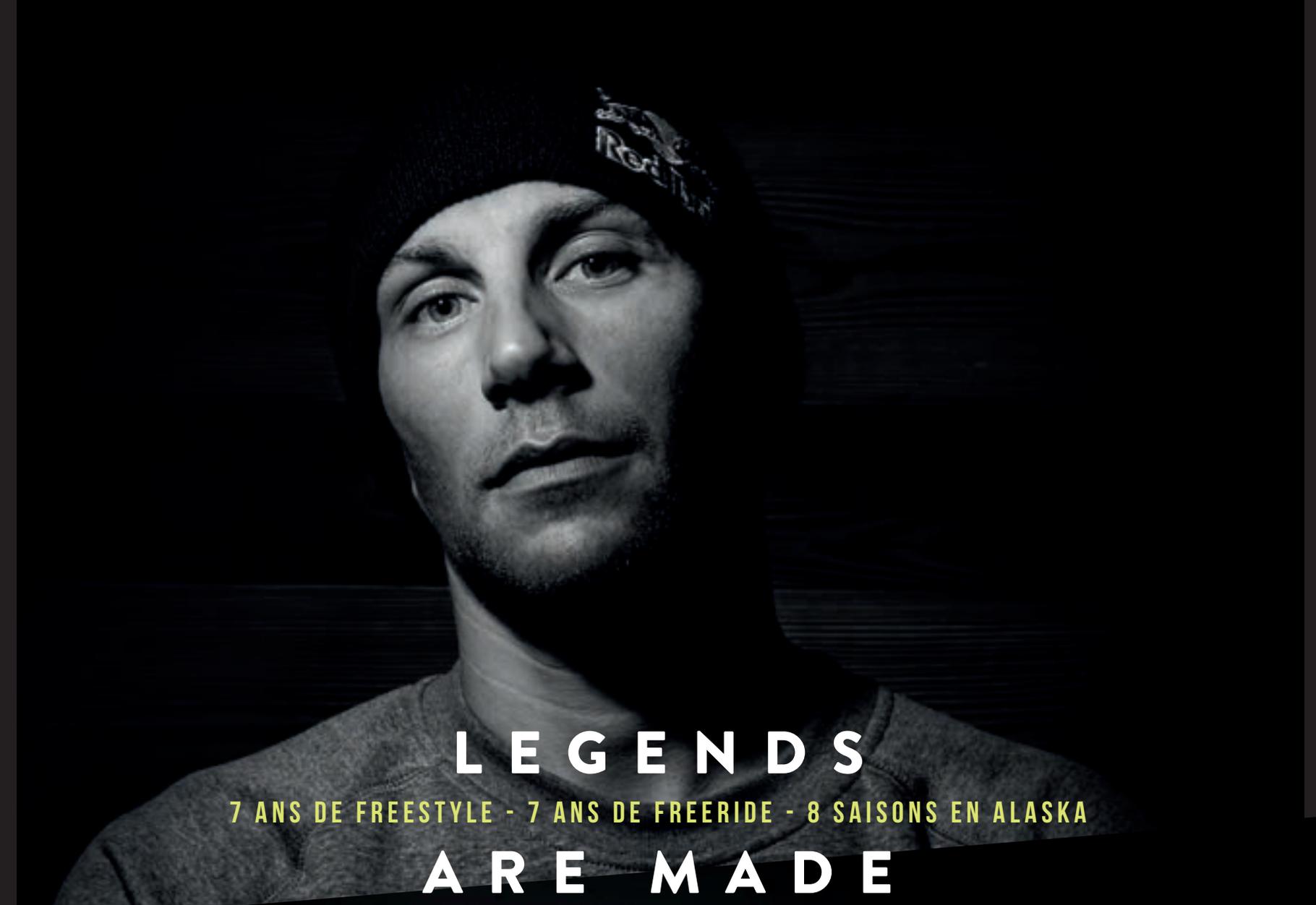
BLIZZARD QUATTRO RX 129-84-113

BLIZZARD QUATTRO RS 120-72-104



SUPERDRY
Rue du Dr Paccard





LEGENDS

7 ANS DE FREESTYLE - 7 ANS DE FREERIDE - 8 SAISONS EN ALASKA

ARE MADE

2 TALONS FRACTURÉS - 2 MOIS EN FAUTEUIL

NOT BORN

1 COMEBACK



Permin

LEGEND
LE NOUVEAU SKI
TOUT TERRAIN

* ON NE NAÎT PAS LÉGENDE, ON LE DEVIENT.
RIDER : RICHARD PERMIN



DYNASTAR
WE LIVE SKIING, JOIN US



COLMAR
Rue Joseph Vallot

TECNICA
Rue Joseph Vallot

EVENTS

By Family

PRÊT-À-PORTER
HOMME - FEMME

POUR LA FEMME

AERONAUTICA MILITARE
FABIANA FILIPPI
JACOB COHEN
JAN MAYEN
GANT - MASON'S
PARAJUMPERS
TOMMY HILFIGER
MÉTÉO BY YVES SALOMON

POUR L'HOMME

AERONAUTICA MILITARE
JACOB COHEN
JAN MAYEN
GANT - MASON'S
POLO RALPH LAUREN
PARAJUMPERS
TOMMY HILFIGER

CHAUSSURES

SANTONI - MOU
PREMIATA - UGG

CHAUSSURES

TONI SAILER



100 / 102 Avenue Michel Croz - **CHAMONIX MONT -BLANC**

04.50.55.99.94

www.events-family.com

ALTUS Mode



SERENGETI
VUARNET
OAKLEY
ELECTRIC
SMITH
KIKIES

Lafarge Optique
Rue du Dr Paccard





5th generation game changer



En 2004, nous lançons notre première collection lofoten, introduisant ainsi une nouvelle direction radicale pour le ski freeride. Cet hiver, nous sommes fiers de présenter la cinquième génération des produits lofoten, le résultat de 15 ans de développement.

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



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

ziener

GLOVES | SKIWEAR | BIKEWEAR

GOFRIEDER AS® AW LOBSTER

Lobster moderne,
sportif et imperméable

869 grey iron tec
Prix conseillé 79,99 €

AQUASHIELD®



GUARD GTX® + Gore grip PR

Gant très sportif, imper-
méable & fonction tactile

15 graphit
Prix conseillé 149,99 €



Large sélection de produits **ZIENER** dans le **NEPA Store** Chamonix!
206 Rue du Dr Paccard | 74400 Chamonix Mont-Blanc

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.



Dans cette immensité
ouatée et crevassée,
le skieur se fait tout
petit, un point qui
dessine une virgule.
La fusée suisse trace
sa ligne, quasi droite.
Jérémié Heitz, les
virages, visiblement,
c'est pas son truc !
*In the softly rippled
vastness of white,
the skier is but a tiny
speck, leaving near
straight tracks. It seems
that Jérémié Heitz is
not into turns!*

La liste met en scène le skieur le plus rapide du moment, le Suisse Jérémié Heitz. Il y dévale en mode supersonique des pentes à plus de 50°, dont le mythique couloir Spencer de Chamonix. Des pentes qu'il a montées par ses propres moyens, rendant au passage hommage aux anciens.

Droit dans le mur





Dans cette immensité ouatée et crevassée, le skieur se fait tout petit, un point qui ne s'embarrasse pas avec les virgules. La fusée trace sa ligne, quasi droite. Jérémie Heitz, les virages, visiblement, c'est pas trop son trip... Depuis le temps, en habitant face aux pics, on croyait avoir tout vu, tout descendu. On imaginait que la vitesse sur des skis façon Candide Thovex ou sur une planche de snowboard façon Xavier De Le Rue avait atteint un seuil au-delà duquel il devient très, trop risqué de pratiquer. Que la ligne la plus directe dans du dru sans marge d'erreur avait été faite. Que le jeu avec les limites, aux frontières des équilibres avait connu un basculement vers une maîtrise quasi totale. Bref, que la messe était dite. Et puis Jérémie Heitz est arrivé. Dans le civil, le Valaisan n'a rien d'impressionnant. Petit gabarit, bien que vraisemblablement grosses cuisses, humour suisse, et juste un titre de vice-champion du monde 2015 de ski freeride à se mettre sous la dent côté palmarès. Mais c'est quand surviennent le danger et l'inconnu que se distinguent les grands hommes. Et dans le vertical, Jérémie devient Monsieur Heitz, géant sans égal, quand bien même l'appétit de la jeune génération (on pense ici aux Chamoniards Vivian Bruschez et Sam Favret qui, eux aussi, sont en train, à leur manière et avec style, de marquer leur époque) pour la pente raide débride la concurrence et rehausse sans cesse le niveau.

SUR GRAND ÉCRAN

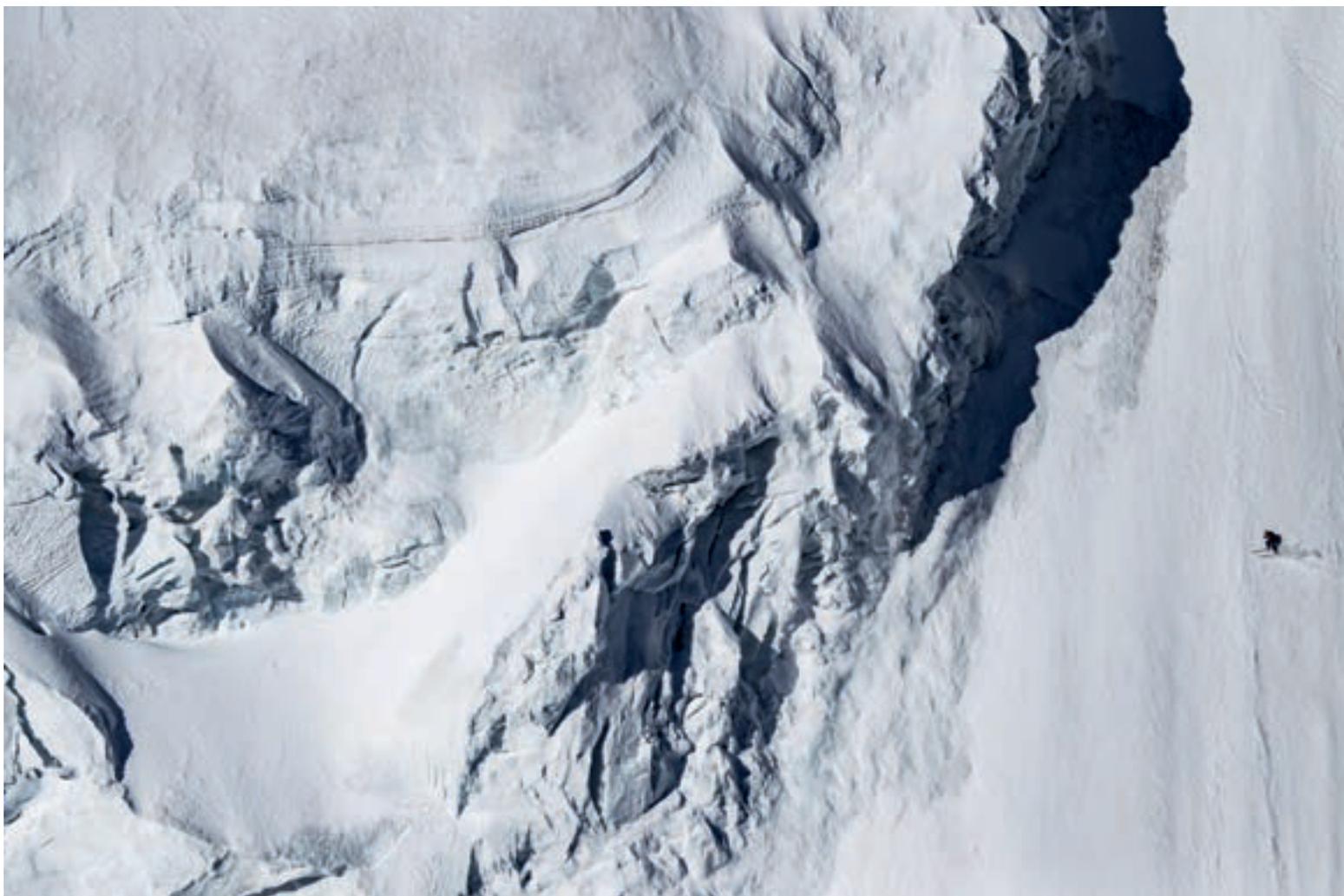
Dans le film *La Liste*, en compagnie de son compatriote Sam Anthamatten, toujours dans les parages quand il s'agit de glisse qui glace, la quête est immense. Monter en ski de randonnée, sac de 17 kilos sur le dos, chaussé de crampons, armé de piolets, 15 sommets de plus de 4000 mètres des Alpes, dont



Son sac de 17 kilos sur le dos, le skieur escalade, avec piolets et crampons ces murs de glace et de neige terriblement exposés. Il lui faut parfois deux jours pour atteindre un 4000 mètres qu'il dévale en à peine plus d'une minute.

With a backpack of 17 kilos, the skier made some dizzying ascents across ice and snow. It would take him up to two days to reach the summit of 4000m, and then just over a minute to get down.

le mythique Ober Gabelhorn suisse et le non moins légendaire couloir Spencer sis à Chamonix. Puis, les descendre à skis. Quitte à mettre parfois deux jours pour atteindre un sommet de 4000 mètres, dévale en à peine plus d'une minute, jusqu'à 120 km/h. Le rapport effort-jubilation peut paraître disproportionné à ceux qui n'ont jamais goûté ce genre de shoot d'adrénaline et l'addiction qui va avec. D'autant que dans le lexique «Heitzien», descendre à skis pourrait se traduire par: redéfinir la notion de vitesse dans de la pente raide, si raide que seuls les meilleurs alpinistes arrivent à la gravir. Du 55° avalé à des vitesses qui se rapprochent de celles du ski alpin de descente, dont il a le style. Une évolution naturelle de l'espèce, selon le >>>



►►► skieur. « C'est justement pour montrer ces changements, cette progression, que j'ai choisi les Alpes où s'est écrite une grande partie de l'histoire de la pente raide ». En se documentant sur ces terrains extrêmes, le skieur a découvert les récits de Sylvain Saudan, l'un des pionniers du freeride. « C'était il y a cinquante ans. Quand on pense au matériel de l'époque, ça paraît complètement fou. Ça me semblait être un bon point de départ pour raconter un demi-siècle de ce style de ski, ces anciens et leurs exploits. » Si *La Liste* fait le buzz, surprenant même les vieux loups de neige, légitimement lassés des films du genre bien trop nombreux et de très inégale qualité à force de multiplication de festivals, c'est qu'on assiste là, transi dans son fauteuil, à des images inédites où les curseurs s'affolent. Heitz moins vite que l'avalanche, plus vite qu'une bombe. Heitz, l'économe en courbes. Fluide, relâché comme un Usain Bolt qui se taperait un 100 mètres vertical. Qui, dans un mur dix fois plus long rectifie la face en trois virages quand les fameux anciens, comme Sylvain Saudan, Anselme Baud ou André Anzévui auquel il

Le vertige apprivoisé, la vitesse maîtrisée : le sang-froid du jeune homme impressionne. Sa préparation, son humilité et sa persévérance aussi. *Vertigo tamed, speed mastered: the self-control of this young man is impressive, just like his preparation, modesty and grit.*

rend également hommage, sautait moult fois pour tourner. « C'est dingue ce qu'ils ont fait, ces gars ! Sylvain Saudan, je l'ai eu en tête toute la descente du couloir Spencer, que l'on disait à l'époque impossible à faire. Il y est allé sans savoir. Il en faut du courage ! »

GESTION DE RISQUES

Désormais, grâce à l'expérience de ces intrépides pionniers, on sait, et l'on peut anticiper. Pour ne pas tomber. Car à plus de 100 km/h on ne risque pas le flash, mais la chute, elle, se paie cash. Alors, même si la prise de risque du Valaisan est contrôlée, préparée avec une minutie tout helvétique à coups de musculation et de cardio, on s'accroche aux accoudoirs quand dans la face nord du Grand Combin de Valsorey... Bam ! « J'ai skié sur une bande de glace. La face était de moins en moins raide et pas très exposée. Mais la glace était irrégulière et j'ai perdu un ski. Mes fixations étaient pourtant serrées au max, à 160 kilos ! J'ai glissé sur 20 mètres et me suis retenu avec mon autre ski... Et j'ai tout redescendu avec mon piolet dans ►►►



Ravel &co

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



**Votre spécialiste vente et location
pour les sports outdoor**

*your sales and rental specialist
for outdoor sports*

Chamonix : 53 avenue du Mont-Blanc / 04 50 53 02 49

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

magasin.chamonix@ravel-sportshop.com

www.ravel-sportshop.com



►►► *la main jusqu'au camp de base.* » On s'interroge, comme toujours. Que ressent-on à ce moment-là? « *On a peur, mais c'est dans le contrat, c'est tout à fait normal. Et on s'est préparé mentalement à cela...* » C'est que Jérémie, comme tous les freeriders de haut niveau, s'astreint à une exigeante routine. Check-list précise du matériel et de la météo, pas question de s'encombrer l'esprit avec des détails de dernière minute. « *Une grosse part de la préparation mentale se fait pendant l'ascension. J'ai le terrain sous les yeux, sous les pieds, en gros plan, je le mémorise une dernière fois* (certaines faces ont été préalablement repérées d'un avion, ndlr). *Il ne faut plus avoir à se poser la moindre question quand on arrive au sommet.* »

Plus tard, en avril, saison habituellement propice au ski de pente raide, on retrouve le jeune homme un peu dépité. Comme une Formule 1 qui n'aurait pas les bons pneus, la surface ne sied guère à ses skis. « *Quand tu ne vas pas vite avec des skis faits pour aller vite, ça te démonte les cuisses, tu pleures. Par contre, quand tu les as "bouillies" à la fin*

L'enfant des Marécottes (Valais), vient de ce monde de « montagnard » où monter à pied est aussi important que bien descendre à skis. Et où l'on dort sous tente. *Heitz was brought up in the spirit of mountaineering, where making your own way up is just as important as skiing down in style, and you sleep in a tent.*

Si La Liste fait le buzz, c'est qu'on assiste, transi dans son fauteuil, à des images inédites où les curseurs s'affolent.

de l'Ober Gabelhorn parce que tu as réussi cette face superbe qui est une vraie référence, comme tu en rêvais depuis dix ans, tu es heureux comme un gamin. »

Ses précieux alliés, le doute et l'humilité, savent le faire renoncer: Jérémie n'a pas fait tous les sommets de sa liste. Une fois toutes les pentes alpines biffées, il glissera vers l'Himalaya. En dénicheur de faces à déflorer à vitesse grand V. Toujours plus haut, plus vite. Droit dans le mur. ■

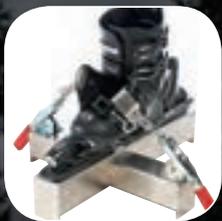
Texte : Patricia Oudit | Photos : Dom Daher

SIDAS
YOUR FOOT COMPANY™



L'ART D'ÊTRE BIEN DANS SES CHAUSSURES

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



Analyse & Bootfitting



Chausson personnalisé



Solutions chauffantes



Accessoires chaussures



Semelle sur mesure



Chauffe & Sèche

CHAMONIX

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


SANGLARD
www.rentski.com

Straight Line!

Ski film 'La Liste' features the fastest skier of the moment, Swiss Jérémie Heitz. In super-sonic mode, he skis down gradients of more than 50°, including the mythical Spencer Couloir in Chamonix. He chooses to hike up, paying tribute to old-time skiers.



In the vast whiteness of crevasses, the skier appears like a tiny pinprick, tracing a near straight line. Turns don't really seem to be Jérémie Heitz's thing. Over the years, living across from the summits, we thought we'd seen everything, been down every decent. We thought that speed skiing à la Candide Thovex or snowboarding like Xavier De Le Rue had reached the critical limit beyond which it would be too risky to go; that the straightest lines down the steepest slopes had all been done. And then, there was Jérémie Heitz. On paper, there is nothing impressive about this Swiss guy. Rather small, possibly stronger-than-average thighs, Swiss humour and only a silver medal in ski freeride from 2015 to his name. But put him on a vertical mountainside and Jérémie turns into Mr Heitz, a giant with no equal, even though the next generation, with skiers like Vivian Bruschez and Sam Favret, he has a huge appetite for steep gradients and constantly offers tough competition and keeps standards at the very top.

AT THE CINEMA

In the film *La Liste*, with countryman Sam Anthamatten by his side, they set off on a huge mission. With touring skis and 17-kilo backpacks, crampons and icepicks at the ready,

they head up 15 mountains over 4,000 metres high, including Ober Gabelhorn in Switzerland and Spencer Couloir in Chamonix and then ski straight down. Sometimes, it will take more than two days to reach the top, and only just over a minute going down, reaching speeds of up to 120 km/h. The effort to enjoyment ratio might seem disproportionate for those who have never tasted this type of adrenalin shoot and the addiction that comes with it. Heitz is actually redefining speed in steep gradients, so steep that only the best mountaineers can conquer them. Fifty-five degree slopes skied at the speed and style of a downhill skier. It's a natural progression, according to the skier himself. "I wanted to show this change and progression and that's why I chose the Alps, where a large part of speed skiing history was written." While reading up on this extreme terrain, he came across the writings of Sylvain Saudan, a freeride pioneer. "That was 50 years ago. When you think about the gear they had at the time, it seems totally crazy, and a good starting point for me for telling the story of half a century of this type of skiing, the old guys and their feats." *La Liste* has created quite the buzz even with the hardest of mountain people. Comfortably seated, you get to witness unprecedented footage off any scale. Heitz goes slower than an avalanche, but faster than a bomb.

Heitz is the man of few turns. Smooth and relaxed like a Usain Bolt running a vertical 100m race. Making only three turns where others have made ten times more. "What the old guys did was just crazy though! I thought about Sylvain Saudan all the way down the Spencer Couloir, which was said impossible to ski at the time. He went down it without knowing. That takes a lot of courage!"

RISK MANAGEMENT

These days, thanks to those brave pioneers, the skiers know and are able to anticipate and avoid wipeouts. At speeds of over 100 km/h every fall can be costly indeed. So, even though the risk has been assessed and limited by carefully monitored strength and fitness training, we all shiver in our cinema seats when it all goes wrong in the north face of the Grand Combin de Valsory. "I was skiing on a strip of ice. The slope was getting less steep and not too tricky. But the ice was irregular and I lost a ski. My bindings were turned up to the max, 160 kilos! I slid 20 m and held on with my other ski... Then trekked down with my icepick until I reached base camp." What goes through one's mind in a moment like that? "It's scary, but it's part of the deal, so it's normal. We're mentally prepared..." Jérémie follows a strict routine, like all top-level freeriders. Equipment checklist and weather reports help to free the mind. "I do a lot of my mental preparation during the ascent. The terrain is right under my eyes, below my feet, and in large scale. I memorise it one last time (some runs are assessed from a plane). I don't want to ask myself anything else when I'm at the top." When we meet up with him in April, he is a bit down. The snow conditions are slowing him down. "When you can't pick up speed on skis that are made to go fast and your legs are burning, it's so sad. On the other hand, when your thighs are on fire at the end of the Ober Gabelhorn after making a successful run, just like you'd dreamed of for the past 10 years, it's just pure pleasure." Armed with doubt and humility, he also knows when to say no: Jérémie didn't ski all the runs on his list. He wants to finish all the mythical runs in the Alps and then head off for the Himalayas, searching for high-speed runs. Always higher, always faster and always straight down. ■



極度乾燥(しなさい)

Superdry Snow



CHAMONIX:
265 RUE DU DOCTEUR PACCARD
74440 CHAMONIX

MEGEVE
115 RUE CHARLES FEIGE
74120 MEGEVE

50 ans d'âge (de glace)

120 licenciés jouent des carres sur la patinoire Richard Bozon, au sein du club de patinage artistique de Chamonix. À l'occasion de la coupe de Chamonix, nous avons partagé un peu de cette passion pour le glaçon et les figures.



Cinquantenaire, le club de patinage artistique de Chamonix compte 120 adhérents âgés de 4 à... 60 ans! Berceau de champions et de passionnés dont une partie est inscrite en section sport études.
50 years old and with 120 members aged 4 to... 60! The Chamonix figure skating club has reared many champions and dedicated ice-skaters.



La coupe de Chamonix est l'un des rendez-vous phares du club qui attire chaque année des patineurs de France, d'Italie et de Suisse.
The Chamonix Cup is one of the club's main events, attended by competitors from France, Italy and Switzerland each year.

Musique pop à la mode sur fond de crissements de lames, brefs et secs... La patinoire de Chamonix a été transformée le temps d'une compétition en un vaste amphithéâtre dédié au patinage, où les adeptes de circonvolutions glacées côtoient les vendeurs de peluches, de roses et de crêpes ainsi que plusieurs centaines de spectateurs enthousiastes. La coupe de Chamonix est l'un des rendez-vous phares du club de patinage artistique de la ville, qui attire chaque année des patineurs de France, d'Italie et de Suisse. Un parfait endroit pour jauger l'engouement qui anime les pratiquants, de 5 à 60 ans, dans les carres de Catherine Chamel, entraîneur historique, de sa fille Clémence et de ses multiples assesseurs qui dès l'adolescence et dûment brevetées, transmettent leur goût du patinage.

UN SPORT D'ABNÉGATION

Côté concours, Ninon Garnier mesure déjà le chemin accompli, du haut de ses neuf ans : après tout juste un an de pratique, elle décroche une belle cinquième place validée par quelques boucles piquées et arabesques. Un peu plus loin, les « anciennes », Ivalou Robach, Lomé Ravel, Emma Falkiner et Pauline Lacolombe, trente ans de pratique à elles quatre et intégrées au groupe compétition minimales (*ndlr : durant l'année 2016-2017*), qui évolue aux niveaux régional et national*, ne manquent pas de rappeler – façon d'éviter les excès d'enthousiasme intempestifs – la somme de sacrifices, de persévérance et d'abnégation nécessaires pour progresser dans cette discipline : « *On s'entraîne tous les jours, rappelle Pauline, aussi bien sur le plan physique que technique ou mental, >>>*





»» et l'été, on effectue des stages qui intègrent de la danse et de la gymnastique, à côté de la glace.» Certaines filles peuvent ainsi passer jusqu'à huit à dix heures sur la patinoire et au sol chaque semaine, en toute discrétion et bien loin de la reconnaissance qui accompagne habituellement les skieurs ou autres hockeyeurs. Une affaire compliquée par la rareté des créneaux d'entraînement, la patinoire étant partagée avec les hockeyeurs masculins et féminins, les curlers, ainsi que les scolaires et le grand public... «Les entraînements ont parfois lieu à 6 heures du matin», souligne Janey Segal, Londonienne d'origine, Chamoniarde depuis dix ans et maman embarquée sur le glaçon par ses deux enfants de 6 et 8 ans. La référente communication du club a en effet intégré «Les Cosmiques», l'équipe adulte de patinage synchronisé, discipline qui a fait ses premiers pas à Chamonix en 2017. L'une des grandes satisfactions des entraîneurs: «Le "synchro" souffrait auparavant d'une image vieillotte, confirme Clémence, c'était une voie de garage alors qu'aujourd'hui, cette pratique a explosé. Elle représente un véritable intérêt pour la partie artistique, avec un travail sur les placements, les sauts, les techniques... C'est

Certains filles passent jusqu'à dix heures sur la patinoire, loin de la reconnaissance qui accompagne les skieurs et hockeyeurs.



un vrai complément qui permet à certaines filles qui arrivent sur le tard ou qui ont peur de sauter, de faire leurs premiers pas.»

HEURES DE GLOIRE

Créé à l'initiative de champions locaux tels qu'Albert et Nicole Hassler, ainsi qu'Arielle Contamine, qui ont porté haut les couleurs de Chamonix, le club a connu ses heures de gloire entre 1974 et 1987, grâce à la mise en œuvre d'une section sport études. Les enfants s'entraînent alors quatre à cinq heures par jour et dix mois par an, tout en étudiant par correspondance. Un système qui participe à l'émergence de nombreux talents qui décrochent des titres au plus haut niveau national, à l'instar de Philippe Roncoli, plusieurs fois champion de France et vice-champion du monde junior. Un demi-siècle plus tard, si le contexte et les priorités médiatiques ont changé, le club reste un formidable creuset d'enthousiasme pour 120 adhérents environ, enfants (dès quatre ans) et adultes, en section loisirs ou compétition – et on ne compte pas ceux qui sont recalés faute de place –, sous l'impulsion de Catherine et Clémence Chamel ou de Valérie Greugny Huart, vice-présidente et juge dans le cadre des championnats »»





»»» d'Europe et du monde. Un club qui glisse soudé et collectif: «*Nous sommes l'un des rares à nous déplacer de façon collective dans les compétitions avec un minibus*», rappelle Élodie Prach, maman de quatre patineurs de 5, 8 et 12 ans. Une priorité confirmée par Mesdames Chamel: «*Nous véhiculons une image passion. Le patinage étant un sport individuel, nous ne voulons pas que les enfants deviennent nombrilistes, s'enferment sur eux-mêmes. Lors des compétitions, on attend que le dernier soit passé avant de revenir tous ensemble.*» Cet esprit d'équipe et de multiculturalité (ses pratiquants sont issus d'Afrique du Sud, Autriche, Grande-Bretagne, Espagne, Finlande, Danemark, Russie, Allemagne, etc.) fait partie de l'ADN du club de Chamonix, qui a fêté ses cinquante ans en 2017. Un tout-petit âge de glace. ■

Texte: Laurent Gannaz | Photos: David Machet

«*Le patinage est un sport individuel, nous ne voulons pas que les enfants deviennent nombrilistes, nous allons aux compétitions ensemble, nous repartons ensemble.*»

*La progression est validée par des sessions de tests artistiques et techniques qui donnent accès, après l'échelon départemental, aux différentes compétitions de niveau régional et national. Celles-ci sont elles-mêmes subdivisées en trois degrés en fonction du niveau des compétiteurs.





La patinoire étant partagée avec les hockeyeurs masculins et féminins, les curlers, ainsi que les scolaires et le grand public, les entraînements ont parfois lieu à 6 heures du matin.

The ice-rink is shared with male and female ice-hockey teams and the curling club as well as school groups and the public, so training sessions sometimes take place at 6am.

À VENIR

Deux événements gratuits à ne pas manquer :

- **Le spectacle de Noël**, auquel participent tous les patineurs du club : le samedi 16 décembre à 17 h 30.
- Les 10 et 11 mars 2018, **la coupe de Chamonix**, épreuve régionale intégrée au calendrier de la fédération de patinage qui attire aussi des compétiteurs suisses et italiens.



CHAMONIX-MONT-BLANC

FAITES-VOUS
PLAISIR!

PASSEZ DES MOMENTS
INOUBLIABLES

**OUVERT
TOUS LES
JOURS**



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.fr

CATHERINE ET CLÉMENCE CHAMEL, LA PASSION DU GLAÇON

Elles sont les entraîneuses emblématiques du club de patinage artistique de Chamonix. Ancienne élève du club, Catherine Chamel a fait partie des patineuses sélectionnées aux championnats de France de l'ancienne section sport études. Durant plusieurs années, elle a été professeur adjointe d'Alain Giletti, ancien champion du monde, avant de prendre en main les entraînements depuis 1985. Viscéralement attachée au glaçon, Catherine a aussi pratiqué la musique ainsi que la danse rythmique qui lui ont donné, comme les figures imposées au patinage, le souci des gammes et le sens de la rigueur, qualités qu'elle transpose dans son enseignement. Heures de glace, répétition des déplacements au sol, positionnement dans l'espace, chorégraphie... « *Le patinage est une école de la vie, aime-t-elle à dire, nous ne cherchons pas "le" champion, mais à conduire un enfant d'un niveau zéro au maximum de ses capacités, compte tenu de la structure et des moyens qui sont les nôtres.* »

À la même école, Clémence, la fille, a chaussé les lames dès l'âge de quatre ans avant de passer par la compétition (7^e aux championnats de France en Nationale 2) puis de se consacrer entièrement à l'enseignement – elle a validé en 2017 son brevet professionnel –, délaissant son métier d'infirmière. Débordante d'enthousiasme, cette battante au doux sourire a initié la création de la section de patinage synchronisé et s'est formée au handicap, afin d'intégrer ces pratiquants.

En dehors du glaçon, mère et fille se consacrent, quand elles ont du temps, à leur deuxième passion : la danse folklorique. Façon de transmettre leur attachement pour la vallée de Chamonix, tout aussi viscéral que celui pour le patinage.



CATHERINE AND CLÉMENCE CHAMEL, A PASSION FOR ICE

They are the two main coaches at the figure skating club in Chamonix. An old student herself, Catherine Chamel took part in the French championships thanks to the sports academy. For many years, she was the assistant coach with Alain Giletti, ex world champion, and she took over the Chamonix club in 1985. Catherine is firmly attached to the ice rink, but also did music and rhythmic dance, which helped her appreciate repetition and precision, two aspects she has transposed to her teaching. Hours on the ice, repeating the movements on the gym floor, spatial awareness, choreography... "Ice-skating teaches you for life," she says. "We're not looking for stars, we just want to take the kids from zero to their maximum, with the infrastructure and means that we have."

Her daughter Clémence has the same attitude. She started ice-skating at the age of four, competed for several years at a national level and now exclusively works as a coach. She passed her diploma in 2017 and stopped her job as a nurse. Armed with endless enthusiasm, she launched the synchronised skating section and also took a course on handicaps, to better include and look after these members in the club.

Outside the ice rink, the mother and daughter also enjoy folk dancing. They are equally passionate about the heritage of the Chamonix valley as they are about ice-skating.



Chamonix **LOCATION**

Appartements & Chalets



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

50 Years of (Ice) Age

One hundred and twenty members come to carve figures into the ice at Richard Bozon skating rink with the Chamonix figure skating club. During the Chamonix Cup, we tagged along to share the passion for ice cubes and other shapes.



The latest pop music is playing to the crisp background noise of ice-skating blades carving into ice... The Chamonix skating rink is hosting a competition and contestants are mixing among stalls that sell soft toys, roses and pancakes. Hundreds of enthusiastic spectators are also present. The Chamonix Cup is one of the main events of the figure skating club and contestants come each year from France, Italy and Switzerland. The perfect opportunity for better understanding the passion that spurs on the club members, aged between 4 and 60 and trained by Catherine Chamel, her daughter Clémence or one of the many young skaters who have passed their coaching exam.

A SPORT OF SELF-SACRIFICE

In the competition, we meet Ninon, a 9-year-old girl who has been skating for one year and managed to secure fifth place thanks to her loops and curls. A bit further on, we see four girls with more experience – 30 years of practice between them and in the competition group in 2016/17. They compete both at a regional and a national level and tell us about the self-sacrifice and discipline necessary to get anywhere in this sport. “We train every day,” says Pauline, “both physically, technically and mentally, and in the summers we do dance and gymnastics courses on top of the ice-skating.” Some of these young

girls train between 8 and 10 hours each week, often unnoticed and without the glory of the successful skiers or ice-hockey players. Getting training time at the ice rink is complicated, as the schedule is shared with male and female ice-hockey teams, curling and school groups and of course also the public. “Sometimes training is at six in the morning,” says Janey Segal, originally from London but who has lived in Chamonix for the past 10 years. Her two children brought her out onto the ‘ice cube’ and she joined ‘Les Cosmiques’, the adult, synchronised skating team, which started in Chamonix in 2017. The coaches are pleased: “Synchronised skating was a bit outdated, it was for losers, but now it’s going through the roof. It’s got real artistic value because you have to work on the positions, the jumps and the technique. It’s a great complement for some girls who start late or who are scared of jumps, it’s a more gentle start.”

DAYS OF GLORY

Started by local champions like Albert and Nicole Hassler, and Arielle Contamine who were worthy representatives for Chamonix, the club had its days of glory between 1974 and 1987, when they ran a sports academy. The kids trained 4 to 5 hours a day and managed their schooling through correspondence courses. This programme was a great success and several talented skaters made it

to the highest national level, like Philippe Roncoli who was French champion several times and won a silver in the junior world championships. Half a century later, the context and priorities have changed, but the club is still a great incubator for feeding passion with the 120 members, both children and adults, skating for fun or in the competition groups. The club is like a big family: “We’re one of the few clubs who travel to competitions together in a minibus,” says one of the skating mums. A priority for the coaches: “We want the kids to be passionate. It’s an individual sport, but we don’t want them to be selfish. At competitions, we wait until the last person has been on the ice, and then we all go home together.” This team spirit and the multicultural atmosphere (members are from South Africa, Austria, UK, Spain, Finland, Denmark, Russia, Germany...) are both part of the genetics of the Chamonix club, who celebrated their 50th anniversary in 2017. A tiny ice-age. ■

TO COME

Two free events not to miss:

- **The Christmas show**, with all the ice-skaters from the club: on the 16th of December, 5:30 pm.
- March 10-11 2018, **the Chamonix Cup**, a regional competition with contestants from France, Switzerland and Italy.



Vos rêves, notre source d'inspiration...

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

 *Grosset Janin*
CONSTRUCTEUR CRÉATEUR

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



Les Alpes sur un plateau

Vous les retrouverez à la table des chefs, sur les étals des fromagers ou à la coopérative, sur la route des stations. Reflets d'un terroir, d'une vallée d'altitude, de prairies ou de savoir-faire spécifiques... Prenez le temps de déguster et d'apprécier les fromages alpins.

Associées dans la promotion de leur production via l'Aftalp (Association des fromages traditionnels des Alpes savoyardes) créée à l'initiative des producteurs, les deux Savoie peuvent se targuer de concentrer l'essentiel de la production alpine avec 33 100 tonnes de fromages AOP (Appellation d'origine protégée) et IGP (Indication géographique protégée) grâce à leurs quelque 2 000 producteurs et 60 ateliers de transformation collectifs pour un total de 4 600 emplois. Surtout, 85 % de la production fromagère savoyarde est transformée sous signe de qualité, soit 15 % des fromages AOC et IGP de France.

AOC ET IGP, UNE GARANTIE

Ces appellations, en vigueur en France ainsi qu'en Suisse, constituent un bon de garantie à l'adresse des consommateurs via un cahier des charges qui fixe un certain nombre de contraintes et d'obligations scrupuleuses : lait issu de races déterminées, pâturage sur la zone de production, limitation de l'apport au fourrage extérieur, interdiction des OGM, procédés de fabrication encadrés. À elles seules, la Savoie et la Haute-Savoie fabriquent sur tout ou partie de leur territoire sept des dix fromages sous signe de qualité, reconnus sur l'ensemble des Alpes françaises (hors Jura) :

l'AOP reblochon de Savoie, l'AOP tomme de Savoie, l'AOP abondance, l'IGP emmental de Savoie, l'AOP chevrotin, l'AOP Beaufort et l'AOP tome des Bauges. Et la raclette de Savoie vient de faire son entrée dans cette cour illustre en décrochant son IGP en janvier 2017 (sa voisine, la raclette du Valais, fromage gras à pâte mi-dure, est classée en AOC depuis 2003, et sa fabrication limitée au strict canton du Valais).

Cette association entre un fromage et un terroir prend souvent racine dans l'histoire, le contexte social et climatique d'une époque orientant leur goût et leur forme. Depuis le Moyen-Âge, les hommes de la montagne ont transformé le lait en pâtes crues. Ils ont défriché les forêts pour gagner de la surface à pâturer sur les alpages et ont « grossi » leurs fromages pour mieux les conserver en hiver et faciliter leur consommation. Ils se sont aussi regroupés : l'emmental, né en Suisse, dans le canton de Berne (il bénéficie d'un classement en AOC depuis 2008 dans ce pays), a ainsi contribué à la mise en œuvre d'un modèle collaboratif. D'abord fabriqué dans les fermes individuelles, il a été élaboré en France dès le XIX^e siècle dans des fruitières et des coopératives : la collecte du lait et la mise en commun des forces facilitaient la production de ces grosses meules. >>>

La production alpine de fromages AOP et IGP atteint 33 100 tonnes. Une production de beaufort, tomme, abondance, reblochon... répartie entre les deux Savoie. 33 100 tons of AOP and IGP cheese is produced in the Alps each year. Beaufort, Tomme, Abondance and Reblochon are all made in the two Savoie regions.



➤➤ ESPRIT COOPÉRATIF

Cet esprit d'association et de partage a traversé les siècles, si bien qu'aujourd'hui encore, à Bagnes en Valais, où est fabriqué le fromage éponyme, comme à Chamonix en Haute-Savoie, certains alpages sont encore gouvernés selon le système du consortage, réminiscence médiévale qui consiste à gérer de manière collective les espaces à pâturer.

De manière plus classique, les agriculteurs montagnards ont aujourd'hui mutualisé leurs moyens pour mieux valoriser leur lait. C'est le cas à la coopérative du Val d'Arly, située à Flumet en Savoie, à quelques encablures de la Haute-Savoie, qui récolte le lait de 70 à 80 producteurs issus du Val d'Arly, d'une partie du pays du Mont-Blanc, de La Giettaz, du bassin clusien, des cantons d'Ugine et de Faverges... «*Le modèle coopératif a essaimé depuis le Beaufortain, car pour fabriquer un kilo de beaufort, il faut beaucoup de lait, 10 litres environ, rappelle Philippe Bouchard, directeur de la coopérative du Val d'Arly. Nos agriculteurs sont sociétaires à la coopérative, ils détiennent des parts sociales en fonction du litrage de lait fourni et élisent un conseil*

d'administration qui valide la stratégie et les investissements. Ce système garantit une vraie assise et une sécurisation de nos fermes. » Au sein de ce collectif, on transforme une partie du lait en reblochon, l'autre en Beaufort.

LE BEAUFORT, PRINCE DES GRUYÈRES

On a coutume de l'appeler le prince des gruyères. Fortement attaché aux montagnes de Savoie, c'est-à-dire aux vallées du Beaufortain, du Val d'Arly, de Tarentaise et de Maurienne, jusqu'aux pentes du col du Galibier, le beaufort est né grâce à l'acharnement des moines et des communautés villageoises qui ont entrepris au Moyen-Âge de défricher les alpages pour accueillir des troupeaux laitiers – races Tarine et Abondance, les seules reconnues dans le cahier des charges de cette AOP. Comme l'emmental, ce fromage de petite taille baptisé «grovire», 10 kilos à l'origine, a pris du volume dès le XVII^e siècle pour atteindre un poids respectable de 40 kilos. Et sa réputation, liée à son goût unique, à la fois fruité et fleuri, aux arômes complexes d'animal, de végétal et de fruits grillés, a rapidement franchi les frontières de la Savoie: durant la Révolution

.....
*Les agriculteurs
 de montagne
 mutualisent leurs moyens,
 de la gestion collective
 des alpages, jusqu'à
 la valorisation commune
 de leur lait.*



française, le comité de salut public en a même fait venir 10 000 quintaux pour nourrir Paris ! Menacé après-guerre, du fait de la déprise agricole, le beaufort a su renaître grâce à la mise en œuvre d'une coopérative laitière, dès 1961, et d'une politique de filière qui a abouti à sa reconnaissance en AOP, en 1968. Moulé dans un cercle de bois typique et une toile de lin, comme à l'origine, affiné pendant cinq mois minimum sur des tablards d'épicéa en caves froides, ce fromage se décline aujourd'hui en beaufort, beaufort d'été (fabriqué avec le lait de l'été) et beaufort d'alpage (fabriqué en chalets d'alpage à plus de 1500 mètres, avec le lait d'un seul troupeau).

LAIT ET TERRITOIRES VALORISÉS

Parmi les autres fromages montagnards labellisés, chacun a son histoire, à déguster selon l'envie et l'humeur, assortis d'une Roussette ou d'une Mondeuse, en cubes à l'apéritif, ou valorisés dans le cadre de plats roboratifs ou raffinés.

Leur image a été considérablement dépoussiérée, tant en termes de contrôle indépendant que d'accompagnement auprès

Le Beaufort est moulé dans un cercle de bois typique et une toile de lin, comme à l'origine, avant d'être affiné pendant cinq mois sur des tablards d'épicéa en caves froides.

Beaufort cheese is moulded in a wooden frame with a linen cloth, like in the old days. It is matured for five months on fir shelves in cool cellars.

des producteurs ou de qualité. Prenez la tomme de Savoie, historiquement fabriquée sur le territoire depuis des générations. Cette pâte pressée, non cuite, déclinée en version maigre ou grasse (de 20 à 45 %), laitière ou fermière, au goût lactique et animal, doux ou puissant selon sa durée d'affinage (de trente jours à trois mois), entre aujourd'hui dans la composition de recettes originales et modernes nées dans l'esprit de chefs audacieux : millefeuilles de tomme, jambon cru et pommes de Savoie au bâton de réglisse, cannelloni à la tomme et caviar d'aubergines, huîtres tièdes sur coulis de potimarron à l'écume de tomme, etc. D'autres, à la consécration plus récente, comme le chevrotin et la tome (avec un seul « m ») des Bauges, reconnus en AOP depuis 2002, font leur bonhomme de chemin, et leur reconnaissance participe parfois plus largement du maintien d'exploitations ancestrales ou d'espèces anciennes. Dans les Bauges, le lait est ainsi issu de fermes situées à moins de quinze kilomètres du lieu de transformation, ce qui a aussi pour effet de donner tout son caractère à ce fromage au goût typé et aromatique avec des notes >>>



➤➤➤ lactiques, végétales et torréfiées. Quant au chevrotin, qui est essentiellement fabriqué dans les Bauges pour sa partie savoyarde – son berceau étant les Aravis, en Haute-Savoie –, il a permis un retour en grâce : *«Le chevrotin est fabriqué essentiellement à partir de lait de races alpines savoyardes comme la Pie Noire et la Noire d'Arête, explique Sébastien Breton, directeur de l'Aftalp, nous avons dû réaliser un travail de fond pour faire reconnaître ces races de chèvres.»*

La valorisation des fromages participe ainsi directement de l'attractivité des territoires tout en permettant aux éleveurs de vivre convenablement de leur production. Elle permet aussi de mettre en lumière, plus généralement, une production caractérisée par sa diversité. Au-delà des «signes de qualité», les tommes, séracs, faisselles et autres persillés (etc.) reflètent une palette lactée qui va bien au-delà de quelques fleurons médiatiques. Une palette qui mérite le temps d'une pause pour découvrir, au rythme du montagnard, ses multiples déclinaisons. ■

À côté des fromages au lait de vache, les étals alpins offrent désormais une variété de fromages de chèvre fabriqués à partir de «races alpines savoyardes».

As well as the traditional cow's cheese, there is also a range of goat's cheese made with Alpine heritage breeds.

ILS MÉRITENT LE DÉTOUR WORTH TASTING

LE GRUYÈRE

Protégé par le label IGP en France et par le label AOP en Suisse, le gruyère est né dans le canton de Fribourg, prenant le nom de la bourgade éponyme. Ce fromage au lait cru, dont la fabrication est issue de deux traites, comporte des trous dans sa version française, contrairement à la version suisse, par ailleurs réputée plus «corsée». Il est fabriqué en France dans les départements savoyards ainsi qu'en Franche-Comté.

This cheese has an IGP certification in France and an AOP in Switzerland. Gruyère cheese has its origins around Fribourg and is made with unpasteurized milk from two milking sessions. The French version has the characteristic holes while the Swiss variety is smooth and with stronger flavour.

LE BLEU DU VERCORS SASSENAGE

Ce fromage classé en AOP, dont l'origine remonterait au Moyen-Âge, est fabriqué à partir de lait issu des races Abondance, Montbéliarde et Villarde. C'est un bleu au goût doux et onctueux à pâte persillée, demi-molle et d'un poids moyen de 4 à 4,5 kg. Son aire géographique de production, située à l'intérieur du massif du Vercors, couvre 13 communes de la Drôme et 14 communes de l'Isère.

This AOP cheese, with traditions tracing back to the Middle Ages, is made with milk from the breeds Abondance, Montbéliarde and Villarde. It's a mild and creamy blue cheese that weighs 4-4.5kg. The area of production in the Vercors massif stretches over 27 different towns.

LE BANON

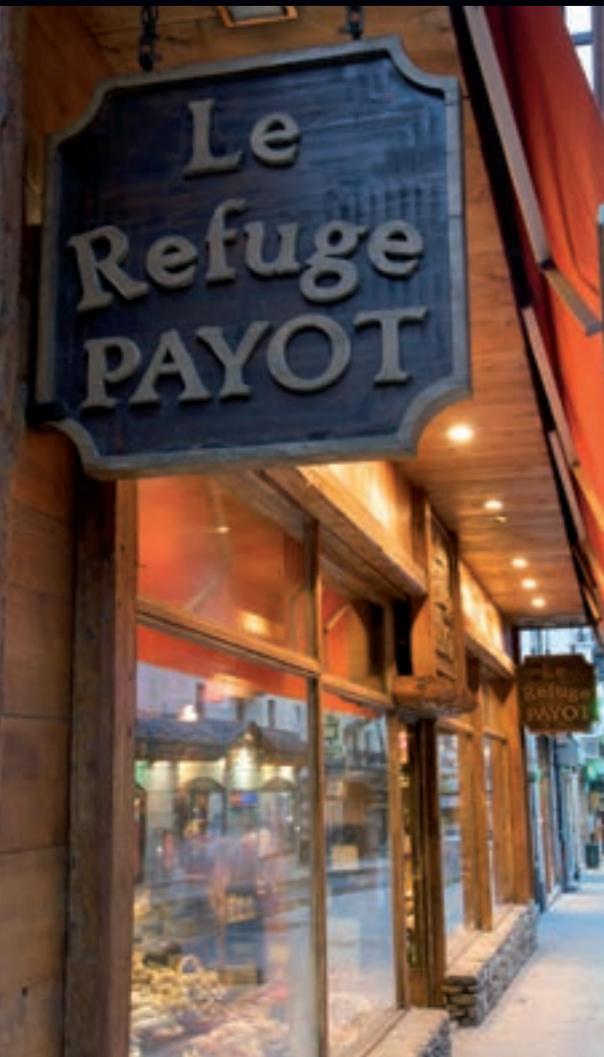
Déjà dégusté à l'époque romaine, le Banon est un petit fromage au lait cru issu d'anciennes recettes des fermes des Alpes-de-Haute-Provence. Fabriqué à partir de la technique du caillé, issu du lait de chèvre, cette pâte molle est habillée de feuilles de chêne. Son nom est issu d'un petit village adossé au plateau d'Albion, entre la montagne de Lure et le mont Ventoux.

Already produced in Roman times, a banon is a small cheese made with unpasteurized milk according to ancient recipes on farms in Alpes-de-Haute-Provence. This soft goat's cheese is wrapped in oak leaves and the name comes from a village set between Lure and Mont Ventoux.

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

The Alps on a Platter

You will find them in top restaurants, at a local cheese counter and along the ski resort routes. They represent a specific area, mountain valley, pasture or tradition. Take the time to sample and enjoy some cheese from the Alps.



Local producers in the two Savoie regions created an association to promote traditional cheese-making and they can pride themselves on being the main producers in the whole Alps region. No less than 33 100 tons of certified cheese is made by the 2000 farmers in 60 different cheese factories, creating 4 600 jobs. Eighty five per cent of the local cheese has an official certification, and that is fifteen per cent of all certified cheese in France. AOP is a certified name and IGP is a certified region.

AOP AND IGP – THE GOOD CHEESE GUARANTEE

These official labels are used both in France and Switzerland, and is a guarantee for consumers that a whole string of very specific criteria has been respected. Milk from selected breeds, local pasture, limited fodder brought in from the outside, GMO-free, supervised production methods... Savoie and Haute-Savoie produce seven of the ten Alpine cheeses with a certification: reblochon de Savoie, tomme de Savoie, abondance, emmental de Savoie, chevrotin, beaufort and tome des Bauges. The raclette de Savoie was also awarded the IGP label in January 2017.

Linking specific types of cheese with a region is often due to the history, social context and climate conditions of an era when the taste and shape were developed. People in the mountains have made cheese since the Middle Ages. They cleared

the forests to get more pasture land and started making their cheese bigger to make them easier to preserve throughout the winters. Cheese-making also brought people together. Emmental cheese, originally from Switzerland, inspired locals to create a collaborative model. Produced on individual farms to start with, the French farmers started using cooperatives in the nineteenth century. Collecting milk from many farms and joining forces made it easier to produce this very large cheese.

A COOPERATIVE SPIRIT

The spirit of grouping together and sharing has survived through the centuries and some pasture is still managed with the ancient system of consorts, sharing the responsibilities and using land collectively.

In a more standard manner, these mountain farmers have joined together to better promote the quality of their milk. One example is the Val d'Arly cooperative, situated in Flumet in Savoie. They collect the milk from between 70 and 80 producers from all around the local area. *"The cooperative model has migrated from the Beaufort region, because to make this cheese you need a lot of milk, around 10 litres for one kilo,"* explains Philippe Bouchard, the director of the Val d'Arly cooperative. *"Our farmers are shareholders in proportion to the quantity of milk they produce and we elect a board of administration to validate strategy and investments. It's a good guarantee for making our farms prosper."* Part of the milk is turned into reblochon, the other part into beaufort.

BEAUFORT, PRINCE OF CHEESES

In French, this cheese is called the prince of gruyere cheese. It is strongly linked to the Savoie mountains, the region where it is produced stretching across four different valleys. It originated through the hard work of monks and locals who cleared large portions of the forest in the Middle Ages in order to create pasture land for dairy cattle – the two breeds Tarine and Abondance are the only one allowed in the certified Beaufort cheese. Just like emmental, the beaufort cheese evolved from a rather small cheese of 10kg into a 40kg heavy cheese from

the 17th century onwards. Its reputation was built through its unique taste, which is both fruity and flowery, with meaty, herby and roasted fruit flavours. The cheese soon got exported outside of Savoie. During the French revolution, the temporary government ordered one hundred tons of it in order to feed Paris. Endangered in the post-war era because of the decline of agriculture, the beaufort cheese was revived mainly through a dairy cooperative that started in 1961 and a production strategy that awarded the cheese with its AOP label in 1968. Set in a round, wooden frame with a linen mesh, just as in the old days, it is matured for minimum 5 months in a cool cellar on fir tree shelves. Today, you will find beaufort, summer beaufort (made with the summer milk exclusively) and beaufort alpage (produced in mountain pasture above 1500m altitude, using milk from a single herd).

PROMOTING THE REGION

All the other certified mountain cheeses also have their own history. Enjoy it in any form you wish, perhaps with a glass of white wine as an appetizer, or as part of either a rustic or refined dish.

The mountain cheeses have had their image dusted off and spruced up, and they are now appreciated both on their own or transformed by top chefs into elaborate recipes. The tomme de Savoie is a good example, as it has been made in the region for generations. It comes with different fat content (20 to 45%), and can be creamy or more rustic in flavour. It is matured for 30 days and up to three months and is included in many bold and modern recipes by local chefs: tomme, cured ham and apple mille feuille with licorice sticks, cannelloni with tomme and aubergine paste, warm oysters with pumpkin coulis and tomme foam... and many more. Other cheeses with more recent certification, like chevrotin and tome des Bauges, who got their label in 2002, are slowly becoming more renowned. Their popularity contributes to keeping farms open and maintaining heritage breeds. For the Bauges cheese, all milk has to come from farms within 15 km from the cheese workshop, which makes the taste very particular and full of flavours. The chevrotin cheese has allowed two Alpine goat breeds to be officially recognised and added to the official heritage of the region.

The regional, specialised cheese production directly contributes to making the rural areas attractive and increases revenue for the local farmers. It also highlights the diversity of the regional farming traditions. Take a chance on one of the more unusual mountain cheeses that can also be delicious and discover the Alpine cheese flora. ■

| 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

Star discrète

sur les planches





**On la veut à la fois légère
comme une plume, confortable
comme une pantoufle et bien
évidemment performante.
Véritable concentré de
technologies, la chaussure se
fait souvent voler la vedette
par le ski qui mêle fantaisie et
technicité. Tecnica lève le voile
sur le process de fabrication
d'un second rôle essentiel sur
les planches.**

Pour les petites séries, les cinq parties de la chaussure (coque, semelle, collier, boucles et chausson) sont assemblées à la main dans l'atelier de Tecnica Group.

The five parts of the ski boot (shell, footbed, cuff, buckles and liner) are assembled manually in the Tecnica Group workshop, for small collections.

Des boîtes et encore des boîtes qui s'empilent dans un immense entrepôt au nord de l'Italie, dans la province de Trévise. Nous sommes au cœur de l'empire familial de Tecnica Group où des milliers de paires de chaussures de ski de toutes les tailles attendent d'être acheminées vers les magasins de sport d'hiver... Mais remontons le temps et allons voir comment ces modèles ont été conçus. Deux années se sont écoulées entre le lancement du process et la mise en rayon des chaussures à l'automne. Deux années, mais pas plus, pour que le produit soit toujours d'actualité lorsqu'il arrive sur le marché.

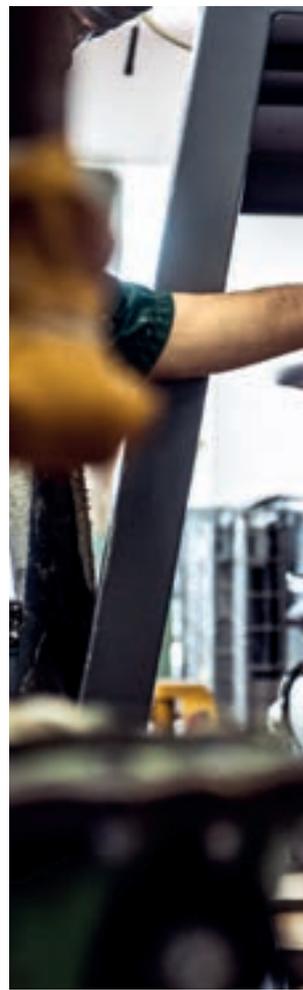
L'IDÉE NAÎT D'UNE RÉFLEXION POINTUE

Ambiance studieuse ce jour-là. Les ingénieurs et les professionnels de l'injection se mettent autour de la table pour plancher sur les nouveaux modèles. Ils impliquent dans ce brainstorming des spécialistes mondiaux référents en matière de bootfitting, mais aussi les responsables des marques de différents pays qui vont analyser les tendances de leur marché. « *Nous avons une réflexion très pointue et technique, car nous devons sortir des modèles qui colleront aux besoins du marché des quatre prochaines années* », précise Matéo, chef de produits Tecnica qui doit composer avec les idées des ingénieurs et la volonté stratégique de la marque. « *Les discussions peuvent devenir houleuses quand on réunit plusieurs pays qui ont des impératifs différents...* » Parfois, il faudra exploiter un filon sans attendre la confirmation d'une future tendance, pour insuffler une nouvelle dynamique et devenir le leader sur une innovation.

Pour élaborer ce modèle idéal, on va donc aussi étudier les produits des concurrents. L'important pour une marque est de ne pas rester centrée sur elle-même et de comprendre pourquoi une chaussure a eu du succès. « *Aujourd'hui, on est revenu à plus de simplicité dans les réglages et on mise plutôt sur la performance, sans rechercher la légèreté à tout prix* », précise le chef de produit. Tecnica met l'accent sur la qualité des finitions et la durabilité des matériaux en sélectionnant des plastiques de haute qualité comme le polyéther. L'épaisseur du plastique va donner plus ou moins de rigidité à la chaussure. Pour les modèles juniors, par exemple, le matériau choisi sera très souple. La chaussure de ski a aussi considérablement évolué en termes d'isolation et de confort. Giorgio, le Géo Trouvetou de Tecnica Group, a inventé le Custom Adaptive Shape (CAS), une technologie qui permet de mouler la voûte plantaire. « *Il faut avoir une sensibilité importante à la réalité du terrain pour comprendre les problématiques et trouver des solutions, par exemple pour bien chausser les mollets féminins* », explique-t-il. Il a créé un outil destiné aux bootfitters qui permet de chauffer l'insert plastique situé à l'arrière de la chaussure afin de la mouler à la forme du mollet.

DU TEST DES MATÉRIAUX À LA FABRICATION DU PROTOTYPE

Les matériaux vont ensuite subir toute une série de tests pour prouver leur résistance, car une chaussure a une durée de vie moyenne de cinq ans : à la longue, la mousse du chausson va se tasser et le revêtement s'user. « *Le collier devra résister à l'écrasement. Il est placé dans un congélateur où il va subir une forte pression à -20 °C*, détaille Stefano Donadi, responsable des tests. *Nous allons aussi tester le flex (la rigidité de la tige, NDLR) de la >>>*



La tendance est à la chaussure sobre, aux lignes épurées.

»»» *chaussure en simulant 30000 flexions d'un athlète de coupe du monde, le tout placé à -10 °C pendant trois jours pour repérer des traces d'abrasion, de casse ou de déformation.* »
Après les essais, on lance la fabrication des prototypes. Une première forme est réalisée en résine, plus facile à travailler que le plastique. Puis les designers vont peindre la chaussure à la main pour mieux simuler le rendu. On va décliner le modèle en différents coloris : orange, bleu et noir restent de grands classiques, et pour 2019, le laboratoire R&D travaille sur des coloris plus «pepsys» : couleur prune agrémentée d'un logo argenté, bicolore blanc et turquoise... De nouvelles boucles ont été créées pour alléger le design. La tendance est en effet à la chaussure sobre aux lignes épurées. Les performances seront ensuite testées sur la neige et comparées à celles des modèles concurrents. La fabrication en série débutera à l'automne suivant.

DU MOULAGE PAR INJECTION À L'ASSEMBLAGE

À 20 km de là, l'entreprise Plastimédia réalise l'injection en sous-traitance pour Tecnica

Group. L'opération s'effectue grâce à des moules en aluminium uniques qui déterminent la forme, le volume et la technologie du produit, et que l'on exploitera pendant quatre ans. Des billes de plastique sont versées dans la machine et chauffées au degré près selon la dureté du matériau à une température d'environ 220 °C. Puis le plastique va recouvrir les moules, entre huit et dix par paires qui correspondent aux différentes tailles à produire. La couleur de la coque doit être parfaitement uniforme, sinon, le sabot file directement au rebut.

Retour à l'usine Tecnica où les petites séries sont fabriquées sur place. 30 000 paires sortent chaque année de cet atelier qui emploie une trentaine de personnes. L'assemblage des différentes parties de la chaussure s'effectue manuellement. Les semelles sont vissées sur le sabot, on appose les autocollants et on monte le collier, puis on ajoute les boucles. Les modèles sont ensuite testés par les employés de la société qui remplissent une fiche d'évaluation. Et l'hiver suivant, ils seront à vos pieds! ■

Les coques sont moulées par injection de plastique.
The shell is made vixa plastic injection moulding.

Texte : Sylvie Piaget | Photos : Arthur Bertrand



LE BOOTFITTING POUR UNE CHAUSSURE SUR MESURE

Tout l'art du bootfitting consiste à adapter la chaussure à la morphologie du pied en thermochauffant le chausson ou en déformant la coque. Ce type d'opération est aujourd'hui courant dans les magasins de sport des stations de ski. Chez Tecnica, Ivan Rensi est le bootfitter des athlètes de coupe du monde. En fonction de leurs exigences, il réalise les chaussons sur mesure, après avoir dessiné une empreinte sur papier. À partir d'un modèle sorti d'usine, il va peaufiner la finition « à l'œil et à la main ». Il a notamment remodelé la coque des champions olympiques Giuliano Razzoli (Vancouver, 2010) et Mario Matt (Sotchi, 2014). Il utilise plusieurs méthodes pour cela. « On peut, en modifiant l'axe de la chaussure pour l'ajuster à la morphologie du skieur, décrit-il, déformer la pointe grâce à des moules pour gagner en longueur, ajouter des cales pour surélever le skieur, ou encore modifier l'angle du collier... » Une fois la chaussure chauffée et déformée, elle sera placée 30 min au congélateur pour geler la transformation.



TRANSACTIONS • LOCATIONS • FACILITIES
VOS RÉALISATIONS SUR-MESURE



NOUS TISSONS L'AIRE
DE VOTRE STYLE DE VIE
your lifestyle tailormade

ENTREZ DANS LE CERCLE
305/309 rue Joseph Vallot
CHAMONIX-MONT-BLANC
+33 (0)4 50 53 95 13
www.clip-immobilier.com

A Discreet Life on Skis



Ideally light as a feather, comfortable as a slipper and of course of high performance, the ski boot is the height of technology. Tecnica has let us into their production secrets of this essential, supporting role.

Boxes and boxes piled up in the hangar in northern Italy, province of Treviso. This is the heart of the family empire Tecnica Group, where thousands of pairs of ski boots in all sizes are waiting to be shipped to sports shops for the winter. Going back in time, let's see how these boots were created. Two years have passed between the first steps of the process and the first sales in the autumn. Two years, but no more than that, making sure that the product is still relevant when it is released on the market.

IN-DEPTH STUDY

An air of concentration reigns. Engineers and injection specialists have gathered around the table to design the new models. The world's best specialists in boot-fitting, but also brand marketers from different countries are also invited to give their input. "We do an in-depth technical study,

because we want to release the models that will meet the market needs for the next four years," explains Mateo, product manager at Tecnica. His role is to match the engineers' ideas with the brand's strategy. "Discussions can get lively when we get several countries together, each with their own needs..." Sometimes, it's necessary to go for something new without waiting to see what will be trending, to boost the brand and become leaders in innovation.

To create the perfect ski boot, the competition's boots will also be studied. It's important for a brand to open up to other brands and understand what makes the success of a ski boot. "These days, we're back to simpler buckles and have put more focus on performance, without necessarily looking for feather-weight boots," the product manager explains. Tecnica prides itself on quality details and durability, choosing high >>>

VUARNET **ice**



Monture
haute résistance

Pont
amovible

Charnières
flex invisibles

Marquage VUARNET
gravé



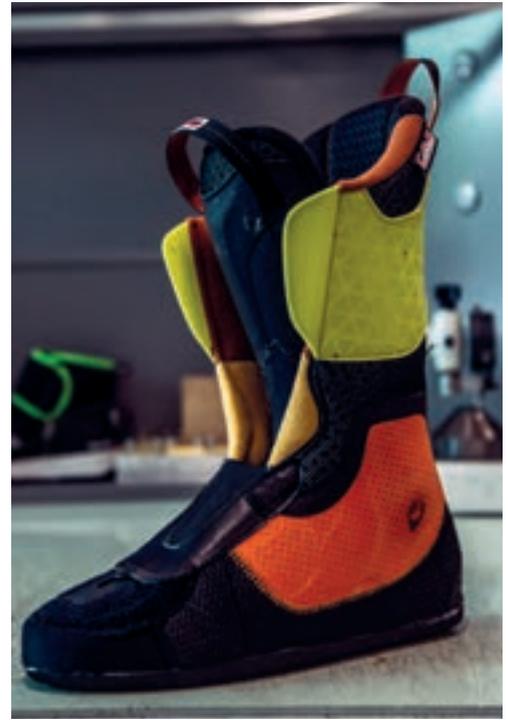
Verre minéral Blue Polarlynx®
Traitement anti-choc

Branches ajustables
gomme soft touch

Coques de protection
amovibles

OPTIQUE LAFARGE

34 RUE DU DR PACCARD - 74400 - CHAMONIX
04.50.55.99.30



30 000 pairs are made here each year, for thirty employees. The assembly of the boot is done manually.

»»» quality plastic like polyether. The thickness of the plastic will more or less determine how rigid the boot is. For junior models, the material will be a lot more pliable. Ski boots have also come a long way in insulation and comfort. Giorgio, product developer in Tecnica Group, invented the Custom Adaptive Shape (CAS), a technology that allows to fully support the arch of the foot. *“You need to be pragmatic and understand what problems people have and find solutions, for example fitting boots to women’s calves,”* he explains. He has also created a tool for boot-fitters that heats the plastic insert at the back of the boot, in order to shape it to the calf.

TESTING THE COMPONENTS AND MAKING PROTOTYPES

All components will undergo extensive resistance testing, because ski boots have an average lifetime of 5 years: beyond that, the foam in the inners will be compacted and the outer materials worn. *“The top has to resist against compression. It’s placed in a freezer at -20°C, and submitted to pressure,”* explains Stefano Donadi, in charge of testing. *“We also test the flexibility, by simulating 30 000 movements by a World Cup skier, at a temperature of -10°C for 3 days. We then look for signs of wearing, breakage or deformation.”* After surviving the test suites, the prototypes are manufactured. The shape is moulded in resin, and hand-painted by the designers to show

the potentially final result. Each model can be made in different colours: orange, blue or black are the three classics, but for 2019, the product department is working on ‘flashier’ colours, like purple with a silver logo, or white and turquoise. New buckles have been designed to give a sleeker look. The boots are then tested in real snow conditions and compared with other models, before launching mass production the following autumn.

INJECTION MOULD PRODUCTION

Twenty kilometres from the headquarters, the Plastimedia factory creates the plastic shells for Tecnica Group, using injection moulds. Bespoke aluminium moulds determine the shape and volume of each product and are used for 4 years. Plastic grains are poured into the machine and heated to around 200°C. The liquid plastic is then injected into the moulds for the various sizes. The colour of the shell has to be absolutely uniform, otherwise the boot is rejected. Back to the Tecnica factory, where small collections are produced, directly on site. 30 000 pairs are made here each year, for thirty employees. The assembly of the boot is done manually. The soles are screwed onto the shell, logos added, inner boot inserted and buckles added. Each model is tested and rated by the staff before you can wear them the following winter! ■

Le bootfitting permet de déformer la chaussure en la chauffant pour l’adapter à la morphologie du pied.

Bootfitting includes deforming the boot with heat to adapt it to the unique shape of each foot.

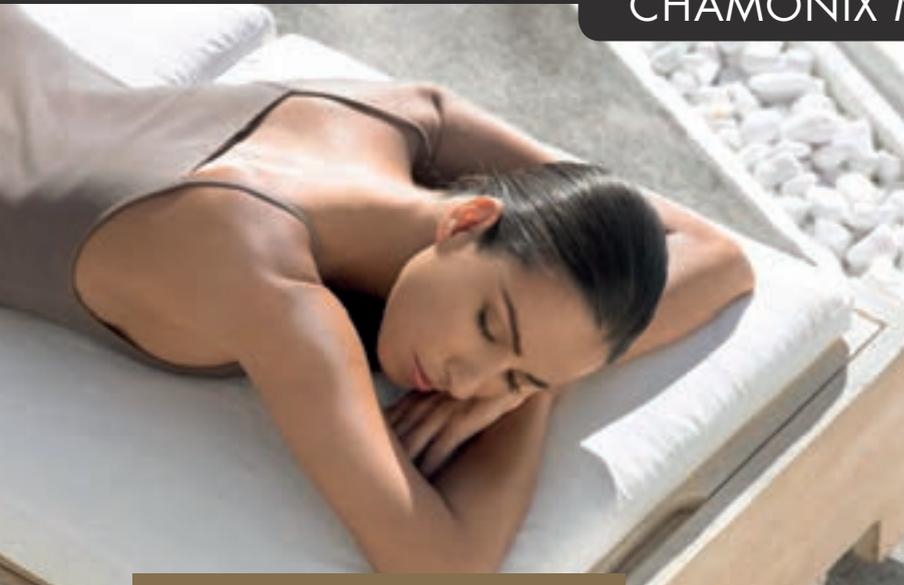
BOOT FITTING FOR BESPOKE SKI BOOTS

The art of boot fitting consists of adapting the ski boot to the shape of one person’s feet by heating and shaping the inner boot or outer shell. It has become common practice in ski resort sport shops. Ivan Rensi is Tecnica’s in-house boot fitter for World Cup athletes. He uses a standard ski boot and adapts it for a perfect fit, using several different methods. *“By changing the axis of the boot to fit the skier’s physique, or deforming the tip of the boot to make it longer, add height or change the angle of the collar,”* he explains. Once re-shaped, it will sit in the freezer for 30 minutes to make the changes permanent.

PARK HÔTEL SUISSE & SPA



CHAMONIX MONT BLANC



WWW.PAYOT.FR



WWW.CHAMONIX-PARK-HOTEL.COM

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



PARK HÔTEL SUISSE & SPA
★★★★

2 saunas - 1 hammam
1 Jacuzzi
Piscine extérieure chauffée

FACE AU MONT BLANC
TÉL. : 04 50 53 07 58

CHAMONIX IMMOBILIER

Programme neuf / New Development



Proche de Chamonix centre, à partir de 999 000 €

6 demi chalets de 130 à 195 m² / 6 semi detached chalet from 130 til 195 sqm

Commercialisation Chamonix Immobilier

www.cham-immo.com Tél. : 04 50 53 50 21

Chamonix, connexion nordique

Ils seraient quelques centaines de Suédois pour beaucoup moins de Finlandais ainsi qu'une poignée de Norvégiens à avoir déposé leur sac à dos sous le mont Blanc, attirés par l'esprit cosmopolite de Chamonix, par ses couloirs et ses sommets. Souvent discrets, ces travailleurs intégrés tiennent de nombreux commerces emblématiques (Le Salon, MOÖ, Pointe Isabelle, Chambre 9, Gustavia, hôtel Mercu, etc.) et ont parfois même taillé leur nom dans le massif, version skieur de haut niveau ou guide de haute-montagne. Nous en avons rencontré quelques-uns. Portraits serrés.



The Nordic Connection

A couple of hundred Swedes, a few Finns and a handful of Norwegians have chosen to make their base by Mont Blanc, attracted by the cosmopolitan atmosphere in Chamonix, as well as the stunning mountains. Often discreet, they work and some run well-known establishments (Le Salon, MOÖ, Pointe Isabelle, Chambre 9, Gustavia, Hotel Mercure and more), while others are top skiers or mountain guides. We met a few of them.



Ulrika Äsp, Suède

GUIDE EN LIBERTÉ

« Je pose mon môme à l'école le matin, je vais faire une vallée Blanche avec des clients et je le récupère le soir. » Mère et guide de haute-montagne, Ulrika Äsp a parfaitement intégré l'esprit de la vallée. « Ce que j'aime bien ici, c'est que la notion de loisir reste encore plus importante que le métier que tu fais : ça permet de casser les barrières sociales. » Privilégiée, la Suédoise n'en oublie pas pour autant d'où elle vient : dans un Français impeccable, elle rappelle sa période « à plier de la polaire » dans un magasin de vêtements de la rue Paccard, puis ses années de sacrifices, d'échecs et d'abnégation avant de décrocher le fameux diplôme. Façon d'apprécier encore plus ce métier des quatre saisons qui lui permet de chausser tour à tour les crampons, les chaussons ou les chaussures de ski, ou plus simplement, de contempler une fleur, de ramasser des champignons. « J'aime la vie, il faut savoir dire non, avoir du recul : la montagne peut donner, mais elle peut aussi reprendre. Dans ce monde, tu ne peux pas te mentir ni mentir aux autres. Tu es obligé de tout assumer, même le hasard. »

Ulrika Äsp, Sweden

INDEPENDENT GUIDE

“I drop my kid off at school, do Vallée Blanche with some clients and then go and pick him up in the evening.” A mother and mountain guide, Ulrika has perfectly adapted to the local lifestyle. “What I love here, is that what you do in your free time is more important than what your job is, it breaks down social barriers.” She started off in the valley by ‘folding fleece-tops’ in a sports shop, then spent years training, making sacrifice and also failing before getting the much sought-after qualification. This only makes her appreciate her four-season job even more. “I enjoy life, you need to know how to say no and take a step back. The mountain gives you a lot, but it can also take from you. In this environment, you can't lie to yourself or to others. You are responsible for everything, even for chance.”





Eva Sandelgard, Sweden

HAIRDRESSER AND RIDER

Some thirty years ago, when Eva first turned up in Chamonix, her main goal was to ski, not to cut hair. Pulled into snowboarding, she made a name for herself on the biggest runs in the world and won the Red Bull Extreme in Verbier no less than three times in the late 1990s. Now aged 50, her playground is beneath the high ceilings at Le Salon, top hair-dressing salon in Chamonix that she launched and developed, along with the twin salon Le Petit Salon. These days, she comes to Chamonix one week per month, raising her kids in Stockholm and travelling to New York or Paris for work. She was one of the official hairdressers at Paris fashion week; she is top of her game. Eva enjoys skiing Grands Montets just as much as watching an ice-hockey game.

Eva Sandelgard, Suède

COIFFEUSE RIDEUSE

Il y a une trentaine d'années, lorsqu'Eva débarque à Chamonix, elle ne pense qu'à skier, avant de couper des cheveux. Versée dans le snowboard, elle se taille un nom sur les plus belles pentes de la planète, remportant à la fin des années 1990 et à trois reprises la Red Bull Extrême de Verbier. À 50 ans, la maman brille désormais sous les hauts plafonds peints et moulurés du Salon, la référence de la coiffure et de la mise en plis de la capitale de l'alpinisme, place double (avec Le Petit Salon) qu'elle a lancée et développée en battante. Aujourd'hui, elle ne revient à Chamonix qu'une semaine par mois, privilégiant l'éducation de ses enfants – un cursus ski études pour l'aîné – à Stockholm entre deux voyages « mode et tendances » à New York ou Paris. À la capitale, elle a ainsi participé à la « Fashion Week » en coiffant des mannequins en vue des défilés. Branchée, dans l'air du temps, mais pas du genre à couper les cheveux en quatre, Eva apprécie tout autant de skier aux Grands Montets que d'assister à un match de hockey-sur-glace.



Minna Riihimäki, Finlande

LA TÊTE ET LES JAMBES

Skieuse et vététiste invétérée abonnée aux pentes raides – elle a ouvert des voies dans les Dolomites –, Minna a été stoppée net dans sa vie de femme boulimique menée tambour battant entre glisse, enfants et travail de dentiste à Genève. Le 24 mai 2016, au Glacier Rond, une mauvaise chute a failli la priver d'une de ses jambes. «*J'étais consciente, avec la jambe broyée en mille morceaux, et en haut du glacier, les gens continuaient à skier et à m'envoyer de la neige sur la tête.*» Hélicoptée à l'hôpital de Sallanches, la quadragénaire passe cinq heures sur la table d'opération avant d'être transférée quelques jours plus tard à Lyon, auprès des meilleurs spécialistes. «*À 24 heures près, j'étais amputée*», se souvient-elle, horrifiée. Depuis, elle navigue d'opération en opération – neuf anesthésies tout de même! – avec un moral de battante peu commun. L'hiver dernier, elle a même troqué les béquilles pour les skis de fond, le temps de quelques boucles, avant d'enchaîner des descentes en VTT. Elle se remet actuellement d'une énième intervention tout en préparant, à distance, un master en business administratif. «*J'ai ouvert le chapitre 2 de ma vie*», dit-elle.

Minna Riihimäki, Finland

A STRONG MIND AND LEGS

An expert skier and mountain biker with a taste for steep gradients – she opened some new routes in the Dolomites – Minna's frantic lifestyle mixing skiing, family life and her job as a dentist in Geneva, came to an abrupt halt last year. On May 24, 2016 at Glacier Rond, a bad fall nearly cost her one of her legs. "I was still conscious, my leg was in pieces and people just kept skiing past me, spraying snow over my head." Evacuated by helicopter, she spent 5 hours on the operating table before being transferred to Lyon hospital. Ever since, she has gone from operation to operation, clocking up 9 general anaesthetics, but she remains positive. Last winter, she was able to do a little bit of cross-country skiing and then some mountain-biking. While in convalescence, she is doing an online master's degree in business administration. "I've opened the second chapter of my life," she says.





Sanna Jansson, Suède

CHEF ET FEMME D'AFFAIRES

En 1999, pour sa première saison à Chamonix, Sanna se frotte à des chutes de neige exceptionnelles, et à un drame – l'avalanche de Montroc, restée dans les mémoires. Rien pour décourager cette jeune femme originaire de la ville de Uppsala en Suède. Entre son plat pays venté, froid et sans lumière, et les parois verticales de la capitale de l'alpinisme, la chef de cuisine tranche sans hésiter. Un survol du massif en hélicoptère va la convaincre de déposer définitivement sa valise sous l'aiguille du Midi. Pendant près de quinze ans, elle va enchaîner les premiers rôles en cuisine avant une année sabbatique, avec mari et enfants en bas âge, entre Alaska, Canada et Costa Rica, voyage aux contours initiatiques en camping-car, en bus et en bateau. Elle revient plus forte, et rassérénée, investit en 2015 dans une petite affaire de la rue du Lyret baptisée «Bizes». Chef et femme d'affaires, elle y concocte une cuisine fraîche et entièrement maison, qui fait la part belle aux produits sans gluten et sans lactose, avec même un four spécial fonctionnant au bois. «*J'ai pris l'habitude de tout faire moi-même, je fais tout à la maison, sinon, ce n'est pas la peine d'être chef.*»

Sanna Jansson, Sweden

CHEF AND BUSINESSWOMAN

In 1999, her first season in Chamonix, Sanna experienced exceptional amounts of snowfall and the trauma of the Montroc avalanche, but the young woman from Uppsala in Sweden was not deterred. Choosing between the windy, dark plains of her home town and the steep mountains in Chamonix was easy for the chef. A helicopter ride over the massif made up her mind, she was staying. For nearly 15 years, she worked as head chef in different establishments, before taking a year out with husband and young children, travelling around Alaska, Canada and Costa Rica. She came back full of confidence and invested in her own place in 2015, 'Bizes' on Rue du Lyret. Both chef and businesswoman, she cooks fresh, home made meals, avoiding gluten and lactose products in many dishes, and she also has a special, wood-fired oven. "I've got used to doing everything myself, if you don't then there's no point in being a chef."



Tarja and Petri Nordstrom, Finland

HISTORY REFRESHED

Six years ago, they invested in the hotel Pointe Isabelle with some Swedish partners, and refreshed some of the Chamonix history. The hotel was built in 1972 by the grandchildren of Isabelle Straton, a pioneer alpinist married to the mountain guide Jean Charlet. Petri is a big fan of skiing, and his wife Tarja an ex-champion in mogul skiing, so it was natural to them to pay tribute to the female adventurer by using old pictures and archive texts as decoration. The couple also own and run La Chaumière, a cosy mountain lodge. Running the two establishments and looking after their two children keeps them pretty busy, but they also take time to enjoy some skiing, mountain-biking or hiking. Like any good Finn, Petri plays a bit of ice-hockey, but doesn't go cross-country skiing. "You end up going around in circles here," he says. Of course, compared to the vast forests near the Arctic circle, the Bois du Bouchet might seem a little bit restricted.

Tarja et Petri Nordstrom, Finlande

L'HISTOIRE RAFRAÎCHIE

En investissant il y a six ans, avec d'autres partenaires suédois, dans l'hôtel Pointe Isabelle, le Finlandais Petri Nordstrom a remis en lumière un monument du patrimoine chamoniard, le bâtiment ayant été construit en 1972 par les petits-enfants d'Isabelle Straton, alpiniste pionnière mariée au guide de haute-montagne Jean Charlet. Le passionné de glisse et sa femme Tarja, ancienne championne de ski de bosses, ont réintégré la mémoire de cette glorieuse aventurière en exhumant des archives et des gravures d'époque, et en affichant sa silhouette un peu partout. Sous le charme de la capitale de l'alpinisme, et de son histoire, le couple est aussi propriétaire de La Chaumière, lodge douillet sur lequel Madame veille avec attention. Entre ces établissements et leurs deux enfants, l'agenda est bien rempli, ce qui n'empêche pas quelques sorties en ski alpin, en VTT ou randonnées. En bon Finnois qui se respecte, Monsieur pratique aussi le hockey sur glace – faut-il y entamer un biceps et y casser trois dents –, mais pas le ski nordique. «*Ici, ça tourne en rond*», dit-il. C'est sûr que face aux vastes étendues proches de l'Arctique, le Bois du Bouchet peut souffrir la comparaison.





Stefan Carlsson, Sweden

SKIING AND RESTAURANTS

He doesn't talk much, but is of a gentle nature, and he prefers being on skis, a snowboard or a skateboard rather than entertaining the crowds. Despite the teenage look, the 46-year-old Stefan Carlsson is part of the establishment in Chamonix and was one of the first Swedes to settle here in 1992. He first worked washing up, skiing as much as he could in his free time, then he joined the crew at the immensely popular Scandinavian stronghold 'Brévent'. A few years later, he partnered up with a friend and bought his own place in Rue des Moulins. "When we started, the street was totally forgotten, with only two bars and run-down buildings." He now runs Munchie on his own, employs 13 people and can seat 80 guests in the restaurant. He clearly benefits from the popularity of the street, which has become the centre of the Chamonix night-life, but has also built a reputation for good, simple food mixing French and Asian traditions.

Stefan Carlsson, Suède

LES PLANCHES ET LES FOURNEAUX

L'homme est peu bavard, mais d'humeur tranquille, de ceux qui préfèrent s'exprimer sur une planche, snowboard et skateboard, plutôt que face à la foule. Avec sa casquette vissée sur le crâne et sa bouille d'éternel adolescent de 46 ans, Stefan Carlsson fait pourtant partie des meubles à Chamonix, parmi les plus anciens des Suédois implantés dans la vallée. C'est en effet en 1992 qu'il vient ici pour sa première saison, à écumer, après quelques heures à la plonge, les pentes du Tour et des Grands Montets. Le jeune homme connaît aussi l'effervescence du camp retranché des Scandinaves, Le Brévent, bar branché et influent, avant de jeter son dévolu, avec un partenaire, sur un établissement de la rue des Moulins. « *Quand on a commencé, la rue était oubliée, avec deux bars et des bâtiments vieillots.* » Désormais seul à la tête du Munchie, fort d'une brigade de 13 personnes dont trois chefs pour 80 couverts, Stefan bénéficie du succès de la rue, devenu le haut lieu des nuits chamoniardes, et d'une réputation liée à une cuisine simple et créative mêlant influences françaises et asiatiques.





L'AUTRE COTÉ DU MONT BLANC





Mörten Solheim, Norway

THE LOCAL COSMOPOLITAN

This friendly Norwegian spent some time in Val Thorens before coming to Chamonix in 2001 to work for a Swedish hotel chain. Eleven years later, he created MOÖ, as in Mörten, Oscar (Rydin) et Örjan (Svensson), his two Swedish partners and friends that are also involved in the bar restaurant on Avenue Michel Croz. With a Nordic feel, but a universal atmosphere, the establishment capitalizes on the skills of Swedish chefs and a cosmopolitan team of French, Polish, Czech (and more), all the while making locals feel welcome seven days a week, even in the autumn. Mörten has replaced the reindeer trophy for a French cow's head, named Suzanne, and his mother tongue for fluent French. Father of two children, Mörten likes nothing more than this simple life at the foot of the mountains, which gives him plenty of time, especially in the summers, to enjoy enduro mountain-biking and to see his friends.

Mörten Solheim, Norvège

CHAMONIARD COSMOPOLITE

Le bonhomme, trapu et jovial, a d'abord opté pour les pistes de Val Thorens avant de travailler à Chamonix, à partir de 2001, pour une chaîne d'hôtels suédoise. Onze ans plus tard, il crée MOÖ comme Mörten, Oscar (Rydin) et Örjan (Svensson), ses deux acolytes et amis suédois embarqués dans l'aventure de ce bar-restaurant de l'avenue Michel Croz. Estampillé nordique, mais sans emphase, l'établissement mobilise le savoir-faire de chefs suédois et d'une équipe cosmopolite faite de Français, Polonais, Tchèques, etc., tout en réussissant le pari de beaucoup plaire aux Chamoniards qui trouvent là un lieu chaleureux ouvert sept jours sur sept, même en automne. Le trophée de renne a été troqué contre une belle gueule de Tarine, baptisée Suzanne, qui trône à la droite du bar, et la langue maternelle contre un parfait Français –avec l'accent d'Oslo tout de même. Père de deux enfants, multilingue, Mörten n'aime rien tant que cette vie simple, au pied des montagnes, qui lui laisse du temps, surtout à la belle saison, pour pratiquer le VTT enduro et voir ses amis.

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet



APÉRO ET DÎNER SUR LES PISTES AFTERSKI

UNTIL MIDNIGHT:
after ski and dinner
ON THE MOUNTAIN

TÉLÉPHÉRIQUE COURMAYEUR
OUVERTE JUSQU'À 24h00

Réservation restaurant souhaitée
Restaurant reservation recommended







Un violoncelle en montagne

Touche-à-tout talentueux du siècle dernier, Maurice Baquet ne s'est pas contenté d'être un grand violoncelliste. Le musicien, comédien, acteur, fantaisiste, chanteur d'opérette, l'ami de Prévert et de Doisneau avait une passion : la montagne. Une passion qu'il vivra, été et hiver, à Chamonix, au fil d'ascensions, de films, de photos insolites et de fidèles amitiés.

La montagne et le violoncelle, mode d'emploi, Chamonix, 1955.

How to do mountains and cello. Chamonix, 1955.

Été 1933, devant le bureau de la Compagnie des Guides, un jeune homme de vingt-deux ans, sourire malicieux en coin, aborde Roger Frison-Roche. Le guide va participer à un tournage en haute montagne Trois vies et une corde du Belge Henri Storck.

– Vous ne voulez pas me prendre avec vous? Je ferai le porteur, la cuisine, tout ce que vous me demanderez, sans être payé, simplement pour le plaisir de vivre en montagne, avec mes copains, les guides, ça doit être bath une troupe de copains comme la vôtre...

– Et que fais-tu? lui demande le guide surpris.

– Comment! Vous ne m’avez pas reconnu? Voyons! Maurice Baquet, du Conservatoire de Lyon, Premier prix de violoncelle, actuellement soliste à l’orchestre de la Brasserie Centrale.

– Soliste?

– Bien sûr, puisque je suis le seul de l’orchestre à jouer de cet instrument.

– Ah! C’est toi! Excuse-moi, on ne te voit pas derrière ton instrument...

– Alors, qu’est-ce que vous auriez dit si j’avais choisi la contrebasse!

Frison éclate de rire. C’est gagné.

PREMIERS SOMMETS

Quand il interpelle Frison-Roche, le futur premier prix du Conservatoire de musique de Paris fréquente tous les étés Chamonix. Il est arrivé, attiré par ce mont Blanc qu’il apercevait depuis les pentes du Beaujolais au-dessus de Villefranche-sur-Saône, sa ville natale. Musicien d’ambiance pendant les fins d’après-midi, il a commencé ses ascensions dans les aiguilles Rouges... de nuit! Le garçon est sportif, agile avec de solides mains pour empoigner les prises. Assez vite avec ses premiers compagnons, Firmin Mollier, Fernand Tournier, Fernand Belin, il réalisera de jolies courses: traversée du Grépon, face nord du col Plan, aiguille des deux Aigles... Maurice a le virus.



© Collection - Marie-Baquet

Mordu d’alpinisme et de ski, en 1936, Maurice, ami d’Émile Allais, rejoint l’Équipe de France de ski alpin. Sa mission : détendre l’atmosphère!

Le garçon est aussi mordu de ski. À Chamonix, il participe en 1932 aux premiers championnats civils militaires de ski. Équipé de skis nordiques, il marquera son passage par de belles «bassines» dans la poudreuse. Quelques saisons et entraînements plus tard, en 1936, Maurice, ami d’Émile Allais rejoint l’équipe de France. Sa mission: détendre l’atmosphère. Le soir, à l’hôtel, il se livre à ses spécialités, enfilage de pull-over dans tous les sens et descente d’escaliers à ski, une de ses disciplines préférées. «*Les arrivées skis aux pieds par les escaliers dans la salle à manger faisaient partie d’un bagage intellectuel compris par tous.*» Bilan des courses: en 1937, Allais remporte trois médailles d’or, descente, slalom, combiné, aux championnats du >>>



© Collection - Marie-Baquet

Champion, catégorie fantaisie! Équipe de France de ski, 1938. Ci-dessus, sur le tournage de *Premier de Cordée*, réalisé par Louis Daquin, à Chamonix en 1943. *Winner in the creative category! The French ski team, 1938. Above, on the set of Premier de cordée by Louis Daquin in Chamonix, 1943.*



Dans *Étoile et Tempête* avec Gaston Rebuffat et Georges Tairraz à la caméra, Chamonix, 1955.

In Etoile et Tempete with Gaston Rebuffat, filmed by Georges Tairraz. Chamonix, 1955.

© Philippe Gaussoit - collection Jean-Philippe Gaussoit

➤➤➤ monde de Chamonix. Maurice profitera de cette période pour nouer une autre amitié chamoniarde avec le grand James Couppet.

DRÔLES DE BOBINES

Du ski au cinéma, il n'y a qu'un coup de spatule. Maurice, dans les années trente, tient ses premiers seconds rôles chez Renoir. En parallèle, il participe à plusieurs films de promotion du ski. À Chamonix, il joue, s'amuse et skie dans *Altitude 3200* (1938) de Jean Benoît-Lévy et Marie Epstein.

Baquet joue le rôle de Boule dans Premier de Cordée. Le facétieux est le seul acteur à grimper sans doublure.

C'est avec Frison-Roche que Maurice effectuera son premier grand tournage en montagne : *Premier de Cordée* tourné en 1943 dans le massif par Louis Daquin d'après le roman du guide. Dans cette grosse production, montée pendant plusieurs semaines en altitude, Baquet joue le rôle de Boule, le porteur jovial. C'est parfait pour Maurice : « *Il nous fait sourire, met l'ambiance sur le tournage et est le seul acteur à grimper... sans doublure !* » Et d'acteur à réalisateur, il n'y a qu'un coup de manivelle. En 1949, il réalise *Rondo est* ➤➤➤



HÔTEL RESTAURANTS FAMILLE CARRIER-MAILLET

Hameau Albert 1^{er} 38 route du Bouchet 74402 Chamonix Mont Blanc
Tél 04 50 53 05 09 Fax 04 50 55 95 48 www.hameaualbert.fr albert@relaischateau.fr



CHAMBRES douillettes et CHALETS • Piscine et Spa « LE BACHAL »

Restaurant gastronomique 2 étoiles Michelin « ALBERT 1^{ER} »

Restaurant de pays « LA MAISON CARRIER »

Bar à vin, le « QUARTZBAR », cocktails, live lounge music, tea time

Cosy ROOMS & CHALETS • Swimming-pool and spa, " LE BACHAL "

Gastronomic restaurant 2 Michelins stars, " ALBERT 1^{ER} "

Traditional cuisine " LA MAISON CARRIER "

Wine bar the " QUARTZBAR ", cocktails, live lounge music, tea time



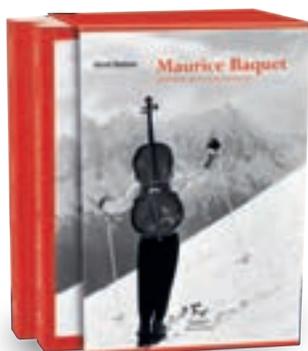
L'artiste polymorphe en 1940. Puis à l'Olympia en 1957 entre deux géants : Eddie Jones et Charlie Fowlkes.
The multi-talented artist in 1940. At the Olympia in 1957 with the world-famous Eddie Jones and Charlie Fowlkes.

La poésie s'emparait du massif quand les notes de son violoncelle s'élevaient au pied de la face sud de l'aiguille du Midi.

➤➤➤ *sur la piste* : vingt minutes de burlesque, de poursuites, de ski et de romance sur les pentes de Chamonix et sur les traces de Buster Keaton.

FACE SUD ET VIOLONCELLE

Pour Maurice, les aventures sont des affaires de rencontres. À Chamonix, après Frison-Roche, il y aura, au tournant des années cinquante, Gaston Rébuffat. Ils se sont trouvés, tels Don Quichotte et Sancho Pança. Ensemble, ils vont faire aimer la montagne au grand public. Ils la subliment dans *Étoiles et Tempêtes* en 1955. Maurice est le joyeux compagnon de cordée du guide lors de grandes courses dans les Alpes et à



Pour aller plus loin :
Maurice Baquet Portrait avec Violoncelle,
 Hervé Bodeau, Éditions Paulsen Guérin.

Chamonix bien sûr. La bonne humeur est au rendez-vous, mais aussi la poésie quand des notes de violoncelle s'élèvent au pied de la face sud de l'aiguille du Midi. Une face sud où l'année suivante, les deux amis traceront leur chef-d'œuvre : la voie Rébuffat-Baquet, 250 mètres de pur granite, un rêve d'alpiniste. Trente ans plus tard, Maurice retournera dans la voie devant la caméra de Nicolas Philibert. Avec Christophe Profit, ce sera un bel hommage à Gaston.

À Chamonix, l'art de la mise en scène en altitude, Maurice l'a aussi pratiqué avec son ami, le photographe Robert Doisneau. Les aiguilles Rouges, la Mer de Glace ont été le théâtre de légendaires photos de montagne décalées à base de ski et de violoncelle.

Maurice aura toujours été fidèle à Chamonix, ses montagnes et ses amis. Il y passait ses vacances quand sa vie d'artiste lui laissait un moment. Personnage de la vallée, pourvoyeur de bonne humeur, le musicien était un compagnon de cœur des guides et de ses habitants. Aujourd'hui, plus de vingt ans après sa disparition, son sourire et son talent sont toujours là, sous les aiguilles. ■

Texte : Hervé Bodeau | Photos : DR

TERRASSE AVEC VUE MONT-BLANC ?

REPAS DANS UN CADRE INSOLITE ?

NUIT DANS UN DÉCOR MAGIQUE ?

NOUVEAU CONCEPT
NOUVEAU CHEF
NOUVELLE CARTE

**LE
CASTEL.**

100 ROUTE DES TINES
74400 CHAMONIX MONT-BLANC,
LES PRAZ

A Cello in the Mountains

A man of many talents from last century, Maurice Baquet wasn't just a great cellist. Musician, comedian, actor, operetta singer, he also had a passion for the mountains and spent both summers and winters in Chamonix, making ascents, filming, taking photos and creating solid friendships.



© Robert-Doisneau - Gamma-Repfoto

Read more:
Maurice Baquet, Portrait avec Violoncelle by Hervé Bodeau at éditions Paulsen Guérin.

In the summer of 1933, a young man age 22 accosted the renowned mountain guide Roger Frison-Roche outside the guide office. Frison-Roche was about to star in the mountain film 'Trois vies et une corde' by Belgian Henri Storck. Baquet asked to tag along to help out at the base camp with cooking or anything else, but Frison-Roche wanted to know who he was dealing with. "– What! You don't recognise me? Come on! I'm Maurice Baquet, primed cellist from Lyon and currently I'm the soloist in the Brasserie Centrale orchestra.

– Soloist?

– Of course, because I'm the only cellist in that orchestra.

– Oh! It's you! Sorry, we can't really see you behind your instrument...

– Just imagine if I'd chosen the double bass!" Frison burst out laughing. It was on.

FIRST SUMMITS

Around that period, Baquet always spent the summers in Chamonix. He had been drawn to the place by the sight of Mont Blanc, which was

visible from the hills in the Beaujolais, where he was from. He played entertainment music in the afternoons, and started climbing in the Aiguilles Rouges... at night! Sporty and sure-footed, he also had solid hands that helped him with grip. He soon started doing quite advanced tours with his friends Firmin Mollier, Fernand Tournier and Fernand Belin. The Grépon traverse, north face of Col Plan, Aiguille des deux Aigles... Maurice had caught the bug. He also loved skiing and entered the first civilian army championships in 1932. Using cross-country skis, he didn't fare well, but kept training and by 1936 he had made friends with Emile Allais and joined the French team with the mission to keep the atmosphere relaxed. In the evenings, at the hotel, he started his show: 50 ways to wear a jumper, or staircase skiing, one of his favourites. He'd enter the dining room via the stairs, on skis. There were all fans. In 1937, Allais brought home three gold medals in the World Championships in Chamonix. Maurice ended up also making friends with the famous James Couette.

FILMING

From skiing to cinema, there's just a quick turn on the slopes. In the 1930s, Maurice played some supporting roles with Renoir and also acted in several ski promotion films, like 'Altitude 3200' by Christian Jacques, but it was with Frison-Roche that he did his first big mountain film. Louis Daquin filmed 'Premier de Cordée', based on the novel with the same name, in 1943. It was filmed during several weeks in the mountains, and Baquet played the jovial porter Boule. A perfect role for him: "he made us laugh, created a great atmosphere on the set and was the only actor not to need a body double for the climbing scenes!" From actor to producer, he switched to the other side of the camera. In 1949, Maurice produced a twenty-minute film in Buster Keaton style that included skiing, romance and amusing situations.

THE SOUTH FACE AND THE CELLO

To Maurice, an adventure always equalled meeting new people. In Chamonix, he met Gaston Rébuffat in the 1950s and they immediately got on. Together, they did a lot to promote the mountains to a wider audience. In the 1955 film 'Étoiles et Tempêtes' (Starlight and Storm), they paint a beautiful portrait of mountain adventures, filling the screen with a happy atmosphere and also some poetic notes through cello music played at the foot of the south face of Aiguille du Midi. The following year, the pair opened a new route on that very south face, 250m of pure granite rock-climbing. Maurice did the same route once more, thirty years later, in a film paying tribute to Gaston Rébuffat.

In Chamonix, Maurice also refined the art of mountain images with his friend and photographer Robert Doisneau. Aiguilles Rouges and Mer de Glace were used as settings for some very well known pictures including both skis and cellos. Maurice was always loyal to Chamonix, the mountains here and his friends. He spent time here whenever his life as an artist allowed him to, and became a well-known figure in the valley. Always in a good mood, the musician was popular both with mountain guides and local inhabitants. Today, more than twenty years after he left us, his smile and talent are still present in the mountains. ■



GROSSET-GRANGE



CHALET EN VENTE EN EXCLUSIVITÉ situé dans la vallée de Chamonix

1 200 000 €

Chalet en madrier composé d'un grand séjour cuisine cheminée avec vue sur le massif, 4 chambres, trois salles de bains, sauna, garage. Proche domaine skiable. Prestations de qualité.

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

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

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



CHALET HÔTEL

★★★★



La cuisine inventive et raffinée du Rosebud dans le charme d'un chalet 4 étoiles.

Réservation recommandée

Fermé le mardi midi et le mercredi midi

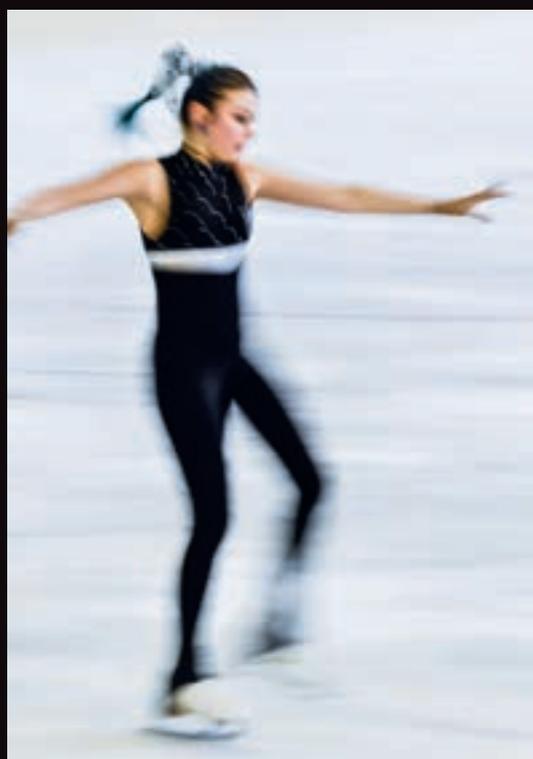


CHALET HÔTEL ★★★★★ RESTAURANT LE ROSEBUD

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

www.jeudepaumechamonix.com

Le Rosebud



ALTUS Русский

- 123 50 лет ледового века
- 124 Виолончель в горах
- 126 Вниз по склону на сногшибательной скорости
- 128 Альпы на подносе
- 130 Сдержанная звезда горнолыжных трасс
- 132 Ранчо успешный веб-сериал!

50 лет ледового века

120 спортсменов клуба фигурного катания Шамони тренируются на катке Ришара Бозон. По случаю Кубка Шамони они поделились с нами своим увлечением.

Звон лезвий и скрип льда на фоне современной музыки... Ледовая арена Шамони превратилась на время соревнований в амфитеатр фигурного катания. Кубок Шамони - это одно из самых престижных соревнований, которое организывает спортивный клуб, и в котором ежегодно участвуют фигуристы из Франции, Италии и Швейцарии.

Спортсменка Нино Гарнье с высоты своих 9-ти лет реально оценивает свои достижения : всего лишь за год тренировок она заняла пятое место благодаря безупречному выполнению нескольких тулупов и ласточек. В стороне, девочки из «старшей» группы - Ивалу Робак, Ломэ Раванель, Эмма Фалкинери и Полин Лакомб, напоминают о самопожертвовании и настойчивости, без которых невозможно достигнуть результатов в этой дисциплине. «У нас тренировки каждый день», - рассказывает Полин, - «а летом

- стажу, занятия танцами и гимнастикой». Некоторые фигуристки проводят на льду и на обще-физической подготовке по 8-10 часов в неделю, вдалеке от славы и признания, которые обычно сопровождают успехи лыжников и хоккеистов. «Иногда тренировки начинаются в 6 часов утра», - делится Джаней Сегаль, мама двух молодых фигуристов, которая в свою очередь катается в «Ле Космик» - группе синхронного катания для взрослых. На радость тренерам эта секция появилась в клубе Шамони в 2017 году. «Синхронное катание страдало от своего устаревшего имиджа», - делится с нами Клеманс, тренер клуба. «На сегодняшний день популярность этой дисциплины очень возросла, она представляет реальный интерес с артистической и технической точки зрения... и даёт возможность выразить себя фигуристам, либо поздно пришедшим в спорт, либо тем, кто боится прыжков».

Клуб фигурного катания был создан по инициативе местных чемпионов Альбера и Николь Хасслер и Ариель Контамин, которые прославили курорт Шамони своими спортивными достижениями и по содействию открытию спортивного класса в школе. Таким



образом, дети могут тренироваться по 4-5 часов в день 10 месяцев в году и совмещать тренировки с учёбой. Данная система дала возможность многим талантливым спортсменам достичь высоких результатов и завоевать титулы на государственном уровне, как, например, Филипп Ронколи - многократный чемпион Франции и вице-чемпион мира среди юниоров. «Мы хотим делиться счастьем, которое нам приносит фигурное катание. Так как этот спорт индивидуальный, мы делаем всё возможное, чтобы спортсмены не закрывались в себе и не теряли командный дух». Этот командный дух и многокультурность (спортсмены из ЮАР, Австрии, Великобритании, Испании, Финляндии, Дании, России, Германии и т.д.) являются частью спортивной ДНК клуба Шамони, который отпраздновал своё 50-ти ление в 2017 году - небольшой ледовый век. ■

Катрин и Клеманс Шамель, страсть ко льду

Эмблематичные тренера клуба фигурного катания Шамони. В бывшем спортсменка этого же клуба, Катрин Шамель принимала участие в Чемпионатах Франции, будучи ученицей в спортивном классе школы Шамони. Она также обучалась музыке и танцам, «Фигурное катание - это школа жизни», - любит она повторять. «Мы не ищем одного чепиона, а пытаемся провести каждого ребёнка от нулевого уровня - до максимума его возможностей». По окончании той же школы, её дочь Клеманс, которая встала на лёд в четыре года и дошла до Государственного уровня (7я на Чемпионате Франции), полностью посвящает свою жизнь обучению этой требовательной дисциплины.

Вскоре

Два мероприятия, которые нельзя пропустить :

- Рождественский спектакль, с участием всех фигуристов клуба : 16 декабря.
- 10 и 11 марта 2018г. Кубок Шамони с участием спортсменом из Италии и Швейцарии.

Виолончель в горах

Мастера на все руки, Мориса Баке не устраивало быть всего лишь великим виолончелистом. У музыканта, актёра, комика, выдумщика, певца оперетты, друга Превера и Дуано было другая страсть : горы. Страсть, которой он жил зимой и летом в Шамони в восхождениях, фильмах, фотографиях и преданной дружбе.

Лето 1933 года, перед бюро Компании Горных Гидов молодой человек с озорной усмешкой на устах обращается к Роже Фризон-Рош. Гид участвует в съёмках ленты в высокогорье (Три Жизни и верёвки) бельгийского кинематографиста Анри Сторк.

– Может возьмёте меня с собой? Я буду носильщиком, поваром, кем хотите, бесплатно, только ради нескольких дней в горах с моими друзьями...

– А ты кто? - удивился гид.

– Как! Вы меня не узнаёте? Ну как же! Морис Баке, Лионская Консерватория, Первый приз по виолончели, в настоящее время солист в оркестре Брасри Сентраль.

– Солист?

– Ну да, поскольку только я и играю на этом инструменте.

– А! Так это ты! Извини, не заметил тебя за твоим инструментом...

– В таком случае что бы вы сказали, если бы это был контрабас! Фризон рассмеялся. Дело было в шляпе.

ПЕРВЫЕ ВЕРШИНЫ

Будущий победитель конкурса Парижской Консерватории проводит каждое лето в Шамони. Вечерами играет на виолончели, а ночами участвует в своих первых восхождениях в Эгюий Руж... Спортивный молодой человек со своими друзьями по связке Фирманом Молье, Фернандом Турнье, Фернандом Белан проходит траверс Грепон, поднимается по северной стене перевала План, на Пик Де Эгле...



Он неплох и в лыжах. В 1932 году он участвует в первом Чемпионате по горным лыжам в Шамони. И несколько сезонов и тренировок спустя, в 1936 году, Морис, друг Эмиля Алэ, попадает в сборную Франции. Его любимым занятием было разгружать атмосферу и веселить друзей. Вечерами в отеле, он любил одевать непонятно как свой пуловер и спускаться на лыжах по лестнице. В те годы другом Мориса становится великий Джеймс Куттэ.

ЗАБАВНЫЕ КАТУШКИ

От лыж до кинематографа - один поворот. В тридцатых годах Морис пробует свой талант актёра, снимается во многих

рекламных фильмах о лыжах.. Его первая полнометражная лента в горах (Первый в связке) снятая в 1943 году по роману гида Фризон-Рош. В своей роли носильщика Буль, Морис «всех веселил, поднимал настроение и был единственным актёром, кто лазил по скалам ... без дубляжа!»

ЮЖНАЯ СТЕНА И ВИОЛОНЧЕЛЬ

Для Мориса приключения - это вопрос знакомств. В Шамони, после Фризон-Рош, он знакомится с Гастоном Ребюффа. Морис становится его весёлым другом по связке в многочисленных восхождениях в Альпах и, конечно же, в Шамони. В хорошем настроении и поэтической атмосфере мелодия виолончели летит вверх по южной стене Эгюий дю Миди.

По южной стене, где год спустя двое друзей оставят знаменитый след своих покорений - маршрут Ребюффат-Баке, 250 метров чистого гранита, мечта любого альпиниста.

В Шамони, он также практиковал со своим другом, фотографом Робертом Дуано, искусство инсценировки. Эгюий Руж, Мер де Гляс были театром легендарных оригинальных фотографий с лыжами и виолончелью.

Морис всегда был предан Шамони, горам и своим друзьям. Сегодня, двадцать лет спустя его смерти, его улыбка и талант продолжают жить под вершинами. ■



Un refuge au cœur de la légende Mer de Glace

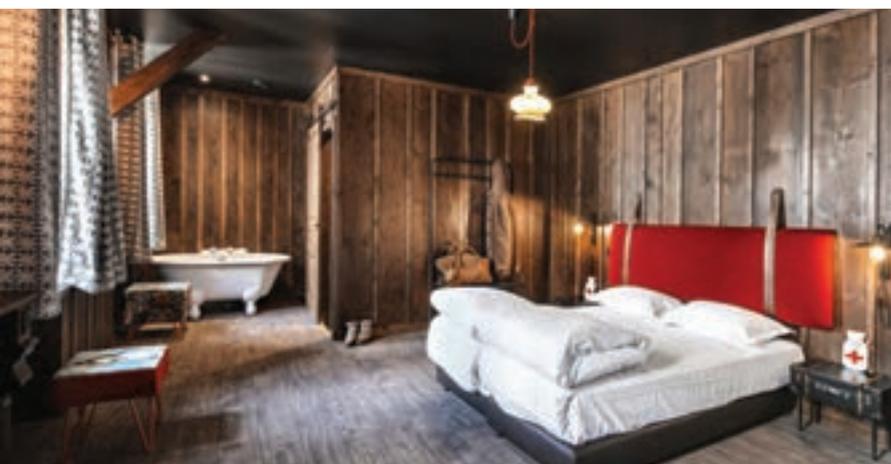
Photos : L.Di Orio - D.R.

PERCHÉ SUR LE MASSIF DU MONT-BLANC À 1 913 M D'ALTITUDE,
AVEC UNE VUE PLONGEANTE SUR LA MER DE GLACE ET LES AIGUILLES MYTHIQUES DES DRUS,
LE REFUGE DU MONTENVERS EST UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE ET D'AUTHENTICITÉ.

DORMIR DANS UN REFUGE DE HAUTE-MONTAGNE

Construit en 1880 pour héberger les premiers alpinistes et voyageurs venus visiter la Mer de Glace, le Grand Hôtel du Montenvers a réouvert ses portes le 1^{er} juillet dernier sous le nouveau concept Terminal Neige - Refuge du

Montenvers. Rénové par le label Maisons et Hôtels Sibuet, il poursuit la légende du Montenvers tout en gardant l'âme d'un refuge et ses valeurs de partage, d'authenticité et de retour aux sources.



RESTAURANT DU MONTENVERS - Cuisine de montagne -

Au cœur du mythique Refuge du Montenvers, laissez-vous porter par la convivialité d'un restaurant de haute altitude. Savourez une cuisine de montagne à base de produits du terroir au Restaurant du Montenvers : cassolette d'escargots du pays du Mont Blanc, croûte aux morilles, volaille à la broche ou encore fondues Signatures. Ici, les saveurs transalpines sont à l'honneur.



TERMINAL NEIGE - REFUGE DU MONTENVERS

Le Montenvers - 74400 Chamonix
+33 (0)4 50 53 87 70 - www.terminal-neige.com



Вниз по склону на сногсшибательной скорости

Документальный фильм «Список» («La liste») - репортаж о самом быстром на сегодняшний день лыжнике Жереми Хайтс. Он мчится со сверхзвуковой скоростью по крутым склонам с уклоном 50° , в том числе по знаменитому кулуару Спенсера в Шамони. Склоны, по которым он сначала поднимается своими силами, отдавая должное бывшим поколениям фрирайдеров.

В этой пуховой, но полной трещин снежной необъятности, лыжник кажется неимоверно маленьким. Он рисует прямую траекторию своего спуска, практически без поворотов. Жереми Хайтс похоже не фан виражей... Со времени первых покорений вершин, мы думали, что повидали всё и спустились отовсюду. Но тут появился Жереми Хайтс. На первый взгляд не впечатляющий молодой человек из кантона Вале Невысокого роста, хотя, по всей вероятности, с сильно развитыми квадрицепсами, швейцарским юмором и всего лишь с титулом вице-чемпиона мира по фрирайду... В вертикальном мире Жереми становится Господином Хайтс, гигантом без равных ему, несмотря на растущий аппетит молодого поколения к крутым склонам, который постоянно подливает масла в огонь конкуренции и не перестаёт поднимать всё выше и выше планку.

НА БОЛЬШОМ ЭКРАНЕ

В документальной ленте Список, вместе со своим соотечественником Самом Антаматтен, который всегда рядом, когда речь идёт о захватывающих дух спусках, они в постоянном поиске новых склонов. Покорять на туринговых лыжах 15 Альпийских вершин выше 4000 м, в том числе и известный швейцарский Обер-Габельхорн и не менее легендарный кулуар Спенсера в Шамони. Затем спускаться на лыжах. На подъём иногда уходит два дня, а на спуск всего лишь 1-2 минуты на скорости до 120 км/ч. «В Хайтском» лексиконе определение спуска на лыжах может звучать так : «переопределение понятия скорости на крутом склоне, до такой степени крутом, что лишь лучшим альпинистам под силу дойти наверх». Уклон 55° пройденный на скорости, приближающейся к скоростному спуску в горных лыжах. « Я выбрал Альпы, где была написана вся история крутых склонов, именно для того, чтобы показать её развитие». В поисках документации об экстремальных местах, лыжник открывает для себя персонаж Сильвана Содан - одного из пионеров фрирайда и его очерки. «Это происходило 50 лет назад. Когда я думаю о снаряжении фрирайдеров того времени, то их достижения кажутся нереально сумасшедшими. Эти первооткрыватели и их покорения - это

отличное начало для рассказа пол-вековой истории фрирайда.» Хайтс менее быстрый, чем лавина, но более быстрый, чем бомба. Хайтс экономит на поворотах. Плавный, ненапряжённый, как Усейн Болт, который пробежал бы 100 метров по вертикали. Кто ещё, кроме Жереми слетит по стене в десять раз длиннее, сделав всего лишь три поворота, когда опытные фрирайдеры, как Сильван Содан, Ансельм Бод или Андре Анзевуи когда-то должны были прыгать неумеренное количество раз, чтобы делать повороты. «Это было безумием, что делали эти парни! Во время всего спуска по кулуару Спенсера, что в те времена считалось невозможным, все мои мысли были о Сильване Содан. Ведь он спустился по нему не имея никакой предварительной информации о спуске. Каким надо было быть смелым!»

Теперь, благодаря опыту этих бесстрашных первооткрывателей, мы обладаем информацией и таким образом можем предвидеть многие опасности. Особенно, чтобы избежать падений. Так

как падение на скорости более 100 км/ч стоит дорого. «Я ехал по ледяному отрезку. Спуск был всё менее крут и не сложен. Но поверхность льда была неравномерна и у меня отстегнулась лыжа. Я вынужден был спускаться с ледорубом до базового лагеря». Как обычно в таких ситуациях, мы задаём себе один и тот же вопрос : что человек чувствует в такие моменты? « Страх, но это прописано в контракте, это нормальное явление. Мы к этому морально готовимся ...» «Огромная часть психологической подготовки проходит во время восхождения. У меня рельеф перед глазами, под ногами, крупным планом, я запоминаю каждый метр в последний раз (некоторые части спуска были предварительно изучены из самолёта). Когда вы на вершине - у вас не должно оставаться ни малейшего вопроса». Когда все альпийские склоны будут вычеркнуты из его бесконечного списка, фрирайдер переберётся в Гималаи в поиске новых склонов, по которым можно спуститься на головокружительной скорости. Ещё выше, ещё быстрее. По склону напрямую. ■



Альпы на подносе

Они на столах ресторанов, на прилавках молочных магазинов и кооперативов, на курортах. Отражение местных кулинарных традиций, высокогорных долин, богатых пастбищ и мастерства специфического приготовления... Найдите время, чтобы отведать альпийские сыры и насладиться их изысканным вкусом.



Совместно с «Aftal» (Ассоциация традиционных сыров Альпийской Савойи), созданной по инициативе производителей, регион Савойи и Высокой Савойи могут гордиться годовым производством 33 100 тонн сыра АОР (Защищённое Наименование по Происхождению) и IGP (Защищённое Географическое Указание) благодаря 2000 производителей и 60 коллективным заводам по переработке.

АОС И IGP - ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА

Эти знаки качества, отвечающие одинаковым стандартам на территории Франции и Швейцарии, являются для потребителей гарантией качества: молоко определённых пород коров, пастбища в определённых зонах, ограничение в добавках сена, запрет ГМО, чётко определённые процедуры производства... На территории французских Альп производят 10 видов сыров со знаком качества, из них 7 производят в Савойе и Высокой Савойе: АОР Роблюшон де Савуа, АОР Томм де Савуа, АОР Абонданс, IGP Эмманталь де Савуа, АОР Шевротен, АОР Бофор и АОР Том де Бож. Также Раклет де Савуа недавно вступил в этот престижный клуб изысканных сыров, получив в свою очередь в январе 2017 года знак качества IGP.

Ещё в средних веках жители гор перерабатывали молоко и производили сыр. Они вырубали леса, чтобы увеличить площадь альпийских пастбищ и увеличили размеры головок сыра, для более долгого его хранения. Изначальное индивидуальное производство со временем переросло в кооперативы. В конце XIX века молоко перерабатывали общими усилиями и производили всё больше и больше сыра.

КООПЕРАТИВНЫЙ ДУХ

Даже сегодня во многих регионах сырные кооперативы сохранили устройство и пасторальные методы и способы производства сыра, как в средневековье. В большинстве случаев, альпийские фермеры прилагают совместные усилия для переработки молока и поднятия его ценности. Так, например, кооператив Валь д'Арли в посёлке Флюме в Савойе, объединяет 70 - 80 производителей региона. «Кооперативная модель родилась в регионе Бофор, так как для производства одной головки сыра Бофор нужно очень много молока, почти 100 литров», - напоминает Филипп Бушар, директор кооператива Валь д'Арли. «Все наши производители являются акционерами и владеют частью предприятия, в соответствии с объёмом поставляемого молока, выбирают совет администрации

и утверждают стратегию и инвестиции предприятия. Данная система выступает настоящей защитой для наших ферм.»

БОФОР, ЦАРЬ ГРЮЙЕРОВ

Бофор обязан своё появление кропотливому труду монахов, которые в средневековье вырубали леса и создавали альпийские пастбища для особой породы молочных коров - Тарин и Абонданс, и сегодня единственных признанных знаком качества пород для производства этого сыра, который весит 40 кг. Слава о его исключительном вкусе быстро пронеслась за границами региона. В послевоенные года производство возродилось благодаря созданию в 1961г. молочных кооперативов, и затем созданию знака качества в 1968г. На сегодняшний день существует три сорта Бофора: Бофор, Летний Бофор(исключительно из молока, собранного в летний период) и Альпийский Бофор (произведённый в альпийских шале, прямо на пастбищах и из молока одного и того же стада).

ЦЕННОСТЬ МОЛОКА И РЕГИОНА

У всех горных сыров со знаком качества своя история. Их можно отведать пожеланию и настроению с белым савойским вином Руссетт или Мондез, на аперитив, в простых или в изысканных блюдах. С имиджа сыров «стёрли пыль». Возьмём к примеру Томм де Савуа, который из поколения в поколение производили в наших горах. Какое количество сортов этого одного сыра можно найти теперь на прилавках! Жирный или обезжиренный (от 20 до 45 %), молочный или фермерский, с мягким или крепким вкусом, в зависимости от выдержки (30 дней или 3 месяца). Производство таких сыров, как Шевротен или Том де Бож, получивших знак качества в 2002г., способствует поддержке сельского хозяйства в регионе, а также сохранения старинных методов переработки молока. ■

Они также заслуживают внимания

Грюйер

Защищён во Франции знаком качества IGP и в Швейцарии АОР, производство началось в кантоне Фрибург. Этот прессованный сыр в французском исполнении имеет множество круглых дыр, чего нет у его швейцарского родственника, вкус которого считается более «пикантным». Во Франции его производят в Савойе и в департаменте Франш Конте.

Голубой сыр Блэ дю Веркор Саснаж

Этот сыр со знаком качества АОР, производят из молока пород абонданс, монбельярд и виллярд. С мягким и нежным вкусом с прожилками голубовато-зелёной плесени, весом 4 - 4,5 кг. Сыр производится на плато Веркор на границе департаментов Изер и Дром.

Банон

Знаменитый ещё во времена Древнего Рима, этот маленький сыр готовится по старинным рецептам в Альпах Высокого Прованса. Готовится методом молочного створаживания из козьего молока и хранится в кленовых листьях.



СДЕРЖАННАЯ ЗВЕЗДА

ГОРНОЛЫЖНЫХ ТРАСС



От них требуют многого : быть лёгкими, как пух, удобными, как домашние тапочки, но при этом отвечать последним технологическим требованиям.

Настоящий концентрат передовых технологий, но зачастую интерес к ботинкам затмевается самими лыжами. Бренд Tecnica открывает свой секрет производства.

Провинция Тревизо на севере Италии, огромный склад, заполненный аккуратно сложенными коробками. Мы находимся в самом сердце семейной империи группы Tecnica Group, где тысячи и тысячи пар лыжных ботинок ожидают своей очереди на доставку в спортивные магазины.... Но давайте вернём время назад и узнаем секреты их производства. Два года работы, чтобы новые модели ботинок попали осенью на прилавки магазинов. Два года, но ни минуты больше, чтобы продукция соответствовала тенденциям моды в момент выхода на рынок.

ИДЕЯ ЗАРОЖДАЕТСЯ В РАБОЧЕЙ ОБСТАНОВКЕ

Рабочая атмосфера. Инженеры рассматривают идеи новых моделей. От ведущих мировых специалистов по бутфитингу до представителей бренда в разных странах - все вместе анализируют тенденций рынка. « Вопрос тонкий и технически непростой. Ведь нам необходимо принять решение о производстве моделей, которые должны отвечать тенденциям рынка в течении следующих четырёх лет », - рассказывает Маттео, менеджер по продукту бренда Tecnica.

Для создания идеальной модели, изучается конкурентная продукция. Самое важное - это понять причину успеха той или иной модели ботинка. « Сегодня мы больше обращаем внимание на простоту регулировки и технологическое совершенство, чем на вес ботинка », - уточняет менеджер по продукту. Бренд Tecnica делает ставку на качество отделки и долговечность материалов, выбирая для производства своей продукции полиэфирный пластик высшего качества. От толщины пластика зависит жёсткость ботинка. Так, для детских моделей выбирают самые мягкие материалы. Джорджио, инженер группы Tecnica Group, придумал технологию Custom Adaptive Shape (CAS), процесс, позволяющий создавать форму свода стопы.

ОТ ТЕСТОВ, ДО ПРОИЗВОДСТВА ПРОТОТИПА

Материалы проходят серию тестов на прочность, так как продолжительность использования ботинок в среднем 5 лет: После тестирования начинается производство прототипов. Первую форму изготавливают из

полимерной смолы, с которой легче работать, чем с пластиком. Затем дизайнеры вручную покрывают модель краской. Оранжевый, синий и чёрный - классические цвета в 2019 году, но лаборатория R&D добавляет некоторые яркие оттенки : сливовый с серебряным логотипом, белый с ярко-голубым... Затем ботинки тестируют на снегу и сравнивают с конкурентными моделями. Серийное производство начинается осенью.

ОТ ЛИТЬЯ ДО СБОРКИ

Предприятие Plastimédia осуществляет этап литья. Операция производится путём впрыскивания сплава в алюминиевые формы, которые определяют форму, объём и технологические данные продукции. Гранулы пластмассы доводятся до определённой температуры и затем полученная масса впрыскивается в формы (от восьми до десяти для каждой пары ботинок). Заготовки отправляют обратно на завод Tecnica. В ателье, где работают приблизительно тридцать человек, ежегодно собирают вручную 30 000 пар лыжных ботинок.

БУТФИТИНГ ДЛЯ БОТИНКА, КАК НА ЗАКАЗ

Искусство бутфитинга состоит в адаптации лыжного ботинка к морфологии ноги за счёт термо-обработки вкладыша или деформации структуры самого ботинка. Даную услугу предлагают практически во всех спортивных магазинах на лыжных курортах.



ANOTHER BEST DAY



ROSSIGNOL STORE - 205, Rue du Docteur Paccard - Chamonix
SANGLARD SPORTS - 199, Place du Mont Blanc - Chamonix



Какой спортсмен может похвастаться стартом на Кубке Мира в трёх совершенно разных дисциплинах? Гигант, биатлон, слалом, лыжные гонки или скелетон - Энак Гаваджио, он же Ранчо, попробовал всё. Сочетая юмор, сценарий и спонтанность, бывший профессиональный лыжник показывает разнообразность лыжных дисциплин в успешном веб-сериале. Знакомьтесь, Ранчо!

Ранчо успешный веб-сериал!

Шпоры, усы по ветру и старое пальто - Ранчо, кажется, появился прямоком из старого вестерна. В роли этого смешного и милого персонажа - Энак Гаваджио профессиональный лыжник. Молодой человек не принимает себя всерьёз, несмотря на успех сериала. В каждом эпизоде Ранчо пробует свои силы в той или иной лыжной дисциплине: в лыжных гонках на Кубке Мира в Швеции, на Кубке Мира по слалому-гиганту в Валь д'Изер - с юмором, но по настоящему. Энак участвует на соревнованиях мирового уровня. И несмотря на его спортивный опыт, он каждый раз доходит до предела своих физических возможностей.

Экспресс биография

Энак родился в городке Амбили, в Высокой Савойе и, как и все маленькие горцы, проводил выходные на тренировках в лыжном клубе. «Раньше тренера были достаточно строгими, у нас не было права заниматься чем либо другим, кроме лыж. Я втихаря катался с друзьями на сноуборде и засматривался на могулы!». В 20 лет Энак участвует в своих первых соревнованиях по ски-кроссу и открывает для себя дисциплину, которая ему подходит. Но его воспринимают, как бывшего горнолыжника. «Я всегда ненавидел, когда людям приклеивают этикетки. Я никогда не понимал, зачем эти барьеры между разными лыжными дисциплинами, по сути такими близкими: ведь мы же все лыжники!». После многих лет ски-кросса и фрирайда, когда Энак Гаваджио и Россиньоль решили создать веб-сериал, идея представить лыжи во всех ракурсах стала неопровержимой. Благодаря своему рок-имиджу, юмору и спортивным достижениям, Энак смог принять вызов.

В роли Ранчо

Осталось найти персонаж. Энак предлагает ковбоя в стиле ретро, в ледниковых очках, в перуанской шапке, со шпорами и с усами. В дополнение к костюму - машина, Тальбот Матра Ранчо, выпуск 1977 года. «Эта машина отлично соответствовала персонажу, которого так и назвали - Ранчо».

Первый эпизод снимали в Юра, на престижном соревновании по кросс-кантри. «Было сложно противопоставлять мой мир фрирайда и мир беговых лыж, принимая участие в таком престижном соревновании! Мне было ясно одно: «пан или пропал!». Но мы также понимали, что это была идеальная возможность, чтобы показать разнообразие лыжного катания. И этот первый эпизод привлёк внимание многих зрителей!»

Серия эпизодов

Спустя несколько месяцев, Ранчо на старте Чемпионата Франции по скоростному спуску, затем на Кубке Мира по слалому в Загребе. «Я уже сто лет не стоял на старте в соревнованиях по горным лыжам.» Для каждого эпизода Энак проводит на месте всего несколько дней, что заставляет его научиться дисциплине за рекордный период времени. Прыжки с трамплина и скелетон остаются самыми впечатляющими воспоминаниями. «Для прыжков я немного поработал с Фабрисом Ги (Олимпийским Чемпионом по лыжному двоеборью), 10 раз прыгнул с 20-ти метрового трамплина, и затем сразу полез на 90-то метровый! На старте гордиться было не чем. Когда убирают стартовую лавку и нет возможности затормозить, остаётся только смириться со скоростью и сконцентрироваться на самом прыжке, который приближается с огромной скоростью. Ужас.» На скелетоне Энак тоже испугался. «Я - не пилот, я даже на машине быстро не езжу! А бросаться головой вперёд на скорости 120 км/час по ледяному жёлобу было не просто. И ещё раз обучение долго не длилось.. всего лишь несколько стартов на трассе для юниоров и женщин.»

Спортивный интерес

Прошлой зимой Энак штурмовал два известных соревнования: Пьера Мента, легендарное соревнование по ски-альпинизму и Критериум первого снега в Валь д'Изер, этап Кубка Мира по слалому-гиганту. За 10 000 метров позитивного перепада высот в Пьера Мента

состязаются лучшие мировые спортсмены. «В этом году я стоял на туринговых лыжах раза три. Можно сказать вообще не стоял. А по условиям соревнования, если ты не вложил в определённое для каждого этапа время, то обязан сойти с маршрута. Я был в состоянии спринта всю дорогу, и перешёл черту финиша опустошённый! Но для меня это был исключительный опыт, так как атмосфера соревнования очень необычная.» За несколько лет существования сериал Ранчо стал одой разнообразию лыжных дисциплин, их доброжелательности и спортивному духу. Энаку осталось попробовать много разного и радовать нас ещё несколько лет... ■

НОВЫЕ ЭПИЗОДЫ

В этом сезоне Энак вернулся к своей первой любви - фрирайду. Он хочет показать его самую тёмную сторону - крутой спуск. В сопровождении эксперта по вопросу крутизны, Вивьяна Брюше, они совершили в Шамони премьеру на стене с уклоном 55°. «Это было настоящее приключение, в такие моменты ты чувствуешь себя совсем маленьким, по сравнению с окружающим миром.»

Главная идея нового сезона - адреналин. Второй эпизод посвящён скоростному спуску. И опять у Ранчо всего лишь несколько дней на тренировки. Превысил ли он скорость 200 км/час? Ясно только одно: «я ехал быстрее на лыжах, чем когда-либо на машине!»
<http://www.ranchowebshow.com>

Édouard Bourgin

Avocat en dommages corporels

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

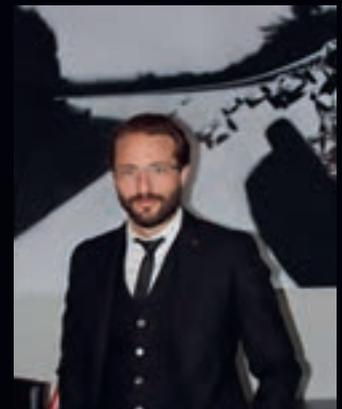
Victimes d'accidents de la route, d'accidents médicaux ou encore de collisions entre skieurs, notre cabinet défend tous les blessés et obtient la réparation financière et morale de leurs préjudices devant les tribunaux de l'ensemble du territoire français.

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



Alp
TAXI
Chamonix

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

Le guide restaurants & bars d'Altus Chamonix

La Remise

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



Morgane et John proposent un concept inédit entre gastronomie moderne et viande de bœuf maturée par leurs soins. De son passage sur les fourneaux d'étoilés et dans les cuisines royales de la reine d'Angleterre, John a cultivé le goût de l'excellence et de l'innovation. Ils sont les premiers restaurateurs de la vallée à maturer leur pièce de bœuf eux-mêmes. La viande servie principalement en entrecôte, dite « Dry-Aged », est extrêmement tendre et savoureuse. Passionné de pâtisserie, John compose ses desserts comme des œuvres d'art. Le fondant à la pistache, chocolat blanc aéré et caviar de pistache en atteste. 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 décline des produits haut de gamme, maison, à la vente à emporter comme le foie gras au torchon ou le pain frais.

Suggestions :
Menu déjeuner (entrée, plat, dessert)
27 €, menus déjeuner et dîner 4 plats
45 € et 59 €. Menu dégustation du Chef
pour la table 85 € pour 6 plats. Carte de
vins originaux.
Lunchtime menu (starter, main, dessert)
27€, 4-course lunch or dinner at 45€ and
59€. Chef's taster menu for the whole
table, 85€ for 6 courses. Wine menu with
unusual labels.

Morgane and John offer an unusual concept blending modern gastronomy with their own, dry-aged meat. Having worked among the ranks of chefs in Michelin restaurants and in the Royal kitchens, John has a developed taste for excellence. It is the only restaurant in the valley with its own dry aging refrigerator, allowing them to serve matured beef, specifically tender and with extraordinary flavours. A master pastry chef, John's desserts are pure art, like the pistachio fondant with aerated white chocolate and pistachio caviar. Morgane offers a range of healthy, homemade fruit and vegetable juices. Throughout the year, La Remise offers homemade products to take away, like foie gras or fresh bread.

La Sauvageonne

1, route du Bouchet, Servoz
reservation@restaurant-sauvageonne.fr
Tél. : 04 50 53 69 03



En reprenant La Sauvageonne à Servoz, Valéry Allard, Brieuc Munari et Thomas Lohmann, sommeliers et chefs aguerris sur les pianos et dans les caves des établissements étoilés, avaient une seule idée : démocratiser la gastronomie. Rendre accessible le « bien manger » à tous. En proposant une cuisine soignée, réalisée à partir de produits frais et de saison, en privilégiant les accords mets/vins, en revisitant les recettes locales, en offrant un service de qualité mais décontracté, en s'ouvrant aux familles (coin pour les enfants), aux hommes d'affaires comme aux ouvriers, ils ont relevé leur pari. Depuis, l'adresse qui privilégie l'épicurisme sans chichi ne désemplit pas. Un esprit chic mais simple, une cuisine inventive et sincère, une carte qui change tous les mois, des prix corrects. La Sauvageonne propose aussi des cours d'œnologie et de la vente de vins à emporter.

Suggestions :
Menu de midi à 19 €, buffet d'entrées,
plat et desserts à la carte ; le soir, menus à
28 et 38 € ; carte de vins de sommelier
Lunchtime menu 19€ Starter buffet, main
courses and desserts à la carte; Evening
menus at 28€ and 38€; Sommelier
wine list

When they took over La Sauvageonne in Servoz, Valéry Allard, Brieuc Munari and Thomas Lohmann, all with plenty of experience from Michelin restaurants, had one single goal: more gastronomy for the people. Making good food available to a wider public. Through their carefully prepared food, made with fresh and seasonal ingredients, spot-on wine suggestions, reviewed local dishes, excellent and yet relaxed service, but also welcoming both families (kid's corner), businessmen and workers, they reached their target. Their straightforward attitude to good food is popular, and so is the restaurant. Elegant, yet simple, with innovating but wholesome food and a menu that changes monthly with reasonable prices. La Sauvageonne also offers wine-tasting courses and take-away wine.

Beurre Noisette

15, rue Whympier, Chamonix
Fermé le lundi. Ouvert tous les midis
et les vendredi et samedi soir
www.beurrenoisettechamonix.com
Tél. : 04 50 53 33 25

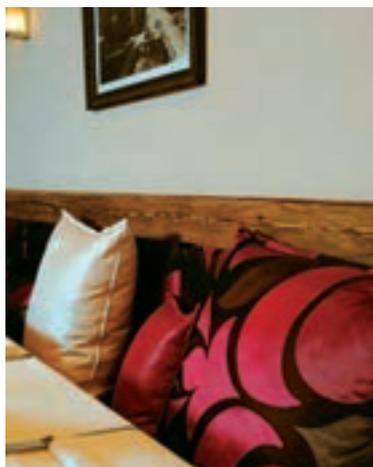


Chef passionnée, Francine concocte une cuisine de femme, colorée, simple et savoureuse, créative, sensible, inspirée du marché et de ses étals de saison. Elle s'amuse aussi à raviver les souvenirs des plats de nos grands-mères. Les mijotés sont à l'honneur, la cuisine traditionnelle aussi avec ses légumes anciens et ses veloutés. 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. Une jolie adresse où les après-midi sont gourmands autour d'une carte de chocolats chauds et de délicieuses pâtisseries.

Suggestions :
Formule déjeuner (entrée + plat +
dessert) à 23,90 €, le soir Menu et Carte
Lunchtime set menu (starter/main/
dessert): 23.90€, in the evenings set
menus and à la carte dishes

Passionate about good food, Francine's cuisine has a feminine touch, colourful, simple and full of flavours, creative, delicate and inspired by the seasonal market stalls. She also enjoys stirring memories of old family recipes. Casseroles and traditional food with old style vegetables and soups. Eat in, or take away the duck liver, Scottish salmon, smoked on location, and selected oysters. Plenty of flavours in this cosy restaurant with extra seating on the lofi. Local products are stars on the sparkling menu. A delightful stop, open in the afternoons for indulging in one of the hot chocolates and delicious pastries on the menu. Closed Mondays. Open each lunchtime and Friday and Saturday evenings.

Atmosphère



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

La cuisine «entièrement faite maison» du restaurant l'Atmosphère, signée par le chef maître-restaurateur Ludovic Lafont, est exclusivement réalisée à partir de produits frais et de saison. 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 – homard, langoustines, turbot, ris de veau... – et régionaux – fêra du lac, morilles, carré d'agneau, fondues, pierres chaudes et tartiflettes originales. L'établissement est aussi réputé pour sa cave de 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 Porto allant jusqu'à plus de vingt ans d'âge.

C'est au cœur de la trépidante place Balmat 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.

With entirely homemade, fresh and seasonal food by professional chef Ludovic Lafont, l'Atmosphère serves a blend of French gastronomy tradition and simple mountain food. The Michelin Guide 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, 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 Balmat in Chamonix, the Atmosphère 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.

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 39 €
- Savoury tart with preserved tomatoes, anchovies, olives and parmesan ;
- Langoustine and basil ravioli with shellfish emulsion ; Roasted rack of lamb with roasted 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€

Refuge du Montenvers



Arrivée train du Montenvers
<http://montenvers.terminal-neige.com>
 Tél. : 04 50 53 87 70

Au cœur du mythique Refuge du Montenvers, laissez-vous porter par l'authenticité d'un restaurant savoyard de haute altitude, au pied de la Mer de Glace. Profitez d'un déjeuner à 1913 mètres, sur la terrasse ensoleillée face aux Drus ou à l'intérieur, dans la salle à manger authentique et chaleureuse pour déguster des saveurs alpines uniques. Ce restaurant traditionnel, accessible par le légendaire train du Montenvers, propose une cuisine de montagne, mettant à l'honneur les saveurs transalpines : cassiolette d'escargot du pays du mont Blanc, croûte aux morilles, volaille à la broche ou encore fondues signatures signées par le maître fromager Boujon. Le restaurant est également privatisable pour des soirées.

Ouvert tous les midis (tous les soirs uniquement pour les résidents de l'hôtel)

Suggestions :

- Croûte aux morilles brunes au vin du Jura
- Hamburger du Montenvers
- Filet de fêra, tombée d'épinard
- Morel mushroom bake with Jura wine
- Montenvers hamburger
- Fera with spinach

At the heart of the legendary Montenvers Refuge, taste the authentic food by this mountain restaurant at the foot of Mer de Glace. Have your lunch at an elevation of 1913m, on the sunny terrace facing Les Drus, or inside in the cosy dining room. With traditional food, you can reach this restaurant on the Montenvers train. Mountain food with local flavours from all across the Alps: snails from the Mont Blanc area, morel bake, spit-roasted poultry and signature cheese fondues blended by cheese expert Boujon. There is also the possibility to hire the restaurant for private evenings. Open every lunchtime (evenings only for hotel residents).

Le Panoramique Mer de Glace



Site du Montenvers, Chamonix
<http://montenvers.terminal-neige.com>
 Tél. : 04 30 05 19 66

Ici, à 1913 mètres d'altitude, à l'arrivée du train du Montenvers, la vue sur la Mer de Glace et les Drus est à couper le souffle. Dans une ambiance à la fois moderne et authentique, retrouvez le charme d'une laiterie revisitée dans un esprit industriel. Ce bistrot avec vue propose une cuisine française traditionnelle en cocotte : un choix de verrines, de planches et de plats typiques régionaux mitonnés à des prix abordables. Retrouvez la potée savoyarde, la Pela des Aravis, ou encore le poulet façon grand-mère. Les becs sucrés ne sont pas oubliés avec la Mer de Glace, coupe de glace maison, le traditionnel Mont-Blanc à base de crème de marron ou encore l'Aiguille Rouge, poire pochée, cassis et pain d'épices, un vrai délice ! Le Panoramique Mer de Glace offre un cadre époustouflant pour tous les événements privés et séminaires. Ouvert tous les midis de 12 h 30 à 15 h. Tous les jours des vacances scolaires et selon conditions météo.

Suggestions :

- Coquille au Beaufort et jambon blanc du Saugat
- Poulet cocotte Grand-Mère
- Souris d'agneau au serpolet de nos montagnes
- Pasta with Beaufort cheese and ham from Saugat
- Grand-Mère's chicken casserole
- Knuckle of lamb with wild thyme

Located at 1913m elevation, where the Montenvers train stops, the view over Mer de Glace and Les Drus is breathtaking. The décor is both authentic and modern, with an industrial twist. This bistro with a view serves traditional French food, offering verrine starters, platters and regional slow-cooked dishes, all reasonably priced. Try the Pela des Aravis, a local "potée" or a traditional chicken dish. Finish your meal with the Mer de Glace ice cream, the Mont-Blanc with chestnut cream or the Aiguille Rouge poached pear with blackcurrants for a delicious treat. The Panoramique Mer de Glace is a breathtaking venue for your private events and work seminars. Open lunchtimes from 12.30pm-3pm. Every day in the summer holidays, depending on weather conditions.

Le Cap-Horn



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



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. Imaginé sur plusieurs niveaux, cet établissement offre en un seul lieu des ambiances différentes : en quelques marches on se retrouve aux bar Les Caves, en grimpant sur la terrasse côté l'Arve on fait face au mont-Blanc. Le Cap Horn, au gré des envies !

Suggestions :

- Ban de fruits de mer installé quai de l'Arve, dégustation d'huîtres et autres coquillages et crustacés. Vente à emporter. Formule déjeuner 23 €, menus 32,50 € et 42 €.
- Vivier de homards. Viandes maturées - dry aged. Poissons entiers. Sushis & huîtres à emporter
- Seafood stall by the River Arve. Taste some oysters or other shellfish, to eat in or to take away. Lunchtime menu 23€, set menus 32.50€ and 42€.
- Live lobster. Dry aged meat. Whole fish. Sushi and oysters to take away.

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 fare. Spread over several floors, this venue has a homely feel, and via a staircase you access either the bar Les Caves, with a terrace by the river Arve, facing Mont Blanc. Le Cap Horn adapts to your mood of the moment!

Le Castel



100, route des Tines au Praz de Chamonix
www.lecastel-chamonix.com
Tél.: 04 50 21 12 12

Prendre un verre sur la terrasse ensoleillée? Un repas dans un cadre insolite? Une nuit dans un décor magique? Proche du centre-ville de Chamonix et situé au pied du téléphérique de la Flégère, c'est dans une ambiance surprenante que le Restaurant Hôtel Le Castel répond à tous vos désirs. Inauguré à l'été 2016, au cœur du village des Praz, le Castel n'est pas qu'un hôtel de 11 chambres à la décoration aux allures baroques. Cuisine bistronomique ou spécialités savoyardes? Le choix vous appartient! De la tartiflette à la côte de bœuf en passant par le risotto de St-Jacques, vous ne pourrez que trouver votre bonheur grâce au nouveau chef Quentin et à son équipe jeune et dynamique!

Suggestions :

- Formule Midi 19 €
- Menu Montagnard 24 €
- Menu Mont Blanc 38 €
- Des escargots à l'unité
- Service continu
- Idéal pour l'after-ski
- Lunchtime menu - 19€
- Mountain menu - 24€
- Mont Blanc menu - 38€
- Snails by the piece
- Non-stop service
- Ideal for after ski

Do you fancy a drink on a sunny terrace? A meal in an unusual setting? A night in magical surroundings? Near Chamonix town centre, at the foot of the Flégère cable car, the hotel restaurant Le Castel is waiting for your visit. Opened in the summer of 2016, at the heart of the village of Le Praz, Le Castel is so much more than an 11-bedroom hotel with imaginative design. Choose between bistronomy food or mountain specialities. From tartiflette to rib steak and scallop risotto, you are sure to find something to tickle your fancy among the dishes offered by chef Quentin and his young, dynamic team!

La Cabane des Praz



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



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 Emmanuel Gourain, fidèle au groupe car ayant dirigé les cuisines de la Calèche pendant 13 ans, propose une carte semi-gastronomique sans oublier les spécialités régionales: fondues, tartiflettes, pierrades. La Cabane s'impose aussi l'après-midi, pendant les vacances scolaires, 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 entrée/plat ou plat/dessert 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, pâtisseries; menus à 32 € et 42 €
- Lunchtime set menu with starter/main or main/dessert 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 and pastries, afternoon tea served; Set menus at 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 now run by chef Emmanuel Gourain, at the head of La Caleche kitchens with the same owners, for thirteen years. The restaurant offers a semi-gastronomical menu that also includes local specialities such as fondues and tartiflettes. During the school holidays, La Cabane stays open throughout the afternoon for a quick bite after skiing, or just to enjoy the log fire or an early evening drink. Lunch, afternoon tea or dinner; La Cabane is open until 11pm to suit your needs.

Le Café Comptoir

DES CHALETS DU PLANE



Le Plan Envers, Vallorcine
Ouvert tous les jours. Réservations recommandées
www.lecafecomptoir.com
Tél.: 04 50 18 72 43

Suggestions :

- Croustillant au reblochon et morilles, Raviolis à la truffe et crème de truffes blanches, Fondue franco-suisse flambée à l'armagnac, Boudin noir de Bigorre, Andouillette Bobosse.
- A midi, la cuisine du jour maison, entrée, plat et dessert à 20 € - Midi et soir : carte entre 18 et 30 €. A toute heure, pâtisseries et desserts maison. Menus spéciaux fêtes et groupes.
- Reblochon cheese and morel mushroom parcel, Truffle ravioli with white truffle cream, French-Suisse fondue flamed with Armagnac, Black pudding from Bigorre, Bobosse Andouillette.
- At lunchtime, homemade menu of the day with starter, main and dessert for 20€. Lunch and evening: à la carte dishes from 18 to 30€. Homemade sweets and pastries throughout the day. Special menus for parties and groups.

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...

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

Advance booking recommended.

Le Matafan



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

« 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. » Mickey Bourdillat. 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 toutes heures 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 23 € (Mise en bouche - Plat - dessert) et soir à partir de 46 € (Entrée - Plat - Dessert)
· New menu every two weeks
· Fresh, seasonal produce
· Lunchtime menu 23€ (main - dessert) and evening menus from 46€ (starter-main-dessert)

« 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.

La Calèche



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

Au cœur de Chamonix, lieu authentique de la restauration Savoyarde depuis sa création en 1946 par Pépé Luc, la Calèche continue d'emmener ses visiteurs comme dans une machine à remonter le temps vers de superbes salles où sont exposés des multiples objets chamoniards sortis des greniers de nos grands-mères. Plus qu'un restaurant La Calèche est un véritable musée du temps jadis. Des escaliers ornés de cuivres, un poêle ancestral, de vieux skis du siècle dernier et une pièce unique : ce bobsleigh vestige des Jeux olympiques d'hiver de 1924 ! Les murs affichent les vieilles images de montagnes et l'histoire de la compagnie des guides. Le ton est donné, authenticité, convivialité et émerveillement garanti pour s'y sentir, le temps d'un repas, comme chez soi. Côté cuisine, fondues, raclettes, tartiflette et pierrade sont forcément à l'honneur.

Suggestions :
· Cuisine traditionnelle et gourmande de pays
· Formule déjeuner à 22,00 €
· Menu à 29,50 € et 38,50 €
· Carte des vins de 200 références
· Seasonal and traditional local food
· Lunch menu 22€
· Set menu at 29.50€ or 38.50€
· Good wine list with 200 entries

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. Stepping into the gorgeous dining rooms is like entering a time machine: a fascinating collection of traditional objects rescued from barns and attics. Adorned with old woodcraft and a copper encrusted staircase as well as an original bobsleigh from the 1924 winter Olympics, the walls are also decorated with old posters, mountain photos and other memorabilia showing the history of the mountain guides. The authentic and friendly atmosphere will make you feel right at home. The food is very logically focused on fondues, raclettes, tartiflette and pierrade. Non-stop service from 12pm-11pm during the season.

L'Épicerie du Midi



50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix
Wifi en libre accès gratuit.
Ouvert tous les jours de 7h à 18h30
Tél. : 04 58 10 02 17
epiceriedumidi@heliopic.com

Située 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 de qualité 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 » apprécieront les produits naturels et les recettes du jour composées d'ingrédients de saison. Croque-monsieur, cookies, muffins, salades, sandwiches, burgers et plats du jour 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 ou un vin chaud revisité. 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 € ! 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€! Offer available daily from 10am-1pm

Next to the 4 star hotel Heliopic Sweet & Spa, L'Épicerie offers high-quality 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. Enjoy the seasonal products and natural ingredients. Toasties, cookies, muffins, salads, delicious sandwiches, homemade burgers and daily specials, along side fresh juice and fresh soups. With a welcoming and quirky décor, stop here for a Starbucks coffee, or a homemade glühwein right in the centre of Chamonix. 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.

Bergerie de Planpraz



Télécabine Planpraz, Le Brévent
Réservation vivement conseillée, deux services
déjeuner : 11h45 et 13h45
Facebook : BergeriePlanpraz
www.bergerie-restaurant.com
Tél. : 04 50 53 05 42

À l'arrivée de la télécabine de Planpraz (Brévent), à 2000 mètres d'altitude, ce restaurant tenu par le chef Maître Restaurateur Damien Flaugère propose une cuisine issue des produits du terroir, frais et de saison. Au menu, les trésors du terroir alpin : tourte savoyarde à l'Abondance, Reblochonade ou Crouste « Bergerie » aux giroldes, grillades au feu de bois (entrecôte au bleu de Bonneval ou trompettes de la mort ou côte de boeuf Charolaise). Mais aussi, la cuisine traditionnelle française : crème de cèpes, émulsion de noisette ou cannelloni lac et rivière, filet de pigeonneau... La Bergerie de Planpraz propose de nombreuses suggestions et un menu vegan ! Pour les piétons, la formule Cham Gourmand (42,50 €) comprend le déjeuner et un aller-retour en télécabine (forfait disponible aux caisses des remontées mécaniques du Brévent).

Suggestions :
· Dîner dans un chalet d'alpage face à l'un des plus beaux panoramas du monde. Groupes 30 à 110 personnes. Contact: marine.periat@serac.biz
· Dine in a mountain chalet, surrounded by some of the most beautiful vistas in the world. Groups from 30 to 110 people. Contact: marine.periat@serac.biz

At the top of the Planpraz gondola (Brévent), at an elevation of 2000m, this restaurant run by chef and 'Maître Restaurateur' Damien Flaugère it offers tasty dishes made with fresh, regional products. On the menu, you will find Alpine treasures such as an Abondance cheese pie, Reblochon bake or the 'Bergerie' gratin with chanterelle mushrooms, but also meat grilled over an open fire. Traditional French dishes include porcini soup with hazelnut emulsion, Lake and River cannelloni or young pigeon breast. The Bergerie de Planpraz also offer daily suggestions and a vegan menu. Non-skiers can benefit from a package for 42.50€ that includes lunch and a return ticket for the gondola ('Cham Gourmand' ticket available at the Brévent ticket office). Planpraz gondola, advance booking strongly recommended. Two lunch services: 11.45am and 1.45pm.



A VOS CÔTÉS
JUSQU'AU SOMMET



EXPERTISE COMPTABLE,
AUDIT & CONSEIL
MADE IN ALPES



T. 04 79 71 79 79

RENCONTRONS-NOUS

68 route du Jaillet
74120 Megève

Adret de la Flégère



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

À l'arrivée du téléphérique de la Flégère, à 1900 m 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 savoyarde, Croûte, Pierrade, tourte savoyarde à l'abondance, soupe et fromages de Savoie, la traditionnelle tarte aux myrtilles et la désormais célèbre pavlova aux fruits! Sans oublier l'incoutournable pomonaie de Magland, les suggestions du jour et la guillotine de saucisson à déguster pour l'apéritif! Des plats sans gluten et végétariens sont proposés à la carte.

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. Labeled 'Maitre 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: cheese fondue, cheese bake, pierrade, Abondance cheese pie, soup and local cheese, a traditional bilberry tart and the now famous fruit Pavlova! Also the pomonaie sausage from Magland, daily suggestions and the saucisson guillotine to go with your drinks! Gluten-free and vegetarian dishes available on the menu. Top of Flégère cable car, accessible to non-skiers. Free Wi-Fi, two lunch services: 12pm and 1.45pm. Advance booking recommended.

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.

La Table de Plan Joran



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

Sous la télécabine de Plan Joran aux Grands Montets, Giacomo Iovino a installé sa table à 1923 mètres d'altitude, dans un chalet de caractère construit il y a trente ans au milieu des mélèzes. Le Maître Restaurateur propose aux skieurs ou piétons «Le Côté Savoyard» pour découvrir les plats du terroir haut-savoyard : carpaccio de viande de grisons, Capuns de tomme de la ferme de Montroc et huile à la sarriette et «Le Côté du Chef» qui varie en fonction du marché : gratin de queues d'écrevisses et quenelle de truite, hamburger de faux filet et sauce au Coca Cola... Les gourmands testeront la sélection de fromages des fermes des alpages et les desserts maison notamment la spécialité de la maison «Le Mont Blanc», à base d'une coque en chocolat blanc, meringue et crème de marrons. Une formule nocturne : traversée en dameuse ou en raquettes, descente en luge traditionnelle après le repas.

Suggestions :
· Plais à partager : côte de bœuf ou côte de veau rôtie aux girolles; Magret de canard farci au foie gras; Truite de Savoie de Monsieur Petit; Formules à partir de 38 €; plateau Apéro champagne et amuse-bouches
· Meals to share: rib steak or roasted veal chops with chanterelle mushrooms; Duck breast stuffed with foie gras; Local trout; Set menus from 38€, Champagne aperitif platter with canapés

Beneath the new Plan Joran gondola at Les Grands Montets, Giacomo Iovino has opened his restaurant at 1923m elevation. The cosy chalet was built 30 years ago in the larch forest. With the label 'Maitre restaurateur', only fresh, seasonal ingredients from the area are used. Skiers and non-skiers alike are welcome to try local dishes like Grisons carpaccio, 'capun' wraps with tomme cheese and savory oil, or fine cuisine that varies depending on produce availability: crayfish gratin with trout dumplings or fillet beef burger with Coca Cola sauce... To round off your meal, try one of the many local cheeses or delicious homemade desserts, like "Le Mont Blanc" with a white chocolate case, meringue and chestnut cream. The evening programme is worth taking a look at: a crossing in a piste-basher or on snowshoes, then going back down on a traditional sledge after a magical evening out.

Le 3842



Arrivée téléphérique de l'Aiguille du Midi, réservation vivement conseillée.
Facebook : Le3842
www.aiguilledumidi-restaurant.com
Tél. : 04 50 55 82 23

C'est au sommet de l'Aiguille du Midi à 3842 mètres que se situe le restaurant dirigé par Cédric Lerin. Le Maître Restaurateur sert 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 des plats et desserts principalement issus du terroir savoyard : fêra du lac Léman, escargot de Magland en cassolette, cœur de Rumsteack de Savoie, Matafaïm aux pommes de Savoie, ... Des planches pour un apéritif au sommet : guillotine de saucisson, saucisson aux myrtilles, au Beaufort, aux noisettes ou au poivre, Champagne et bocal de Foie Gras. La montée au sommet de l'Aiguille du Midi, ça se fête! Un restaurant intimiste qui ne compte qu'une trentaine de places assises pour un déjeuner au sommet. Formule à partir de 32 €.

Suggestions :
· Réunion et déjeuner (jusqu'à 26 personnes), apéritif en terrasse, repas savoyard. Équipement : vidéoprojecteur, écran, paperboard, wifi.
· Conference meeting and lunch (up to 26 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 'Maitre 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: fêra from Lake Geneva, snails from Magland, rumpsteak from Savoie, Matafaïm... Snack platters: saucisson guillotine, saucisson with blueberry, Beaufort cheese, hazelnut or pepper flavours, champagne and foie gras. Seeing the top of Aiguille du Midi is worth celebrating! An intimate restaurant with only around thirty places for a top meal. Set menus from 32€. op of Aiguille du Midi cable car, advance booking strongly recommended

Le Rosebud



Route du Chapeau, Le Lavancher, Chamornix
www.jeudepaumechamornix.com
Tél. : 04 50 54 03 76

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 : la raviolle végétale transparente d'escargots de Magland, petits légumes et mousses à l'ail, dos d'agneau en croûte aromatique découpé à la table et millefeuille poire conférence et spéculos, ganache montée à la vanille. 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: see-through vegetable ravioli with Magland snails, vegetables and garlic mousse, saddle of lamb in a herb crust, carved at the table and speculoos and pear millefeuille with a vanilla ganache. Relax in this unique place away from the crowds, and enjoy the wine menu that includes some real gems. Advance booking strongly recommended.

RockyPop Restaurant

1476, avenue des Alpes, Les Houches
Ouvert tous les jours de 18h à 22h30
www.rockypop-chamonix.com
Tél. 04 85 30 00 00



Suggestions :

· L'entrecôte d'Angus poêlée et son gratin dauphinois (sauce marchand de vin ou sauce béarnaise); le burger «Tout schuss» (steak, raclette, compotée d'oignons, bacon et roquette); la pizza RockyPop (crème de cèpes, mozzarella, roquette, bresaola et huile de truffe).
· Angus beef entrecote with potato gratin (red wine or béarnaise sauce); 'Tout schuss' burger (beef burger, raclette cheese, onion marmalade, bacon and rocket salad); The RockyPop pizza (porcini cream, mozzarella, rocket, bresaola and truffle oil).

La nouvelle adresse branchée de la vallée de Chamonix surprend avec son concept ludique, sa décoration pop et son esprit décontracté qui règne de l'hôtel aux espaces restauration. Convivialité est le maître mot de ce lieu qui propose deux univers culinaires. Au Réfectoire, trois foodtrucks attirent les gourmands avec une cuisine robotarive faite maison : burgers chics, pizzas, spécialités savoyardes et classiques de la gastronomie française. Dans ce Réfectoire de l'enfance, on se retrouve en toute simplicité autour de grandes tables en chêne, après le ski c'est encore mieux ! À moins que l'on préfère s'installer à La Banquise. Un espace plus calme, inspiré des restaurants japonais, parfait pour un tête-à-tête devant un panorama montagnard. Quant au bar, il réunit tous les ingrédients du bonheur autour d'une carte de cocktails et au son d'un concert live.

This new, fashionable venue offers a surprising mix of playful pop décor and relaxed ambience, to be enjoyed throughout the hotel restaurants. A friendly atmosphere in both eating areas. At the 'Réfectoire', choose between three food trucks with generous, homemade comfort food: fancy burgers, pizzas, mountain specialities and traditional French. Get seated around one of the large oak tables, even straight back from the slopes! For those who prefer something quieter, the Banquise was inspired by Japanese restaurants and is ideal for romantic dinners with mountain views. The bar serves large quantities of happiness with their cocktail menu and live music. Open daily from 6pm - 10.30pm

L'Akashon

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix
Ouvert tous les jours de 19h à 22h.
Tél. : 04 50 54 55 56



Suggestions :

· Saumon frais en Gravelax, betterave et pomme, crème citronnée et tuile à l'encre de seiche; reblochon de Savoie en croûte de feuilletage, pommes de terre grenailles cuites au foin, charcuterie de Pays et mesclun. (Minimum deux personnes); risotto d'orge perlé au vieux parmesan, aigre-doux de légumes de saison et herbes potagères; pomme verte soufflée, émulsion caramel, spéculoos et gel de pommes vertes.
· Fresh salmon gravlax with beetroot and apple, lemon cream and squid ink biscuit; Reblochon cheese in a leaf crust, potatoes cooked in hay, local cold-cut meat and baby salad leaves (Minimum 2 people); Barley risotto with mature parmesan, sweet and sour vegetables and kitchen garden herbs; Green apple soufflé with caramel emulsion, speculoos and green apple jelly

L'Hôtel l'Héliopic****Sweet & Spa inaugure cet hiver son restaurant rénové dans un style design inspiré du passé industriel de la région. Nouveau nom, nouvelle ambiance, L'Akashon («par surprise» en savoyard), est une invitation à se laisser déconcerter lors d'un voyage des sens. En cuisine, le créatif chef Julien Binet, formé sur le piano du restaurant doublement étoilé de l'Albert 1^{er} et du Café de l'Arve, propose une cuisine de passion, de produits locaux et de saison, des recettes aux saveurs de montagne. L'objectif: faire vivre à chaque convive un moment hors du temps. Une escale gourmande et généreuse, au pied de l'Aiguille du Midi, qu'il convient de ne pas omettre.

*The Hotel Héliopic **** Sweet & Spa are opening their new restaurant this winter, with interior design inspired by the region's industrial background. A new name and a new concept for L'Akashon (=surprise in local dialect), ready to take you by surprise and let you try something new. The creative chef Julien Binet was trained at 2 Michelin star Albert 1er and Café de l'Arve. His food is created with love, local and seasonal produce and mountain flavours. His goal is to let each guest have a timeless experience and a gourmet break at the foot of Aiguille du Midi. Don't miss out!*

La Télécabine

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



Suggestions :

· Menus à 29 €, 39 €
· Plat du jour 18 €
· Formule entrée+ plat + dessert 27 €
· Formule entrée+ plat ou plat+ dessert 22 €
· Set menus 29€, 39€
· Dish of the day 18€
· Starter/main/dessert 27€
· Starter/main or main/dessert 22€

Une table semi-gastronomique à la carte soignée et raffinée qui met l'accent sur les poissons nobles avec son burger de homard et les viandes de cuisinier : pièces de bœuf Black Angus, volailles fermières parfumées aux morilles. Le restaurant n'oublie pas quelques spécialités de montagne : fondue, tartiflette, pierrade et propose aussi des plats d'influences asiatiques et des gourmandises maison. Le tout à savourer dans une ambiance cosy de chalet de montagne affichant avec ses télécabines des clin d'œil ouverts aux années 1970. Sur la terrasse avec vue sur le mont-blanc ou dans les espaces intimistes et feutrés de ce magnifique restaurant, vous pourrez déjeuner, diner, profiter du service continu en saison, en tête à tête ou entre amis. À l'heure de l'apéritif, testez la petite carte des tapas (nems de poulet au curry et légumes, mini croque-monsieur à la truffe), la planche de jambon Pata Negra Bellota, au comptoir du géantissime bar ou perchés sur les tabourets des tables d'hôtes. Une belle carte des vins avec de jolies références comme un Vouvray Chambertin, vieilles vignes de chez Humbert ou un Saint-Aubin de chez Lamy Pillot.

A semi-gastronomic restaurant with a refined menu that offers fine fish with lobster burgers on one hand and good meat on the other: Black Angus beef, farm chicken with morel mushrooms. There are also a few mountain specialities like fondue, tartiflette and pierrade, and you can even try some Asian inspired dishes and homemade treats. All served in a cosy mountain chalet atmosphere with 1970s gondolas. The terrace has views of Mont-Blanc. Come here for lunch or dinner, and make the most of the non-stop service in the season. In the early evenings, try the tapas menu (curry, vegetable and chicken spring rolls, mini toasts with truffles) or a plate of Pata Negra ham to enjoy at the bar or seated around a table. The wine list has a fine selection of good wine, like Vouvray Chambertin, Vieilles Vignes by Humbert, or Saint-Aubin by Lamy Pillot.

L'Albert 1^{er}

Hôtel Hameau Albert 1^{er},
38, route du Bouchet, Chamonix
En saison creuse, une nuit d'hôtel offerte
pour ceux qui choisissent le menu dégustation
accompagné de sa sélection de vins
www.hameaubert.fr
Tél. : 04 50 53 05 09



Ambiance contemporaine pour le restaurant gastronomique Albert 1^{er}, deux macarons au Guide Michelin. Belle histoire de famille depuis cinq générations. Pierre Maillat, 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 : foie gras de canard grillé, filet de fêra du Léman, risotto à la truffe blanche d'Alba. 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 belles caves de la région. L'apéritif et le digestif peuvent se prendre au QuartzBar, dans une ambiance «live lounge music». Un établissement de prestige pour un moment de délice en toute simplicité.

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 Maillat 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: grilled duck liver, fêra from Lake Geneva, risotto with white truffle from Alba. A mixture of Savoie produce with Piedmont dishes, rest easily alongside 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.

Suggestions :
· 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.
· Lunchtime menus from 42€, evening menus from 66€. Taster menu 156€. A la carte dishes between 50 and 70€. "Pool and gourmet lunch" package, 82€ per person.

La Maison Carrier

Hôtel Hameau Albert 1^{er},
44, route du Bouchet, Chamonix
www.hameaubert.fr
Tél. : 04 50 53 00 03



Aux abords du Hameau Albert 1^{er} se dresse la silhouette imposante d'une ancienne ferme, celle du restaurant La Maison Carrier dirigée par la famille Carrier-Maillet. Ce restaurant de pays dont la cuisine paysanne et montagnarde est revisitée par le chef Stéphane Gassot propose de redécouvrir les plats d'antan : boudin noir fait maison, carré d'agneau rôti dans la cheminée, farçon chamoniard, quenelles de brochet et écrevisses du Léman... Dans les salles en vieux bois, véritable hommage à l'architecture de montagne, on déguste aussi les spécialités au fromage et les desserts de nos grand-mères. Chaque jour, une viande est cuite à la rôtisserie, devant le feu de l'immense cheminée de la Maison. Le maître d'hôtel saura vous dévoiler les découvertes et les grands noms de sa carte des vins. La Maison Carrier vous accueille aussi à l'heure du goûter.

Just by the Hameau Albert 1er, you can see the impressive old farmhouse where La Maison Carrier is situated. The Carrier-Maillet family runs this restaurant where mountain dishes are reviewed by chef Stéphane Gassot. Try a new version of traditional dishes like homemade black pudding, rack of lamb roasted over the open fire, Chamonix 'farçon', Lake Geneva pike and crayfish dumplings... 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. The Maitre d' will guide you through the wine list, showing you both unknown gems and established classics. La Maison Carrier is also open for afternoon tea.

Suggestions :
· Midi, menus à partir de 20 €.
· Le soir à partir de 31 €.
· Lunchtime menus from 20€.
· Evenings from 31€.

Les Caves

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



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.

In only a few years, Les Caves has become THE place to spend Chamonix evenings. From 5pm onwards, you can settle into a sheep skin 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 hearty meal, and then come back down again. The DJ's 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 6pm-2am.

Suggestions :
· Large éventail de verres au vin sélectionnés avec soin ; belle de carte de champagne ; cocktails ; tapas, plateaux de sushis et fruits de mer.
· Wide selection of wine by the glass ; good champagne menu ; cocktails, tapas and sushi or seafood platters.

Le Comptoir

97, rue Joseph Vallot, Chamonix
Tél. : 04 50 53 44 98
Cave Vin sur Vin, 112, rue Vallot, Chamonix
Ouvert tous les jours de 10 à 22 heures
vinsurvin-chamonix.com
Tél. : 04 50 53 79 51



En quelques années, la superbe cave Vin sur Vin de la rue Joseph Vallot a su trouver une fidèle clientèle curieuse de découvrir les nouveautés parmi ses 1500 références. Un succès qui a conduit David Gaultier et son équipe à ouvrir, sur le trottoir d'en face, le bar à vins Le Comptoir. Si le vin se bonifie, la viande se mature, et le fromage s'affine. Fort de cette maxime, Le Comptoir propose un choix exceptionnel de crus, à la bouteille ou au verre. Ce bar à vins également traiteur offre de déguster sur place ou chez soi un large choix de grignotage : caviar Petrossian, homard grillé, planche de poissons fumés, charcuterie locale ou ibérique, farçon de Chamonix et surtout le must de la viande maturée cuisinée au feu de bois : Salers, Aubrac, Abondance, Galice, Galloway. Un établissement de sommeliers et de gourmets.

Over the last few years, the wine merchant Vin sur Vin in rue Joseph Vallot has created a loyal client base, keen to try something new among the 1500 different wines. A success that inspired David Gaultier and his team to open the wine bar 'Le Comptoir' just opposite. Wine improves, meat ages and cheese matures. Le Comptoir offers an exceptional selection of wines, by the bottle or by the glass. They also offer a catering service, with nibbles and luxury treats to enjoy at the bar or to take away: Petrossian caviar, grilled lobster, smoked fish, local or Iberian cold cut meats, Chamonix farçon and aged meat grilled over an open fire. A venue run by wine and gourmet experts. Open daily from 10am - 10pm

Suggestions :
· Carte de vin exceptionnelle
· Viandes maturées
· Plats traiteur à emporter
· Exceptional wines
· Aged meat
· Take-away dishes



LES CHALETS DES CIMES ■ LES SAISIES



LE CŒUR DES LOGES ■ LES MÉNUIRES

Eiffage Immobilier, passionnément montagne

3^e Groupe français de BTP et Concessions, 5^e au niveau européen. EIFFAGE se distingue par la diversité de ses compétences et savoir-faire qui s'exercent à travers les métiers de la construction, l'immobilier, l'aménagement, le génie civil, le métal, la route, l'énergie et les concessions.

EIFFAGE se distingue également par l'engagement de ses 64 000 collaborateurs dans une démarche d'actionariat salarié d'une ampleur unique en Europe, avec près de 80% de salariés actionnaires.

Filiale du groupe EIFFAGE CONSTRUCTION, EIFFAGE IMMOBILIER est à la fois constructeur-promoteur et aménageur.

Cette définition exprime le lien étroit entre les équipes de promotion et de travaux ainsi que leurs implications communes dans tout programme. Cette collaboration va de la recherche du foncier à la conception de l'immeuble, jusqu'à la réalisation de l'ouvrage.

L'entreprise met à la disposition de ses clients l'ensemble de ses compétences pour leur fournir une prestation de référence en apportant le savoir-faire d'un grand groupe et la proximité de ses équipes locales dans tous les secteurs de l'immobilier : logement traditionnel, résidences de services, de tourisme et d'hôtellerie, immobilier d'entreprise et immobilier commercial.

L'EXPERIENCE A LA MONTAGNE

EIFFAGE IMMOBILIER est devenu au fil du temps un partenaire d'expérience pour les communes savoyardes et propose régulièrement des résidences de tourisme 4 étoiles. En 10 ans, 570 logements ont été livrés à Valloire, La Toussuire et Les Saisies.

L'actualité savoyarde d'EIFFAGE IMMOBILIER se décline autour de deux résidences ; la première LE CŒUR DES LOGES aux Menuires avec 111 logements livrés en décembre 2016 et 42 logements cette fin d'année.

la seconde LES CHALETS DES CIMES aux Saisies avec 153 logements (109 livrables en décembre 2018. 44 en 2019).

Le point commun de ces deux résidences de tourisme : une station renommée, des chalets skis aux pieds respectueux des traditions montagnardes alliant pierre et bois, des prestations haut de gamme, des espaces dédiés au bien-être: vaste salon avec cheminée, piscine intérieure chauffée avec vue sur les pistes, sauna, hammam, jacuzzi, espaces soins, clubs enfants et ados et enfin un gestionnaire de renom MMV.



Le guide spas & bien-être

d'Altus Chamonix

Hôtel Héliopic

★★★★★

SPA NUXE



50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix
L'accès au Spa est possible à la clientèle de
l'extérieur sur réservation d'un soin Nuxe
(d'une durée minimum de 45 min)
www.heliopic-hotel-spa.com
Tél. : 04 50 54 55 56



Prenez soin de votre esprit et ressourcez votre corps au Spa NUXE de l'hôtel 4 étoiles Héliopic, 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 tisanerie où se lover comme dans sa bulle et cocooner auprès de la cheminée avec un thé parfumé. Sauna, hammam, tépidarium, grotte de glace et bain froid, profitez des nombreux équipements pour un parcours sensoriel inédit. 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 :

- Offre Snack & Relax : Profitez d'un massage/soin de 45 m et d'une formule déjeuner Épicerie du Midi pour 72 €! Offre valable du lundi au vendredi de 10h à 15h.
- *Snack & Relax deal: Enjoy a 45 minute massage or treatment and a lunch menu at the Epicerie du Midi for 72€! Deal available weekdays from 10am to 3pm.*

Nurture your spirit and restore your body in the Nuxe spa at the 4-star Héliopic hotel, opposite Aiguille du Midi. The interior design is minimalistic with slate walls and large mirrors. On one side, you'll find the 29° indoor 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 delicious tea. Use the sauna, steam room, tepidarium, ice cave and cold plunge bath to create your own sensorial journey. 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.

Deep Nature Spa

BOUTIQUE HÔTEL LE MORGANE

★★★★



145, avenue de l'Aiguille du Midi
74400 Chamonix Mont Blanc
Ouvert à tous en accès spa
Tél. : 04 50 53 13 22



Découvrez toute l'expertise des soins Deep Nature en plein cœur de Chamonix.

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

Suggestions :

· **Massage Signature Deep Nature L'Immersion.** Un doux voyage intérieur pour un vrai lâcher-prise, des manœuvres profondes et enveloppantes, des étirements doux et tout l'univers olfactif et sensoriel L'Immersion, subtil mélange de pluie de mer parfumée et de senteur exotique, signature olfactive.
· **Signature Deep Nature massage "L'Immersion",** a gentle interior journey for true relaxation, deep and comforting massage, gentle stretches and the whole scent and sensation universe of L'Immersion, a subtle blend of a spray of sea water with an exotic scent

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! Spa access open to the public

Deep Nature Spa

HÔTEL LES AIGLONS

★★★★



270, avenue de Courmayeur
74400 Chamonix Mont Blanc
Ouvert à tous en accès spa
Tél. : 04 50 55 96 37



Tout récemment rénové, le spa dévoile une atmosphère claire et minérale, tel un écho aux sommets environnants. Un nouvel espace boutique et une grande salle de relaxation aux teintes émeraude complètent l'espace spa où hammam, douche sensorielle et salle de fitness invitent au bien-être et à la détente. Découvrez l'expérience spa face au massif du Mont-Blanc !

Suggestions :

· **La Balade Après Sport.** Pour le réconfort après l'effort, une formule de soins idéale comprenant un Hydro massage Jet-lag (20 min) et le Massage Signature « l'Oxygène », massage sportif à l'huile d'Arnica et de Gaulthérie permettant une récupération musculaire optimale.
· **"Balade après Sport".** Ideal for pampering after your physical effort, this treatment formula includes a 20 min Jet-lag Hydromassage and the signature massage "l'Oxygène", a sports massage with arnica and teaberry oil, allowing for maximum muscle recovery.

À l'extérieur, une piscine chauffée, un jacuzzi ainsi que deux chalets hammam et sauna vous accueillent au cœur du parc de l'hôtel avec une vue imprenable sur le massif. Côté soins, 3 cabines dont une en duo pour découvrir l'expertise des soins Deep Nature.

Just recently renovated, the spa now has a light, mineral atmosphere, echoing the surrounding mountains. A new boutique and a large, emerald relaxation lounge completes the spa area with a steam room, sensorial shower and fitness room, ideal for well-being and relaxation. A spa experience facing the Mont Blanc massif is definitely worth a try! 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. Three treatment rooms, including one double, where you can enjoy one of the expert Deep Nature treatments. Spa open to the public

Spa by Clarins

HÔTEL MONT-BLANC

★★★★★



62, allée du Majestic, Chamonix
Ouvert à la clientèle extérieure sur réservation d'un soin.
Tél. : 04 50 53 71 09



Au cœur de l'Hôtel, un spa raffiné entièrement consacré au bien-être et à la beauté. Pour prendre soin de sa forme, une piscine intérieure et une salle de fitness avec équipements high-tech. Pour se détendre, un hammam, un sauna, une douche nordique et une douche chauffée et le jacuzzi offrent une vue exceptionnelle 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 :

· **Massage du Monde sur mesure.** Un massage unique adapté aux besoins et envies de chacun. Composez vous-même votre massage en déterminant avec votre praticien(ne) les zones à travailler en fonction du temps et de la pression à exercer.
· **Bespoke World Massage.** A unique massage adapted to your individual needs and mood. Your therapist will help you choose the body zones to focus on as well as what pressure to apply.

At the heart of the hotel, an elegant spa with wellness and beauty treatments. Stay in shape thanks to the indoor pool and the high-tech fitness room. Relax in the steam room, sauna, experience shower or the Nordic shower. The heated outdoor pool and the Jacuzzi both offer exceptional views of the Mont Blanc massif. The treatment menu was designed with the Clarins Method and the main focus is to provide gentle skin care through expert technique and the products based on plant and essential oil extracts. A unique experience, heaven for all your senses and with a solid reputation for beauty expertise in Chamonix! Open to non-residents when booking a treatment.

Deep Nature Spa

LES GRANGES D'EN HAUT



1000, route des Chavands, Les Houches
Tél. : 04 85 30 00 17



À moins de dix minutes du centre de Chamonix, niché en lisière de forêt, Les Granges d'en Haut vous accueille dans une ambiance cosy teintée de « montagne chic ». À l'extérieur, profitez de la terrasse et de sa vue magnifique sur le massif du Mont-Blanc ! Jacuzzi, sauna finlandais et bain nordique pour une récupération optimale après les journées au ski et au froid. 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 :

· **Soin visage Haute Couture Codage Paris.** Après un diagnostic de peau complet, ce soin du visage, du décolleté et des mains traite l'ensemble des besoins liés à votre peau votre hygiène de vie et aux signes de l'âge, pour une expérience de soin ciblée et sur-mesure.
· **Facial treatment Haute Couture Codage Paris.** Following a full skin assessment, this face, chest and hand treatment targets your skin's unique needs, linked to lifestyle and ageing, for a bespoke treatment.

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 of skiing and out in the cold. 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.

Spa Serenity

PARK HÔTEL SUISSE

★★★★

75, allée du Majestic, Chamonix
Ouvert tous les jours de 14 h à 20 h. Ouvert à la clientèle extérieure, sous réserve de disponibilité.
Tél. : 04 50 53 07 58



Suggestions :

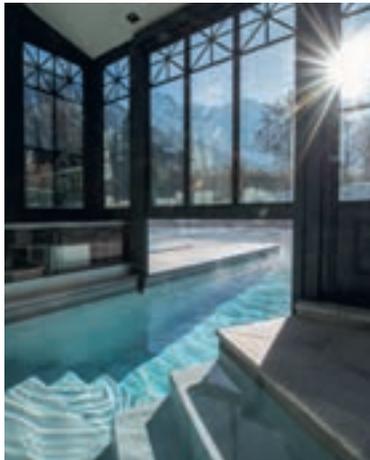
- Après-midi détente : rituels des îles, douceur d'hiver, sensation gourmande... faites-vous plaisir!
- Pour un soin acheté, l'entrée au Spa vous est offerte.
- Exclusivité Chamonix: soins visage prodigués avec les produits de la ligne cosmétique Payot.
- New: relaxation afternoon with island ritual, 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, subject to availability.

Spa du Mont-Blanc

AGRÉÉ CINQ MONDES

Résidence & Spa Vallorcine Mont-Blanc****
face à la Gare de Vallorcine.
Ouverture: 10 h à 13 h, 15 h 30 à 20 h.
Dès 7 ans.
www.chamonix-vacances.com
Tél. : 04 50 54 75 63



Un lieu unique, en pleine nature, au cœur de la Vallée des Ours...

Le Spa du Mont-Blanc sera aux petits soins pour vous permettre de lâcher-prise et faire de votre expérience, des instants de pure détente. Une atmosphère de calme et de sérénité où sont prodigués modelages, soins du corps ou du visage, gommages et soins esthétiques. Piscine intérieure, saunas, hammam, douche sensorielle, salon de repos et tisanerie...

A unique establishment, surrounded by nature, in Vallorcine.

At the Spa du Mont-Blanc, it is easy to relax and enjoy moments of pure bliss. The quiet and peaceful environment is ideal for treating yourself to a massage or a body, facial or beauty treatment. Indoor pool, saunas, steam room, sensorial shower, relaxation room and herbal tea bar... Open 10am - 1pm and 3.30pm - 8pm. From 7 years old. Located opposite the Vallorcine station.

Suggestions :

- Soins au sommet : massage délassant des jambes (spécial skieurs), 20 min, 45 €
- Mon 1^{er} Spa (7 - 12 ans), dès 25 €
- Top treatments: relaxing leg massage (skier's special), 20 min, 45€
- My 1st Spa (age 7 - 12), from 25€

Le Bachal

HAMEAU ALBERT 1^{ER}

Hameau Albert 1^{er}, 38, route du Bouchet, Chamonix
www.hameaualbert.fr
Tél. : 04 50 53 05 09



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 (ligne de cosmétiques Anne Sémonin) 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 :

- Massages détentes sur mesure aux huiles essentielles; massages sportifs; gamme de soins et produits spécifiquement pour homme; formule « Matinée piscine et déjeuner gourmet » à 82 € par personne.
- Personalised, relaxing massages with essential oils; Sports massage; Face, body, hand and feet beauty treatments; 'Pool morning and gourmet lunch' package at 82€ per person.

If you think you have deserved a luxury treat, 5 star hotel Relais et Chateaux, Le Hameau Albert 1^{er}, has a wondrous, 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.

Terme di Pré Saint Didier

Via Allée des Thermes, Pré Saint Didier, Vallée d'Aoste
Tous les jours, à 30 minutes de Chamonix.
www.termepre.it
Tél. : +39 0165 867272



De l'autre côté du mont Blanc, il y a des rêves de bien-être qui deviennent réalité... Les Thermes de Pré Saint Didier sont un joyau qui, depuis 1800, brille dans le cœur de la Vallée d'Aoste, tout proche de Courmayeur. Plus de 4000 m² de bien-être, un lieu hors du temps où l'on se laisse bercer par les eaux thermales, et où l'on savoure les bienfaits des hammams, saunas et massages. Le parcours wellness est composé de plus de quarante modules : bassins hydromassages à intensité différenciée, bassins relaxants, cascades tonifiantes, sauna à thème, bain turc aromatisé, salle de chromo thérapie, salle d'aromathérapie, stube en bois, salle de repos panoramique...

Suggestions :

- Apéritif aux thermes : tous les vendredis à 19 h avec musique live et dégustation de produits locaux; Aria Monte Bianco : le nouveau parfum pour la maison! Une édition limitée de petits bâtons parfumés à la barbe à papa et à la vanille pour célébrer les 10 ans des thermes.
- Drinks at the baths: each Friday at 7pm with a local produce buffet; Aria Monte Bianco: A new scent for your home!
- A limited edition of perfume sticks, in a candyfloss and vanilla blend that celebrates the 10th anniversary of the thermal spa.

The other side of Mont Blanc, you can make your wellness dreams come true. The Terme di Pre Saint Didier has been at the heart of the Aosta Valley since 1800, near Courmayeur. Over 4000m² in size, time is suspended and you can enjoy the benefits of the spring water, steam rooms, saunas and massages. The wellness area with more than 40 features includes hydromassage, waterfalls, saunas, Turkish baths, aromatherapy booths, a panoramic relaxation lounge... Open daily, 30 minutes from Chamonix. Fridays and Saturdays "Relax under the stars", open until 11pm.

BARNES

INTERNATIONAL REALTY



BARNES, LA RÉFÉRENCE DE L'IMMOBILIER HAUT DE GAMME

BARNES Megève

96, rte Edmond de Rothschild
74120 Megève
+33 (0)4 50 21 21 00
megeve@barnes-international.com
www.barnes-megeve.com

BARNES Annecy

9, bis av. d'Albigny
74000 Annecy
+33 (0)4 50 66 92 40
annecy@barnes-international.com
www.barnes-annecy.com

BARNES Chamonix

30, quai d'Arve
74400 Chamonix
+33 (0)4 50 18 52 38
chamonix@barnes-international.com
www.barnes-chamonix.com



Groupe Mont-Blanc

BARNES
Megève

BARNES
Saint-Gervais

BARNES
Chamonix

BARNES
Annecy

BARNES
Aix-les-Bains

BARNES
Les Aravis



SNOW BATHING
SOON IN CHAMONIX.

QC TERME
Chamonix Mont Blanc

qcterme.com