

ALTUS

VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC

2016



TESTED TOUGH*. QUI PEUT RÉSISTER À UNE BELLE JOURNÉE SUR LA CÔTE PACIFIQUE DE L'OREGON?

JOURNÉE D'ÉTÉ,
CÔTE PACIFIQUE.



Chez Columbia, nous ne faisons pas que des châteaux de sable sur les plages. Nous y testons nos produits, dans toutes les conditions, les pires le plus souvent. C'est le cas de notre veste de pluie imperméable et respirante OutDry Extreme Diamond, testée pour vous garder au sec et pour optimiser votre confort. Car toutes les journées d'été ne sont pas si ensoleillées.

En savoir plus : columbiasportswear.fr

#TESTEDTOUGH



* Testé en conditions extrêmes

 **Columbia**



BOUTIQUE COLUMBIA
18 RUE PACCARD
CHAMONIX-MONT-BLANC

Altus

VALLÉE DE CHAMONIX

ÉTÉ 2016 - N° 18



Retrouvez
ALTUS vallée de Chamonix
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
Marie-Stéphane Guy, Régine Ferrandis, Laurent Gannaz, Jean-Marc Milhomme, Fabienne Cordet, Jelly Translations, Hanna Jonsson, Lara Muray, Hervé Bodeau, Paul Contra.

PHOTOS

David Machet (couv.), Caroline Houal, Pascal Tournaire.

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
Anne-Sophie Jacquin

FABRICATION

Création graphique Annabelle Bard
annabelle@grandsespaces.net

Distribution Alp Taxi, Deluxe-Transfers

Imprimerie Fereol (69) - France

ÉDITEUR

GRANDS
espaces

688 av. des Follaz
73 000 CHAMBÉRY
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 juin 2016



Alain Poncet
Directeur de publication /
Publishing editor.

Vous êtes nombreux à nous retrouver chaque été et nous en sommes ravis. Depuis des années, nous vous emmenons à la découverte de la somptueuse et multiple vallée de Chamonix en prenant soin d'aborder les sujets qui vous concernent et qui vous tiennent le plus à cœur. Mais *Altus* est aussi un magazine qui s'intéresse à l'exceptionnel, à l'exploit. Cet été, vous découvrirez peut-être ce qu'est le basejump et, plus particulièrement, le saut en wingsuit. Pratique parfois controversée qui suscite toujours un grand intérêt des spectateurs au départ de l'Aiguille du Midi. Vous comprendrez aussi comment les glaciers sont écoutés et décryptés par les scientifiques, et vous verrez également que l'on peut se mettre au service des vacanciers en les accueillant dans son chalet avec l'amour de son métier. Quelle que soit la thématique, *Altus* est là pour vous accompagner durant votre séjour et bien au-delà si l'on en croit le nombre croissant de ceux d'entre vous qui rapportent notre magazine chez eux. Et pour ceux qui ont laissé *Altus* en vallée de Chamonix, retrouvez-nous sur www.altus-magazines.com, le moyen idéal d'être partout et à tout instant.

Bonne lecture.

We take great pleasure in the knowledge that so many of you return to us each summer. For several years we have guided you around the sumptuous and varied Chamonix valley, reporting on subjects that are both relevant and important to you. However, Altus is also a magazine interested in exploits and the extraordinary. This summer you can learn about BASE jumping or more specifically, wingsuit flying - a sometimes controversial activity which always attracts a lot of spectator interest from people at the bottom of Aiguille du Midi. You can learn how scientists listen to and understand glaciers, as well as how to host holidaymakers in your chalet. Whatever the subject, Altus is on hand to accompany you both throughout your stay and beyond, with an increasing number of readers taking the magazine back home with them. And for those who leave Altus behind in the Chamonix valley, you can also find us at www.altus-magazines.com; perfect for reading anywhere at anytime.

Happy reading!



Roland Claude Durand
Terrasson
Directeur d'édition /
Publishing editor.

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
CHAMONIX - SERRE CHEVALIER - VAL D'ISÈRE
SUISSE : CRANS MONTANA - VERBIER

*Altus Vallée de Chamonix s'engage
pour la protection de l'environnement.*

Notre magazine est imprimé sur du papier certifié PEFC.



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



AGREED

5 bedroom chalet
Les Tines



AGREED

5 bedroom chalet
Les Tines



AGREED

6 bedroom chalet
Les Bois



SOLD

5 bedroom chalet
Vallorcine



Please request your copy
+33 4 80 96 50 01
sales@mountain-base.com



AGREED

New build 3 bedroom apartment
ChamoniX Centre



SOLD

5 bedroom chalet
Les Pecles



SOLD

2 new build 5 bedroom chalets
ChamoniX



AGREED

11 apartments to be renovated
Plaine des Praz



SOLD

3 apartments to be renovated
ChamoniX Centre



SOLD

4 bedroom chalet
Les Tines



SOLD

3 bedroom apartment
Argentiere



SOLD

4 bedroom new build chalet
Les Gaillands



SOLD

3 new build apartments
Les Praz



SOLD

4 bedroom chalet
Servoz

Strong sales in Chamonix

We are delighted to report strong sales across the Chamonix area over the last year. If you would like to know more about Chamonix property sales and receive a free market appraisal of your own property please visit our office:

Mountain Base | Knight Frank,
108 Avenue de l'Aiguille du Midi,
74400 Chamonix Mont-Blanc

Or, contact a member of our
team today:

+33 4 80 96 50 01

sales@mountain-base.com



SOLD

4 bedroom chalet
Vallorcine



SOLD

2 bedroom apartment
Chamonix Centre



SOLD

10 small apartments
Chamonix Centre



SOLD

4 bedroom chalet
Lavancher



SOLD

2 bedroom apartment
Les Houches



SOLD

8 bedroom chalet
Les Praz

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

S'OFFRIR LES ALPES PASSIONNÉMENT, avec MGM Constructeur

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



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

www.mgm-constructeur.com

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE MGM,

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

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



Le Cristal de Jade • CHAMONIX

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

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

*Apartments from 1 to 3 bedrooms furnished, fitted and decorated.
Indoor pool - sauna, steam room, fitness.*

NOUVEAUX
PROGRAMMES D'EXCEPTION
EXCEPTIONAL
NEW DEVELOPMENT



Les Chalets Eléna • LES HOUCHES

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

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

*Apartments from 1 to 3 bedrooms furnished, fitted and decorated.
Indoor pool - sauna, steam room, fitness.*

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

MGM Londres - Tél : +0044 20 7494 0706

www.mgm-constructeur.com





ORIGINALS



#walkingmind
colmaroriginals.it

BOUTIQUE COLMAR CHAMONIX
176 Rue Joseph Vallot
+33 4 50 93 52 73



Sommaire / CONTENTS

N°18 / été 2016



13

ACTU / NEWS

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

18

SHOPPING / SHOPPING

Le shopping d'Altus Chamonix.
Altus Chamonix shopping.

28

SPORT EXTRÊME / EXTREME SPORTS

Confidentielle, la pratique du basejump contribue à l'aura de la capitale de l'alpinisme. Des vidéos spectaculaires popularisent les chutes vertigineuses de ces hommes volants.
Basejumping is very much part of the spirit of Chamonix. Spectacular video footage has popularised the vertiginous drops carried out by these 'winged' men.

36

SCIENCES / SCIENCE

Sur le glacier d'Argentière avec une équipe de scientifiques du Laboratoire de glaciologie et géophysique de l'environnement de Grenoble.
On the Argentière glacier, with the team of scientists from Grenoble's Glaciology and Environmental Geophysics Laboratory.

46

HISTOIRE / HISTORY

À Chamonix, Thomas Devouassoud fait vivre avec passion l'un des métiers de l'alpe les plus traditionnels : créateur de cloches et sonnettes pour animaux.
Thomas Devouassoud brings one of the most traditional Alpine crafts to life in Chamonix: making bells for animals.



54

ART DE VIVRE / LIFESTYLE

À Vallorcine, le couple Berguerand propose la location des trois chalets du Plane et offre une cuisine traditionnelle au restaurant Le Café Comptoir.

The Berguerands rent out the three 'chalets du Plane' in Vallorcine and serve traditional cuisine in the Café Comptoir restaurant.

62

PATRIMOINE / HERITAGE

Construite vers 1480, à Servoz, la Maison du Lieutenant, exemple de l'architecture savoyarde, se visite, gratuitement, pour s'enrichir de la vie d'antan en montagne.

Built around 1480 in Servoz, the Maison du Lieutenant is an example of Savoyard architecture harking back to the mountains in the days of old. It can be visited free of charge.

70

RANDONNÉE / HIKING

Cet été, Altus vous emmène vers les glaciers, en trois randos parcourant trois pays...

This summer Altus will take you up towards the glaciers with three treks through three countries...

80

GASTRONOMIE / GASTRONOMY

À la tête du restaurant l'Atmosphère, Dominique Balson est aussi un sommelier remarquable qui voue à sa cave la passion nécessaire pour servir la meilleure des productions vigneronnes.

Owner of Atmosphère restaurant, Dominique Balson is also an incredible sommelier who has injected his passion into his cellar in order to serve some of the best wines.

88

GUIDE / GUIDE

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

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



Peak Performance®

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



UNE COURSE, UNE ÉQUIPE, UN DÉFI

ASICS Beat The Sun 2016 risque de créer le buzz à Chamonix. Le 21 juin pourrait devenir la journée mondiale de la course à pied avec ce challenge: 8 équipes intercontinentales composées de 3 athlètes professionnels et 3 coureurs amateurs vont s'affronter en relais autour du mont Blanc. Chaque coureur (24 professionnels et 24 amateurs) devra parcourir deux relais, entre 4,5 et 17 km de longueur, sur un parcours à l'altitude et au terrain changeant, tout en traversant la France, l'Italie et de Suisse. Parmi les têtes d'affiche, d'anciens sportifs olympiques comme Ryan Hall, Deena Kastor et Erben Wennemars et des légendes du trail: l'Américain Megan Kimmel, l'Espagnol Pablo Villalobos, l'italien Xavier Chevrier... mais aussi la Française Sylvaine Cusso, membre de l'équipe de France de Trail! L'objectif? Devenir la première équipe à faire le tour du mont Blanc, soit la distance de 150 km, en moins de 15 heures 41 minutes et 35 secondes.

One race, one team, one challenge

There is likely to be a lot of hype in Chamonix for the 2016 ASICS Beat The Sun event. June 21st could become the biggest date in the running calendar with this competition. 8 teams from around the world, made up of 3 professional athletes and 3 amateur competitors, will take part in a relay around Mont Blanc. Each competitor (24 pros and 24 amateurs) must run two relays (between 4.5 and 17 km), all at altitude and on a varied terrain (going through France, Italy and Switzerland). Amongst the well known competitors will be Olympic sportspeople such as Ryan Hall, Deena Kastor and Erben Wennemars, and trail legends: American, Megan Kimmel; Spanish, Pablo Villalobos; Italian, Xavier Chevrier; French, Sylvaine Cusso (member of the French Trail team!). The aim? To become the first team to complete the tour of Mont Blanc (a distance of 150 km), in less than 15 hours 41 minutes and 35 seconds.

« FORCES ÉROSIVES » AU HAMEAU ALBERT 1^{er}

Issu d'une longue lignée d'artistes, Dominique le Marois est diplômé de l'École des Beaux-Arts de Rennes et ancien pensionnaire de l'Académie de France à Rome. Parallèlement à son œuvre de dessinateur, l'artiste, né à Fougères en 1944, a mené une carrière de restaurateur en art graphique pour de prestigieuses institutions telles que le musée d'Orsay, le musée du Louvre, le Palais Farnèse à Rome ou encore le Château de Chantilly. Il ne cesse de perfectionner sa technique et la finesse de son trait, au gré des terrains de jeu qui s'offrent à lui. Un film de Pierre-Alexis de Potestad accompagne l'exposition de dessins à découvrir, du 5 juin au 11 septembre, au Hameau Albert 1^{er}.

"Forces érosives" at the Hameau Albert 1^{er}

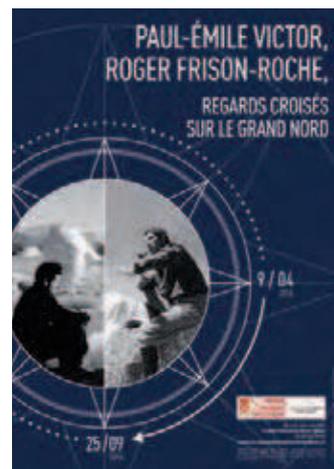
Coming from a long line of artists, Dominique le Marois is a graduate of Rennes School of Fine Art and the 'Académie de France' in Rome. This artist, born in Fougères in 1944, has also worked in graphic art conservation for prestigious institutions such as the 'Musée d'Orsay', the 'Musée du Louvre' the 'Palais Farnèse' in Rome and the 'Château de Chantilly'. He continues to refine his technique and adapt his style. A film by Pierre-Alexis de Potestad accompanies his drawings which are exhibited at the Hameau Albert 1^{er} from June 5th to September 11th.



Hameau Albert 1^{er} Hotel, 38, rue du Bouchet, Chamonix, tél. : 04 50 53 05 09

EXPOSITION GRAND NORD

Du 9 avril au 25 septembre 2016 à la Maison de la Mémoire et du Patrimoine, cette exposition retrace en photographies à la fois l'hivernage au Groënland de Paul-Émile Victor en 1936, et l'expédition de Roger Frison-Roche avec le photographe chamoniard Pierre Tairraz en 1966 dans le Grand Nord canadien. Deux aventures humaines, hors du commun, à découvrir à travers une riche iconographie, complétée par des objets et extraits des récits des deux explorateurs. Regards croisés.



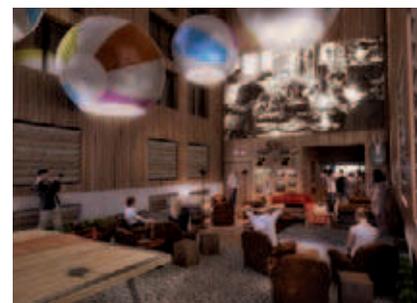
'Perspectives on the North' exhibition

Held at the 'Maison de la Mémoire et du Patrimoine' from the 9th April to 25th September 2016, this photography exhibition includes Paul-Émile Victor's images of a wintery Greenland in 1936 and Roger Frison-Roche's 1966 expedition to Canada's Great North with Chamonix photographer Pierre Tairraz. Two unusual adventures which can be viewed through rich iconography, complimented with objects and extracts of stories from the two explorers.



LE ROCKYPOP BOUSCULE LES CODES HÔTELIERS

Après avoir lancé en 2013 l'Héliopic Sweet & Spa hôtel au pied de l'aiguille du Midi, le groupe hôtelier aux commandes se



prépare à inaugurer en décembre 2016, un étonnant établissement à 4 minutes de Chamonix: le RockyPop Hotel. Plus qu'un hôtel, il s'agit ici d'un concept inédit en altitude qui vise à offrir une ambiance décontractée, ludique et un tantinet rock'n roll! 146 chambres et 2 penthouses pouvant accueillir une tribu de 12 personnes, des patios thématisés, un bar coloré, des espaces pour jouer, se restaurer, bouquiner, écouter de la musique et se détendre en famille, en couple, entre copains ou entre collègues. Car ce lieu pétillant et convivial offre aussi 270 m² de salles de séminaire. Une adresse inédite qui risque de réveiller l'hôtellerie de montagne. Le tout à des prix « insensés », promet-on.

The 'RockyPop' shakes up the hotel world

Having launched the Héliopic Sweet & Spa hotel at the foot of the Aiguille du Midi in 2013, the same hotel group is now preparing to launch the 'RockyPop Hotel' for December 2016. Located just 4 minutes from Chamonix this is more than just a hotel. Breaking traditional mountain style conventions, it aims to provide something laid-back and fun with a touch of rock'n roll! There will be 146 bedrooms and 2 penthouses (sleeping up to 12 people) along with interestingly designed patios and a colourful bar. Play, eat, read, listen to music and relax as a couple, with family and friends or even with colleagues (as there are also 270m² of seminar rooms). A unique place which is likely to shake up the mountain hotel scene... and all at incredible prices.

Tél. : 04 85 30 00 00, www.rockypop-chamonix.com reservation@rockypop.com

Blu Mediterraneo

acquadiparma.com



Parfumerie du Mont-Blanc

Zone Piétonne - Chamonix - Tél. 04 50 53 12 61



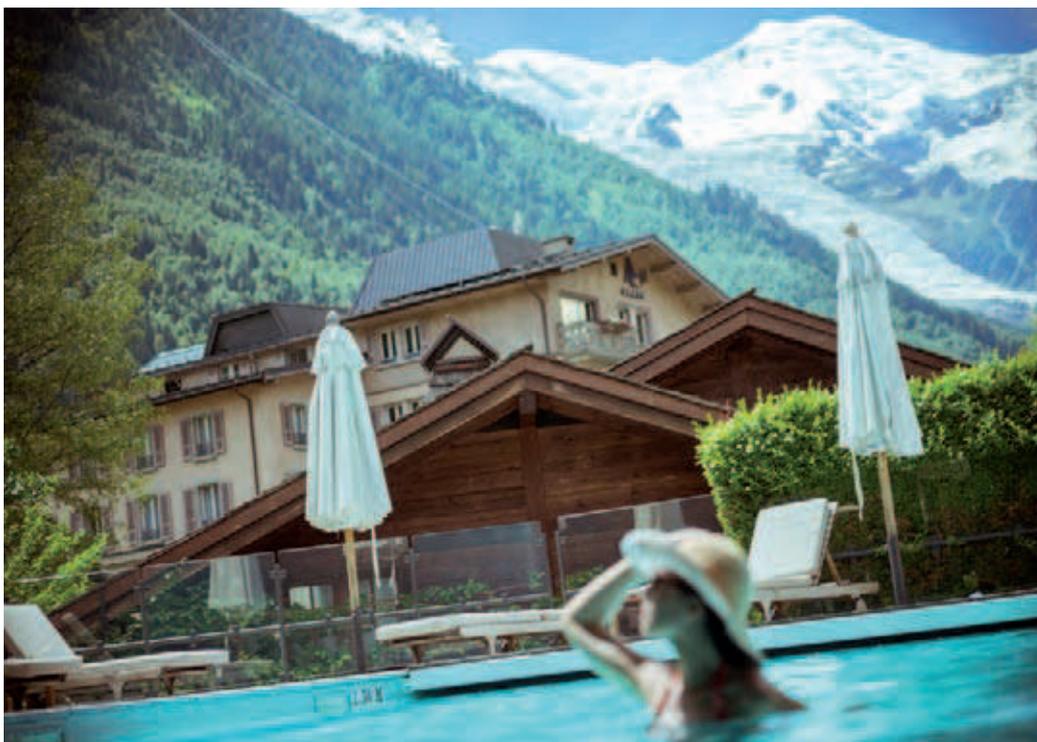
HAMEAU
ALBERT
1^{ER}



LA
MAISON
CARRIER
RESTAURANT
DE PAYS

QUARTZBAR

Bachal
L'ESPACE
DÉTENTE



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

CHAMONIX, CAPITALE DE LA MINÉRALOGIE

Accomplissant des prouesses inconscientes pour rapporter quartz ou fluorine, les premiers alpinistes sont les cristalliers qui vont dès le XVII^e siècle alimenter les tailleurs de Paris, Genève et Milan. Tradition familiale très ancrée à Chamonix, la «cueillette» des minéraux est une passion vivante. Ainsi les 6 et 7 août se tiendront les 49^e journées minéralogiques, sorte de bourse aux cristaux, d'exposition-vente qui se déroulera dans les salons du Majestic. L'occasion de faire d'une pierre deux coups et de visiter le musée des Cristaux (Espace Tairraz) où en sus d'admirer les beautés emblématiques du massif et d'ailleurs, un parcours didactique permet de percer les mystères de la formation des cristaux de quartz.

Chamonix: capital of mineralogy

Performing senseless feats to find quartz or fluorine, the first mountaineers were crystal hunters who supplied crystal cutting workshops in Paris, Geneva and Milan from the 17th Century. A family tradition well anchored in Chamonix, crystal hunting remains a popular pastime. On the 6th and 7th August the 49th mineralogical exhibition and sale will take place in the Majestic convention centre. You can also visit the Crystal Museum (Espace Tairraz) and admire the stunning crystals whilst learning about the mysteries of quartz formation.



© P. Tournaire

LE TUBE DE L'ÉTÉ

Après le Pas dans le Vide®, prouesse technologique qui permet de faire l'expérience du vide dans une cabine de verre suspendue, la Compagnie du Mont-Blanc poursuit ses aménagements innovants avec la construction d'un «pipe», autour du piton central de l'aiguille du Midi, à près de 3800 m d'altitude. Véritable ouvrage d'art, ce tube d'acier de 3,30 m de diamètre, recouvert de 750 m² de corten, est une passerelle de 33 mètres de long et de 65 tonnes qui permettra de relier l'Espace Mont-Blanc à la terrasse Rebuffat. La structure a été calculée pour résister à des vents de 200 km/h et pour supporter 12 tonnes de glace et de neige au m², soit 74 tonnes de glace au total. Les travaux ont débuté en avril 2011 et le tube a été inauguré au printemps 2016. Une autre façon de traverser les airs.

The summer Tube

After «le Pas dans le Vide®» (using technical prowess which has allowed people to 'step into the void' in a hanging glass cabin), the «Compagnie du Mont Blanc» is continuing to innovate with the construction of a «pipe» around the central peak of the aiguille du Midi (at around 3,800 m in altitude). A real work of art, this 3,3 m diameter steel tube, covered in corten, is a 33 m passageway weighing 65 tonnes, which links the 'Espace Mont Blanc' with the 'terrasse Rebuffat'. The structure was designed to withstand 200 km/hr winds and bear 12 tonnes of ice and snow per square metre (4 tonnes of ice in total). Work began in April 2011 and the tube was opened in Spring 2016. A different way to cross the skies.

LE SENTIER DU GRANITE À CHAMONIX

Promenade facile le village des Bois (1 h 30 aller-retour), puis direction le pas de tir de biathlon et la «Norvège». Départ au bout du Chemin des Carrières, après la Montée du Pépé. Réhabilité par l'Office national des Forêts, ce petit sentier emmène les promeneurs sur les traces des «graniteurs». En suivant des passerelles aménagées au milieu des blocs de granite, des panneaux illustrés expliquent les principales étapes du travail des tailleurs de pierre. À noter que la plupart des encadrements de fenêtres, marches d'escalier... de Chamonix proviennent de cette carrière.

THE GRANITE TRAIL – CHAMONIX

From the village of Les Bois, the Granite Trail is reached by an easy walk (1h30 return) via the shooting stadium and the site known as the "Norvège". Recently rehabilitated by the National Office for Forests (ONF), the trail departs from the Chemin des Carrières (quarry) after the Montée du Pépé, and gives hikers an insight into the extraction of granite. Illustrated panels explain the work of these skilled stonemasons. It is worth noting that Chamonix's historic buildings are dotted with wonderful granite surrounds, supports, cornerstones, columns and stairways originating from this quarry.



www.chamonix.com/le-sentier-du-granit,94-67697,fr.html



© MemmBiermans

TOUR DE FRANCE, ROULEZ !

Du 20 au 23 juillet 2016, la vallée de Chamonix sera au centre des nouvelles étapes de la Grande Boucle! Après une journée 100 % helvétique (le 20), les coureurs se hisseront jusqu'au barrage d'Emosson, et, le lendemain, prendront le départ à Sallanches pour rejoindre Megève par les redoutables côtes de Domancy et des Chozeaux. Puis, le vendredi 22 juillet, en partance d'Albertville ils gagneront Saint-Gervais avec tout au long de la journée le massif du Mont-Blanc en toile de fond. Une avalanche de cols et d'ascensions inédites se profile. Pour clore cette parenthèse alpestre, la grande finale des grimpeurs se déroulera lors de l'étape Megève/Morzine lors de laquelle le spectacle sera assuré notamment dans la descente de 12 km qui relie le col de la Joux Plane à Morzine.

Tour de France

From the 20th to the 23th July 2016 the Tour de France will be based around the Chamonix valley! After a 100% Swiss day, the competitors will clamber to the Emosson dam and then leave Sallanches the next day to reach Megève via Domancy and Chozeaux. On Friday 22nd July, leaving from Albertville they will head to Saint-Gervais with Mont-Blanc as a backdrop. To round off this Alpine stage the final climb will take place with the Megève/Morzine etape, the highlight being the 12 km downhill which links the Col de la Joux Plane with Morzine.



DANS LES SUITES DES BALCONS DU SAVOY

Désormais dirigées et commercialisées par Pascal Morand et Olivier Badin, les suites de la résidence 4**** Les Balcons du Savoy offrent une large gamme de prestations hôtelières de luxe. Quelques travaux de rénovation ont permis la réouverture du bar d'après-ski et d'offrir aux clients de cet établissement situé au pied du Brévent, un service de petit-déjeuner, une conciergerie, un spa – piscine, sauna, hammam, salle de fitness – de grande qualité, et un panel d'activités sportives et culturelles à la carte. Niché au cœur de la nature mais à deux minutes à pied du centre de Chamonix, cet hôtel composé de vastes suites – de 45 à 110 m² – a bâti sa réputation sur son emplacement idyllique, sa vue exceptionnelle, sa qualité architecturale, ses volumes spacieux, et désormais ses services.

The Balcons du Savoy suites

Now managed and marketed by Pascal Morand and Olivier Badin, Les Balcons du Savoy 4-star residential suites offer a large range of luxury services and facilities. Renovations have allowed for an après-ski bar, the ability to provide clients with breakfast and concierge services, a spa (pool, sauna, hammam, gym) and a number of sporting and cultural activities. Nestled in the countryside, yet only a two-minute walk from the centre of Chamonix, this hotel, with its spacious suites (45–110 m²), has built its reputation upon its idyllic setting, incredible view, architectural quality, large volumes and now, its services.

Les Balcons du Savoy, 179, rue Mummery, Chamonix, tél.: 04 50 55 32 32, www.lesbalconsdusavoy.com

LA GRIMPE AU SOMMET!

Du samedi 9 au mardi 12 juillet 2016, Chamonix accueille, une fois n'est pas coutume depuis 1998, l'élite mondiale de l'escalade pour quatre jours de compétition au pied du toit de l'Europe. Un événement gratuit et toujours synonyme de suspens et d'exploits, au cours duquel les grimpeurs rivaliseront de dextérité dans les épreuves de difficulté et de vitesse sur mur artificiel. Le Chamoniard Romain Desgranges donnera tout pour aller plus haut! Ces journées seront aussi l'occasion de s'initier à l'escalade sur le mur ouvert à tous et de participer à de nombreuses animations.



The climb to the top!

From Saturday 9th to Tuesday 12th July 2016, Chamonix will gather the world's climbing elite for four days of competition. A free event during which climbers compete on an artificial climbing wall, testing their dexterity in technical and speed disciplines. The Chamoniard, Romain Desgranges, will certainly be giving it his all! This will also be an opportunity for visitors to have a go at climbing and take part in the other activities put on for the event.

www.escalade.chamonixsport.com



© P. Bachelet

LE TOUR DU MONT-BLANC EN IMAGES

Du 15 juillet au 3 septembre 2016 à la médiathèque de Chamonix et à la maison de village d'Argentière, le Tour du Mont-Blanc est à l'honneur. Le TMB, l'un des itinéraires de grande randonnée les plus populaires en Europe, encercle le massif du Mont-Blanc sur une distance de 175 km et plus de 10 000 m de dénivelée. Cette exposition photographique donne à admirer les paysages des montagnes françaises, italiennes et suisses. Les images du photographe Pascal Bachelet apportent un témoignage sensible, documentaire et artistique, au plus près de la réalité de ce parcours d'exception. Conférences, ateliers d'écriture et stage de photographie sont organisés autour de l'exposition.

The «Tour du Mont-Blanc» in images

From the 15th July to 3rd September an exhibition of the Tour du Mont-Blanc (TMB) will be held at the Chamonix multimedia library and 'La Maison de Village d'Argentière'. One of the most popular trekking itineraries in Europe, the TMB circles Mont-Blanc over a distance of 175 km and a vertical climb of 10,000 m. Visit this exhibition and marvel at the French, Italian and Swiss landscapes. Pascal Bachelet's photos document the route in an artistic and sensitive fashion whilst staying as faithful as possible to the realities of this incredible itinerary. Conferences, writing workshops and photography courses are organised around the exhibition.

www.mediatheques-valleedechamonix.fr

DAVID RAVANEL, BEST OF THE ALPS!

C'est une première! En avril 2016, David Ravel, guide de haute montagne, ancien président de la Compagnie des guides de Chamonix et conseiller montagne auprès du préfet de la Haute-Savoie, a été le premier Français distingué par le prix Best Of The Alps. L'association éponyme – BOTA – qui regroupe



© OT Vallée de Chamonix

les 12 stations historiques des Alpes, récompense par ce prix une personnalité, une entreprise ou une institution de l'arc Alpin pour leur implication et leur mérite. David Ravel succède ainsi à Gian Franco Kasper, président de la Fédération internationale de ski et le prince Albert de Monaco.

David Ravel - Best Of The Alps!

It's a first! In April 2016, high mountain guide, former president of Chamonix's 'Compagnie des Guides' and Mountain adviser to the Haute-Savoie Préfet, David Ravel was the first Frenchman to be honoured with the 'Best Of The Alps' prize. BOTA, which groups together 12 of the most remarkable destinations in the Alps, uses this prize to award individuals, businesses and institutions in the Alps for outstanding achievements and contributions. David Ravel succeeds the president of the International Ski Federation, Gian Franco Kasper and Prince Albert of Monaco.

APPARTEMENTS & CHALETS

Chamonix



*Transactions
Immobilières*

*Locations
Haut de Gamme*

*Conseil en
investissement
immobilier*

Real Estate

+ 33 (0) 661 43 34 60

www.chamonix-realestate.com

Chamonix Location

+ 33 (0) 450 90 67 60

www.chamonix-location.net

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

COLMAR

Avec la ligne Active, Colmar met tout son savoir-faire et son expérience au service de l'outdoor.

As part of the Active range, Colmar has put all its savoir-faire and experience into providing for the great outdoors.

Rue Vallot



COLUMBIA

La chaussure Conspiracy Titanium OutDry garantit une excellente restitution de l'énergie.

The Conspiracy Titanium OutDry shoe guarantees a high-energy return.



DEEP NATURE

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

Try the relaxing 'L'Immersion' treatments along with the energising 'L'Oxygène' body care and massage oil and enjoy a feeling of serenity and wellbeing.



LES BRASSEURS SAVOYARDS

Les Brasseurs Savoyards s'imposent aujourd'hui comme la première brasserie haute savoyarde et la deuxième brasserie française exclusivement bio.

'Les Brasseurs Savoyards' is now the number one Haute-Savoie brasserie and the 2nd entirely organic brasserie in France.

Refuge Payot, Rue du Dr Paccard, rue Vallot et place de la Fruitière, Les Houches



ARPIN

Dernière création Arpin! Le tissage exceptionnel de ce plaid en laine Arpin offre un dégradé somptueux et actuel.

Arpin's latest creation! The exceptional weave of this Arpin wool plaid creates a sumptuous, modern design.

Rue des Moulins



SCOTT

La Kinabalu Enduro est une chaussure adaptée aux courses de moyenne distance. Son adhérence sera présente sur tous les terrains de montagne. Elle conviendra parfaitement aux entraînements et compétitions.

The Kinabalu Enduro is a shoe adapted for mid-distance runs. Its 'all-mountain' design will enable you to enjoy the mountains whatever the terrain - perfect for training and for competitions.

Ravelan & Co, avenue du Mont Blanc

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

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

DOYOUCHAMONIX?[®]

An amazing alpine accommodation: space, volume and fully fitted for a great holiday. Your Suite with mountain view, 45 to 85m2 in nature facing the Mont-Blanc range: wide balcony or terrace, on the forest doorstep to go hiking & next to the town center.

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



SUITESHOTEL LESBALCONSDUSAVOY ★★★★★

179 rue Mummery - FR74400 Chamonix Moht-Blanc

+33 450 55 32 32

www.lesbalconsdusavoy.com

©2016 imagheal - alpine badin

POUR PLUS DE DÉTAILS:
FOR A CLEARER PICTURE



CHAMONIX IMMOBILIER

REAL ESTATE AGENCY



Nos clients nous font confiance
Our clients trust us

www.cham-immo.com

contact@cham-immo.com

Tél. : 04 50 53 50 21

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.*





ARPIN

Motif intemporel pour ce plaid en tissu des Alpes losange. Très beau design qui s'accordera à tous les styles d'intérieurs.

This "made in the Alps" plaid has a timeless lozenge motif. An attractive design which works with all interiors.

Rue des Moulins



CLIO BLUE

Osez apporter une touche d'exotisme à vos looks avec cet élégant bracelet en argent surmonté d'une turquoise.

Dare yourself to try a touch of exoticism with this elegant silver and turquoise bracelet.

Bijouterie SV Carat, rue Vallot



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.

Suprême Jeunesse Jour combats signs of aging to diminish and smooth away the appearance of wrinkles, remodel facial contours and attenuate dark spots, while restoring radiance and comfort.

Spa Serenity, Park Hôtel Suisse, Allée du Majestique



SIMOND

Dernier né des piolets de la marque, le Naja Light est fabriqué dans l'usine Simond aux Houches. Technique et polyvalent, léger et précis, il vous accompagnera dans toutes vos courses d'alpinisme.

The latest Simond ice axe, the Naja-Light is made in the Simond factory in Les Houches. Light, technical, all-purpose, precision ice axe for use on all types of mountaineering routes.

Mountain Store, Passy



PEAK PERFORMANCE

Polo de golf avec des aérations dorsales découpées au laser, la combinaison ultime entre style, confort et technicité.

Golf polo shirt with laser-cut holes in the back for ventilation. The ultimate in style, comfort and technology.

Rue du Dr Paccard



COLUMBIA

Restez au frais dans ce tee-shirt Titan Ice à manches courtes, doté d'une technologie de refroidissement activé au contact de la sueur.

Stay fresh with the short sleeved Titan Ice t-shirt which has a cooling technology that activates when in contact with sweat.



MILLET

Le sac à dos de 35 litres Trilogy 35 mise sur la légèreté sans compromettre ni fonction ni robustesse. Il convient pour une longue journée d'alpinisme ou plusieurs jours d'excursion.

The Trilogy 35 backpack is lightweight without sacrificing functionality or sturdiness. Suitable as a mountaineering daypack or for an excursion over several days.

Rue du Dr Paccard



CHAMPAGNE RUINART ROSE

L'expression Gourmande du Goût Ruinart. Intense, fruité et aromatique.

The indulgent expression of the Ruinart Taste. Intense fruity and aromatic.

Cave Vin sur Vin, rue Joseph Vallot

DANIEL WELLINGTON

Montre femme Southampton à boîtier extra-plat, cadran coquille d'œuf et forme ronde parfaite. Lorsque vous y ajoutez un bracelet NATO rose, blanc et bleu, vous obtenez une montre à la fois ludique, minimaliste, raffinée et élégante.

Ultra-thin casing, eggshell white dial and perfectly round design. When you add a pink, white and blue NATO band, you get a watch that is fun, minimalistic, stylish and elegant all at the same time.

Bijouterie SV Carat, rue Joseph Vallot



GUERLAIN

Pour simplifier la vie des femmes, Guerlain a créé My Supertips, des soins du quotidien aux résultats beauté instantanés.

To simplify the lives of women, Guerlain has created 'My Supertips' - heroes of everyday care for instant beauty results.

Parfumerie du Mont Blanc, Zone piétonne

COLMAR

Avec la ligne Active, Colmar sort une collection de vêtements conçus pour l'outdoor.

Colmar's outdoor collection: active clothing designed for the outdoors.

Rue Joseph Vallot



PEAK PERFORMANCE

Tee-shirt de sport bénéficiant de la technologie DryDye : processus de teinture CO2 sans utilisation d'eau et 100 % de polyester recyclé.

Using the revolutionary DryDye technique, this t-shirt is dyed without using a drop of water and is crafted from 100% recycled polyester.

Rue du Dr Paccard

SIMOND

Nouveauté 2016! À l'aise en falaise comme en bloc ou en salle, le Edge vient compléter la gamme de chaussons d'escalade Simond.

New for 2016! Great on rocks, indoor climbing and bouldering, 'Edge' shoes complete the line of Simond climbing shoes.

Mountain Store, Passy



HOKA

La chaussure de running One One Challenger ATR 2 Femme est pourvue d'un amorti exceptionnel. Incroyablement légère, la Challenger ATR est probablement la chaussure de running qui offre la meilleure fluidité.

The 'One One Challenger ATR 2 for women' is a running shoe with exceptional cushioning. Incredibly lightweight, the Challenger ATR is probably the running shoe that offers the best fluidity.

Ravanel & Co, avenue du Mont Blanc



Clio
blue
PARIS



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

BEHEYT
paris

GAREL
paris

Clio
blue
PARIS

KENZO
PARIS

ULTIMATE
CERAMIC

Jean Paul
GAULTIER

SEIKO

WEGELIN
CREATEUR

una storia

One more

Thomas Sabo

ZADIG & VOLTAIRE

RODANIA

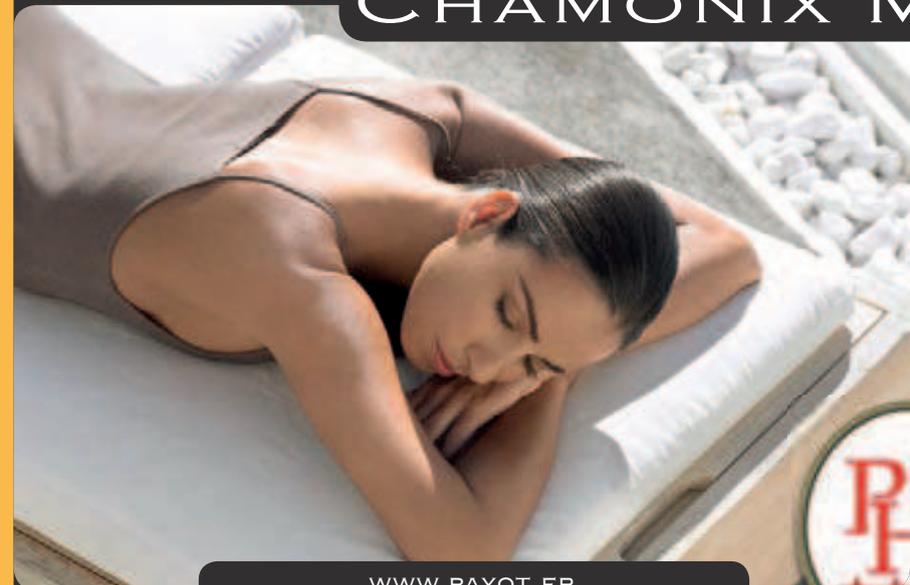
MICHEL
HERBELIN

ice
watch

Christian Lacroix

Park Hôtel Suisse & Spa

CHAMONIX MONT BLANC



WWW.PAYOT.FR



WWW.CHAMONIX-PARK-HOTEL.COM

SPA SERENITY
sur la terrasse au 6^e étage,
face au Mont Blanc,

piscine, saunas, hammam, jacuzzi

**Massages, soins beauté
visage et corps**

Tél. : 04 50 53 07 58

PEAK PERFORMANCE

Tenue fonctionnelle permettant une transition facile entre le running et la ville.

Functionnal outfit with the perfect transition from running to urban.

Rue du Dr Paccard



LA MANUFACTURE

La naissance des Colognes Essentielles prend racine dans l'amour inconditionnel du fondateur pour cette parfumerie élégante, pétillante et joyeuse. L'exigence de cette simplicité est la perfection, gage d'une émotion joyeuse et intime.

'Les Colognes Essentielles' originated from the founder's unconditional love for this elegant, effervescent and cheerful perfumery. To obtain the simplicity of these colognes demanded perfection, which is the key to eliciting joyful, intimate emotion.

Parfumerie du Mont Blanc, Zone Piétonne



DEEP NATURE

Plongez dans l'univers d'évasion des Spas & Thalassos Deep Nature avec l'huile de massage relaxante, « L'Immersion ». À base d'huiles végétales 100 % bios, elle nourrit et hydrate la peau.

Escape in the 'Deep Nature Spas & Thalassos' with the relaxing 'L'Immersion' massage oil. A 100% organic oil that nourishes and hydrates the skin.

Deep Nature Spas

GALERIE MB FACTORY

« Les Ancêtres », découvrez les dernières nées du troupeau.

Cow dung sculptures by Carolo are back! Come and see the new additions to the flock.

MB Factory, avenue Michel Croz (près de la gare)



MILLET

Nouvelle cette saison, la chaussure de trekking High Route GTX est conçue pour l'amateur de sports de montagne et la marche rapide en dénivellation.

New this summer, the High Route GTX alpine trekking shoe is designed for the alpine enthusiast and built for high tempo walks in the mountains.

Rue du Dr Paccard

CÔTE RÔTIE

Une côte-rôtie sexy en diable ! Les deux morceaux de terroir d'anthologie de la côte-rôtie s'accordent à l'unisson pour un rouge mythique plein de subtilité. Il est idéal à déguster dès aujourd'hui !

A seriously sexy Côte-Rôtie!! The two sub-regions which unite to make a Côte-Rôtie create a legendary, subtle red wine. Perfect to drink immediately!

Cave Vin sur Vin, rue Vallot





Le charme d'un chalet hôtel avec piscine, sauna, hammam, jacuzzi intérieur et extérieur.
Une adresse réputée pour sa cuisine inventive et raffinée.
Réservation recommandée - Fermé le mardi midi et le mercredi midi

705 route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix - 04 50 54 03 76
www.jeudepaumechamonix.com

Vanipaul
IMMOBILIER

Architecture
Design Construction



www.vanipaul.com

Vanipaul
IMMOBILIER

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



ésop.eu - document non contractuel

Luxury Real Estate Transactions Immobilières de luxe

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

Chamonix, nouveau camp de “BASE”





Depuis le sommet du Brévent, la falaise à pic n'autorise que 150 mètres de chute (2 à 3 secondes) avant portance de l'aile : un site exigeant seulement utilisé par les meilleurs wingsuiters du monde comme Roch Malnuit.
From the top of Brévent, the sheer cliff only allows for a 150 metre flight (2-3 seconds) before using the wing: a challenging spot reserved for the very best wingsuiters in the world, like Roch Malnuit.

Quoique confidentielle, la pratique du basejump et de la wingsuit contribue à l'aura de la capitale de l'alpinisme, où des vidéos spectaculaires popularisent les chutes vertigineuses de personnages volants, à mi-chemin entre Batman et chauve-souris. Entre adrénaline, risque et transgression, bienvenue sur la planète « BASE »*.

Sur l'éperon ultime du Brévent, à 2525 mètres, les vents de l'hiver ont soufflé une énorme corniche qui déborde sur le vide, tel un monstre famélique. Un boyau étroit a été taillé entre les murs de neige, débouchant sur un maigre éperon rocheux, plateforme de quelques dizaines de centimètres qui nargue 150 mètres de falaise à pic. Une simple corde fixe pour la rejoindre. Un peu de sel dans un seau saupoudré de neige pour faire fondre la glace, si besoin... Bienvenue sur l'une des plateformes de départ des wingsuiters de la vallée de Chamonix. Un couple d'Américains l'a rejointe, depuis la piste skiable, surmontant la pente enneigée. Vêtue d'une combinaison volante qui lui donne des allures de chauve-souris, Lizz se prépare à son deuxième saut depuis le Brévent, suivie de près par son collègue. Quelques mots comptés, >>>

*BASE = acronyme des termes anglais désignant quatre catégories de points fixes: « Buildings, Antennas, Spans, Earth », soit des sauts en parachute à partir d'immeubles, d'antennes, de ponts ou de falaises.

Roch Malnuit, chamoniard, est l'une des références de la discipline en France. En dix ans, les combinaisons ont beaucoup évolué permettant des vols plus longs et plus complexes.

Roch Malnuit from Chamonix is one of the top French names in the sport. In the past ten years, the suits have improved to allow for longer and more complex flights.



Ci-contre (droite) : Jean-Noël Itzstein, des Houches, et la Suisse Géraldine Fasnacht, qui a effectu e une première depuis le Cervin.

Opposite (right) : Jean-Noël Itzstein from Les Houches with the Swiss Géraldine Fasnacht, who did a first from Cervin.

►►► le poing serr e qui cogne vers celui de son partenaire, tel un salut cod e en forme de «good luck»... On la voit s'engouffrer vers le point de départ, avec son aile de géant qui l'empêche de marcher.

LE BRÉVENT : 150 MÈTRES DE CHUTE

La suite, c'est Roch Malnuit qui la raconte : «Pour sauter du Brévent, il faut avoir les meilleurs wingsuits et être très exp eriment e, il faut un départ rapide puisqu'il n'y a que 150 mètres de chute avant le sol. Quand tu t'installas sur la plateforme, tu es en alerte, tu  values ce qui va se passer, ta vision du champ se réduit, ton c oeur s'accélère, comme un pilote de rallye. Ensuite, pendant les deux à trois premières secondes du saut, tu ressens

une chute sans frictions, un tomber du corps, tu es presque passif, et après, tu recommences à avancer, tu redeviens maître de la situation, tu as un appui sur l'air, tu peux manier l'aile, varier l'angle d'inclinaison et voler pendant une trentaine de secondes avant d'ouvrir ton parachute. » Si ce père de famille parle aussi bien du wingsuit, c'est qu'il fait partie des piliers de cette discipline qui consiste à combiner chute et vol dans l'air grâce à une combinaison spécifique. Son père Zou a été instructeur-plier au sein de la Fédération française de parachutisme et fondateur de la «french base association», importateur et réparateur des premiers matériels de basejump en France. Plus qu'un atavisme donc, de l'air dans les veines... Mais avant d'adopter la «combinaison à aile» (traduction littérale de wingsuit, NDLR), dernière évolution technologique d'un matériel de chute sans cesse plus perfectionn e, Roch a r ep et e ses gammes, sans brûler les étapes mais plus

rapidement qu'un néophyte lambda, h eredit e oblige : 10, 20, puis 30 sauts (au lieu d'une centaine habituellement) depuis un Pilatus, un avion de montagne, puis un premier bond en basejump, brief e par le paternel, suivies d'heures à plier et à déplier la voile, à simuler des départs, à affiner ses temps de réaction...

UN SPORT   RISQUES

«Cela fait treize ans, rappelle Roch, je ne compte plus les sauts effectu es, j'ai appris à connaître les dangers de cette discipline et à prendre du recul sur la façon dont je pratique. Je suis conscient de pratiquer un sport à risques mais sans me mettre en danger.»

  Chamonix, ils seraient une quinzaine de résidents permanents de la vallée à sauter ainsi depuis le Brévent ou depuis l'aiguille du Midi ainsi que depuis les innombrables sommets du massif du Mont-Blanc. D'autres aficionados, parfois grimpeurs ou alpinistes, guides de haute montagne, débarquent ►►►

QUE DIT LA LOI ?

La loi française tolère le saut depuis les montagnes et les falaises à l'exception du survol des réserves naturelles. Les adhérents de la Fédération française de paralpinisme peuvent bénéficier d'une assurance pour la pratique.

À Chamonix, la pratique est réglementée depuis le 3 juillet 2013.

Ce document garantit un partage du ciel équilibré entre parapentistes et basejumpers (wingsuiters), tout en tenant compte des besoins des secours aériens, en réservant des secteurs et des créneaux temporels aux « sauteurs ». Les wingsuiters peuvent ainsi s'élancer depuis le Brévent et l'aiguille du Midi toute la journée en hiver. En été (juillet-août), tout survol du massif du Mont-Blanc est interdit. Entre le 1^{er} juin et le 30 septembre, les pratiquants ne peuvent sauter qu'avant 10 h ou qu'après 15 h.

QUELQUES CHIFFRES

200 Le nombre de pratiquants « officiels », adhérents à la Fédération française de paralpinisme. Ils seraient 300 à 500 en tout en France. 200, c'est aussi, en kilomètres par heure, la vitesse atteinte par les wingsuiters – mais celle-ci peut aller jusqu'à 250 km/h.

15 Le nombre de personnes dans le monde qui seraient capables de sauter depuis le sommet du Brévent.

1 C'est en minute la durée du plus long vol en wingsuit effectué par Roch Malnuit, depuis la pointe Durier (pour 3 000 mètres de dénivelée).

1/3 Un mètre de chute pour 3 mètres de plané : c'est le rapport autorisé par les nouvelles voiles de wingsuit.

LEGISLATION

French law tolerates jumping from mountains and cliffs, except in natural reserves. Affiliated members can take out an insurance cover.

In Chamonix, there have been regulations for base-jumping since July 3, 2013. The aim is to guarantee access to the skies for both paragliders and base-jumpers (and wingsuiters), but also take into account the possible need for mountain rescue. Certain areas and time slots are reserved to "jumpers". Wingsuiters can take off from Brévent and Aiguille du Midi throughout the day in the winters. In July and August, flying over the Mont Blanc massif is banned. In June and September, jumping is allowed only before 10am and after 3pm.

SOME NUMBERS

200 The number of official base-jumpers, registered with the federation. There might be as many as 300 to 500 in France. 200 is also the speed, in km/h, that a wingsuiter flies at, although it can go up to 250 km/h.

15 The number of people in the world known to manage the jump off the top of Brévent.

1 That's the longest wingsuit flight, in minutes. Performed by Roch Malnuit, from the Durier point (3000m vertical drop).

1/3 One metre's vertical drop for three metres' flight: what can be achieved with the latest wingsuit models.





L'aiguille du Midi est un site mythique et facile d'accès. Une petite plateforme située sous Le Pas dans le Vide permet aux adeptes de prendre leur élan, pour le plus grand frisson des visiteurs du site.

Aiguille du Midi is a legendary and easily accessible spot. A small platform below the Step into the Void is used for take-off, adding to the spectator's thrill for regular visitors.

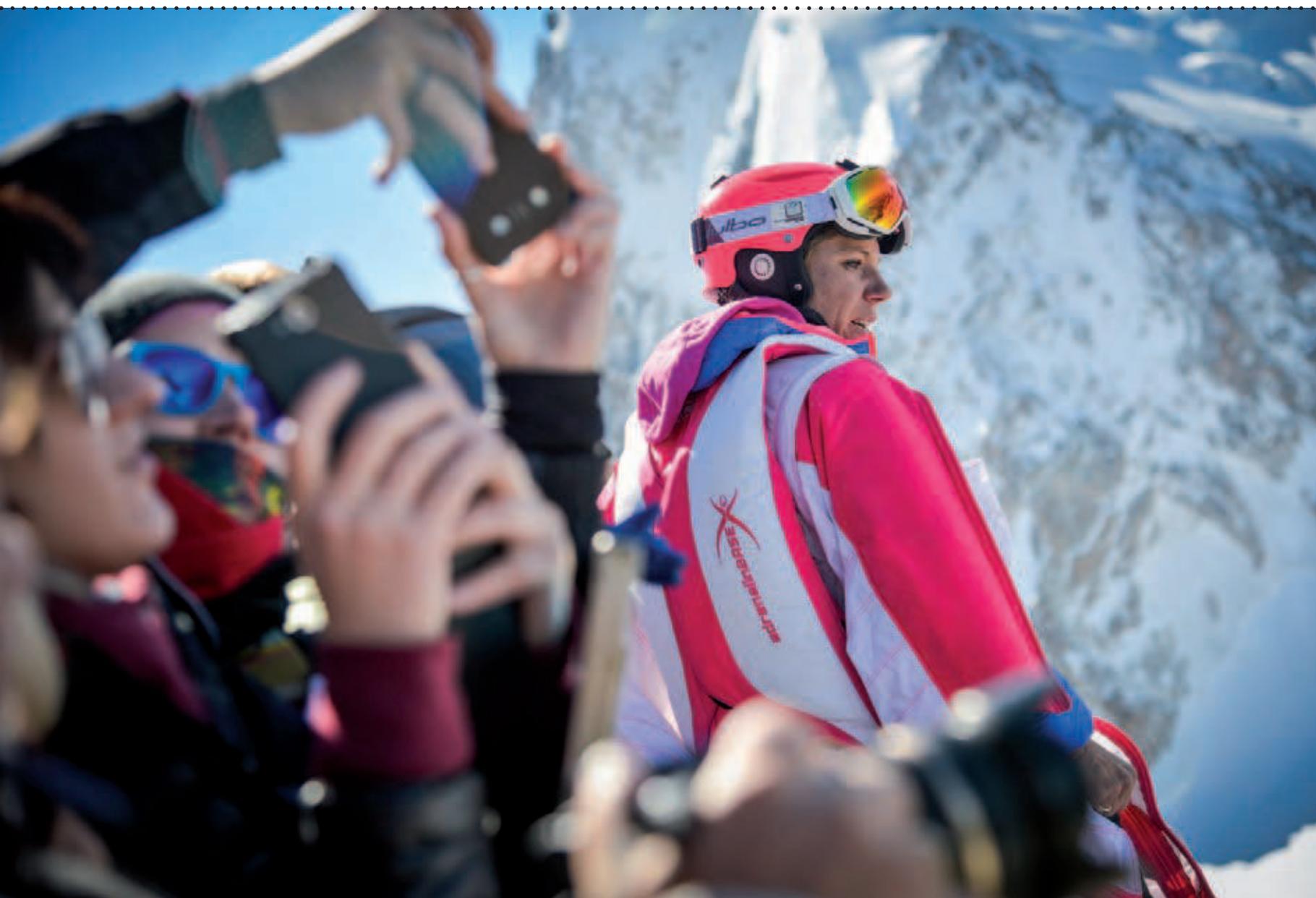
»»» dans la vallée, attirés par l'aura du site. En voisine, Géraldine Fasnacht, Lausannoise résidant à Verbier, apprécie le spot, elle qui a appris à plier sa voile de «base» rivée aux conseils d'une vieille cassette VHS fournie par un copain des Houches, Jean-Noël Itzstein, dirigeant d'Adrenlinbase (fabricant de harnais pour le basejump et le wingsuit). *«Il avait développé une aile, avec Robert Pecnick, qui me permettait d'avoir des déplacements hallucinants, une finesse de pilotage, se souvient-elle, la distance parcourue par rapport à mon point de chute avait quasiment doublé par rapport à mes premières ailes. Surtout, la mise en pression était beaucoup plus rapide, ce qui me permettait de sauter*

la falaise et de la quitter plus vite.» Avec cette aile, la multiple championne du monde de freeride et vainqueur de l'Xtreme de Verbier, a effectué des premières depuis les Drus, les Grandes Jorasses, le Cervin. Elle fait aujourd'hui partie des références et des cautions de sa discipline, loin de l'étiquette de «tête brûlée» qui lui colle encore à la peau.

LA TENTATION DE LA SURENCHÈRE

Car l'image du basejumper et du wingsuiter est régulièrement écornée par des adeptes qui perdent la vie par manque d'expérience ou au nom du sensationnel et de la course à l'image, repoussant sans cesse les limites de la pratique... et la barrière du risque. Cette surenchère n'est pas la tasse de thé de Roch : *«Je ne suis pas dans la démarche de ceux qui volent beaucoup plus bas, au ras des arbres, il y a trop de risques et des paramètres que tu ne peux pas maîtriser, une branche, un oiseau, etc.»*

Pour les tenants d'une certaine déontologie du saut, le risque est grand en effet d'une surréglementation, voire d'une interdiction pure et simple. En 2012, une série d'accidents a ainsi amené le maire de Chamonix à prohiber provisoirement la pratique sur les sites du Brévent et de l'aiguille du Midi avant qu'une concertation élargie ne pose les bases d'une vraie régulation (*lire encadré*). Mais l'équilibre reste précaire pour une discipline minoritaire en France, qui serait forte de 300 à 500 pratiquants dont 200 adhérents (50 étrangers) au sein de la Fédération de paralpinisme, rattachée à la FFCAM (Fédération française des clubs alpins et de montagne). Rodolphe Cassan, président de cette dernière, milite donc sans relâche pour *«défendre l'activité et la faire reconnaître comme un sport à part entière»* en organisant notamment des réunions informelles entre pratiquants. *«Les médias donnent une image fautive de notre sport, attachée aux accidents, poursuit-il, c'est le reflet d'une société de*



consommation qui demande des images, des vidéos sur You Tube... Je veux transmettre des valeurs, montrer que les vrais basejumpers sont des gens qui marchent, qui pratiquent la montagne... » « Ce sport devient visuellement assez connu, poursuit Roch, dans certains pays européens ainsi qu'aux États-Unis, il y a des écoles organisées. Dans l'Oberland Bernois, le site de Lauterbrunnen génère une vraie dynamique touristique. On ne pourra pas freiner l'engouement. On essaie donc d'organiser des sites en concertation avec les associations, pour éviter les problèmes. » À Chamonix, l'équilibre semble avoir été trouvé, sur le fil, entre fascination et peur de l'accident. Mais la pratique pourrait continuer à naviguer entre deux airs pour un temps, reflet ambigu d'une société qui en voulant annihiler le risque, accouche de ses propres démons : des candidats à la transgression. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet



Chamonix, the New BASE Camp

The radical sports of base-jumping and wingsuit aerobatics definitely contribute to Chamonix's status as the capital of alpinism, with spectacular footage of superhero-style flying humans going viral. Adrenalin, risk and transgression in the BASE*-jump community.



On the top of Brévent, at 2525m elevation, the winter winds have created a huge snowdrift, hanging over the void like a skeletal monster. A narrow passage has been carved in between the walls of snow, leading to a tiny rock platform at the top of a 150m sheer cliff. A simple rope has been fixed to guide the journey, and there's a bucket of salt to melt the snow if required. Welcome to one of the wingsuit spots in Chamonix. Two Americans have come for take-off via the snowy ski slopes. Dressed in a wingsuit that makes her look like a human bat, Lizz is getting ready for her second jump from Brévent, followed closely by her partner. A few words and two clenched fists coming together for good luck... Off she goes, trailing her giant wing behind her.

BRÉVENT: 150 METRES OF FREE FALL

Roch Malnuit tells us more about the Brévent experience: "To jump off Brévent, you need a top-notch wingsuit and a lot of experience. Take-off must be fast, as it's only 150m to the ground. Once on the platform, your system goes into full alert, the field of vision narrows, the heart starts pumping, like a rally driver. For the first two or three seconds of the jump, there is no friction and you are in the hands of the elements until you start being lifted by your wing and you can control the situation. The flight is about thirty seconds long, then you have to open the parachute." Roch is one of the foremost figures in this extreme sport. His father, Zou, was an instructor in the French parachute federation and founded the 'French base association'. He was also the first to import base-jump material to France. Roch was born with air flowing through his veins. But before donning his first wingsuit, he went through the necessary steps of sky-diving at least thirty times, followed by a base-jump supervised by his father, and endless hours folding and unfolding the wing, simulating take-off and improving reaction time...

A HIGH-RISK SPORT

"I've been doing it for 13 years," says Roch. "I'm not counting my jumps anymore, and I know the risks of the sport, so I try to remain objective about what I'm trying to do. I honestly think I'm doing a high-risk sport but without putting my life at risk."

Around fifteen people currently living in Chamonix are able to perform a wingsuit jump from Brévent or Aiguille du Midi, as well as many of the other peaks in the Mont Blanc massif. Other adrenalin junkies also come to valley, attracted to the legendary status of the site. Géraldine Fasnacht, who lives in Verbier, enjoys coming here. She learned to fold her wing in front of an old VHS tape recorded by Jean-Noël Itzstein from Adrenalinbase in Les Houches. "He'd made a wing that had incredibly precision. I loved it because it made the flight nearly twice as long as the first wings I used. Also, the air filled up much quicker, so it was possible to do a much faster take-off." Multiple world champion in freeride

skiing and winner of the Xtreme in Verbier, she has become one of the big names in this new sport and claims many firsts: such as Les Drus, Grandes Jorasses and Cervin.

THE TEMPTATION OF GOING TOO FAR

The image of base-jumping and wingsuiting is regularly tarnished by people losing their lives: either through lack of experience or in the quest of sensational images, pushing the limits just too far. Roch is not impressed: "I'm not one of those wanting to fly lower and lower, just above the treetops. The risk is too high and there are too many factors that are out of your control, such as tall branches, birds etc."

For those with jump ethics, the risk could also be stricter regulations or even getting the sport banned. In 2012, there was a string of accidents that led the mayor of Chamonix to temporarily banning jumps from Brévent and Aiguille du Midi until some regulations were put in place. But it remains a fine balance for the 300 to 500 athletes in France. Two hundred are members of the French federation. Rodolphe Cassan is the president of the French Alpine and mountain club federation and is actively working to defend the sport. "Media is giving a biased image of the sport, focussing on the worst accidents," he regrets. "It's a sign of our times, when people are constantly searching for new images and videos... I'd like to show that a real base-jumper is someone who hikes, who respects the mountains." "The sport is becoming better and better known," adds Roch. "In some countries there are specialised schools. We won't be able to stop the worldwide interest for this sport. It's better to set up secure sites and prevent problems." In Chamonix, feelings seem to be balanced between fascination and fear of an accident. But the sport could be held in the air, with the mixed result of wanting to cancel out all risk: feeding the need to transgress the rules. ■

*BASE: Acronym for Buildings, Antennas, Spans, Earth.

Ravanel &co

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



— *nouveau* —
MAGASIN

Votre Spécialiste Trail, Running, Marche Nordique et Montagne



Au chevet des glaciers

À la belle saison, des scientifiques auscultent les glaciers alpins, précieux indicateurs des évolutions du climat. Nous avons suivi une équipe du Laboratoire de glaciologie et géophysique de l'environnement de Grenoble sur le glacier d'Argentière. Onglée matinale, vapeur sous pression et huile de coude.



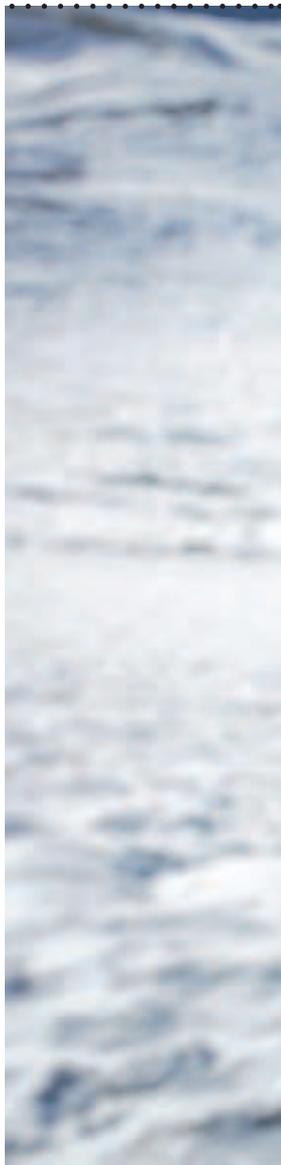
Déposés sur le glacier d'Argentière au petit matin, les glaciologues du Laboratoire de glaciologie et géophysique de l'environnement de Grenoble se préparent à une nouvelle campagne d'analyse.

Dropped off at the Argentière glacier at the crack of dawn, the glaciologists from the Laboratory of Glaciology and Environmental Geophysics of Grenoble are preparing for a new set of analyses.

Quatre septembre 2015. À la Dropping Zone des Bois d'Argentière, l'été s'est ramolli, cédant la place à un froid sec. En haut, les cimes ont blanchi dans la nuit, promesse d'une matinée glaciale.

Sur la base d'envol, des hommes s'activent pour embarquer le matériel lors d'une prochaine rotation d'hélicoptère. Il y a là des bonbonnes de gaz, des bâtons multicolores articulés, des sacs à dos, un jerrycan d'eau et même une casserole. Tout le nécessaire pour une étrange cuisine mitonnée à plus de 2500 mètres d'altitude. Accompagné par Olivier Laarman, hydrologue et glaciologue, Olivier Sanchez, ingénieur d'étude, ainsi que Coline Bouchayer, stagiaire, Christian Vincent, ingénieur de recherche du

Laboratoire de glaciologie et géophysique de l'environnement, embarque dans l'autogire, le matériel entassé à qui mieux mieux. Bruit du tonnerre des pales qui se déploient à grande vitesse, et paysage qui défile... La Pierre à Bosson, puis les premiers séracs qui éventrent la langue terminale du glacier d'Argentière, suivis d'un vaste désert blanc moutonné... Un cirque fantastique ceinturé par l'aiguille d'Argentière, les Courtes et le mont Dolent. Pas le temps de faire les présentations : avec armes et bagages, l'équipe a été débarquée, abandonnée au glacier fraîchement blanchi, dans le silence et le froid cinglant d'un petit vent catabatique. Avec le barda, il faut se mettre en marche pour rejoindre un point GPS situé 130 mètres plus haut, >>>



»» à 2750 mètres. « On va toujours au même endroit, c'est la cinquième fois cet été qu'on monte sur ce glacier », explique Christian Vincent.

CINQ GLACIERS SOUS SURVEILLANCE

Abonné aux surfaces froides, le spécialiste répète ainsi, selon un rituel scientifique immuable, une campagne de mesures du bilan de masse et de l'écoulement du glacier, campagne dupliquée sur quatre autres « moraines » alpines, Mer de Glace, Argentière, Gébroulaz (Vanoise) et Saint Sorlin (Maurienne). « Nous avons sélectionné ces glaciers pour étudier leur relation avec l'évolution du climat, comprendre leur écoulement, précise ce grand gaillard buriné par les courses en plein air, le même protocole d'étude leur est appliqué depuis 1994. » À Argentière, l'équipe a déployé son attirail. Par moins cinq, les doigts gourds, il faut mettre en route une « cocotte-minute »

« En 2015, on est parti pour battre des records avec une perte de 2 mètres d'épaisseur à cause du déficit hivernal de pluie et des fortes chaleurs ».

Christian Vincent, glaciologue.

raccordée à une sonde, ingénieux bricolage du glaciériste : une bonbonne de gaz alimente un brûleur qui chauffe l'eau enfournée dans la machine. Lorsque la pression est suffisante, de la vapeur brûlante est envoyée sous pression à travers une lance qui crève verticalement la glace, jusqu'à 10 mètres de profondeur. Une balise articulée de 5 maillons de deux mètres colorés, gravée d'un numéro et d'une date pour les besoins d'une identification future, est ensuite immédiatement enfoncée dans ce « canal ». Une méthode artisanale qui n'exclut pas une vraie rigueur scientifique. À chaque campagne de mesure, les trous sont creusés au même endroit, grâce à un pointage réalisé avec un GPS différentiel. Dans le même temps, de nouvelles mesures sont effectuées sur les balises installées les années précédentes : le GPS permet de quantifier leur dérive et, par là même, la vitesse d'écoulement de la glace, tandis que la partie émergée des bâtons informe par sa couleur sur sa perte d'épaisseur.



ACCUMULATION ET ABLATION

En une journée, les glaciologues doivent ainsi arpenter une bonne partie du glacier. Étudier la zone d'accumulation, c'est-à-dire la partie supérieure, là où la neige se transforme en glace et résiste aux réchauffements, puis sonder la zone d'ablation, en aval, là où la fonte dépasse l'accumulation. Armé de son GPS, et de son piolet, Christian Vincent a traversé une bédrière et retrouvé une balise plantée à 9,15 mètres de profondeur le 5 septembre 2012. Sur la dernière année, elle s'est déplacée de 47,60 mètres. Car le glacier se meut en effet, sa vitesse variant en fonction de la pente et de l'épaisseur. Cette donnée est intégrée à une base qui permet de dessiner une cartographie précise de l'évolution du glacier, un bilan de masse annuel que l'on peut corréler aux flux d'énergie (vent, rayonnement solaire, humidité, température, etc.) mesurés durant la même année. «*La limite entre les deux zones remonte*, conclut Christian Vincent, *en 2015,*

En une journée, l'amplitude thermique peut être considérable. Les glaciologues doivent parfois utiliser le piolet pour franchir certaines bédrières creusées par la fonte. Et trimballer partout une «*cocotte-minute*» qui sert à fabriquer de la vapeur d'eau sous pression afin de forer la glace. *The temperature difference in one single day can be substantial. Glaciologists sometimes need their ice-pick to get across some of the melt-water streams, and lug around a "pressure-cooker" to produce steam for drilling holes in the ice.*



on est parti pour battre les records de 2003 qui est la plus déficitaire en masse avec une perte de 2 mètres d'épaisseur contre 1 mètre par an en moyenne. Deux phénomènes se conjuguent pour expliquer cette fonte : le déficit hivernal en pluviométrie ainsi que les fortes chaleurs.»

UN MÈTRE EN MOINS PAR AN

Avec le recul, les glaciologues parviennent à dessiner des grandes tendances ainsi que des parallèles dans l'évolution des glaciers : «*Même si leur bilan de masse absolu est différent, leurs fluctuations sont très similaires, évoque l'ingénieur, les glaciers réagissent au même signal climatique que ce soit en France ou en Suisse, dans les Alpes, ils perdent un mètre d'épaisseur par an en moyenne contre 30 cm dans le monde et 15 cm dans l'Himalaya.*». En s'appuyant sur ses observations ainsi que sur un «*scénario climatique modéré de +3 °C d'ici la fin du siècle*», Christian Vincent prédit ainsi «*la disparition du glacier de Saint-Sorlin d'ici 2080*». Quant à «*Argentière, la Mer de Glace et les Bossons, ils vont mieux résister*» selon le scientifique, même si le premier «*va souffrir car le glacier du Tour Noir et des Améthystes ne l'alimenteront plus.*»

De manière plus générale, si la récession des glaciers, spectaculaire, semble aujourd'hui avérée pour les prochaines décennies, du fait du réchauffement climatique (conjugaison de déficits en neige l'hiver et d'étés plus chauds), elle n'est pourtant pas forcément inéluctable. Le climat, extrêmement sensible, a déjà été aussi chaud et dépend aussi et surtout de paramètres qui dépassent la simple vision anthropocentrique, nonobstant l'impact des activités humaines. La position de la planète par rapport au soleil ou l'activité solaire font partie de ces causes qui sont parfois oubliées car complexes à appréhender. >>>



>>> ENTRE CRUE ET DÉCRUE

Les variations de volume des glaciers sont mesurées soit directement d'une année sur l'autre à l'aide de carottages et de balises implantées dans la glace, soit par comparaison de cartes topographiques détaillées. Réalisé depuis 1975, le protocole de mesures alimente aujourd'hui une base de données internationale regroupant les travaux de scientifiques du monde entier.

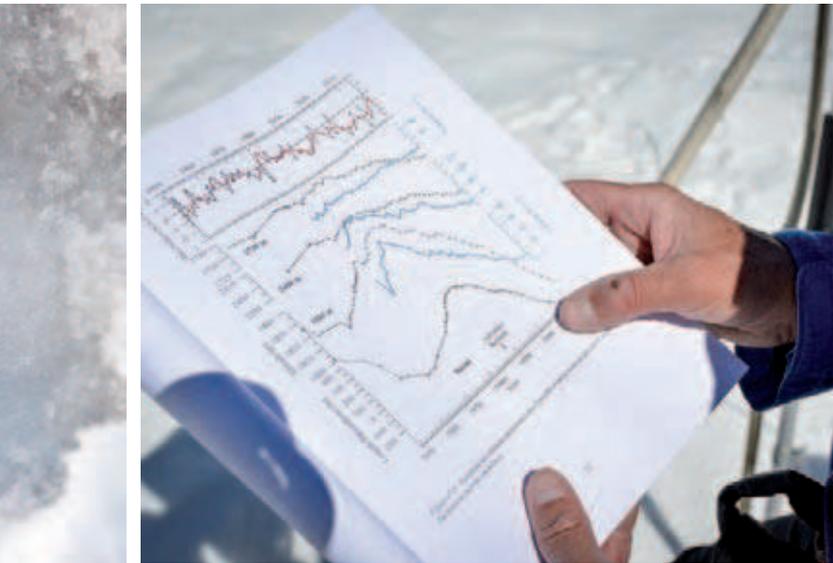
Parallèlement, d'autres analyses issues de recherches historiques (aquarelles, photos, textes anciens, observations scientifiques), de l'étude des moraines ou de la dendrochronologie (datation de pièces de bois) permettent de dessiner une évolution des glaciers sur le dernier millénaire et même avant. La dernière grande décrue glacière remonte à 18000 ans : le glacier du mont Blanc, qui s'étirait en une immense et même langue jusqu'à Lyon se rétracte alors pour se concentrer dans les hautes vallées alpines. Selon Sylvain Couterand, glaciologue à Chamonix, « les dernières traces de calottes glaciaires américaine et européenne disparaissent il y a 7000 ans ». Cette déglaciation « est un phénomène extrêmement brutal, explique-t-il, à certaines époques, le niveau des mers est monté de un à deux mètres par siècle. La calotte nord-américaine semble s'être en partie disloquée sous forme d'icebergs et,

Le retrait du glacier d'Argentièrre risque de s'accélérer. Afin de mesurer son évolution, on creuse la glace verticalement, sur des points GPS référence, jusqu'à 10 mètres, avant d'y glisser une balise articulée.

The retreat of the Argentièrre glacier is at a risk of accelerating. To keep track of its evolution, vertical holes are made in the ice at GPS-marked reference spots, up to 10 metres deep, before inserting a probe.

dans certaines régions, le front du glacier a parfois reculé de plusieurs kilomètres par an. » Jusqu'en 1820, fin du Petit âge glaciaire, les glaciers du mont Blanc s'étirent encore de 1 à 2 kilomètres supplémentaires par rapport à leur niveau actuel. Ils ont subi par la suite un important retrait qui n'est cependant pas homogène. Deux périodes de forte décroissance caractérisent le XX^e siècle : 1942-1953 et 1982-2000. Entre ces phases, les glaciers se sont stabilisés, et ont même parfois crû : le front du glacier d'Argentièrre a avancé de près de 400 mètres entre 1970 et 1990 et celui des Bossons de 535 mètres entre 1953 et 1981. En revanche, depuis 1982, les volumes glaciaires sont en forte diminution : le glacier des Bossons a reculé de 548 mètres depuis 1982. Cependant, ils n'ont pas forcément atteint l'étiage minimum qu'ils ont déjà connu à l'âge du Bronze ou à la période romaine. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet



Si la récession des glaciers, spectaculaire, semble avérée pour les prochaines décennies, du fait du réchauffement climatique, elle n'est pourtant pas forcément inéluctable.

ALLIBERT trekking



Spécialiste du voyage d'aventure, nous concevons et organisons plus de 1 400 treks et randonnées à travers la planète.

**156 av de l'Aiguille du Midi
74400 CHAMONIX
04 50 53 88 00**

Guides par passion



A Glacial Check-up

During the summer season, scientists come to examine the Alpine glaciers, precious indicators of the climate evolution. We followed a team from the Grenoble Laboratory of Glaciology and Environmental Geophysics onto the Argentière glacier. Frosty mornings, steam under pressure and elbow grease.

It's the 4th of September 2015. At the Drop Zone at Bois d'Argentière, summer has grown soft, leaving place to dry, cold weather. Up there, the peaks have gone white overnight, promising a freezing morning.

At the take-off spot, people are actively preparing the material to load on the next helicopter rotation. Gas bottles, multi-coloured probes, backpacks, a can of water and even a saucepan. All you need for cooking up a strange recipe at 2500m elevation. Intern Coline Bouchayer, hydrologist and glaciologist Olivier Laarman, survey engineer Olivier Sanchez squeeze into the chopper along with all the gear as well as research engineer Christian Vincent from the Laboratory of Glaciology and Environmental Geophysics. The loud noise of the rotor blades, the scenery sweeping past Pierre à Bosson, the first seracs

and then a vast, cotton-cloud desert of white. The glacier is surrounded by Aiguille d'Argentière, Les Courtes and Mont Dolent. No time to linger: team and equipment is quickly disembarks from the aircraft and is left by the freshly powdered glacier, in the silent cold traversed by a wind coming down from the snowy peaks. All the gear needs to be hoisted up to a GPS location 130m higher up, at 2750m. "We always go to the same spot, this is the fifth time this summer that we have been onto the glacier," explains Christian Vincent.

FIVE GLACIERS UNDER SUPERVISION

A regular in cold spots, the specialist applies a scientifically precise process in order to measure the mass balance and glacier flow. The same measurements are taken on four other glaciers in the area. "We selected these glaciers to study

their relation with climate change and understand their flow," he explains. "The same procedure has been followed since 1994." The team has got their paraphernalia out. Despite the negative temperatures and stiff, cold fingers, the "pressure-cooker" hooked up to the probe needs to be fired. A gas burner heats the water trapped in the machine and when the pressure is high enough, hot steam is projected through a lance that cuts vertically through the ice, up to 10 metres deep. An articulated probe with five sections of two metres, marked with a number and a date for future reference is immediately inserted in the 'canal'. It's a somewhat homemade method but one that does not exclude scientific rigour. Each measurement is taken in exactly the same spot thanks to a differential GPS. At the same time, new measurements are taken at previous >>>

Le glacier d'Argentière sert d'étalon pour l'analyse de l'évolution des glaciers alpins au même titre que la Mer de Glace, Gébroulaz (Vanoise) ou Saint-Sorlin (Maurienne).
The Argentière glacier is used for keeping track of the change in Alpine glaciers, as well as Mer de Glace, Gébroulaz and Saint-Sorlin glaciers.



 **simond**
CHAMONIX - Since 1860

SIMOND SAS - ZA Les Trabets - 74310 LES HOUCHES - tel: +33 (0)4 50 55 50 54 - www.simond.com
Retrouvez tous nos produits au Mountain Store : 170 avenue Léman Mont-Blanc - 74190 Passy

Après avoir été gravées d'un numéro et de la date du jour, les balises sont glissées dans le canal foré dans la glace. Leurs codes couleur, qui changent tous les deux mètres, renseigneront l'année suivante sur l'ampleur de la fonte.

Marked with a number and the day's date, the probes are inserted into the canal drilled in the ice. The colour-coding changes every two metres and makes it easy to evaluate the decline the following year.



➤➤➤ years' probes. The GPS measures their movement and thereby the glacial flow, while the coloured part of the protruding probes indicates the loss in height.

ACCUMULATION AND ABLATION

In one single day, the glaciologists cover a large part of the glacier. Studying the accumulation zone, where the snow turns into ice and resists against warming, and then probing the ablation zone, where melting is bigger than accumulation. Armed with a GPS and an ice-pick, Christian Vincent locates a probe planted 9.15m deep on September 5, 2012. In the last year, it has moved 47.6 metres. A glacier is always in movement, but the speed depends on thickness and gradient. The data is registered and helps draw a precise cartography of the glacier's evolution, the annual mass balance and cross-check against other weather data recorded in the same year. "The limit between the two zones is moving up the mountain," concludes Christian. "In 2015, it looks like we might beat the records of 2003, which saw the heaviest loss in mass so far, with a 2 metre loss in thickness compared to the average 1 metre per year. Two phenomena combine to explain this melting: the low levels of winter rainfall and high temperatures."

ONE METRE LESS EVERY YEAR

Thanks to these measurements, the glaciologists can draw conclusions on the general state of the glaciers in the Alps. "The five glaciers we measure have a varying mass balance, but the changes are very similar," the engineer explains. "Each glacier reacts to the same climate signals and in the Alps, they lose 1 metre per year, compared with 30 cm in the world and 15cm in the Himalayas." Taking this into account and with a moderate climate change of +3°C by the end of the century, the Saint-Sorlin glacier could disappear by year 2080. Argentière, Mer de Glace and Bossons glaciers should fare better, but will still shrink.



Generally speaking, even if the retreat of the glaciers is a fact and seems unstoppable today due to global warming, it may not be inevitable. Climate is extremely sensitive and it has already been warm like this in the past. Human activity is not the only influence, because our planet's distance from the sun and solar activity can also have an impact and is often forgotten in these equations, as these parameters are far more complex to predict and measure.

HIGH AND LOW LEVELS

A glacier's volume variation is measured either directly from one year to the next through probes and samples, or by comparing detailed maps. Records started in 1975, and are entered into an international database full of scientific records from all over the world. In parallel, studies of historical research material (paintings, photos, texts, scientific records), examination of moraines and tree-ring dating

allows a picture of glacial evolution in the past thousand years and even earlier than that. The last big decline in glaciers is 18000 years old: the Mont Blanc glacier used to extend all the way to Lyon but retracted to the Alpine valleys. Sylvain Couterand, a Chamonix glaciologist, says: "the last traces of American and European ice-caps disappeared 7000 years ago." It was a brutal process, with sea levels rising with one to two metres per century and glaciers retreating with several kilometres in a single year. Until 1820, end of a small ice-age, the Mont Blanc glaciers were 1 to 2 km further down than they are today. The retreat has been uneven, with peaks in 1942-1953 and 1982-2000. In between, the glaciers were more stable, and sometimes even growing in size. Between 1970 and 1990, the Argentière glacier increased by 400m. Bearing all this research in mind they have not yet reached their historical minimum size recorded in the Bronze Age and during the Roman Empire. ■



TRILOGY LIMITED SERIES



TRILOGY 35

Millet Trilog apparel and backpack range is the essence of alpine performance. The best technical solutions for committed vertical sports. In Chamonix, discover the new collection at our Millet expert shop.

MILLET
EXPERT SHOP CHAMONIX
306 rue Paccard - 09 64 05 32 02



Louis Laurent - Charcolle du Tacul - B. Delapierre



Le son des Alpes

Dans son atelier de Chamonix, Thomas Devouassoud fait vivre avec passion l'un des plus emblématiques métiers de l'alpe, illustration d'une tradition ancestrale : créateur de cloches et sonnettes pour animaux. Plus que des ornements, ce sont des instruments de musique uniques et singuliers. Ouvrez vos oreilles !



Dans les alpages, du Val d'Aoste au Valais en passant par la Haute Savoie et les autres massifs français, attachées à leur collier de cuir, elles ornent le cou des bêtes des troupeaux de vaches, chèvres, brebis, ânes ou moutons... Sonnettes, sonnailles, clarines, cloches, chaque éleveur les choisit avec soin pour qu'elles résonnent de façon singulière. Une parure au son unique qui permet aussi d'identifier les animaux. Un carillon qui ne trompe pas. Pour certains éleveurs, il n'y en a qu'un son qui vaille, celui de la «Devouassoud». Thomas Devouassoud est fabricant de sonnettes et cloches pour animaux de troupeaux. Épaulé par sa mère, il est l'un des deux artisans français survivants de ce métier de tradition et de résistance. Son homologue se situe dans les Pyrénées. Pour réaliser ses ovales (les sonnettes) et ses rondes (les cloches), il perpétue, avec fidélité, les gestes qui étaient ceux de son père, de son grand-père et de tous ses aïeux. Car Cloches et Sonnettes Devouassoud, c'est d'abord une histoire de famille. L'histoire débute en 1829, en haut de la rue Joseph Vallot, au rez-de-chaussée d'une des dernières maisons du village. Puis, Pierre,

forgeron et maréchal-ferrant, installe l'atelier sur la route des Praz. Tour à tour, Michel, Émile, Edmond et Gérard Devouassoud se succèdent à la tête de la fonderie musicale jusqu'à l'arrivée de Thomas. Depuis vingt ans, représentant de la sixième génération, il s'évertue à maintenir la réputation et le savoir-faire unique d'un créateur de son. Car c'est bien ce que les éleveurs de Haute-Savoie, Savoie, des Alpes du Sud, du Massif central mais aussi d'Italie, de Suisse et même du Québec, viennent chercher en cet atelier installé à deux pas du téléphérique de l'aiguille du Midi, sous les pentes du Plan de l'aiguille. Une réalisation entièrement manuelle et un son particulier.

LE SON DEVOUASSOUD

«Ce qui compte, c'est le son», ne cache pas Thomas. «Je suis un fabricant d'instruments de musique.» Un facteur de cloches et de sonnettes en quelque sorte. Un son doit répondre aux exigences et habitudes sonores de l'éleveur pour le bon accord de son troupeau d'ovins ou de bovins. En solo ou en orchestre, les bêtes feront tinter le son de l'alpe, masculin (grave) ou féminin (plus aigu) comme dans le Val d'Aoste où la >>>

Thomas Devouassoud est l'un des deux derniers artisans créateurs de cloches et sonnettes pour animaux. Un métier rare, une vocation ancestrale.

Thomas Devouassoud is one of two remaining craftsmen producing handmade bells for animals. A rare profession, a heritage vocation.

*En solo ou en orchestre,
les bêtes feront tinter le
son de l'alpe, masculin
s'il est grave ou féminin
s'il est plus aigu.*

*Et le concert résonnera
jusqu'aux cimes.*

»»» tessiture est très appréciée. Quelle que soit la taille de la sonnette ou de la cloche, un beau son a de l'attaque et du sustain, comprendre une bonne capacité à se prolonger dans le temps, et à se propager jusqu'à quatre ou cinq kilomètres. Mais il faut un peu de patience pour entendre toute la générosité de l'instrument dont le son ne se révélera vraiment qu'au bout de deux ou trois ans. Pour en arriver là, le processus artisanal est long. Si les cloches nécessitent huit étapes de fabrication, les sonnettes en demandent plus de cinquante et une. Thomas découpe, forge, emboutit, puis ferme la sonnette, fixe la colombette (l'anse), rivette l'ensemble... Ensuite, c'est la pose des quelques grammes de laiton et cuivre qui serviront d'alliage. Calée dans le charbon de bois, dans une enveloppe hermétique, la sonnette est chauffée à 1080 °C avant d'être tournée pour répartir l'alliage. On dit que la sonnette est brasée : l'alliage réparti fait la jointure entre toutes les pièces et surtout donne le son de la sonnette. Ce fameux son Devouassoud que le battant, une fois fixé, fera résonner. Pour terminer, vient l'étape du décalaminage/polissage dans un tonneau «à laver» afin de supprimer l'oxydation due aux hautes températures. Une étape cruciale qui se déroule sous le regard attentif de la mère de Thomas qui veille à la finition de la production familiale.



Un processus de fabrication manuel et artisanal, long et méticuleux, hérité d'une longue tradition et d'un savoir-faire en voie de disparition.

The production is manual and the process long and meticulous, rich in tradition and near-forgotten ancient skills.

DES OBJETS UNIQUES

La forme, la taille, le son sont uniques à chaque sonnette ou cloche. Les éleveurs les choisissent selon leur culture et leurs habitudes. Si dans les Alpes, pour les troupeaux de vaches d'Abondance, de Tarines et d'Herens, on est plutôt «sonnette», dans le Massif central, la cloche est bien installée. S'agissant de la taille, là encore, chaque éleveur a ses coquetteries. Chèvres, brebis, vaches n'ont bien sûr pas toutes les mêmes parures. Thomas Devouassoud propose huit tailles de cloches et vingt et une pour les sonnettes, toutes numérotées. Côté poids, la plus petite des sonnettes ne pèse que 20 grammes et la plus lourde 3,5 kg. Sonnettes et cloches sont faites pour durer. Remettre une colombette, ajouter »»»



Étapes de fabrication d'une sonnette

- ▶ Découpe des plaques d'acier
- ▶ Estampillage avec le marquage Devouassoud Chamonix
- ▶ Emboutissage, forge
- ▶ Fermeture, rivetage
- ▶ Forge de la colombette. Dépose du laiton et du cuivre dans la sonnette calée avec du charbon de bois et fermée hermétiquement
- ▶ Chauffe dans un four à 1 080 °C
- ▶ Brasage (la sonnette est tournée afin de répartir l'alliage qui donnera la sonorité)
- ▶ Polissage, cirage
- ▶ Mise en place du battant
- ▶ Fixation d'un collier en cuir.





►►► de la matière quand l'usure liée aux coups du battant est trop importante font partie de la vie de ces objets d'artisans dont certains, conçus il y a plus d'un siècle, résonnent toujours dans les alpages. Si Thomas vend sa production lors de quelques foires agricoles ou par l'entremise de bourreliers, la plupart des commandes se fait directement à l'atelier. Éleveurs et amateurs passionnés n'hésitent pas à pousser la porte de la boutique pour écouter le son si particulier d'une «Devouassoud». Et découvrir, surpris, d'autres instruments comme des coupoles musicales et des bols tibétains au chant si envoûtant. Pénétrer dans l'atelier de Thomas, labellisé Entreprise du patrimoine vivant, c'est faire un pas de côté dans l'histoire, rencontrer le patrimoine alpin, écouter la tradition des alpages toujours d'actualité, et s'émerveiller de l'excellence du savoir-faire français. ■

Texte : Hervé Bodeau | Photos : David Machet

Depuis six générations, au pied du mont Blanc, les Devouassoud créent des sons uniques pour les éleveurs des Alpes françaises, suisses et italiennes, du Massif central et même du Québec.

For six generations, at the foot of Mont Blanc, the Devouassoud family has been creating a unique sound for cattle farmers in the French, Swiss and Italian Alps, but also in Massif Central and even Quebec.



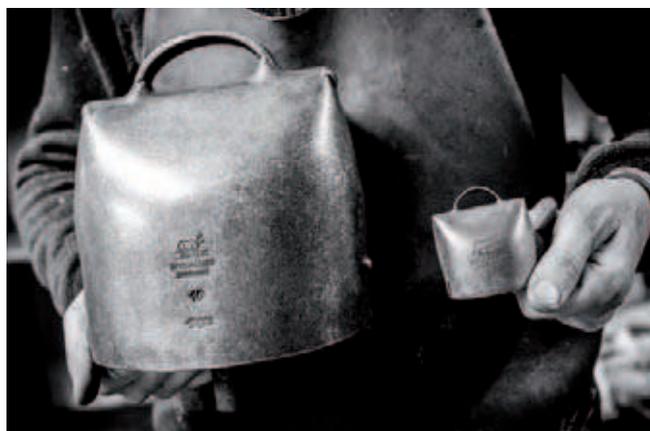
CONTACT

Cloches et Sonnettes

Devouassoud

451, Chemin à Batioret
74400 Chamonix
Tél. : +33 (0)4 50 53 04 88
info@sonnettesdevouassoud.com

Ouverture du lundi au samedi
de 14 h à 17 h
Open from Monday to Saturday,
2pm-5pm



LA RE Mi SE

RESTAURANT
ARGENTIÈRE

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

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

laremise.eu

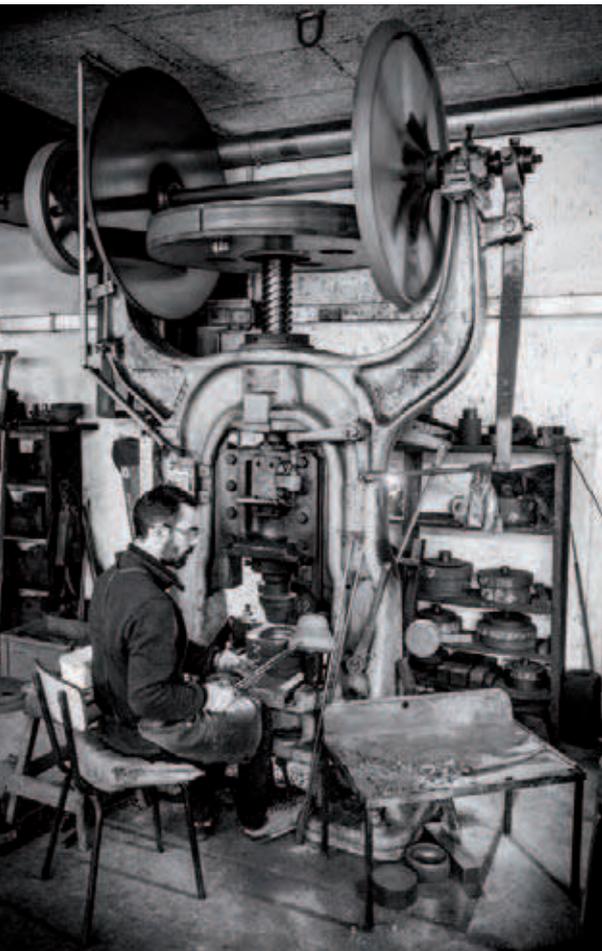


A La Remise, tout est fait maison. Du fameux pain aux céréales et graines jusqu'au délicieux saumon fumé d'Écosse Label Rouge, produits également disponibles à la vente à emporter. Il vous sera possible de déguster des créations culinaires préparées grâce aux techniques modernes les plus pointues ou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



The Sound of Alpine Tradition

From his workshop in Chamonix, Thomas Devouassoud is perpetuating one of the most emblematic Alpine traditions: he makes bells for the grazing farm animals. More than just an accessory, they are unique musical instruments. Open up your ears!



Throughout the Italian, Swiss and French mountain pastures, you will see and hear grazing animals wearing leather collars with bells. Cows, goats, sheep, donkeys... The farmer chooses his bells with great care, as their particular sound will help him identify his own herd and even individual animals. Many local farmers swear by the “Devouassoud” bell, and none other.

Thomas Devouassoud makes the bells by hand. Helped by his mother, he is one of only two remaining bell-makers in France; the other lives and works in the Pyrenees. He learned the craft from his father, a skill that has been passed down in the family for many generations. ‘Cloches et Sonnettes Devouassoud’ is a family enterprise. It all began in 1829, when the family’s first workshop was started at the edge of the village. Ancestor Pierre, blacksmith by trade, moved it to route des Praz. Thomas is the sixth generation of musical smiths in the family and has run the workshop for the past twenty years. The proud family tradition and good reputation is maintained carefully and farmers come from the whole south-east corner of France, but also from Italy, Switzerland and Québec to order their bells. They are entirely hand made and have a particular sound to them.

THE DEVOUASSOUD SOUND

“The sound is the most important aspect”, Thomas declares. “I make musical instruments.” A new bell must match the general tone of a herd to give better harmony. Male bells have a deeper sound than the female ones. Whatever the size of the bell, it needs to have both force and resonance, as the sound should travel up to four or five kilometres. But you need patience before discovering the full potential of a bell, as its sound develops and matures over two to three years’ time.

The creation takes time. Round bells include eight steps in the making, but the oval models take

more than fifty-one. Thomas cuts, forges, closes the bell, welds it together... There is also the brass and copper alloy to add. On a charcoal bed and in a hermetic case, the bell is heated to 1080°C before being turned to spread the alloy evenly. This step is crucial for sealing all the seams, but also for producing the right sound. It’s the famous Devouassoud sound that the clapper will bring out, once added. The last step is the polishing, erasing all traces of oxidation from the high temperature. Thomas’s mother supervises this sensitive stage, which will give the final lustre to the family product.

UNIQUE PIECES

The shape, size and sound of each single bell is unique. The farmers choice depends upon their tradition and habits. In the Alps, the oval models are most widespread, but in the Massif Central, the traditional bell shape is preferred. As for the size, each farmer has their personal preference. Goats, sheep and cows do not wear the same bells. Thomas Devouassoud makes eight different sizes for the bell shape, and twenty-one for the oval bells. Each size has a number, and the smallest weighs only 20 grams, while the largest model weighs 3.5kg.

All these bells are made to last. Replacing a hook or adding more metal when the clapper has worn the sides too thin are all natural parts in a bell’s life-cycle. Some bells are still in use after more than a hundred years.

Thomas sells some of his products on agriculture shows, but most orders are placed directly at the workshop. Farmers and connoisseurs will enjoy coming to the workshop to listen to the famous Devouassoud bells. Other instruments such as Tibetan singing bowls are also part of the production. Stepping into Thomas’s workshop is taking a step towards living history, meeting with local heritage, listening to the sound of Alpine agriculture and admiring French craft at its best. ■

Production steps for the oval bell

- ▶ Cutting the metal plates
- ▶ Stamping with the brand Devouassoud Chamonix
- ▶ Shaping
- ▶ Closing, welding
- ▶ Shaping the hook
- ▶ Adding brass and copper in the bell, resting in charcoal and hermetically sealed
- ▶ Firing in a kiln at 1080°C
- ▶ Turning the bell to spread the alloy evenly
- ▶ Polishing and waxing
- ▶ Adding the clapper
- ▶ Fastening the leather collar

MB. FACTORY

OPEN 7/7
10h / 13h
14h30 / 19h

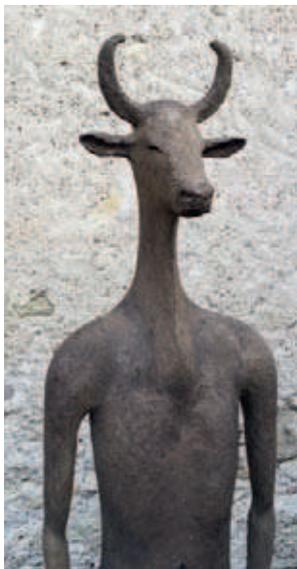


GALERIE D'ART ART GALLERY

229 AV. MICHEL CROZ (AV. DE LA GARE)
74400 CHAMONIX
+33 (0)4 50 53 61 25
WWW.MBFACTORY.FR
CONTACT@MBFACTORY.FR



DESIGN • PHOTOS • PAINTINGS • SCULPTURES



Au nom de l'amour !



Pour accueillir leurs clients au paradis, Thierry et Nathalie Berguerand ont bâti, à Vallorcine, un hameau de montagne comprenant un mazot, deux chalets et un restaurant.

To give clients a paradisiac welcome, Thierry and Nathalie Berguerand have created a group of buildings in Vallorcine, with three chalets and a restaurant.



Thierry et Nathalie Berguerand, après avoir vécu vingt ans à Lyon, se sont installés il y a quelques années à Vallorcine. Ils proposent la location des trois chalets du Plane et offrent une cuisine traditionnelle dans leur restaurant Le Café Comptoir. Un hameau magique pour vivre, travailler ensemble et rendre heureux leurs clients.

Lorsqu'ils se rencontrèrent, Thierry était directeur artistique dans une agence de publicité lyonnaise, Nathalie sa nouvelle stagiaire. Coup de foudre réciproque. C'était un 5 avril. Le 8 juin, ils étaient mariés. Quelques jours plus tard, Nathalie soutenait son mémoire de stage, alliance à l'annulaire. Le couple s'installe à Lyon, y élève leurs deux filles, y travaille pendant vingt ans, lui dans la pub, elle dans la production audiovisuelle. Même si leurs jobs sont hyper intéressants, ils ne rêvent que d'une chose : quitter la ville, car ni l'un ni l'autre ne sont fondamentalement citadins. Nathalie est originaire d'Auxerre en Bourgogne, Thierry a grandi à Vallorcine. Ses parents y habitent toujours et la famille possède un terrain. « *Le village était en train de se développer avec l'installation d'une télécabine et de résidences. L'idée d'y faire "quelque chose" est devenue évidente.* » >>>

»»» En 2006, Thierry revient littéralement en son jardin, au pied de la montagne, et commence par y construire un petit chalet sur un bout de terrain. Ils y mettent tout ce qu'ils aiment, en se faisant plaisir. Puis le louent et viennent le week-end pour recevoir les premiers occupants. *«C'est parti comme ça!»* Ils en construisent un deuxième, puis un troisième. Toujours en madriers de 15 centimètres d'épaisseur, sans isolation, avec le souci de faire une construction qui s'intègre au paysage. Ainsi naissent les Chalets du Plane. Ensemble si harmonieux – dans l'esprit des quatre raccards en bois croisé avec soubassement en pierre qui occupaient autrefois le terrain – qu'aujourd'hui, *«les gens s'interrogent pour savoir si ce sont des chalets anciens»*. Pour la déco, ils se débrouillent tout seuls. Font comme si c'était pour eux. Avec simplicité et bon goût. *«Si ça nous plaît, ça va bien plaire à des gens qui nous ressemblent.»* Thierry et Nathalie fonctionnent à l'instinct, au coup de cœur, sans grande programmation ni business plan. Ce qui les guide: faire ensemble!



HÉBERGEMENT ET RESTAURATION

Quelques années plus tôt, ils s'étaient déjà lancé un défi d'envergure et avaient fait leurs premières armes dans la rénovation en rachetant *«une ruine absolue perdue au milieu de rien»* à côté de Belley dans l'Ain. On les traite de dingues. Ils bossent pendant dix ans sur un tas de pierres, vivent dans une caravane, sans eau, pendant les travaux. Dans ce grand loft, ils reçoivent leurs amis, les logent, leur préparent du saumon dans la cheminée... et passent des week-ends entiers à organiser la réception d'autres amis... *«Ça nous éclatait! On a aimé cette histoire de pouvoir faire ce qu'on voulait, sans aucune contrainte si ce n'est le travail à fournir pour monter quelque chose qui nous plaise.»* Cela leur donne l'envie d'aller plus loin.

Finalement, l'idée de la création du restaurant à côté des Chalets du Plane est venue assez

Les Chalets du Plane forment un ensemble harmonieux conçu dans l'esprit des raccards et mazots d'antan.

vite. *«On avait envie de vivre ensemble... et de vivre à Vallorcine. Le restaurant nous a permis de nous fixer.»* Pour bagages, ils ont l'amour de la bonne bouffe hérité, pour Nathalie, de sa grand-mère bourguignonne, pour Thierry, de ses parents qui ont tenu le buffet de la gare puis l'Arrêt Bougnette à Vallorcine. Ils les sensibilisent également à la difficulté du métier. *«Maintenant je vois bien ce qu'ils voulaient dire... c'est une expérience assez dure!»* concède Thierry. Sa mère, cuisinière aguerrie, leur met le pied à l'étrier et leur donne de judicieux conseils. S'il est évident que la fonction première du Café Comptoir, idéalement situé au pied des pistes, est de proposer une cuisine «maison» avec des produits simples sans grande transformation, l'ambition des patrons est plus grande: faire du client un ami.



Simplicité et goût, tradition et respect architectural, ont présidé à la construction et à la décoration des trois Chalets du Plane proposés à la location.
Simplicity and good taste as well as tradition and architectural respect were all key words in the building and interior design of the three Chalets du Plane that are available to rent.



Thierry (en salle) et Nathalie (tantôt en cuisine, tantôt en salle) les reçoivent comme tels dans un établissement à taille humaine avec une petite salle d'une trentaine de couverts et une charmante terrasse. Ils servent des spécialités et des recettes originales: un joli mystère feuilleté au reblochon avec champignons, le délicieux farçon de Vallorcine – celui que faisait la grand-mère de Thierry – cuit dans un moule à cake, puis tranché et poêlé, mais aussi des raviolis aux truffes, de la pluma ibérique, de l'onglet maturé, du boudin noir de Bigorre, de la côte de bœuf Simmental et du pata negra. La carte, écrite sur une ardoise, conseil de la mère, ne dépasse pas 10 à 12 plats. Les convives apprécient l'intérêt qu'on leur porte et choisissent l'endroit pour des réunions familiales ou des anniversaires... Ils se déplacent d'Argentière, de Chamonix, et même de Suisse... y compris pour dîner. >>>



En salle ou sur la terrasse, le Café Comptoir sert une cuisine simple mais raffinée, composée de produits du marché et inspirée des recettes de montagne. *In the dining room or on the terrace, the Café Comptoir offers simple, yet refined cuisine, created with market produce and inspired by mountain recipes.*



»» UN LIEU OUVERT À LA CRÉATION

Cette attention portée aux clients, Nathalie et Thierry la prolongent dans la production d'expositions et de concerts. À l'actif du Café Comptoir : aquarelles de Ji Young Demol Park, photos de Bruno Fabbris, peintures de Lionel Wibault, créations lumineuses de Raphaëlle Cordier et une très originale exposition sur la marque Rossignol. Thierry, qui a fait les Beaux-Arts de Lyon, «*un vrai artiste*» selon Nathalie, aimerait, quand il en trouvera le temps, se lancer dans des projets artistiques et fabriquer lui-même du mobilier ou des objets de design. Mais pour le moment, leur vie est plutôt bien remplie. Même pendant leurs vacances, ils ressentent le besoin d'avoir des projets. S'ils partent, s'ils quittent la vallée parce qu'il est important d'aller voir

L'ambition du couple est de considérer leurs clients comme leurs amis tant par les hébergements proposés que par la cuisine maison servie au Café Comptoir.

ailleurs, de voyager, de rencontrer d'autres gens, de prendre l'air, ils mettent à profit leur temps libre pour aider les autres. Ils ont découvert il y a quelques années le Togo par l'intermédiaire de l'association «Apprentis orphelins d'Afrique». Ils s'y sont rendus en famille et ce fut un vrai électrochoc. Thierry qui ne se croyait pas très doué pour le bonheur des autres s'est spontanément investi. Depuis, Nathalie et Thierry organisent des projections de photos et même des messes pour récupérer des fonds à Vallorcine et en Suisse... avant de retourner bientôt au Togo. À Vallorcine ou en Afrique, ils sont animés par la même envie de faire plaisir aux gens, d'être généreux... De dispenser de l'amour. Simplement. ■

Texte : Paul Contra | Photos : DR



PRATIQUE

Trois chalets à louer pour un week-end ou à la saison.
Room service possible dans les chalets.

Le café comptoir

Ouvert 7 jours sur 7 pendant vacances scolaires et hiver
(hors saison, fermé dimanche soir et lundi).
Fermé en mai et novembre.

74 660 Vallorcine
Tél. : 04 50 18 72 43
www.lecafecomptoir.com



SAISON
2
2016
ENCORE +
D'EVENTS

Le voyage
ASCENSIONNEL
FACE AU MONT-BLANC
OUVERT DU 21 MAI AU 23 OCTOBRE 2016



Au cœur de l'Espace Mont-Blanc, à égale distance de Chamonix (F) et de Martigny (CH), VercAlp Emosson vous promet une expérience spectaculaire et inoubliable. Trois installations sur rails uniques en leur genre, vous emmènent jusqu'au site naturel remarquable d'Emosson, à 1965 m d'altitude, face au panorama grandiose du mythique Mont-Blanc.

T. +41 27 769 11 11 - info@verticalp-emosson.ch
www.verticalp-emosson.ch



In the Name of Love!

Thierry and Nathalie Berguerand moved to Vallorcine a few years ago, after 20 years of living in Lyon. They rent out their three chalets at Le Plane and serve traditional cuisine in their restaurant Le Café Comptoir. It's a magical place for living and working together, and making their clients happy.



When they saw each other for the first time, they knew it was for life. Thierry was the art director in a marketing agency, and Nathalie his new intern. It was love at first sight for both of them. Two months later, they were married. They made their life in Lyon, brought up two daughters and worked there for 20 years. He stayed in advertising and she worked with audio-visual production. Although they loved their jobs, they dreamt of escaping city life. Neither of them were from Lyon, in fact Thierry grew up in Vallorcine. His parents still lived there and the family owned some land. "The village was just growing thanks to the new gondola and some tourist apartments. The idea of doing 'something' there became obsessive."

In 2006, Thierry returned to his parents' home at the foot of the mountain and started by building a small chalet on a piece of land. They built it the

way they would have wanted it for themselves. For the first rentals, they came up for the weekend to see the guests in. "That's how it all started!" They built a second chalet, and then a third. All three are built as log cabins with 15cm logs and no added insulation, blending in to the landscape. The Chalets du Plane were born. A designer success, many guests mistake the chalets for ancient buildings. The interior is decorated to their own taste. "If we like it, people like us will like it too." Thierry and Nathalie followed their hearts, with no business plan other than doing things together!

ROOM AND BOARD

A few years before, they had set themselves another challenge in buying a house to renovate "in the middle of nowhere". For 10 years, they worked on the pile of rubble, stayed in a caravan with no running water while renovating. Their

friends came for the weekends, and they enjoyed catering for friends, planning the next visits... "We loved it! We appreciated being able to do what we wanted, working only to achieve something we liked." This adventure gave them the idea of taking things further, and decided to open a restaurant next to their chalets. "It's maybe a bit silly, but we just wanted to live together, and preferably in Vallorcine. The restaurant helped us decide." They both loved good food, and Thierry's mother who was in the restaurant business helped them get started and gave them some precious advice. The Café Comptoir is ideally situated at the bottom of the slopes and serves good, "homemade" food, but the owners also try to think of their guests as friends.

Thierry and Nathalie greet them in a friendly manner. The restaurant seats around thirty, plus the terrace. Local specialties mix with more unusual recipes, such as reblochon cheese and mushrooms in puff pastry, Thierry's grandmother's 'farçon', or truffle ravioli, Simmental beef rib, Pata Negra ham and much more. Each day, there are no more than 10-12 dishes to choose from on the blackboard. Guests appreciate the personal welcome and many come back for family parties and birthdays. They come all the way from Argentière, Chamonix and even Switzerland... for lunch or for dinner.

A CREATIVE SPIRIT

Nathalie and Thierry have also opened their restaurant to artists and host exhibitions and concerts. Café Comptoir has shown watercolours by Ji Young Demol Park, photos by Bruno Fabbris, paintings by Lionel Wibault, light creations by Raphaëlle Cordier and a very original exhibition on the Rossignol ski brand. Thierry went to art college in Lyon, and would like to get into some art projects himself, when he gets time. For the moment, however, the couple leads a busy life with various projects even during their holidays. A few years ago they ended up in Togo through a charity organisation and were blown over. They now regularly collect funds and will soon be going back. Whether in Vallorcine or in Africa, they are driven by a desire to please other people in a generous attitude. Sharing their love. It's as simple as that. ■

PRACTICAL INFO

Three chalets to rent over the weekend or why not a full season. Room service available in the chalets

Le Café Comptoir

Open 7 days a week during school holidays and during the winter (otherwise closed Sunday evenings and Mondays). Closed in May and November



L'ART DE VIVRE LA MONTAGNE



Crédit Photo : Anne Bouillot

VÊTEMENTS - ACCESSOIRES - DÉCORATION - ART DE VIVRE
arpin1817.com

Maison Arpin, 138 rue des Moulins 74400 Chamonix
T. +33 (0)4 50 21 95 05 - M.chamonix@arpin1817.com

À l'assaut de la Maison du Lieutenant!

Construite probablement en 1480, à Servoz, la Maison du Lieutenant se découvre comme un exemple de l'architecture savoyarde.

À visiter pour s'enrichir de l'histoire de l'agropastoralisme et de la vie d'antan en montagne.

Désormais propriété de la Communauté de communes de la vallée de Chamonix, La Maison du Lieutenant permet de découvrir, gratuitement, le patrimoine culturel alpestre.

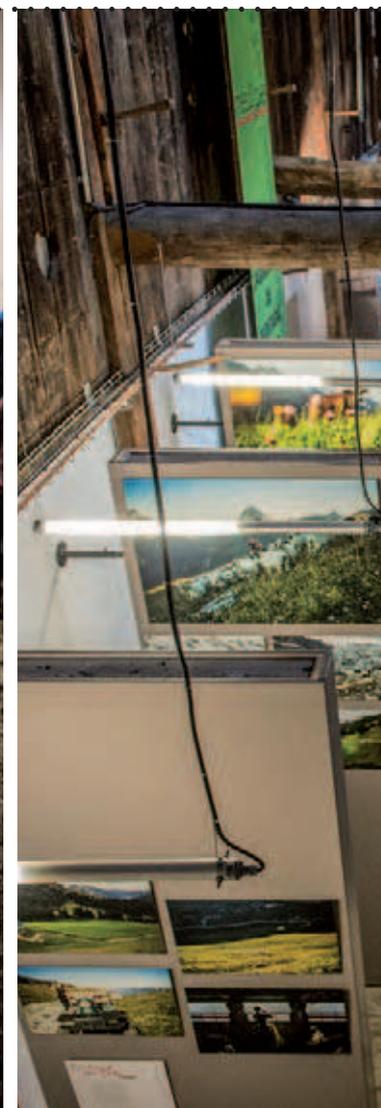
Now communal property, La Maison du Lieutenant offers the opportunity to discover Alpine cultural heritage, free of charge.



« *Quoi ! Vous n'avez toujours pas été à la Maison du Lieutenant ?* » Émoustillés par l'exclamation d'heureux visiteurs ayant déjà eu le plaisir de découvrir ce nouveau haut lieu patrimonial de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc, nous décidons de nous y rendre au plus vite. Arrivés au cœur du village de Servoz, nous choisissons de laisser notre voiture sur le parking de l'école pour parcourir sereinement, à pied, les quelques kilomètres qui nous séparent de cette bâtisse que nous avons pu apercevoir sur les hauteurs du Mont. Telle une mise en bouche, cette petite balade nous incite déjà à nous questionner sur le rôle donné à ce bâtiment situé entre le col d'Anterne et la vallée de Chamonix. Une auberge ? Une maison de notables ? Une caserne ? La question reste entière et notre progression attise notre curiosité.

La Maison aurait eu un rôle de collecteur d'impôts locaux au profit des ducs de Savoie et d'accueil des autorités savoyardes lors de leurs déplacements.

N'ayant pas opté pour la voie « carrossable » nous avons le plaisir de tomber nez à nez avec la majestueuse façade aux galeries extérieures couvertes. Tendrant l'oreille, nous nous joignons à un petit groupe circulant dans le jardin avec l'animateur de la bâtisse, Charles, occupé à dévoiler la fonctionnalité d'un four à pain qui ne semble attendre qu'à être réutilisé. Profitant de notre présence à l'extérieur, nous quémignons quelques indications sur ces étonnants éléments architecturaux qui se dressent devant nous. Charles Gilbert, chargé d'animation de la Communauté de communes de la Vallée de Chamonix Mont-Blanc, nous décrit les particularités de la bâtisse comme ses balcons recouverts de dalle de lauzes,



Expositions, animations, ateliers, sorties, la Maison du Lieutenant est un espace de vie et de partage, animé par l'association Servoz Histoires et Traditions.

Exhibitions, events, workshops and outings make La Maison du Lieutenant a pleasantly lively venue, managed by a local association.



ses meurtrières ou encore les barreaux ou protections présents jusqu'au dernier niveau. Ces trésors architecturaux corroborent l'hypothèse que la Maison aurait eu un rôle de collecteur d'impôts locaux au profit des ducs de Savoie et certainement d'accueil des autorités savoyardes lors de leurs déplacements entre le Faucigny et le Valais.

Contournant l'édifice, nous en mesurons l'intrigante emprise au sol qui semble situer l'entrée au 1^{er} étage. Nous n'avons pas encore pénétré le seuil de la Maison du Lieutenant que son histoire et ses mystères nous envahissent déjà. La visite s'annonce riche et passionnante ! Heureuse surprise en découvrant dès la première pièce, une scénographie moderne et interactive qui nous permettra sans aucun doute une lecture adaptée à chacun d'entre nous. Dès nos premiers pas, une multitude d'informations s'offre à l'occasion d'une exposition de photos autour des magnifiques Reines des alpages, les vaches noires puis d'une étonnante collection d'ustensiles d'arts populaires. Plus de deux cents pièces témoignent des pratiques traditionnelles >>>



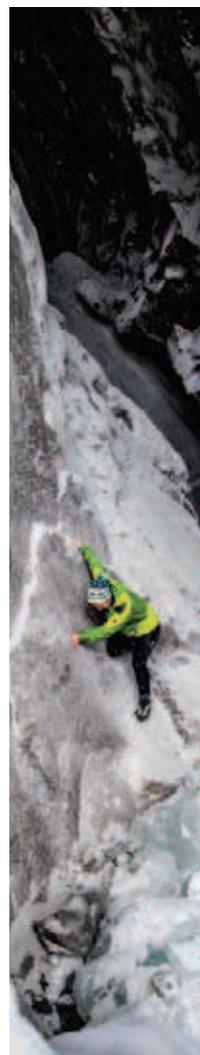
Cette visite tient toutes ses promesses. Que d'histoires et de découvertes en cette bâtisse dont l'accès est gratuit ! Porté par le maire de Servoz, appuyé par les élus communautaires de la vallée de Chamonix Mont-Blanc, et financé avec le soutien de l'Établissement public foncier, le projet d'acquisition et de réhabilitation de cette maison restaurée, pendant plus de quarante ans, par le docteur Félix a indéniablement permis au village de préserver l'un de ses joyaux dont l'édification pourrait dater de 1480. D'autres projets sont à l'étude comme la rénovation du four à pain, l'aménagement des extérieurs et la création de quelques places de parking.

PROGRAMME ÉTÉ 2016 (SOUS RÉSERVE DE MODIFICATION)

- ▶ Exposition temporaire du 27 juin au 18 septembre : des photographes de la vallée de Chamonix croisent leurs regards sur la Reine des alpages.
- ▶ Sortie et ateliers nature pour les enfants, les mardis.
- ▶ Visite de la Maison du Lieutenant et du patrimoine de Servoz avec Christine Lasserre, guide conférencière. Les mercredis après-midi 20 juillet, 3 et 17 août
- ▶ Atelier cuisine à partir des produits locaux de l'Espace Mont-Blanc, les jeudis après-midi, 14 juillet et 11 août.



Photos © MARIE ZHOVA



WWW.CLIP-IMMOBILIER.COM

VENTES
SERVICES LOCATION



305, Rue Joseph Vallot
74400 CHAMONIX
contact@clip-immobilier.com
+33 (0)4 50 53 95 13



➤➤➤ des gens de l'Alpe. Nous nous prenons vite au jeu de deviner l'utilité de tel ou tel outil vu chez nos aïeux. Notre cheminement nous mène au cœur de la maison où se succèdent de petites espaces thématiques. Le premier, dédié aux plus jeunes, propose une foule d'animations pédagogiques. Au fil des suivants nous trouvons moult informations et réponses à nos interrogations sur l'histoire de l'agropastoralisme, son environnement, ses produits et ses savoir-faire. Grâce à des outils d'animation ludiques, nous nous surprenons à jouer avec les grands tiroirs retournant les faces cachées afin de vérifier si nous avons retrouvé le pelage du bon animal. Nous retrouvons notre âme d'enfant tout en continuant à apprendre. L'adéquation entre la valorisation du patrimoine bâti et du centre d'interprétation à l'agriculture montagnarde est ici bien pensée. Perchés sur une des fameuses galeries extérieures découvertes à notre arrivée, nous admirons, en privilégiés, la vue imprenable sur les splendeurs du village de Servoz et, l'œil collé à la lunette, le panorama à couper le souffle sur le mont Blanc. Ici, le temps s'écoule

Balcons recouverts de lauzes, meurtrières, galeries extérieures, linteaux gravés, la visite offre une plongée au cœur de l'architecture savoyarde.

Balconies paved with slate, embrasures, covered balconies and engraved keystones are all prime examples of local architecture.

CONTACT

Maison du Lieutenant

Charles Gilbert, animateur nature

Tél. : 07 78 24 96 77



loin de la réalité. Dans une étonnante cuisine se déroule un atelier autour de la fabrication de pain. Le pétrissage de la pâte semble divertir autant l'animateur que les participants recouverts de farine préalablement moulue. Des ateliers de découverte de produits locaux autour des pommes ou encore du fromage sont régulièrement proposés ainsi que des ateliers et des sorties nature pour les enfants durant les vacances scolaires. Cette Maison est une véritable auberge espagnole !

Décidément, nous sommes enchantés ! Notre sortie par l'escalier extérieur nous permet d'observer les linteaux de portes gravés au nom du « Lieutenant Devillaz 1798 ». Par le sentier tantôt emprunté, nous quittons cet endroit surprenant et nous dirigeons vers la Maison de l'Alpage, autre lieu fort de l'agropastoralisme, situé en face de la Mairie et animé par l'association locale Histoires et Tradition. Notre voyage au cœur de la vie et des traditions de ce village se poursuit, tout en langueur et en curiosités. ■

Texte : Fabienne Cordet | Photos : Pascal Tournaire



restaurant

Chez Constant

bistronomie
chamonix mont-blanc

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

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

. Bistronomie de Qualité .

PRODUITS FRAIS DE SAISON - CUISINE MAISON

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

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

. Bistrot high-end Gastronomy .

FRESH SEASONAL PRODUCTS - HOME MADE CUISINE



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



A DECOUVRIR AUSSI



Restaurant «La Ferme de Victorine» - Notre Dame de Bellecombe
POUR UNE EXPÉRIENCE ALPINE HORS DU COMMUN

FOR A PURE ALPINE EXPERIENCE

SUR LE DOMAINE SKIABLE DE MEGÈVE - «ESPACE DIAMANT» - ON THE MEGÈVE SKI AREA

TEL: +33 479 31 63 46 - WEB: WWW.LA-FERME-DE-VICTORINE.COM

Let's go to La Maison du Lieutenant!



Probably built in 1480, in Servoz, the Maison du Lieutenant is a prime example of local architecture and offers free entrance to find out more about life in the mountains in the past.

“Really? You still haven’t been to the Maison du Lieutenant?” Enticed by the enthusiastic reviews of recent visitors, we decide to visit this historical venue in Chamonix Valley. In the heart of the village of Servoz, we leave the car in the school car park and enjoy the walk towards the building set above in the hills. Like an appetizer, the walk opens our appetite for more knowledge about the initial role of this building located between Col d’Anterne and Chamonix Valley. An inn? A mansion? Army barracks? We don’t have the answer but are pleased to finally make our approach. Having followed the walking trail, we are rewarded with a full view of the impressive front and its covered balconies. We hear a group and join them just in time the guide Charles’s demonstration of how the bread oven works. Charles also describes the significant architectural elements, such as the balconies covered in slate, the embrasure and the window bars even on the top floor. All these details corroborate the theory that the house once served for collecting local taxes for the Dukes of Savoie, and definitely as lodgings for officials travelling in the area.

Going round the building, we notice the unusual implantation that seems to bring the entrance to the first floor. Without even having stepped into the Maison du Lieutenant, we are already fascinated by its history and are looking forward to the visit! We are welcomed by a modern, interactive exhibition with information adapted to all levels. The visit starts with a photo exhibition of the black cows grazing in the Alps. Then a great collection of traditional household tools. More than two hundred objects show what daily life was like for people in the Alps. We have fun guessing what the different tools were for. The tour goes on to the heart of the house with several areas with different themes. The first one is aimed at young visitors and show interesting facts in a fun way. Along the way, we find out more and more about the local farming history, produce and techniques. Apart from learning a whole load of interesting facts, we also enjoy the building itself. Perched on one of the covered balconies we admired from the outside, we take in the splendid views of the village and the telescope helps us see Mont Blanc more clearly. Time seems to pass more slowly in this spot, and in the kitchen you can try your hand

This exhibition is well worth a visit. So much history and fun facts to discover, free entry. Supported by the mayor of Servoz and the local government, purchasing this building, has allowed the village to ensure the preservation of one of its main attractions. The building, which dates back to 1480, has been restored over the past forty years by Dr Félisaz. Soon, the bread oven could be restored, the surroundings updated and some parking spaces added.

SUMMER SCHEDULE 2016

- ▶ Temporary exhibition from June 27 - September 18: photographers from Chamonix valley take a look at the ‘Queen of pastures’ (Hérens cow)
- ▶ Nature workshops and outings for children.
Tuesdays
- ▶ Guided tour of the Maison du Lieutenant and the Servoz heritage buildings with professional guide Christine Lasserre. Wednesday pm, 20 July, 3, 17 August.
- ▶ Cooking classes using local products from Espace Mont-Blanc. Thursday pm, 14 July, 11 August.

at bread-making. Both the guide and the students have fun kneading the dough and getting covered in flour from the mill. Other cooking classes for local cuisine are held regularly, as well as workshops and outings for children in the school holidays. There is always something going on in this busy place!

We notice the inscription on the exterior staircase: “Lieutenant Devillaz 1798”. We take the same trail as we arrived on and head towards the Maison de l’Alpage, another place high-lighting the shepherding traditions, situated just opposite the Marie (town hall) and run by a local association. Our journey through the life and traditions of this village continues, leisurely but with a desire to learn more about everything. ■



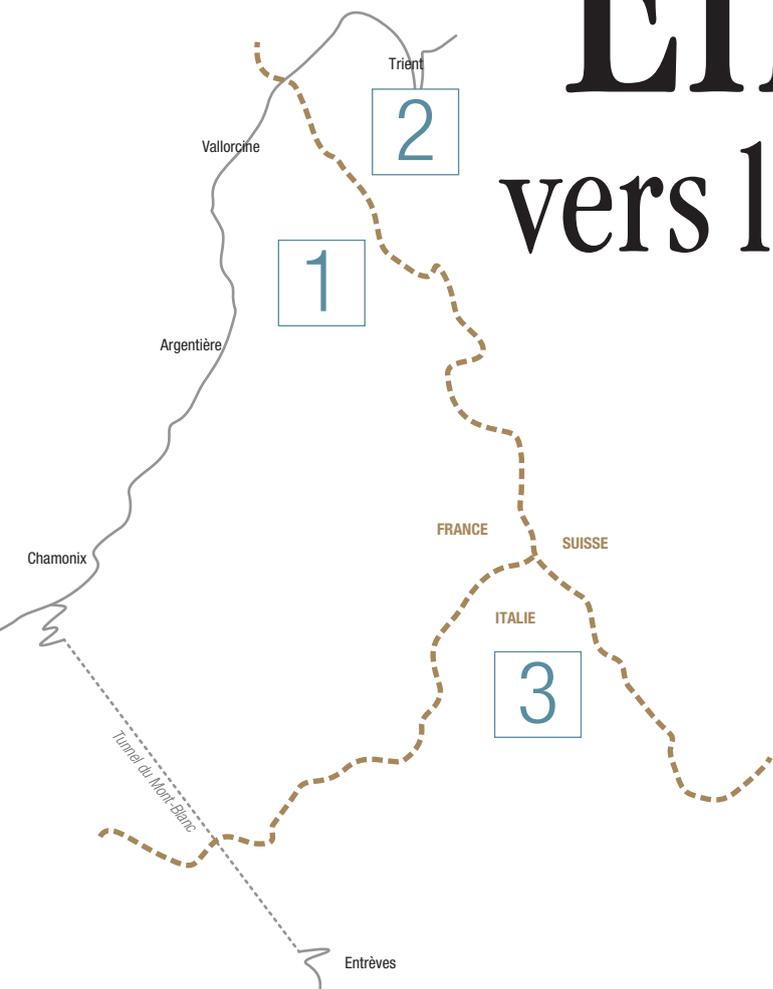
Vos rêves, notre source d'inspiration...

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

Grosset Janin
CONSTRUCTEUR CREATEUR

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

En marche vers les glaciers



Cet été, Altus vous emmène vers les glaciers, à contempler de loin ou à apprécier de très près. Et pour ajouter un soupçon d'aventure et de dépaysement, ces randonnées se dérouleront sur trois pays.



Heading for the Glaciers

This summer, Altus would like to take you to a glacier. Admire it from far away, or enjoy it close by. To add an extra taste of adventure, our hiking suggestions take you through three different countries.

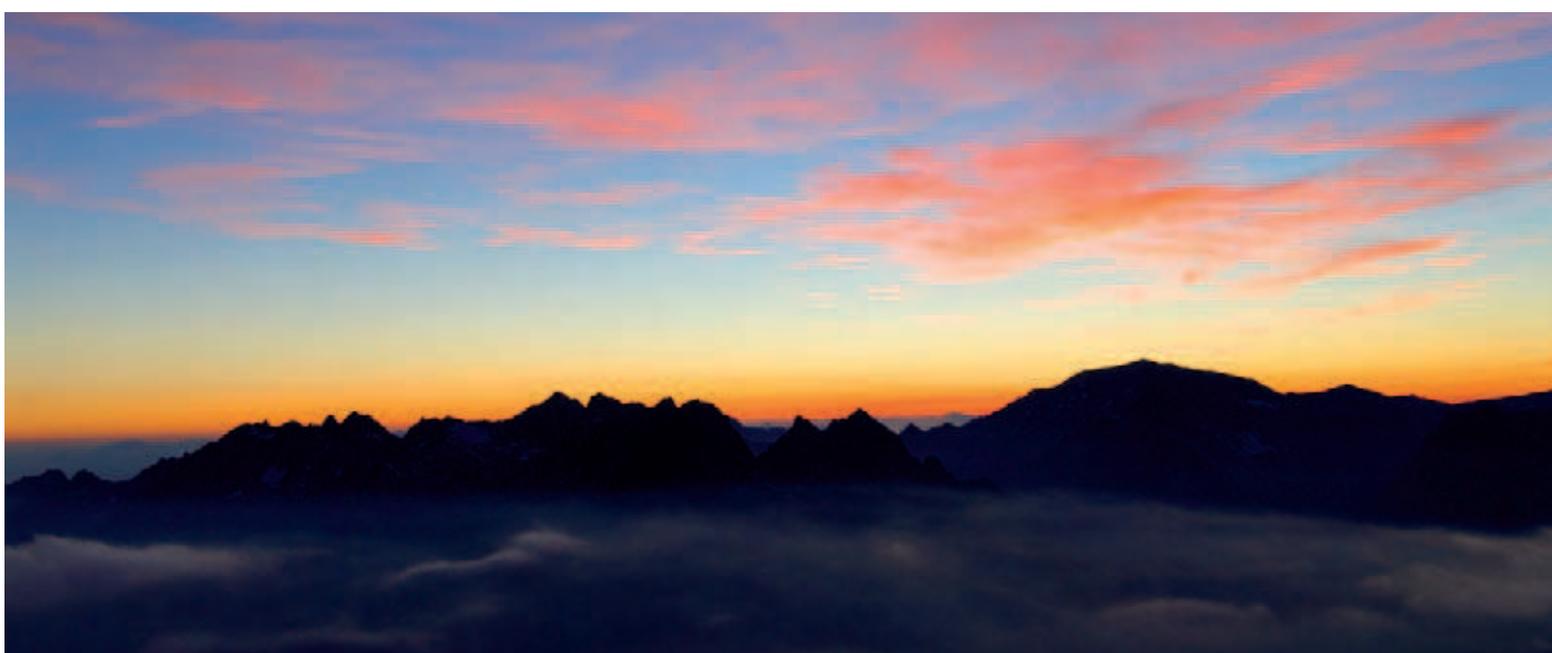


1/ LE GLACIER DU TOUR / FRANCE

Pour sûr, ce classique, aux portes de la haute-montagne, ne vous laissera pas... de glace. Depuis le parking du Tour, situé au bout de la vallée de Chamonix, empruntez, à droite de la télécabine, le chemin carrossable qui s'élève en direction de Charamillon et de l'Albert 1^{er}. Optez rapidement pour le sentier – plutôt que le chemin jeepable – qui progresse en zigzags sous la remontée mécanique. Au sommet de la télécabine, poursuivez, à droite et à travers les alpages, en direction du refuge : les prairies d'herbes grasses font souvent le bonheur de quelques vaches d'Hérens, une race suisse rustique à la robe noire qui a la particularité de se confronter à ses congénères dès le printemps venu. La victorieuse de ces combats fratricides a le privilège de guider le troupeau tout l'été durant. Redoutable quand elle «tricote» des cornes, cette vache a cependant la réputation d'être très docile avec les humains. Saluez les bovidés débonnaires, longez les câbles d'un télésiège puis surmontez un ensemble de chalets recouverts de bardeaux de bois. Vous atteignez un plateau et rejoignez le chemin en balcon qui relie le col de Balme et le refuge, sentier dominé par le lac de Charamillon, parfois asséché. Prenez à droite, traversez une zone d'éboulis puis des passages de dalles (mains courantes) avant de parvenir à une moraine latérale au glacier. Le panorama vers le glacier du Tour, qui cascade en séracs bleutés, et l'aiguille du Chardonnet, est saisissant : d'un coup, on est passé de l'univers pastoral à celui de la haute montagne ! Sur la crête de la moraine, une dernière montée, raide, vous permet de rejoindre le refuge situé à l'aplomb (2 702 m). Depuis ce point, la vue sur le glacier, les aiguilles du Tour, de la Fenêtre, du Passon et du Chardonnet est à couper le souffle... À l'amont du bâtiment, on peut suivre des cairns, un hors sentier qui mène au glacier qu'on pourra même toucher si l'accès le permet.

Pour le retour, reprenez le chemin emprunté à l'aller.

- ▶ Horaire global : 6 h.
- ▶ Lieu de départ :
Parking du Tour (1 453 m).
- ▶ Lieu d'arrivée :
Refuge Albert 1^{er} (2 702 m).
- ▶ Dénivelée : 1 249 m.
- ▶ Niveau : Très bons marcheurs (la pente finale peut être enneigée). Possibilité de prendre la télécabine de Charamillon pour raccourcir la montée (ou la descente).
- ▶ Carte : IGN Top 25
n° 3630 OT Chamonix. >>>



1 / THE TOUR GLACIER / FRANCE

Without doubt, this classic itinerary which takes you to the foot of some of Europe's highest mountains will not leave you cold. From the Tour car park at the end of Chamonix Valley, take the wide trail to the right of the gondola that goes up towards Charamillon and Albert 1er. Then choose the narrower trail that zig-zags under the lift, rather than the one accessible to 4x4s. At the top of the gondola, take a right through the pasture fields towards the refuge. The black Hérens cows are often seen grazing the rich grass in this area. In the spring, their natural instinct is to fight to determine who will be lead cow for the summer, but is docile with humans. Follow the chairlift cables and go above the cluster of wooden roof chalets. When you get to a plateau, take the balcony trail that links Col de Balme with the refuge and with views of the Charamillon Lake, sometimes dried out. Take a right through a scree section and big slabs with fixed hand-rails before coming to moraine on the glacier's side. The views towards the Tour glacier, cascading its big blocks of ice in shades of blue, and Aiguille du Chardonnet is striking. There is virtually no transition between the pastoral landscape to the high mountain scenery. On the moraine crest, a last steep climb takes you to the refuge at the top (2702m). From this vantage point, the view is simply breath-taking and you see the glacier, Aiguilles du Tour, la Fenêtre, le Passon and Chardonnet. Above the building, follow the rock-piles that lead to the glacier, which you can even touch most of the time. Return home following the same trail as on the way up.

- ▶ Total time: 6 hrs.
- ▶ Departure: Tour car park (1453 m).
- ▶ Finish: Refuge Albert 1^{er} (2702 m).
- ▶ Vertical climb: 1249 m.
- ▶ Level of difficulty: Very good walkers (the final climb could be snow-covered). Possibility of taking the Charamillon gondola to shorten the hike (either way).
- ▶ Map: IGN Top 25 n° 3630 OT Chamonix.

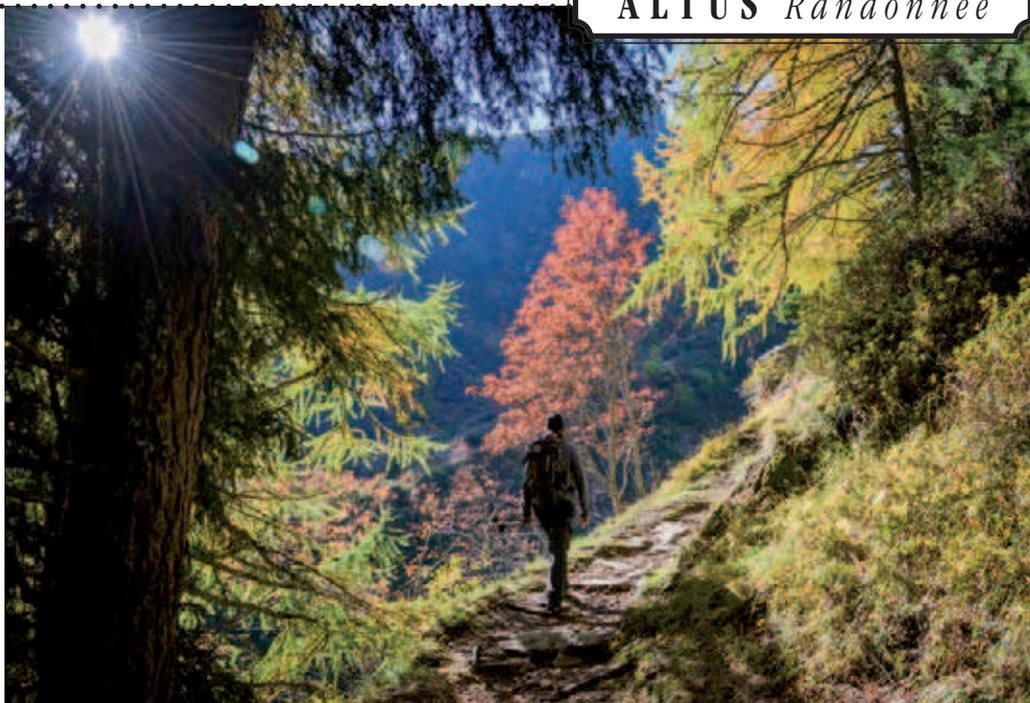


2/ LE GLACIER DU TRIENT, SUISSE

De l'autre côté de la Fenêtre d'Arpette, variante fréquentée du tour du Mont-Blanc, on préférera le charme d'une virée aux Pétoules, belvédère méconnu sur le glacier de Trient.

Garez-vous au parking du Peuty, situé au bout du village de Trient (à 10 min en voiture de Vallorcine, après la frontière du Châtelard). Longez la rivière Trient sur une petite route goudronnée, traversez une carrière et ralliez un étroit sentier (panneau jaune) qui s'élève dans un lacet de la route. Poursuivez ce raccourci jusqu'à son terminus. Empruntez, à droite, un sentier qui rejoint un pont (1 580 m) et de l'autre côté, le captage du bisse du Trient (*lire Altus de l'été 2013*). Plutôt que de traverser la passerelle, poursuivez en rive gauche en direction des Grands et du col de Balme. Élevez-vous rapidement au fil d'un sentier en zigzags entre saules et mélèzes, passez sous des falaises et des rochers taillés sur lesquels quelques arbres vénérables ont planté racines. Rejoignez un croisement balisé d'un vieux panneau élimé et dominé par quelques pins. Redescendez, à gauche, en direction des Pétoules, puis remontez la rive gauche du torrent sur une centaine de mètres en suivant des cairns. Traversez la rivière en visant, de l'autre côté, une sente qui s'insinue au milieu d'aulnes et d'arbustes. Traversez un champ investi d'orties et de rumex, témoignage de la présence ancienne de troupeaux, donnez un petit coup de reins pour rejoindre une ancienne moraine tapie de rhododendrons et de myrtilles. Suivez cette croupe jusqu'au refuge des Pétoules, perché à 2 170 m. Le bâtiment, datant de 1797, a été entièrement rénové en 1990 par les bénévoles du CAS (Club alpin suisse), qui le gère aujourd'hui. La cabane sera probablement fermée mais vous pourrez profiter, comble du luxe, de l'eau fraîche du bassin, d'une table de pique-nique et de toilettes. À l'aplomb, ce sanctuaire de silence est dominé par l'aiguille du Midi des Grands. Au loin, la vue s'évase vers le glacier de Trient, le val d'Arpette et la pointe d'Orny.

- ▶ Horaire global : 4 h 30.
- ▶ Lieu de départ :
Parking du Peuty (1 328 m).
- ▶ Lieu d'arrivée : Refuge des Pétoules (2 170 m).
- ▶ Dénivelée : 862 m.
- ▶ Niveau : Bons marcheurs.
Sentier mal tracé, traversée du torrent délicate après un orage (pont emporté).
- ▶ Carte : IGN Top 25
n° 3630 OT Chamonix. >>>



2 / THE TRIENT GLACIER / SWITZERLAND

At the other side of Fenêtre d'Arpette, a popular variation to the tour of Mont Blanc, we prefer the charming tour to Les Pétoudes, a relatively unknown spot at the Trient glacier.

Park at the Peuty car park, located at the edge of the Trient village (10 minutes' drive from Vallorcine, after the Châtelard border). Follow the Trient River on a small, tarmac road, through a stone quarry and onto a small trail (yellow sign) in one of the turns. Follow this shortcut until the end. Take the trail on the right onto a bridge (1580m) and on the other side, the Trient irrigation canal (see Altus summer 2013). Rather than crossing the walkway, follow the left bank towards Les Grands and Col de Balme. The trail climbs quickly in zig-zags through willows and larch, taking you beneath cliffs and solitary rocks with lone trees. When you get to a crossing marked by an old signpost and with some pine trees, go down towards the left towards Les Pétoudes, then go up the left bank of the stream, following the rock piles for around one hundred metres. Cross the river towards the track that is just visible in between willows and bushes. Go through a field full of nettles and dock plants, testimony to this being previous pasture land, and then a last effort to an old moraine covered in rhododendron and bilberries. Follow the same line until the Pétoudes refuge, perched at 2170m. The building is from 1797 and was renovated in 1990 by the Swiss Alpine Club. The hut will probably be closed, but enjoy the luxury of some fresh water, a picnic table and a toilet! This silent haven is overlooked by Aiguille du Midi des Grands. In the distance, the view extends towards the Trient glacier, Val d'Arpette and Pointe d'Orny

- ▶ Total time: 4,5 hrs
- ▶ Departure: Peuty car park (1328 m)
- ▶ Finish: Pétoudes refuge (2170 m)
- ▶ Vertical climb: 862 m
- ▶ Level of difficulty: Good walkers. Trail badly marked, crossing of the stream precarious after a storm (bridge was swept away)
- ▶ Map: IGN Top 25 n° 3630 OT Chamonix. >>>



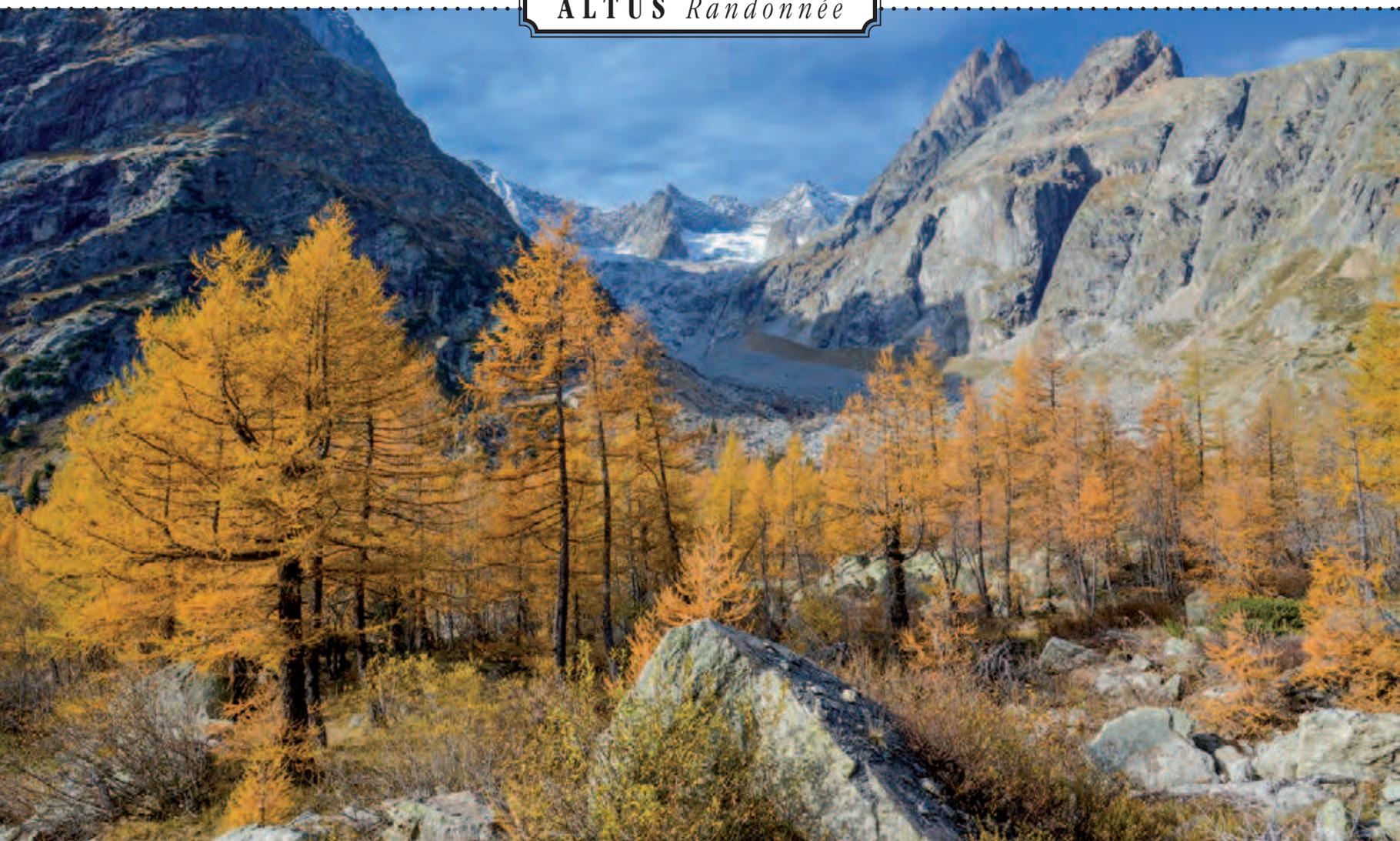

télécabine Dolonne
+39 0165 846658


info piscine
+39 347 45 17 516

16 juillet - 28 août
10h30 - 17h00



Piscine alpine



3/ LE GLACIER DE PRÉ-DE-BAR, ITALIE

Depuis Entrèves, juste après le tunnel du Mont-Blanc, remontez en voiture tout le val Ferret jusqu'au terminus d'Arnouva (ou Arp-Nouva). Afin de préserver la beauté et la quiétude de ce site exceptionnel, il sera toutefois préférable de se garer à Courmayeur et de profiter de l'une des nombreuses navettes par autobus qui remontent cette vallée.

À partir du parking encadré de mélèzes, empruntez le sentier qui s'élève à découvert en direction du refuge Elena (50 min). Vous marchez désormais sur les pas des randonneurs engagés sur l'itinéraire du tour du Mont-Blanc, vers l'un des cols majeurs ce trek : le Grand Col Ferret, qui marque la frontière entre Italie et Suisse. Élevez-vous rapidement dans des alpages fleuris (au fil du chemin : linaigrettes, centaurées, épilobes, gentianes printanières, campanules, arnicas, etc.) jusqu'à rejoindre un petit plateau où trônent les ruines d'une ancienne bergerie, face au glacier du Triolet. Poursuivez en traversée votre progression dans ces vastes pentes, et croisez un certain nombre de ravines où il n'est pas rare, tôt dans la saison, de fouler des névés. Franchissez un torrent, surmontez un dernier ressaut jusqu'au refuge Elena (2054 m). Bâti à la fin des années 1930 par le Club alpin italien grâce à un généreux donateur de Courmayeur, le bâtiment a été reconstruit à plusieurs reprises après avoir brûlé après-guerre et avoir été soufflé en 1954 par une avalanche. Adossé au bâtiment de l'alpage de Pré-de-Bar, ce solide refuge en pierres constitue un formidable belvédère vers le glacier éponyme dominé, à gauche, par l'arête des monts Rouges de Triolet et l'aiguille de Triolet, à droite par le mont Dolent. Ce dernier sommet, qui culmine à 3823 mètres, offre la particularité d'être partagé entre trois pays, Italie, Suisse et France. Le glacier, quant à lui, est en liaison directe avec celui d'Argentière qui bascule, côté opposé, vers la vallée de Chamonix.

Vous pouvez poursuivre, en amont du refuge, jusqu'au Grand Col Ferret (2537 m) : la vue vaut le détour ! Comptez dans ce cas 1 h 40 de montée en plus. Pour le retour, préférez le large chemin carrossable qui redescend en contrebas du refuge.

- ▶ Horaire global : 1 h 20.
- ▶ Lieu de départ :
Parking d'Arp-Nouva (1 776 m).
- ▶ Lieu d'arrivée : (2 054 m).
- ▶ Dénivelée : 304 m.
- ▶ Niveau : Tous marcheurs.
Certains creux de ruisseaux peuvent être enneigés et délicats en début d'été. Si vous n'êtes pas sûr, préférez le chemin 4X4 au départ du parking.
- ▶ Carte : IGN Top 25
n° 3630 OT Chamonix. >>>



HISTOIRE DE GOÛT

des restaurants typiques vous attendent au sommet

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

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



3 / THE PRÉ-DE-BAR GLACIER / ITALY

From Entrèves, just after the Mont Blanc tunnel, take the car all the way up Val Ferret until the end at Arp-Nouva. To help preserve the beauty and the quiet nature of this spot, you could opt for parking at Courmayeur and taking one of the shuttles up the valley.

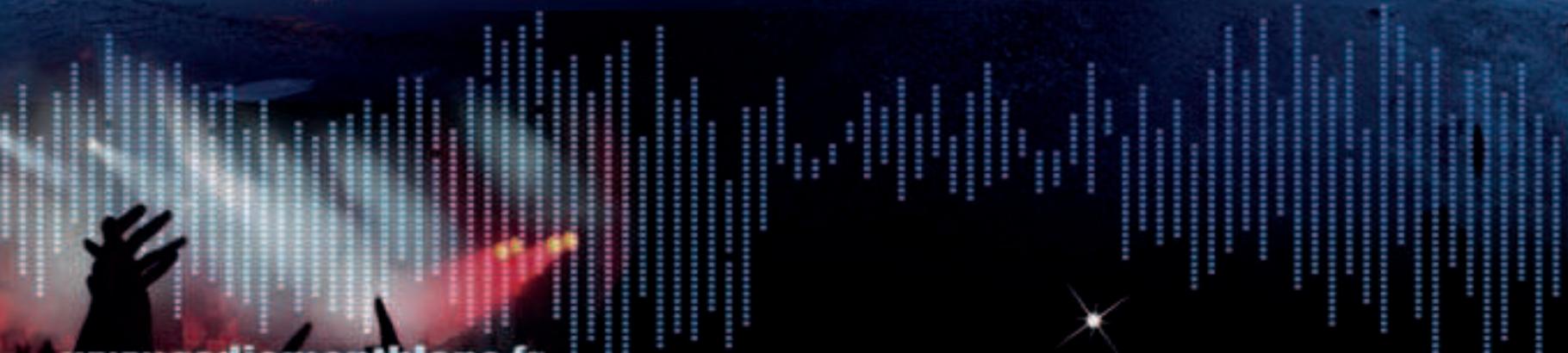
From the larch-surrounded car park, take the trail towards the Elena refuge (50 minutes). The trail is used by hikers doing the tour of Mont Blanc, heading for one of main mountain passes of the trek: Grand Col Ferret is also the border between Italy and Switzerland. The trail climbs quickly through flowery meadows. How many different species can you spot before reaching the plateau with the ruins of an old farmhouse, facing the Triolet glacier? Continue to traverse across the wide slopes and you will come across a number of gullies where there may be snow in the early season. Cross the stream and do the final climb to the Elena refuge (2054m). Built at the end of the 1930s by the Italian Alpine Club, it has been rebuilt several times after a fire and then an avalanche. Adjoined to the Pré-de-Bar shepherd hut, this solid stone refuge is a fantastic viewpoint for admiring the glacier with the same name. The glacier is dominated to the left by the Monts Rouges de Triolet crest and aiguille de Triolet, and by Mont Dolent to the right, a 3823m peak which is shared between three countries: Italy, Switzerland and France. The glacier joins up with the Argentière glacier going into the Chamonix valley on the opposite side. Continue to Grand Col Ferret (2537m), just for the view! Add 1h40min if you choose this option. To come back, opt for the large trail that leaves just below the refuge.

- ▶ Total time: 1h20min
- ▶ Departure: Arp-Nouva car park (1776m)
- ▶ Finish: Elena refuge (2054m)
- ▶ Vertical climb: 304m
- ▶ Level of difficulty: All walkers. Some riverbeds can be snowy in the early summer. If you feel unsure, take the offroad trail from the car park.
- ▶ Map: IGN Top 25 n° 3630 OT Chamonix.

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

RADIO MONT-BLANC

au sommet de la musique



www.radiomontblanc.fr

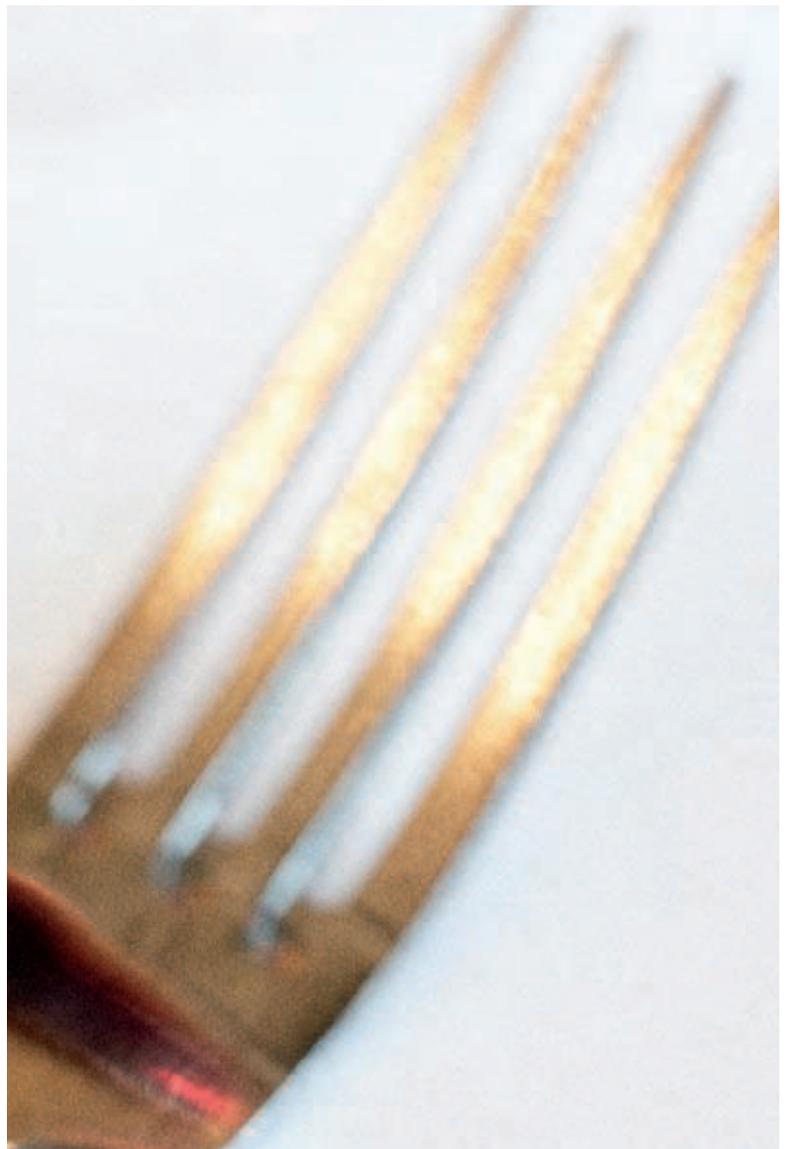
- Vallée de **Chamonix** 97.4 FM
- Chamonix centre 96.5 FM
- Vallorcine 89.6 FM
- Sallanches - Megève 94.6 FM
- Albertville 89.2 FM
- Saint Gervais 101.7 FM
- Cluses 95.9 FM

Credit photo © DAVID MACART

INFO - METEO - SPORT - CULTURE - JEUX

Dans l'Atmosphère du Vin

À la tête du restaurant l'Atmosphère, Dominique Balson est un sommelier remarquable qui voue à sa cave la passion et l'exigence nécessaires pour offrir à sa clientèle la meilleure et la plus rare des productions vigneronnes, d'ici et d'ailleurs.



Dominique Balson, doté d'un simple CAP de serveur, a découvert le vin lors de son apprentissage. Il s'est ensuite formé en sommellerie en travaillant dans de nombreuses prestigieuses maisons étoilées. Sous l'aile des plus grands, Pangaud ou Pouteau, entouré par des valeurs en devenir – Olivier Poussier, meilleur sommelier du monde et Christian Martray furent autrefois ses commis – Dominique Balson est devenu un sommelier reconnu.

Passionné, il apprend au fur et à mesure, en accumulant les bons conseils et les dégustations, en parcourant les vignobles et en enregistrant les millésimes, en participant à des repas œnologiques et en se méfiant des foires et des mauvais guides.

Depuis 1999, il dirige avec son épouse Soumaya, le restaurant L'Atmosphère, une table charmante au cœur de Chamonix où le vin est roi. Rencontre en cave.

Quel est votre parcours ?

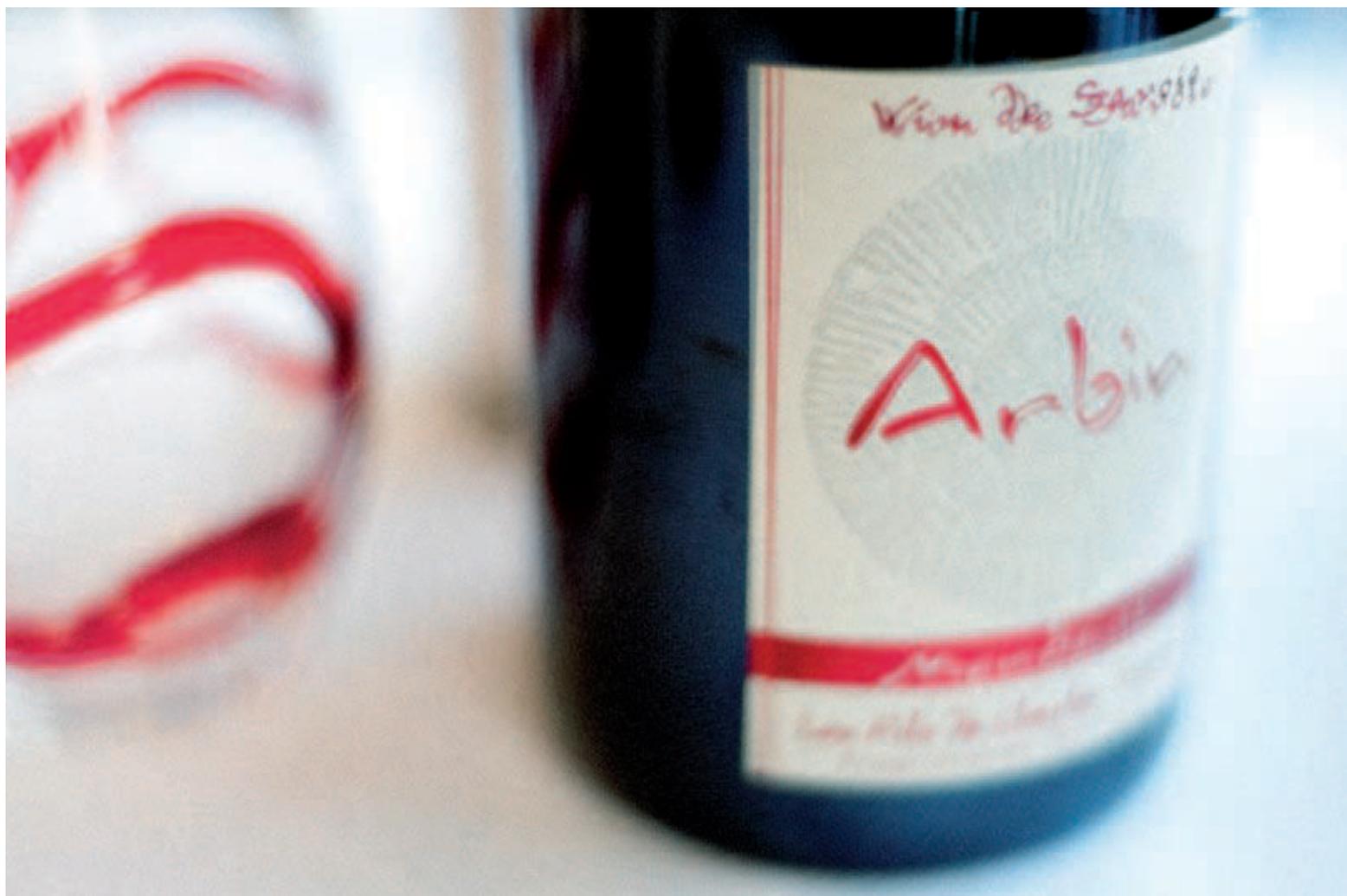
Originaires de l'est de la France, mes parents se sont établis très tôt en région parisienne. J'ai commencé mon parcours professionnel en salle, en 1976, en devenant apprenti à l'Auberge de Condé, établissement** Michelin à la Ferté-sous-Jouare. J'ai tout de suite été intéressé par le vin. Il n'y avait pas de sommelier mais le 1^{er} maître d'hôtel m'a rapidement initié. Il m'a aussi appris à tenir une cave et à la ranger. J'ai passé ensuite quelques années en Bavière dans la station de Rottach-Egern, au sud de Munich, un endroit magnifique. Tout le monde apprenait l'anglais, j'ai appris l'allemand. Les années 1980 sont mes années d'épanouissement. De retour à Paris, j'ai travaillé au Pied de Cochon puis grâce à ma connaissance de l'allemand, je suis devenu chef de rang chez Gérard



La photographe Caroline Houal a abordé la cave du restaurant L'Atmosphère tel un embarquement sur un bateau ivre chahuté par les eaux de l'Arve.

Photographer Caroline Houal approached the cellar at the restaurant L'Atmosphère as if it were a giddy boat on the River Arve.

Pangaud, double étoilé Michelin de Boulogne-Billancourt. Je me suis intéressé à nouveau fortement à la sommellerie. Entré dans le groupe Flo, j'ai participé au lancement de plusieurs établissements, notamment le Bœuf sur le Toit avant de rejoindre le Pavillon Élysée Lenôtre où j'ai occupé la place de second de Jean-Luc Pouteau, meilleur sommelier du monde en 1983. Les établissements parisiens étant souvent fermés les samedis et dimanche, nous partions tous les week-ends en dégustation, invités par les châteaux dans le Bordelais, en Bourgogne, en Alsace, dans la Loire. Partout où l'on fait du vin ! J'ai alors découvert des crus exceptionnels ! En 1988, nouvelle expérience, j'ai repris la place de chef sommelier chez Paul et France, restaurant étoilé du 17^e arrondissement de Paris. >>>



»»» Le patron me laissait carte blanche pour acheter les vins. Une chance incroyable qui m'a permis de créer des relations privilégiées avec mes amis vignerons et de faire mieux partager les vins aux clients.

Comment arrivez-vous à Chamonix ?

J'avais envie de quitter Paris et de m'installer ailleurs. J'ai répondu à l'annonce de l'Albert 1^{er} qui cherchait un sommelier. Le poste était à créer. C'était une jolie opportunité. Je suis arrivé un grand beau jour de juillet 1990 et suis littéralement tombé sous le charme de Chamonix. Un vrai coup de foudre. J'avais lu *Annapurna 1^{er} 8000* et les bouquins de Frison Roche quand j'étais gamin. La montagne me faisait rêver. Je me suis immédiatement dit qu'il risquait « *de se passer quelque chose* ». Directeur de salle, sommelier, bras droit de Pierre et Martine Carrier, j'ai beaucoup appris à leur contact. Et j'ai apprécié ce restaurant étoilé (double étoilé Michelin en 1999) qui était aussi une chaleureuse maison familiale. J'y suis resté dix ans, pendant lesquels j'ai développé

« *Il est indispensable de proposer les meilleurs vins locaux. En vingt-cinq ans, les vins de Savoie ont fait des progrès phénoménaux jusqu'à atteindre le très haut niveau.* »

La cave de l'Atmosphère compte 250 références, fruits du travail d'une large centaine de vignerons de France et d'Italie. Quelques millésimes sont, ici, en vieillissement.

The Atmosphere wine cellar has a choice of 250 wines, from over one hundred vineyards across France and Italy. Some vintage wine is also ageing here.

ma connaissance du vin et aussi beaucoup pratiqué la montagne et le ski. Il m'est arrivé de gravir le mont Blanc le matin à la première benne et de retourner ensuite au boulot pour le service du soir ou de descendre une Vallée blanche pendant la coupure du midi.

Et en 1999, vous reprenez l'Atmosphère ?

En 1999, j'ai eu l'occasion de m'associer avec Wim Robberse et Mikael Guibert pour reprendre ce joli restaurant du centre-ville. Wim nous a rapidement vendu ses parts. Et je suis resté quatorze ans avec Mikael avant qu'il ne crée La Télécabine il y a peu de temps. Nous avons redynamisé la maison. C'était un défi ! L'Atmosphère n'est pas une petite affaire. Nous sommes ouverts toute l'année midi et soir. En saison, nous avons entre 15 et 18 employés pour 120 places assises.

Une table connue pour sa cave remarquable...

Une cave se construit. J'ai fait un gros effort d'investissement pour les vins en vieillissement et j'ai en moyenne 4 millésimes



en attente pour les grandes appellations. Cela a un coût important. Nous avons aujourd'hui 250 références et je travaille avec plus d'une centaine de vignerons, des petites maisons essentiellement. 90 % sont des amis que j'appelle régulièrement. J'aime bien le contact direct, savoir comment ça se passe dans les vignes et comment va être le millésime. Je me rends sur place pour goûter et regoûter si nécessaire... Une fois qu'on a trouvé le bon vigneron, il faut qu'il ait du vin à vendre. En Bourgogne, les petites parcelles ont des productions modestes. Je suis parfois contingenté. Certains ne m'accordent que quelques bouteilles. Il faut être patient... Il est par ailleurs indispensable d'avoir les meilleurs vins locaux à la carte. En vingt-cinq ans, les vins de Savoie ont fait des progrès phénoménaux. Quand la Mondeuse est bien travaillée, elle peut atteindre un très haut niveau. Celle de Louis Trosset à Arbin est excellente. Un ami vigneron de Gevrey en est fou. Tout comme la cuvée «Elisa» de Jean-Francois Quénard à Chignin. Les blancs ne sont pas en reste, bien au contraire. Roussette, Bergeron, >>>



CHAMONIX-MONT-BLANC

Nouvelles
machines
À SOUS



Nouvelle
roulette
anglaise
électronique



Venez découvrir
nos dernières nouveautés

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

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

« Notre politique de prix est attractive et nous avons de très bonnes bouteilles à des tarifs très honnêtes. Et évidemment j'interviens pour conseiller, discrètement ».

>>> Jacquère sont de très bons cépages. La Roussette «Anne Sophie» de Quenard à Chignin est une merveille. J'aime beaucoup également la maison Bernard à Apremont ou le Domaine des Ardoisières. J'adore la finesse du pinot noir, notamment en Bourgogne et surtout dans la partie nord de la Côte d'Or. Mais comme dans toutes les appellations, il faut être intransigeant et vigilant sur le choix des vins et des vigneron.

Comment faites-vous partager votre amour du vin à vos clients ?

La grappe rouge du Bib Gourmand signale que nous avons une belle cave. Notre carte est lisible et va à l'essentiel. J'y note mes coups de cœur dans une petite rubrique où j'explique en trois lignes la caractéristique du vin. Notre



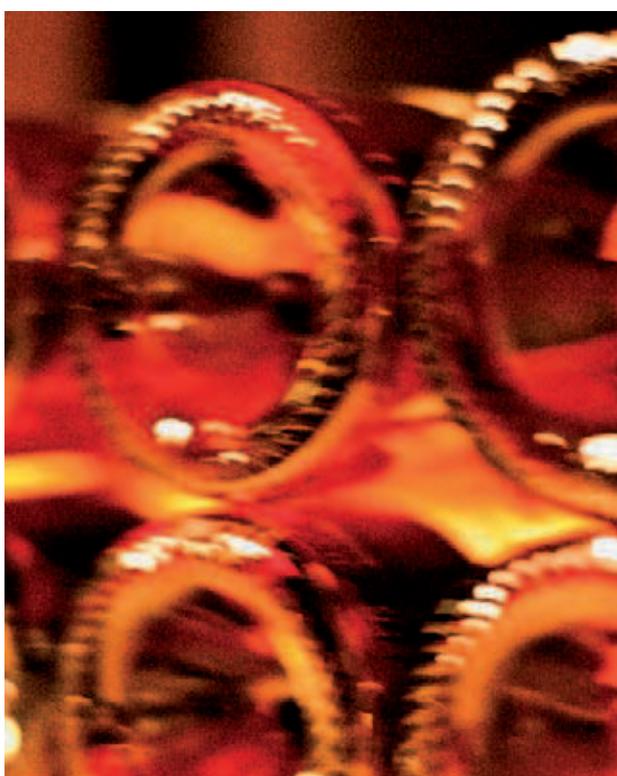
Depuis 1999, Dominique Balson dirige avec son épouse Soumaya, le restaurant l'Atmosphère, une table charmante de Chamonix où le vin est roi et la cuisine simple et de qualité.
Since 1999, Dominique Balson and his wife Soumaya have run L'Atmosphère, a charming venue in Chamonix where the wine is king and the cuisine simple and of very high standard.

politique de prix est attractive et nous avons de très bonnes bouteilles à des tarifs très honnêtes. Et, évidemment, j'interviens pour conseiller... mais discrètement, sans habits ni chichis. Pour marquer notre amour du vin, nous avons organisé l'automne dernier, une soirée spéciale pour nos clients où nous avons proposé 7 plats accompagnés de 7 vins... servis par leurs vigneron. Ce fut une réussite et nous réfléchissons déjà à la prochaine.

D'excellents vins pour accompagner des mets délicieux...

Nous mettons en œuvre des produits de saison de qualité. J'aime la cuisine simple, la cuisine de produits. Le carré d'agneau est juste rôti avec un peu de thym et d'ail. La sole se déguste meunière ou grillée avec des pommes vapeur. La Saint-Jacques ou la truffe n'ont pas besoin d'être beaucoup travaillées. Dans notre style de maison, l'impératif est de proposer des plats simples et sains. Accompagnés d'un joli vin et d'un service sympa. Comme disait Curnonsky: «Faites simple, vous risquez de faire bon!» ■

Texte: Paul Contra | Photos: Caroline Houal



PRATIQUE

L'Atmosphère

123, place Balmat, Chamonix

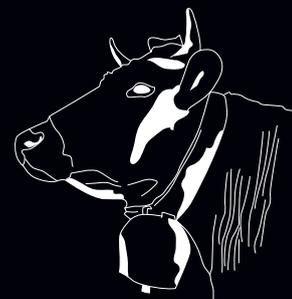
Tél.: 04 50 55 97 97

www.restaurant-atmosphere.com

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 Atmosphère of Wine

At the head of the restaurant L'Atmosphère, Dominique Balson is a remarkable sommelier. He is dedicated to keeping his wine cellar stocked with the best, and sometimes rare, bottles from all over the world.

Dominique Balson went to vocational college and trained to be a waiter. He discovered his passion for wine during his apprenticeship and then went on to train as a sommelier at various starred restaurants. Thanks to the renowned chefs and sommeliers he worked with, he soon became an expert himself. With true passion, he learned the trade little by little, listening to good advice and tasting wines, visiting vineyards and registering facts about different years.

Since 1999, he and his wife Soumaya have run the restaurant L'Atmosphère, a charming venue in the heart of Chamonix, where the wine is king. We have a meeting in a wine cellar...

What is your background?

Originally from the east of France, my parents moved to Paris when I was little. I started in the restaurant business in 1976 as an apprentice at a 2-star Michelin restaurant, L'Auberge de Condé. I quickly became very interested in wine. There was no sommelier, but the maitre d' taught me a lot of things, including stocking a cellar and organising it. I then spent a few years in Bayern, south of Munich. Everybody was learning English but I learnt German. It was in the 1980s that I became who I am today. I returned to Paris and worked in several prestigious restaurants. I became headwaiter at a 2-star restaurant thanks to my German skills. My wine interest became a reality once more and I became assistant to Jean-Luc Pouteau, the best sommelier in the world in 1983. The Parisian restaurants often close Saturdays and Sundays, so we spent every weekend doing wine tasting, invited by the best vineyards in Bordeaux, Burgundy, Alsace and Loire. I discovered some exceptional vintage wine. In 1988, it was time for a new experience and I became the sommelier at Paul et France, a Michelin-star restaurant in Paris. The owner gave me free reign compiling the wine list. It was an incredible opportunity that allowed me to create many business contacts.



How did you end up in Chamonix?

I wanted to leave Paris and move somewhere else. I applied for the sommelier position at Albert 1er, a new position and another great opportunity. I arrived on a beautiful day in July 1990 and literally fell in love with Chamonix. I had read so many books about the mountains and they were part of my dreams. I instantly knew this was it. I worked with the Carrier family for ten years, developed my knowledge about wine, but also about mountains and skiing. I sometimes took the first lift up Mont Blanc and was back at work in the early evening, or skied Vallée Blanche during my lunch break.

And in 1999, you took over L'Atmosphère?

Yes, in 1999, I took over this lovely restaurant in the centre of town together with Wim Robberse and Mikael Guibert. Wim quickly sold us his shares, and I worked with Mikael for 14 years until he recently created La Télécabine. We got the business going, which was a challenge. It's a big place; open all year round, both lunchtime and evenings. In the high season, we have 15-18 members of staff for 120 guests.

A restaurant renowned for its exceptional wine list

You have to build up a cellar. I made big investments in wines to put in storage. On average, I have 4 years of each great wine in waiting. It's a big investment. There are 250 different wines on our list, from more than one hundred different vineyards, mostly small producers. Ninety per cent of them are friends that I have regular contact with. I like that, knowing what's going on in the vines and predicting what the year will be like. Once you find a good wine-maker, you need to make sure you get some of their wine. In Burgundy, production can be very

restricted and some places only sell me a few bottles. Patience is a virtue... Also, it's an absolute necessity to have the best local wines on the menu. Over the past 25 years, Savoie wines have made huge progress, like La Mondeuse or the wine from Louis Trosset in Arbin. Or the 'Elisa' wine by Jean-Francois Quénard in Chignin. The whites are also good. Roussette, Bergeron and Jacquère are excellent grapes. I also love the subtle pinot noir, especially from Burgundy. But in all regions you have to be picky and carefully select both the wine and the wine-makers.

How do you manage to share your love of wine with your clients?

The red grape from the Bib Gourmand indicates that we have a good cellar. Our wine list is easy to read and gives you all the relevant information. My favourite wines are listed in a special section with the characteristics of each wine explained in a few lines. Our price policy is attractive and we have some very good bottles at reasonable prices. Also, I am more than happy to give advice, but in a simple way. Last year, we created a special wine menu with 7 dishes and 7 different wines, each served by the wine-producer directly. It was a huge success and we are already planning another one.

Excellent wine to match the beautiful food

We prepare quality, seasonal product. I like simple cooking that highlights each ingredient. Our rack of lamb is just roasted with thyme and garlic. Our sole is served in a meunière sauce or grilled with steamed potatoes. Scallops and truffle does not need a lot of work. We like to serve simple, healthy food. Served with some nice wine and a friendly attitude. As Curnonsky said: "Make it simple, and it will probably be good!" ■

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



GUIDE

Restaurants & Bars



L'Albert 1^{er}

Ambiance contemporaine pour le restaurant gastronomique Albert 1^{er}, deux macarons au Guide Michelin. Belle histoire de famille depuis cinq générations. Pierre Maillot, chef de cuisine perpétue la tradition de la maison dans le respect du goût et des produits de saison. Les menus invitent à un tour d'horizon des mets les plus nobles des grandes régions gastronomiques. Les produits de Savoie côtoient ceux du Piémont; dans l'assiette se retrouve également une touche méditerranéenne. L'équipe de sommeliers propose de belles découvertes. L'une des plus 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.

Suggestions :

- Suivant les saisons, morilles et œuf bio cuit à 62°C, écume de champignons, copeaux de foie gras cuit à la fleur de sel, fumée de genévrier; Filet de fêra du Léman, bitter et citron confit, Risotto à la truffe blanche d'Alba; Soufflé chaud à la Chartreuse Verte, glace Chartreuse. Midi, menu à partir de 42 €, le soir à partir de 66 €. Menu dégustation à 156 €. Plats à la carte entre 50 et 70 €. Formule 'Matinée piscine et déjeuner gourmet' à 82€ par personne.
- Depending on the season: Morels and slow-cooked organic egg, mushroom emulsion, foie gras chips cooked in sea salt and a juniper smoke; Fillet of fêra from Lake Geneva, bitter and lemon confit and a White Alba truffle risotto; Green Chartreuse Soufflé with Chartreuse ice-cream. Lunchtime menus from €42 and evening menus from €66. Tasting menu €156. A la carte dishes between €50 and €70. 'Morning swim and gourmet lunch' option, €82 per person.

Contemporary two star Michelin restaurant, the Albert 1^{er} is run by chef, Pierre Maillot, who has taken over the reigns of what has been a family run business for five generations. Upholding the restaurant's traditions, the focus is on taste and seasonal produce. The ingredients will take you on a tour of the finest gastronomical regions. Produce from the Savoie will rub shoulders with those from the Piedmont along with a hint of the Mediterranean. The team of sommeliers are on hand to advise on the wines from what is one of the best cellars in the region. Pre-dinner and after-dinner drinks can be taken in the QuartzBar. A prestigious establishment where you can indulge in beautiful simplicity. In low season the Hameau Albert 1^{er} offers one night in the hotel when ordering the tasting menu accompanied by the selection of wines ('Last Minute Gastronomique' offer, subject to conditions).

Hameau Albert 1^{er}, 38, route du Bouchet, Chamonix
En saison creuse, le Hameau Albert 1^{er} offre une nuit d'hôtel à ceux qui choisissent le menu dégustation accompagné de sa sélection de vins (offre 'Last Minute Gastronomique' soumise à conditions).

www.hameaualbert.fr

Tél. : 04 50 53 05 09



L'Impossible

En ce temple de la cuisine italienne, Donatella, Auro et Lorenzo transmettent leur amour de la gastronomie en servant une cuisine authentique, mitonnée à partir de produits frais et bios, d'herbes et d'épices. Installé dans une ferme datant de 1754, L'Impossible invite ses hôtes à retrouver toute la convivialité italienne autour d'une gastronomie respectueuse des saisons, et de l'Italie. Pâtes fraîches, pain, gressins, desserts et glaces, tout est fait maison. Offrez-vous un moment de sérénité et de paix, profitez de cet instant précieux et convivial en prenant le temps de goûter la cuisine gourmande et chaleureuse de la famille Bucci.

De nombreux plats ne contiennent ni gluten, ni produits laitiers.

Limoncello en digestif, offert aux lecteurs du magazine Altus.

Suggestions :

- Vente à emporter de pain et plats sans gluten.
- Menu du marché 36 €.
- Menu végétarien 42 €.
- Menu du cœur 68 €.
- Take away bread and gluten free dishes.
- Marché menu €36.
- Vegetarian menu €42.
- Menu du Coeur €68.
- Menu with a selection of wines served by the glass €88.

Donatella, Auro and Lorenzo transmit their love of cooking in this temple to Italian cuisine by serving authentic dishes made with fresh, organic produce, herbs and spices. In an old farm dating back to 1754, guests at L'Impossible will find Italian conviviality along with seasonal, Italian cuisine. Fresh pasta, bread, breadsticks, desserts and ice-creams are all homemade. Make the most of the peace and quiet and enjoy this precious moment, taking the time to savour the Bucci's comforting, gourmet cuisine.

Many of the dishes are gluten and dairy free.

Limoncello is offered at the end of the meal to Altus Magazine readers.

Open evenings from 6.30 pm to 10 pm.

9, chemin du Cry, Chamonix
Ouvert le soir de 18 h 30 à 22 h.
www.restaurant-impossible.com

Tél. : 04 50 53 20 36



La Remise

Depuis cet hiver, Morgane et John ont pris les commandes de La Remise. Leur concept inédit rassemble influences de la gastronomie française et inspirations de la cuisine moderne anglaise tout en s'enrichissant de produits locaux... De son passage sur les fourneaux de quelques étoilés et dans les cuisines royales de la reine d'Angleterre, John a cultivé le goût de l'excellence comme en attestent ses plats signatures : saumon d'Écosse mariné à la betterave, purée d'avocat, caviar de Yuzu & agrumes. Côté innovation, le couple de restaurateurs s'est équipé d'un réfrigérateur à maturation de viande qui lui permet de servir un bœuf dit « Dry-Aged » si tendre et aux saveurs extraordinaires. Poissons et fruits de mer sont également proposés selon l'arrivage. Passionné de pâtisserie, John compose ses desserts comme des œuvres d'art. Le fondant à la pistache, praline et caviar de pistache, son dessert signature, ravive les papilles autant que la curiosité. De son côté, Morgane propose une sélection de jus de fruits et légumes maison, idéal pour les détox & le bien-être, à déguster sur place, sur la terrasse ou à emporter.

Suggestions :

- Menu déjeuner (entrée, plat, dessert) 27 €, menu dégustation 59 €. Carte de vins authentiques et originaux à découvrir.
- Lunch menu (starter, main course, dessert) €27, tasting menu €59. An original wine list.

Since the winter Morgane and John have taken over the running of La Remise. They take ideas from from French gastronomy and modern English cuisine to enhance local ingredients... Having worked at some Michelin starred restaurants and in the royal kitchens for the British Queen, John has developed a taste for excellence as is clear in his signature dishes such as the Scottish salmon marinated in beetroot, avocado puree and Yuzu & citrus fruit caviar. This couple have also invested in a meat maturing refrigerator which allows them to serve incredibly tender and tasty 'Dry-Aged' beef. Fish and seafood are also served when available. Passionate about patisserie, John's desserts are like works of art. The pistachio fondant with praline and pistachio caviar, which is his signature dessert, is both delicious and fascinating. Morgane offers a selection of homemade fruit and vegetable juices, ideal for detox & wellbeing, which can be drunk at the restaurant or taken-away.

1124, route d'Argentière, Chamonix
Facebook : Restaurant-La-Remise
www.laremise.eu

Tél. : 04 50 34 06 96



La Maison Carrier

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

Suggestions :

- Buffet de hors d'œuvres à l'italienne, boudin noir fait maison et carti à la Chirve (poires, pommes de terre et lard), carré d'agneau rôti dans la cheminée, Filet d'omble juste saisi sur la peau, fricassée de légumes de saison et herbes du jardin, le véritable farçon chamoniard, fondant au chocolat, îles flottantes ou tarte aux poires. Midi, plat du jour, menus à partir de 15€ ; le soir à partir de 31€.
- Italian hors d'œuvres buffet, homemade black pudding and 'carti à la Chirve' (pears, potatoes and bacon), rack of lamb roasted on the fireplace, pan-seared char fillet, fricassee of home-grown, seasonal vegetables and herbs, 'Chamoniard farçon', chocolate fondant, floating islands or pear tart. Lunchtime daily special, menus from €15; evening meals from €31.

On the outer limits of the Hameau Albert 1er stands the imposing silhouette of an old farmhouse, home to La Maison Carrier restaurant. The Carrier-Maillet family, who run the hotel also run this restaurant where chef Stéphane Gassot serves traditional, mountain cuisine with a modern twist. The interior is a real homage to traditional mountain architecture and the perfect setting to rediscover dishes of yesteryear, enjoy cheese specialties and try dessert recipes passed down from our Grandmothers. Meat is cooked daily on the rotisserie in the restaurant's huge fireplace. Headwaiter, Paul Onzon will talk you through the house specialties and the impressive wine list. In the summer, you can enjoy a meal on the shady terrace facing Mont-Blanc. La Maison Carrier is also open for afternoon tea.

Hameau Albert 1^{er}
44, route du Bouchet, Chamonix
www.hameaualbert.fr

Tél. : 04 50 53 00 03



Bergerie de Planpraz

À l'arrivée de la télécabine de Planpraz (Brévent), à 2000 mètres d'altitude, le Maître Restaurateur Damien Flaugère propose une carte réalisée essentiellement avec des produits locaux, comme les viandes des Abattoirs de Megève et différentes charcuteries ainsi que les fruits et légumes des 2 Savoies, mais aussi les fromages des fermes de Montroc et d'Armallis, les produits laitiers de la Coopérative de Flumet. À déguster en salle ou face au mont Blanc sur la magnifique terrasse exposée plein sud : l'entrecôte Simmental grillée au feu de bois, la Croûte «Bergerie» aux giroldes, le carré d'agneau en croûte d'herbes et coulis de poivrons, les salades aux couleurs d'été et d'alpage, suggestions du jour, sans oublier l'incourtournable tartelette aux myrtilles et un large choix de desserts glacés !

Suggestions :

- Les dîners-spectacles de la Bergerie sur le thème des rapaces et de la cuisine médiévale au feu de bois. Une rencontre exceptionnelle avec les plus grands prédateurs des Alpes et leurs fauconniers. Les Aigles du Léman proposent un show d'une rare beauté sur la terrasse et dans la salle du restaurant. **Jeuvis : 28 juillet, 4, 11 et 25 août, et 1^{er} septembre 2016.**
- *The Bergerie runs an evening event which includes a raptor display and medieval, wood-fire cuisine. An incredible opportunity to come up close to these impressive birds and their trainers. 'Les Aigles du Léman' put on an exceptionally beautiful show on the terrace and in the restaurant. Thursday 28th July, 4th, 11th and 25th August and 1st September 2016.*

At the top of the Planpraz telecabin (Brévent), at 2,000m in altitude, Maître Restaurateur Damien Flaugère has created a menu consisting essentially of local produce including meat and charcuterie from the 'Abattoirs de Megève', fruit and vegetables from '2 Savoies', farmhouse cheeses from 'Montroc' and 'Armallis', and dairy products from the 'Coopérative de Flumet'. Eat inside or out on the terrace looking out over Mont-Blanc and enjoy a Simmental entrecote steak grilled on a wood fire, a 'Bergerie Croûte' with giroldes, a rack of lamb with a herb crust and a pepper coulis, salads full of summer colours, daily specials, the unmissable blueberry tart, and a wide selection of frozen desserts!

Télécabine Planpraz, Le Brévent
Facebook : BergeriePlanpraz
www.bergerie-restaurant.com
Tél. : 04 50 53 05 42



Le 3842

Déjeunez à 3842 mètres d'altitude, au sommet de l'aiguille du Midi, avec le mont Blanc à portée de main ! Voilà une expérience hors du commun qui mettra tous vos sens en éveil y compris vos papilles. Cédric Lerin, le Maître Restaurateur du restaurant 3842, a choisi de servir une cuisine locale, soignée et particulièrement gourmande. Une gageure à cette altitude ! Sur l'ardoise, se déclinent entrées, plats et desserts principalement issus du terroir savoyard : Salade de brochette de Beaufort et Comté, velouté de tomate et sa tôme de Savoie, escargot de Magland en cassolette sauce morilles, cœur de rumsteack de Savoie et gratin savoyard, tartiflette des Aravis, côtes d'agneau de Savoie aux légumes de saison, escalope de veau façon savoyarde, tartelette aux myrtilles, Matafaïm aux pommes de Savoie et glace des Alpes au pain d'épices, biscuit de Savoie à la poire et chocolat chaud... Un restaurant intimiste qui ne compte qu'une trentaine de places pour d'heureux élus. Formule à partir de 31 €.

Suggestions :

- Organisez ici le plus haut séminaire d'Europe ! Réunion et déjeuner (jusqu'à 30 personnes), apéritif en terrasse, repas savoyard. Équipement : vidéoprojecteur, écran, paperboard, wifi.
- Hold the 'highest' seminar in Europe here! Meetings and a meal (up to 30 people) with pre-dinner drinks on the terrace and a Savoyard meal. Supplied: projector, screen, flip-chart and wifi.

Enjoy a meal at the top of the Aiguille du Midi (3,842 m), a stones throw from Mont-Blanc! A very different kind of experience that will awaken all your senses, not least your taste buds. Cédric Lerin, Maître Restaurateur of Le 3842 serves carefully prepared, delicious local cuisine. A tall order at this altitude! Specials include many Savoyard influenced starters, main courses and desserts: Beaufort and Comté brochette salad, cream of tomato soup and Tome de Savoie cheese, Magland snail casserole with a morel sauce, Savoie rump steak and Savoyard gratin, Aravis tartiflette, Savoie lamb chops with seasonal vegetables, Savoyard veal escalope, blueberry tartlet, apple Matafaïm with Savoie apples and a gingerbread ice-cream, Savoie pear cake with hot chocolate... An intimate restaurant with just thirty covers. Menu from €31. Please book in advance.

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



Le Matafan

« 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. Sur la terrasse et dans les jardins, au déjeuner comme au dîner, le regard embrasse le massif du Mont-Blanc. Dans ce site élégant et chaleureux, 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, tout comme ce nouvel espace lounge aménagé avec délicatesse dans les jardins. Picorer la carte snacking, se rafraîchir à toute heure de la journée, se laisser porter par les concerts à l'heure de l'apéritif, profiter de ce lieu exceptionnel de Chamonix, ouvert à tous.

Suggestions :

- Nouvelle carte tous les 15 jours.
- Produits frais et de saison.
- Menu midi à 22 € (plat-dessert) et soir à partir de 45 € (entrée-plat-dessert).
- New menu every fortnight
- Fresh, seasonal produce

"At the Matafan, I go back to basics to create tasty, gourmet dishes and always with a nod to local gastronomy." – Mickey Bourdillat. Both for lunch and dinner, below the glass roof, the 'table d'hôte', on the terrace or in the gardens, you can enjoy views over Mont-Blanc. In this inviting, elegant setting there is no need for show. Just gently tame the wild through finesse in the use of seasonal products. Respect tradition, yes, but boredom, never! Mickey Bourdillat does not limit his inspiration to the produce from the most beautiful French Alpine Valleys. His cuisine is a journey through the Alps, the Aosta Valley and even the Mediterranean Basin. Each dish on the seasonal menu is an invitation to share and enjoy, as is the new lounge area which has been sensitively furnished in the gardens. Have a bite to eat, a drink or come and enjoy the concerts in the early evening in this very special spot, which is open to all. Open daily. Midday-2 pm / 7 pm – 9.30 pm

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



Le Bistrot

Le Bistrot offre à ses clients la possibilité de s'offrir au quotidien un repas riche en émotions et en saveurs!

Daniele Raimondi, chef passionné et talentueux – italien d'origine et chamoniard dans l'âme, aime proposer une cuisine où le produit est mis à l'honneur, respecté et savamment étudié pour en tirer toutes ses saveurs. Des mariages délicats, des produits oubliés réactualisés... Sa cuisine est bercée par une créativité sans cesse renouvelée. Et parce qu'on ne devrait pas avoir à choisir entre gourmandise, prix et temps disponible, le chef est heureux de proposer une formule midi adaptée, qui permet de faire rimer plaisir avec réalité pour seulement 21 €. Le midi succombez donc au «Classique» du Bistrot avec ses petits salés, son plat du jour et un dessert qui pourra vous être servi rapidement! Et comme il ne faut jamais oublier les plus gourmands, cette formule pourra également être déclinable en 3 plats (en supplément et sur simple demande). Enfin, si rien ne presse, prenez le temps et profitez d'un menu dégustation 3 ou 4 plats ou laissez-vous tenter par le choix d'une carte aux mille saveurs... Le Bistrot, une adresse unique à Chamonix pour un plaisir qui s'offre au quotidien!

Suggestions:

- Menus dégustation à 55 € (3 plats et dessert) 70 € (4 plats, fromage et dessert) ou 85 € (5 plats, fromage et dessert). À midi, formule classique, plat du jour et dessert à 21 €.
- Tasting menu, €55 (3 courses and dessert), €70 (4 courses, cheese and dessert) or €85 (5 courses, cheese and dessert).
- Lunchtime 'Classique' menu, €21 (dish of the day and dessert)

Le Bistrot offers guests the opportunity to a meal rich in emotion and flavours! The passionate and talented chef, Daniele Raimondi (an Italian and a Chamoniard at heart) studies and respects the produce he uses in his dishes so to draw on all their flavours. His cuisine evolves with constantly renewed creativity. And because we should not have to choose between a love of food, cost and time limitations, the Chef has put together a special lunchtime menu for only €21. At lunchtime the Bistrot 'Classique' includes the dish of the day and a dessert. And for those with a bigger appetite, this option can also be enjoyed as 3 courses (at an extra cost, and on request). If you are not in a hurry, you can take your time to enjoy the tasting menu (3 or 4 courses) or treat yourself by choosing the many 'à la carte' options... Le Bistrot: a very unique Chamonix venue - open daily!

151, avenue de l'aiguille du Midi,
Chamonix

www.lebistrotchamonix.com

Tél. : 04 50 53 57 64



Le Rosebud

Le Rosebud, cher à Citizen Kane, l'aurait été à son réalisateur Orson Welles. Au Lavancher le restaurant de l'hôtel le Jeu de Paume avec aux commandes le chef Eric de Ganck amoureux des plantes et des montagnes a su donner vie à des assiettes justes et pleines de saveurs. Une cuisine contemporaine déclinée en trois thèmes: les saveurs du monde, les classiques revisités et les plats régionaux. Avec cet été à la carte: les tartines d'anchois marinés sur une purée d'artichaut et tomates confites, émulsion de vieux parmesan; la pièce de bœuf Black Angus et écrevisses du Léman, aches des montagnes et pour finir un croustillant de blanc-manger à l'orgeat et romarin, fraises et pomelos. 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. Réservation fortement recommandée.

Suggestions:

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

'Le Rosebud' (so dear to Citizen Kane, the character created by film director Orson Welles) is the name of the restaurant at the hotel 'Jeu de Paume' in Lavancher. Head chef, Eric de Ganck, who has a love for plants and the mountains, has managed to breathe life into his flavoursome dishes. Contemporary cuisine based around three themes: world cuisine, classics with a modern twist, and regional dishes. Included on the menu this summer: marinated anchovies on toast with an artichoke and tomato puree and an aged parmesan emulsion; Black Angus beef, crayfish from Lake Geneva with mountain lovage; orgeat and rosemary blancmange crisp with strawberries and grapefruit. A moment of relaxation in a magical setting where there is also a cellar stocked with some real treats. Reservations highly recommended.

Route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix

www.jeudepaumechamonix.com

Tél. : 04 50 54 03 76



L'Épicerie du Midi

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 ainsi qu'une mini-boutique. Breakfast, lunch et boissons s'emportent ou se savourent sur place face à l'aiguille du Midi. Les amateurs de «prêt-à-déguster» trouveront en ce temple de la restauration nomade, des produits naturels et des recettes du jour composées d'ingrédients de saison. Croque-monsieur, cookies, muffins, salades, sandwiches inventifs et généreux, jus de fruits naturels, soupes fraîches, la carte est équilibrée et le dépaysement compris. Dans un lieu design et chaleureux, où les jambons suspendus cohabitent avec un mobilier contemporain, on se laisse tenter par un café light ou corsé, un vin chaud revisité, une glace Ben & Jerry's que l'on apprécie aussi en terrasse. 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 min et d'une formule déjeuner Épicerie du Midi pour 72 €! Offre valable tous les jours de 10 h à 13 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, offers fast food throughout the day, as well as a mini-market. Breakfast and lunch can be taken away or eaten on site, opposite Aiguille du Midi. Seasonal products and natural ingredients are turned into toasties, cookies, muffins, salads, delicious sandwiches, fresh juice and fresh soups. With a welcoming and quirky décor, and whole hams hanging from the ceiling, this café could well become the most practical and inspiring place to stop for a coffee, a homemade glühwein or a Ben & Jerry's ice cream 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 7 h to 16 h.

50, place de l'aiguille du Midi, Chamonix

Wifi en libre accès gratuit.

Ouvert tous les jours de 7 h à 16 h.

www.heliopic-hotel-spa.com

Tél. : 04 58 10 02 17





Le Café Comptoir des Chalets du Plane

Un bistrot chic,
Une cuisine maison,
Une terrasse ensoleillée,
Un dîner aux chandelles,
Un spot gourmand,
UN LIEU, UNE ÂME...

Suggestions :

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

À 'chic' bistrot,
Homemade food,
A sunny terrace,
Candle-lit dinner,
À gourmet spot,
A venue with soul...
Open daily. Advance booking recommended.

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



La Télécabine

Une table semi-gastronomique à la carte soignée et raffinée qui met l'accent sur les poissons nobles, burger de homard et les viandes de cuisiniers, filet d'agneau rôti en croûte d'herbe, volailles fermières moelleuses à la bisque d'écrevisses, sans oublier quelques spécialités de montagne et des gourmandises maison. Sur la terrasse ensoleillée face au mont Blanc, l'été, la salade du moment, ou le plat du jour séduiront les gourmands. Un filet de bœuf ou une tartiflette au retour d'une randonnée? Pas de problème, le service est en continu pendant toute la saison estivale. À l'heure de l'apéritif, perché sur les tabourets des tables d'hôtes, au comptoir du géantissime du bar ou encore sur la terrasse, testez la petite carte de tapas. Le soir, les espaces intimistes et feutrés de ce magnifique restaurant permettent de dîner en tête à tête ou entre amis.

Suggestions :

- Menu 28 €, 38 €
- Plat du jour, 17 €
- Formule entrée + plat ou plat + dessert 21 €.
- Menus: €28, €38.
- Dish of the Day: €17.
- Starter + main course + dessert €21.

An elegant and sophisticated, semi-gastronomic restaurant that serves high quality fish, lobster and meat burgers, roasted lamb filet with a herb crust, free-range chicken in a crayfish bisque, mountain specialties and homemade desserts. On a summer's day enjoy a salad or one of the daily specials on the sun-drenched terrace looking out over Mont-Blanc. Why not treat yourself to beef filet or a tartiflette after a walk? The restaurant is open throughout the summer season. Early evening you can order from the tapas menu, seated on stools around the raised tables, at the giant bar or even out on the terrace. In the evening the intimate, subdued ambiance of this incredible restaurant allows you to enjoy a meal tête-à-tête or with friends.

Open daily. Non-stop service in season.

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



L'Auberge du Bois Prin

Accroché au Brévent, aux Moussoux précisément, face au soleil et au mont Blanc, l'Auberge du Bois Prin fête ses 40 ans. Denis Carrier ravi, tient à nouveau les commandes de la cuisine, bien secondé par Jules Thorel et une équipe jeune, dynamique et motivée. Depuis le grand Potager bio de Denis, les herbes, fleurs, salades et légumes sautent dans vos assiettes, vous régalez et préservez votre santé. De l'apéritif aux gourmandises fruitées et chocolatées du dessert, en passant par la carte des vins, vous savourerez les meilleurs produits de Savoie, souvent bio : poisson du lac Léman, viandes des Alpes, légumes du potager. Une tradition, une philosophie, la passion de la vallée de Chamonix et de la cuisine pour vous offrir un moment de bonheur.

Suggestions :

- Salade santé du jardin bio de l'auberge ; Filet de fêra du lac Léman Eric Jacquier, jus au Marestel, petits pois et betteraves multicolores ; Pigeon de Bresse rôti aux groseilles, fleurs et spaghetti de courgettes jaunes et vertes ; Dentelle croustillante aux fraises et à la rhubarbe de notre potager, glace à la mélisse. Menu déjeuner à 29 €, menus à 48 €, 85 € et 110 €, vins compris.
- *The Auberge's healthy, organic garden salad; Eric Jacquier fêra filet from Lake Geneva, Marestel jus, peas and multi-coloured beetroot; Roasted Bresse pigeon with red current, yellow and green courgette spaghetti and flowers; Crunchy 'dentelle' with home grown strawberries and rhubarb and a lemon balm ice-cream. Lunchtime menu at €29 and other menus at €48, €85 and €110 with wine included.*

Located in Les Moussoux, looking out at Mont-Blanc, the Auberge du Bois Prin is celebrating its 40th anniversary. Denis Carrier is assisted by Jules Thorel in the kitchen, along with a young, dynamic and motivated team. Denis' large organic veggie patch provides herbs, flowers, lettuces and vegetables, which can be found in the restaurant's dishes making your meal not only tasty but healthy. Whether you come for early evening drinks, the fruity and chocolaty desserts, or to try the wine list, you will be able to enjoy some of the best and often organic, Savoie produce: fish from Lake Geneva, meat from the Alps, vegetables from the garden. A custom, a philosophy - a passion for Chamonix and for food. Restaurant closed Monday, Tuesday and Wednesday lunchtime. 12 bedrooms, sauna and spa.

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





Le 214

Un restaurant et bar à vin où la dégustation et l'éveil des papilles président chaque soirée. En ce cadre alpin contemporain, retrouvez-vous autour de menus du jour et planchas de tapas créatives et de vins du monde entier. La cave propose une centaine de références pour accompagner plat du jour, foie gras maison, tartine d'espadon grillé ou brochette asiatique de poulet. On voyage dans les vignobles du sud accompagné d'un jambon de Savoie ou d'une tapenade maison. Une carte à boire et à manger tout aussi éclectique que la décoration de ce restaurant. À table ou perchés sur les tabourets design du long bar, vous apprécierez gourmandises et vins bios tous les soirs, du mardi au dimanche inclus. Un lieu de retrouvailles où se rencontrent touristes et locaux. Large choix de vins au verre.

Nouveau cet été : ouvert les midis (samedi et dimanche).

Suggestions :

- Menus à 32 € (entrée, plat, dessert), 29 € (entrée, plat), 27 € (plat, dessert), plat du jour (20 €) inspiré du marché, tapas. Vin bouteille de 20 à 80 €.
- €32 menu (starter, main course and dessert), €29 (starter and main course), €27 (main course and dessert), dish of the day inspired by the market (€20), tapas. Wine by the bottle €20-€80.

A restaurant and wine bar in a contemporary, alpine setting where you can enjoy various dishes, tapas platters and wine from all over the world. The cellar has around a hundred different wines to go with the daily specials, homemade foie gras, grilled swordfish on toast or Asian chicken brochettes. For example, you could be taken to the southern vineyards in the company of some Savoie ham or homemade tapenade. A menu as eclectic as the décor. Whether seated at a table or on stools at the bar, food and organic wine can be enjoyed every night, Tuesday to Sunday. A place where locals and tourists can meet and enjoy the large choice of wines served by the glass. New this summer: open on Saturday and Sunday lunchtimes. Open every evening from 4 pm, Tuesday to Sunday, and midday-2pm on Saturday and Sunday.

214, rue Charlet Straton, Argentière,
Facebook : winebartapasrestaurant
Ouvert tous les soirs à partir de 16 h, du mardi au dimanche inclus et de 12 h à 14 h samedi et dimanche.
Tél. : 04 50 55 88 06



L'Atmosphère

Si l'Atmosphère est labellisé Maître-Restaurateur, c'est qu'il propose une cuisine «entièrement faite maison», réalisée à partir de produits frais et de saison et élaborée par un chef professionnel, Ludovic Lafont. Alliant tradition gastronomique française et simplicité de la cuisine savoyarde, l'audace et le savoir-faire de ce cuisinier ont été récompensés cette année encore par le Bib Gourmand Michelin (depuis 2003). Une reconnaissance qui vient saluer une carte raffinée mettant à l'honneur les produits nobles – 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 du Mont, 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.

Suggestions :

- Tarte fine à la tomate confite, anchois, olives de Nice et copeaux de parmesan ; Ravioles de langoustines au basilic et émulsion de crustacés ; Carré d'agneau rôti, ail en chemise et petit jus parfumé au thym ; Fondue savoyarde. Menu du marché (midi uniquement) 25 €
- Midi en semaine formule entrée/plat ou plat/dessert 21 €
- Menu savoyard 29,50 €
- Menu tradition 38 €
- Confit tomato, anchovy, olive and parmesan tart ; Langoustine and basil ravioli with a shellfish emulsion ; Roasted rack of lamb with garlic cloves and a thyme jus ; Cheese fondue.
- Menu du marché (lunchtimes only) €25.
- Savoyard menu €29.50.- Weekday lunchtime menu: starter and main course or main course and dessert €21.
- Savoyard menu €29.50.
- Tradition menu €38.

Atmosphère has been given a 'Maître-Restaurateur' label because Ludovic Lafont creates dishes that are made 100% in-house, using fresh, seasonal produce. Combining traditional French gastronomy with the simplicity of Savoyard cuisine, the boldness and the savoir faire of this chef has yet again been rewarded with the Michelin Bib Gourmand. The impressive menu includes dishes made from exceptional ingredients such as lobster, langoustine, turbot, sweetbread ... as well as more regional (but still excellent) food, such as fêra fish, morels, lamb, fondue, pierre chaudes and tartiflettes. This restaurant is also known for its wine cellar which has over 300 different French wines from small producers to grand crus. There is a good range of wines served by the glass and a collection of port. In the heart of Chamonix's bustling Place Balmat, Atmosphère is open for lunch and dinner. A cosy and elegant setting where one can enjoy understated, fine cuisine on the river Arve, overlooking Mont Blanc.

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





Le Cap-Horn

Au Cap Horn, on embarque pour un voyage culinaire au bout du monde. Le chef vous fera naviguer entre mer et montagne dans un décor atypique, entre bateaux et vieux bois de chalet d'alpage. Dans ce lieu spacieux, vous dégusterez une cuisine parfois exotique faisant une large place aux poissons et sushis, aux woks et à quelques spécialités de montagne : fondues, tartiflettes et pierrades. Imaginé sur plusieurs niveaux, cet établissement aussi cosy qu'à la maison, permet de passer en quelques marches au bar Les Caves, de grimper sur une intime terrasse face au mont Blanc, ou de se mêler à la festive et bouillonnante terrasse de la rue des Moulins. Le Cap Horn, au gré des envies !

Suggestions :

- Carpaccio de poulpes et croustillants d'encornets.
- Magret de canard sauce soja et balsamique.
- Entrecôte Black Angus.
- Soufflé glacé au Grand Marnier.
- Octopus carpaccio and squid parcels.
- Duck breast with soya and balsamic sauce.
- Black Angus entrecôte.
- Grand Marnier ice cream soufflé.

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

74, rue des Moulins, Chamonix
www.caphorn-chamonix.com
 Tél. : +33 (0)4 50 21 80 80



La Cabane des Praz

Un chalet de rondin construit dans la plus pure tradition finlandaise, un intérieur tout de bois mais design, une charpente apparente, une cheminée entre tradition et modernité, des canapés posés sur des tapis en peaux de vache, un lieu chaleureux, situé dans un havre de paix, à côté du golf, face au massif du Mont-Blanc que l'on admire depuis les deux terrasses de l'établissement. Côté cuisine, le chef Denis Leclair propose une carte semi-gastronomique, sans oublier les spécialités régionales. Sur la terrasse face à La Flégère, l'équipe de la Petite Cabane vous accueille dans une ambiance lounge et musicale et propose une cuisine légère et estivale, un service continu de snacking élaboré et une belle carte de cocktails.

Suggestions :

- Salade de bœuf thaï ; saumon Ora King de Nouvelle-Zélande, fleur de sel, bouillon à la citronnelle et légumes croquants ; entrecôte d'Argentine, gratins de légumes ; noix de veau à la plancha, caviar d'aubergines et jus de romarin.
- Menus à 29 € et 39 €. Menu midi 22,50 €.
- Thai beef salad ; Oraking salmon from New Zealand with lemongrass broth and crunchy vegetables ; Argentinian entrecôte, vegetable gratin ; seared fillet of veal with aubergine purée and rosemary jus.
- Set menus at 29€ and 39€. Lunch menu 22.50€.

A log cabin built in pure Finnish tradition, with contemporary interior design and a fireplace halfway between tradition and the latest trends, it has soft seating and cowhide rugs that create a warm atmosphere. Set in a quiet location near the golf course, you can admire the views of the Mont Blanc massif from the terrace. The kitchen is run by chef Denis Leclair, who offers a semi-gastronomical menu that also includes local specialities. On the terrace opposite La Flégère, the Petite Cabane offers a lounge atmosphere with music and light, summery dishes. Non-stop service with bar-style food, excellent cocktail menu. Lunch served from 12pm-3pm.

Route du golf, Chamonix
 Service déjeuner prolongé de 12 à 15h.
www.restaurant-cabane.com
 Tél. : 04 50 53 23 27



La Calèche

En plein cœur de Chamonix, lieu authentique de la restauration savoyarde depuis sa création en 1946 par pépé Luc, la calèche vous transporte dans l'univers chamoniard d'antan, dans un décor aux multiples objets tout droit sortis des greniers de nos grands-mères. Plus qu'un restaurant, La Calèche est un véritable musée du temps jadis. Boiseries à l'ancienne, escaliers ornés de cuivre, poêle ancestral, vieux ski du siècle dernier et bobsleigh, vestige des jeux d'hiver de 1924, les murs affichent les vieilles images de montagnes et l'histoire de la Compagnie des guides dans le Chamonix d'autrefois. Le ton est donné : authenticité et convivialité pour se sentir comme chez soi.

Suggestions :

- Cuisine traditionnelle de pays au gré des saisons, spécialités savoyardes.
- Menu à 26,50 €, formule déjeuner à 21 €. Belle carte de vins.
- Seasonal and traditional local food, mountain specialities.
- Set menu at 26.50€, lunch menu 21€. Good wine list.

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. The dining room is decorated with 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. Non-stop service from 12pm-11pm during the summer season.

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





Les Caves

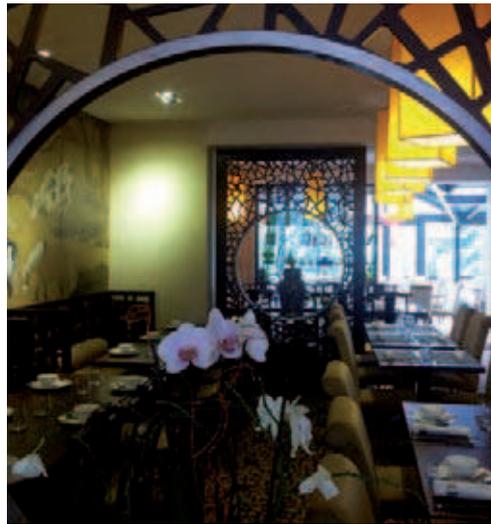
Dès 18 heures, on s'installe sur les fauteuils club et on se laisse tranquillement porter jusqu'à l'heure de l'apéro. L'été, c'est sur la terrasse animée que l'on peut boire un verre agrémenté de quelques tapas ou sushis. Puis, quelques marches plus haut, pourquoi ne pas dîner plus copieusement au Cap Horn avant de regagner les Caves pour un dernier verre de vin sélectionné par le sommelier de la maison. D'autant, qu'en ce lieu vivant et décalé, la soirée réserve souvent de belles surprises! Ici, l'ambiance se réchauffe très vite, portée par la playlist du DJ. On débouche une bouteille de champagne et l'on danse jusqu'à 2 heures du matin. La soirée est simplement parfaite!

Suggestions :

- Large éventail de verres au vin sélectionnés avec soin.
- Belle carte de champagnes.
- Cocktails.
- Tapas, sushis.
- Wide selection of wine by the glass.
- Good champagne menu.
- Cocktails.
- Tapas, sushi.

From 6pm onwards, you can settle into a sheepskin covered armchair and linger for pre-dinner drinks. In the summer, enjoy your favourite tippie with some tapas or sushi on the lively terrace. You can choose to go upstairs to Cap Horn for a more consistent meal, and then come back to Les Caves for a glass of wine selected by the sommelier. Expect the unexpected at this quirky bar! The DJ's playlist creates a lively atmosphere, so why not open a bottle of champagne and dance until 2am. What a perfect night out! Open from 6pm-2am

74, rue des Moulins, Chamonix
Ouvert de 18 h à 2 h du matin.
Tél. : 04 50 21 80 80



Chez Yang

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

Suggestions :

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

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

17, rue du Docteur Paccard, Chamonix
Ouvert tous les jours, midi et soir.
Accueil jusqu'à minuit. Service de groupe.
Tél. : 04 50 53 18 35



Chez Constant

Des plats du terroir, une cuisine bistrot revisitée avec des notes de cuisine du monde, des produits frais et de saison, des mitonnés, des mijotés, du savoureux, de l'exotique, de l'élégance jusque dans l'assiette, voilà ce qu'est la bistronomie du restaurant du centre de Chamonix, Chez Constant, qui a forcément de quoi séduire. En ce cadre de vieux bois mais contemporain, on dégustera, pourquoi pas sur la mezzanine, des suggestions surprenantes du chef, une terrine de joues de bœuf aux asperges, un mignon de porc et sa sauce vierge au chorizo, un financier pistache façon tartelette aux fraises ou une spécialité alpine, au fromage bien entendu. Sur les chaises en peaux de vache ou sur la terrasse ensoleillée et fleurie, il suffira d'ouvrir l'Opinel pour déguster les viandes fines préparées avec passion par nos cuisiniers. Entre les jeux de miroirs et de lumière, sous le portrait de Constant, l'aïeul des propriétaires, il ne restera qu'à se laisser conseiller un vin soigneusement sélectionné, ou à déguster un Saint-Germain sur la terrasse.

Suggestions :

- Formule déjeuner 2 plats 19 € ou 3 plats 25 €, menu coup de cœur à 31 €, menu plaisir gourmand à 42 €, menu «gastro môme» 11 €. Cuisine renouvelée au fil des saisons.
- Lunchtime menu, 2 courses €19, 3 courses €25, Coup de Cœur menu €31, Plaisir gourmand menu €42, 'Gastro mome' kids menu €11. Menus updated over the seasons

Local dishes, bistrot style food with a modern twist and a nod to world cuisine. Fresh, seasonal produce, slow-cooked, stewed, tasty, exotic, elegant – Chez Constant's bistronomy menu, in the centre of Chamonix, is bound to entice you. In this old-wood yet contemporary setting, you can sit up on the mezzanine and enjoy some of the chef's original creations: beef cheek terrine with asparagus, pork tenderloin with a Chorizo sauce vierge, a pistachio financier strawberry tartlet or an alpine cheese speciality. On cow-hide chairs or on the sunny and flowery terrace, just pick up your Opinel penknife and tuck into some delicious meats prepared with passion by our chefs. You can also let yourself be guided in a carefully selected wine or sit back and enjoy a Saint-Germain on the terrace. Open daily for lunch and dinner. Closed Wednesday all day and Thursday lunchtime in spring and autumn

24, avenue Ravelle le Rouge, Chamonix
Ouvert tous les jours midi et soir.
Fermeture le mercredi toute la journée
et jeudi midi au printemps et à l'automne.
chez.constant.74@gmail.com

Tél. : 04 50 53 96 74



GUIDE

Spas & bien-être



Deep Nature Spa

HÔTEL LES AIGLONS****

Faites l'expérience du bien-être alpin ! Venez découvrir le Jacuzzi et la piscine extérieure chauffée face au Mont-Blanc autour de son parc environnant. Chalets hammam et sauna, hammam intérieur avec ciel étoilé, la douche sensorielle, la salle de fitness ainsi que l'espace de relaxation et sa tisanerie. Cinq cabines de soins dont une en duo pour partager des moments de détente.

Suggestions :

- Soin visage découverte 25'.
- Massages signature Deep Nature « L'Oxygène ».
- Introductory facial (25 mins) and the 'Oxygène' signature Deep Nature massage.

Experience alpine wellbeing! Come and try the Jacuzzi and heated outdoor pool looking out over Mont-Blanc, or the hammam and sauna chalets, an interior hammam with a starlit ceiling, sensory shower, gym and relaxation area with herbal tea station. There are also five treatment cubicles, one of which is a double.



Hôtel Héliopic****

SPA BY NUXE

Prenez soin de votre esprit et ressourcez votre corps au spa NUXE du nouvel 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. Coin make-up, sèche-cheveux, vestiaire... pour une relaxation dans les meilleures conditions. Pour un plaisir absolu et une expérience beauté incomparable, initiez-vous au spa NUXE. Visage ou corps, détox ou jeunesse, NUXE Massages® doux ou intenses... profitez d'un savoir-faire d'exception prodigué par des mains expertes et attentives.

Suggestions :

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

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

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix
Ouvret à la clientèle extérieure
sur réservation d'un soin Nuxe
d'une durée minimum de 45 min.
www.heliopic-hotel-spa.com

Tél. : 04 50 54 55 56

Hôtel Les Aiglons Resort & Spa ****
270, avenue de Courmayeur, Chamonix
aiglons@deepnature.fr

Tél. : 04 50 55 96 37





Deep Nature Spa

LES GRANGES D'EN HAUT

Prenez de la hauteur face au Mont-Blanc. À moins de dix minutes du centre de Chamonix, niché en lisière de forêt, Les Granges d'en Haut vous accueillent dans un cadre cosy, typiquement montagnard. Dans ce cadre exceptionnel, jacuzzi, sauna finlandais ou encore bain nordique sur la terrasse extérieure offrent une vue imprenable sur les sommets mythiques. Un salon de repos autour de la Piscine, jacuzzi, sauna, hammam et bar à tisanes sont également proposés. Son espace de soins seul ou en duo propose de 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». À chaque saison, sa collection...

Suggestions :

- Massage Deep Nature : l'oxygène décliné en 25, 50 ou 75MN.
- Le soin visage « couture » ou « prêt-à-porter sur mesure » de la maison Codage.
- Tandem parents / enfants.
- Deep Nature massage: «L'oxygène» available as a 25, 50 or 75-minute treatment.
- The « Couture » and « Prêt à porter sur mesure » facial treatment by Codage.
- Parent and child tandem.

Less than ten minutes from Chamonix centre, nestled by a wooded area, «Les Granges d'en Haut» hotel provides a cosy, mountain-style setting looking out onto Mont-Blanc. In this exceptional location you can enjoy a Jacuzzi, Finnish sauna or Nordic bath on the outdoor terrace looking out over stunning views. There is also a relaxation area around the pool and a Jacuzzi, sauna, hammam and herbal tea station. Deep Nature massages can be enjoyed in the single or double treatment rooms... there are 'My First Spa®' treatments for children... and, the French, custom-made 'CODAGE' skincare products are available.

1000, route des Chavants, Les Houches
 spagranges@deepnature.fr
 www.deepnature.fr
 Tél. : 04 85 30 00 17



Spa Serenity

PARK HOTEL SUISSE

Vivez un moment hors du temps pour le plaisir des sens, dans un espace dédié à votre bien-être. Une bulle de calme et de douceur dans une ambiance feutrée et intime. Vous succomberez aux délices de ce lieu unique perché au dernier étage de l'hôtel où vous pourrez vous relaxer au jacuzzi ou dans la piscine extérieure chauffée. Testez aussi le hammam, et les saunas vitrés avec une vue sur les sommets. Et pour finir en beauté, laissez-vous aller dans un écrin de douceur entre les mains de nos professionnelles avec des soins pour toutes vos envies.

Suggestions :

- Rituel des îles : un gommage au sel et mandarine suivi d'un massage balinais.
- Massage suédois : un soin personnalisé pour un réveil musculaire en profondeur.
- Pour un soin acheté, l'accès à la piscine est offert.
- Exclusivité à Chamonix : soins visage prodigués avec les produits de la ligne cosmétique Payot.
- Rituel des îles: A mandarin and salt scrub followed by a Balinese massage.
- Swedish massage: A customised, deep muscle treatment.
- Free access to the swimming pool with every treatment.
- Exclusive to Chamonix: facials using products from the Payot cosmetic range.

*Get away from it all with this spa - dedicated to your wellbeing. A peaceful haven in an intimate and elegant setting. Give in to the delights of this unique space - located on the top floor of the hotel - and relax in the Jacuzzi or the heated outdoor pool. Try out the hammam and saunas which offer views over the mountains, and top it off with some pampering from our team of professionals (who offer a wide range of treatments).
 Open daily from 10.30 a.m. to 7.30 p.m. Open to non-residents.*

75, allée du Majestic, Chamonix
 Ouvert tous les jours de 10h30 à 19h30.
 Ouvert à la clientèle extérieure.
 Tél. : 04 50 53 07 58



Le Bachal

HAMEAU ALBERT 1^{er}

Envie d'une pause luxueuse? Le Bachal se trouve au cœur du Hameau Albert 1^{er}, hôtel 5 étoiles et Relais et Châteaux à cinq minutes à pied du centre de Chamonix. Sous la charpente en vieux bois, la piscine vous invite à la relaxation. Quelques brasses face au mont Blanc vous laisseront un souvenir impérissable. Imaginez encore, un moment de détente entre jacuzzi et bain de soleil en terrasse, un cocktail à la main. L'équipe d'esthéticiennes s'appliquera à vous donner le soin qui vous correspond... massage, shiatsu, soins visage... Hammam, sauna et salle de sport complètent cet éden dédié au corps et à l'esprit.

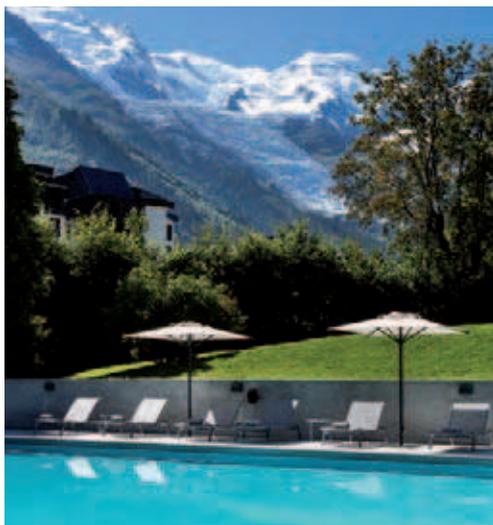
Le Spa se combine également avec repas gastronomique si vous demandez l'offre «Matinée piscine et déjeuner gourmet».

Suggestions :

- Ligne de cosmétiques Anne Sémonin
- Massage sur mesure aromatique 30 min - 55 € / 50 min - 90 €
- Soins éclat visage 30 min - 45 €
- Soins signature massage du trailer 50 min - 90 €
- Massage aux pierres chaudes 75 min - 130 €
- Mais également, Gommage corps, Soins main & pied, réflexologie
- À découvrir: Matinée piscine et déjeuner gourmet à 82 €
- Anne Sémonin cosmetics. Made-to-measure aromatic massage: 30 mins. - €55 / 50 min. - € 90. Radiance facial treatment: 30 mins. - € 45. Signature trailer massage: 50 min. - 90 €. Hot stone massage: 75 mins. - €130. As well as: exfoliation, hand and foot treatments and reflexology. Try: morning swim with gourmet lunch - €82.

*Looking for a spot of indulgence? Le Bachal is part of the Hameau Albert 1er (5-star Relais and Châteaux hotel) which is a five-minute walk from Chamonix centre. Below the old timber framed ceiling the swimming pool screams out relaxation. A swim with a view over Mont-Blanc will be forever etched on your memory. Or how about relaxing in the Jacuzzi and sunbathing on the terrace, sipping on a cocktail. A team of beauticians are on hand to provide treatments tailored to your needs (shiatsu, massage, facials...). And finally, the hammam, sauna and fitness room go to complete this heavenly facility which nourishes both the body and mind.
 The Spa can also be followed by a gourmet meal if you opt for the 'morning swim and gourmet lunch' offer.
 Treatments from €45. Full list and prices on www.hameaubert.fr*

Hameau Albert 1^{er},
 38, route du Bouchet, Chamonix
 Soins à partir de 45 €. Gamme complète et tarifs sur
 www.hameaubert.fr
 Tél. : 04 50 53 05 09



Spa by Clarins

HÔTEL MONT-BLANC*****

Exclusif ! La prestigieuse marque de cosmétiques Clarins est désormais présente à Chamonix au sein de l'Hôtel Mont-Blanc. Le Spa de 250 m² et se compose d'un hammam, un sauna, une douche expérience et norvégienne ainsi que 4 cabines de soins dont une double, une salle de fitness et un espace détente pour le cocooning intérieur...

Et pour profiter de la vue spectaculaire sur le mont Blanc une piscine extérieure chauffée et un jacuzzi, d'un hammam, d'un sauna, d'une douche expérience, d'une douche norvégienne, d'une salle de fitness ainsi que d'un espace détente. À l'extérieur, la piscine chauffée et le jacuzzi permettent de profiter de la vue spectaculaire sur le massif du Mont-Blanc.

Suggestions :

- Nouveaux Soins Tri-Actifs Visage Clarins, la nouvelle génération de Soins Visage Clarins.
- La science du toucher Clarins, issue de plus de 60 ans de savoir-faire en institut.
- La performance de formules à base d'extraits de plantes optimisée par la méthode 100% manuelle Clarins.
- L'expertise et la bienveillance de l'esthéticienne Clarins : à l'écoute des besoins de la peau, elle associe les bons gestes aux bons produits.
- Nouveaux Soins Visage personnalisés pour la beauté des femmes et des hommes.
- Clarins Tri-Active facial treatments from the new generation of Clarins facial products. The science behind the Clarins touch - more than 60 years of expertise. The 100% manual method optimises the performance of the formulas which are made from plant extracts. The expert hands of the Clarins Beauty Therapists will provide skin with a personalised treatment - they combine good procedures with great products. New customised facials for men and women.

Exclusive! The prestigious cosmetic brand - Clarins - can now be found at Hôtel Mont-Blanc in Chamonix. Its 250 m² Spa includes a hammam, sauna, 'Experience' and Norwegian showers as well as four treatment cubicles (one of which is a double), a fitness room and a relaxation area...

Outside, the heated pool and Jacuzzi allow you to enjoy a spectacular view over Mont-Blanc.

Hôtel du Mont Blanc,
62, allée du Majestic, Chamonix
spabyclarins.hmb@deepnature.fr

Tél. : 04 50 53 71 09



Deep Nature Spa

HÔTEL LE MORGANE****

Deep Nature Spa vous accueille pour un moment de plaisir et de bien-être autour d'un bassin de détente intérieur chauffé, d'un sauna, d'un hammam et de trois cabines de soin. Mêlant le rouge, le brun et les nuances de blancs, ces couleurs chaudes donnent au lieu un caractère intimiste et flamboyant.

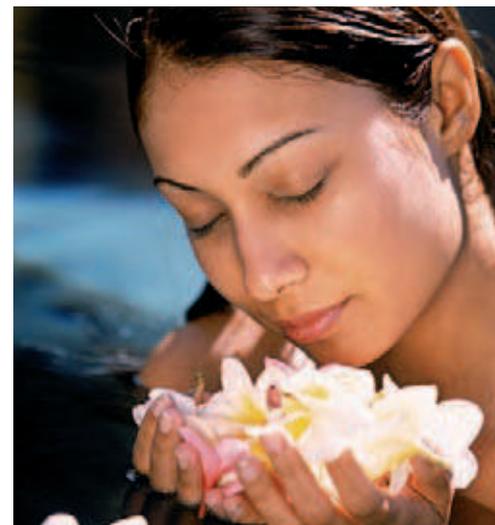
Suggestions :

- Massage signature Deep Nature « L'immersion ».
- The 'Immersion' signature Deep Nature massage.

Come and pamper yourself and unwind with the heated indoor pool, sauna, hammam and three treatment cubicles. Decorated in reds, browns and shades of white, these warm colours give the place an intimate and flamboyant feel.

Boutique Hôtel Le Morgane ****
145, avenue de l'Aiguille du Midi,
Chamonix
morgane@deepnature.fr

Tél. : 04 50 53 13 22



Spa du Mont-Blanc

AGRÉÉ CINQ MONDES

Direction le Spa Cinq Mondes de la Résidence 5 étoiles Vallorcine Mont-Blanc, pour se relaxer ! Massages du monde, soins du visage, huiles essentielles, hammam ou bain japonais...

Que ce soit les rituels de soins Cinq Mondes ou les soins fruités pour enfants avec la marque Toofruit, venez découvrir et partager l'expérience du Spa en famille et offrez-vous des vacances sous le signe du bien-être !

Suggestions :

- Massages du corps, dès 45 €.
- Soins-massage du visage, dès 45 €.
- Hammam, dès 15 €.
- Spa des Enfants (7-15 ans) dès 25 €.
- Coffrets & cartes cadeaux.
- Body massage from 45 €
- Facial from 45 €
- Hammam from 15 €
- Children's spa (7-15 years) from 25 €
- Gift sets & vouchers

The Mont-Blanc Spa, in partnership with Cinq Mondes Head to the Cinq Mondes Spa at the 5-star Résidence Vallorcine Mont-Blanc to unwind! Enjoy massages from around the world, facials, essential oils, a hammam or a Japanese bath...

Whether going for a 'Cinq Mondes' treatment or the fruity 'TOOFRUIT' brand for children, come and share this spa experience with the whole family and treat yourselves to a holiday of pampering!

Open: 10 a.m. to 1 p.m. and 3.30 p.m. to 8 p.m. From 7 years old. Opposite the Vallorcine station.

Résidence Vallorcine Mont-Blanc****

Face à la Gare de Vallorcine.

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

À partir de 7 ans. Fermeture le lundi.

www.chamonix-vacances.com

Tél. : 04 50 54 75 63



BARNES

INTERNATIONAL REALTY

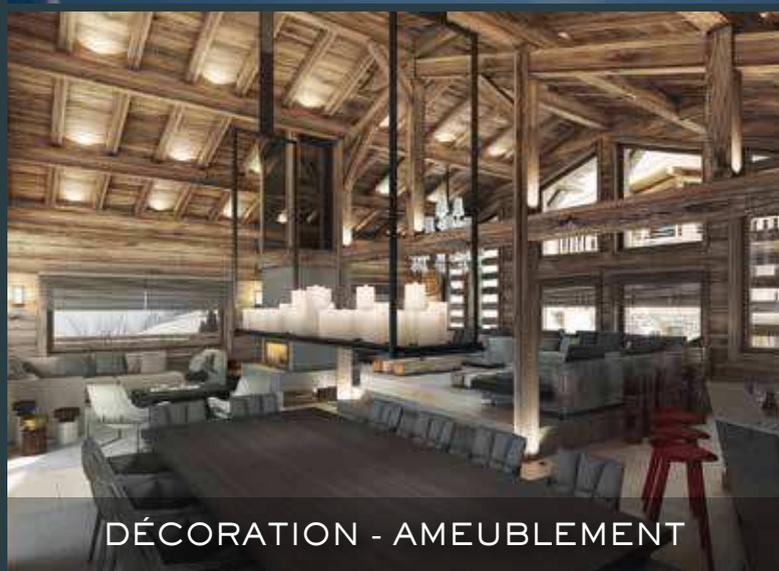
Les plus prestigieux chalets et appartements à vendre et à louer au Pays du Mont-Blanc
Une offre exclusive de services Premium



ACHAT - VENTE



LOCATION - CONCIERGERIE
PROPERTY MANAGEMENT



DÉCORATION - AMEUBLEMENT



ARCHITECTURE D'INTÉRIEUR
SUIVI DE TRAVAUX

MEGÈVE - CHAMONIX MONT-BLANC

SAINT-GERVAIS MONT-BLANC - PRAZ-SUR-ARLY - COMBLOUX

LES CONTAMINES - SAINT-NICOLAS-DE-VÉROCE - LES HOUCHES

SERVOZ - VALLORCINE

BARNES MONT-BLANC
HEAD OFFICE
96 ROUTE EDMOND DE ROTHSCHILD
74120 MEGÈVE



TEL : + 33 (0)4 50 21 21 00
MONTBLANC@BARNES-INTERNATIONAL.COM
MONTBLANC-RENTALS@BARNES-INTERNATIONAL.COM

WWW.BARNES-MONTBLANC.COM

4 SPAS À CHAMONIX MONT-BLANC

OUVERTS À TOUS



Photo : Ludovic Di Orto © - Réalisation : Cybergraph Chamonix



DEEP NATURE
SPA · WELLNESS

www.deepnature.fr

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

Hôtel Les Aiglons****
04 50 55 96 37
aiglons@deepnature.fr

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

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