

ALTUS

VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC



Français / English

www.altus-magazines.com



VOTRE TERRAIN DE JEU
EST SANS LIMITES



salomon

TIME TO PLAY

Salomon Store
306 Rue du Dr Paccard
74400 CHAMONIX-MONT-BLANC



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

DIRECTION

Directeur de la publication

Alain Poncet
alain@grandsespaces.net

Directeur d'édition

Roland Claude Durand-Terrasson
roland@grandsespaces.net

RÉDACTION

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

Ont collaboré à ce numéro

Laurent Gannaz, Régine Ferrandis,
Hanna Jonsson, Lara Murray, Eliane Patriarca

PHOTOS

David Machet (couv.), Pascal Simonin,
Pascal Tournaire, Jeremy Wilson.

RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation Chamonix

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

Régie nationale

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

Pages shopping et shooting mode

Anne-Sophie Jacquin
annesophie@grandsespaces.net

FABRICATION

Création graphique: Annabelle Bard
annabelle@grandsespaces.net

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

ÉDITEUR

GRANDS
espaces

688 av. des Follaz
73 000 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 2017

Parce que vous lisez ces quelques lignes, vous prouvez votre amour pour cette belle vallée de Chamonix. Si vous découvrez cet endroit, nourrissez-vous de tous les bonheurs qui imprègnent notre vie de tous les jours, tous les bonheurs qui font que vous êtes si nombreux à nous rejoindre. Si vous êtes un habitué de notre vallée, peaufinez donc votre connaissance du territoire grâce à *Altus*. Avec nos équipes de journalistes et de photographes, nous souhaitons vous surprendre chaque année, en portant à votre connaissance des parties de l'histoire oubliées, des sentiers auxquels vous n'aviez pas pensé, des nouveautés capables de tous nous étonner.

Au fil des pages, vous vous direz peut-être que vous ne passez pas suffisamment de temps à Chamonix! Il est vrai qu'il vous en faudrait beaucoup plus pour découvrir ce qu'est le « consortage » dans les alpages, pour mieux comprendre pourquoi le TMB n'est pas un train comme les autres, entre tourisme et nécessité d'approvisionnement, ou encore pour constater que la montagne n'est en rien une contre-indication à la modernité en découvrant les designs de Lionel Adam.

Cet été, *Altus* vous emmène aussi à la rencontre de guides atypiques, loin des clichés d'antan, et vous invite à respirer profondément grâce à un moment de yoga, entouré de nos magnifiques paysages.

Bonne lecture

By reading this text, you are showing your love for the beautiful valley of Chamonix. If this is your first encounter, soak up all the delights that surround us daily, all the delights that attract so many of you each year. If you are a regular visitor, find out more about our area thanks to Altus. Our team of journalists and photographers are looking to surprise you each year, by bringing you pieces of forgotten history, unexpected paths and novelties that blow you away.

As you read on, you may well decide that you don't spend enough time in Chamonix! It's true that you need much longer to discover what a 'consort' is in terms of mountain pasture, better understand why the Mont Blanc Tramway is a train with a difference, blending tourism and utility, or to realise that the mountains can be resolutely modern, when discovering the designs by Lionel Adam. This summer, Altus is also taking you to meet some unusual mountain guides, far from the typical stereotypes. You will also take a very deep breath thanks to a yoga session in the middle of our magnificent surroundings.

Happy reading

Roland Claude Durand-Terrasson
Directeur d'édition

Alain Poncet
Directeur de la publication

Altus est une édition de la société Grands Espaces

Altus is published by the firm Grands Espaces

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



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

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

GLOBAL AUDIENCE, LOCAL KNOWLEDGE

RESEAU GLOBAL, CONNAISSANCE LOCALE

A TRULY GLOBAL APPROACH UNE APPROCHE GLOBALE

With 413 offices in 60 countries, we can display your property to the widest possible audience, from Chamonix to New York, Moscow to Hong Kong.

Notre présence dans 60 pays, avec 413 bureaux, assure une exposition de votre bien à un très large public, de Chamonix à New York, de Moscou à Hong Kong.

Chamonix

sales@mountain-base.com
+33 4 80 96 50 01

Mountain-Base.com

108 Avenue de l'Aiguille du Midi
Chamonix Mont-Blanc

London

intres@knightfrank.com
+44 20 7861 1727

Knight Frank

55 Baker Street
London

The Knight Frank Alpine Network

London | Geneva | Chamonix | Megève | Saint-Gervais | Verbier | Méribel | Courchevel | Val d'Isère

Mountain Base
Chamonix Property



Vanipaul
IMMOBILIER

Architecture
Design Construction



www.vanipaul.com

Vanipaul
IMMOBILIER

Sotheby's
INTERNATIONAL REALTY



ésope.eu - document non contractuel

Luxury Real Estate Transactions Immobilières de luxe

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



PHOTO F. PAILLOUX

SUNVALLEY

CHAMONIX PROSHOP
208 AVENUE MICHEL CROZ



Sommaire *Contents*

13

ACTU / NEWS

Toute l'actualité de Chamonix.

The latest news in Chamonix.

18

SHOPPING / SHOPPING

Le shopping d'Altus Chamonix.

Altus Chamonix shopping.

26

ÉVÈNEMENT / EVENT

Du 30 juin au 2 juillet, la 4^e édition de Chamonix Yoga Festival propose 45 classes en plein air ou au Majestic pour les adeptes de cette discipline venus du monde entier.

From the 30th June to 2nd July, it's the 4th annual Chamonix Yoga Festival offering 45 classes, outdoors or at the Majestic, to yoga enthusiasts from all over the world.

38

RENCONTRES / MEETING

Les 1750 guides de haute montagne français doivent faire face à de nouveaux défis.

Rencontres avec ces passeurs de rêves en marche vers la révolution de leur profession.

The 1,750 French mountain guides are facing new challenges. Meet these dream-makers on their way to changing their profession.

48

TRADITION / LOCAL TRADITION

Montée à l'alpage chamoniard de Blaitière, entretenu par un couple venu de Savoie, éleveur de chèvres et de brebis, qui y fabrique des fromages frais.

Join the Blaitière mountain pasture, managed by a couple who keep goats and sheep, and make fresh cheese.



58

PATRIMOINE / HERITAGE

Les 12,5 kilomètres du Tramway du Mont-Blanc (TMB), train à crémaillère le plus haut de France inauguré en 1909, subissent un important lifting. Explications à l'avant de la motrice.

The 12.5km of the Mont Blanc Tramway, the highest cogwheel train in France opened in 1909, is getting a total facelift. Explanations from the front of the engine.



68

DESIGN / DESIGN

Architecte et designer, Lionel Adam a imaginé une collection de meubles inspirés de l'imagerie des sports d'hiver. Ski, Sex & Sun, une gamme vintage pour des chalets contemporains

Architect and designer Lionel Adam has imagined a furniture collection inspired by winter sports imagery. Ski, Sex & Sun is a vintage collection for modern chalets.

78

RANDONNÉE / HIKING

Cet été, *Altus* vous emmène en balade sur des chemins accessibles, à pratiquer et à savourer en famille. Trois randos pour aller à la découverte de la diversité de la vallée.

This summer, Altus will take you to some highly accessible trails to enjoy with the family. Three hikes to discover the diversity of the valley.

88

GUIDE / GUIDE

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

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

EVENTS

By Family

PRÊT - À - PORTER
HOMME - FEMME

POUR LA FEMME

AERONAUTICA MILITARE
FABIANA FILIPPI
JACOB COHEN - GANT
J BRAND - MASON'S
PARAJUMPERS
TOMMY HILFIGER
TONI SAILER

POUR L'HOMME

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

CHAUSSURES - ACCESSOIRES

MOU - UGG - SANTONI



100/102 AVENUE MICHEL CROZ - CHAMONIX

04.50.55.99.94

eventfamily.chamonix@events-family.com



Peak Performance®

—
S/S 17
:REDEFINED



REINES DE CŒUR

Durant tout l'été 2017, la Ferme à Isidore de Combloux accueille une exposition dédiée à la vache d'Hérens. Cette présentation, qui allie textes sensibles, une cinquantaine de photos en noir et blanc, des documents sonores et des vidéos, se veut le reflet de tranches de vie saisies sur le terrain durant une dizaine d'années par deux collaborateurs d'Altus: le journaliste Laurent Gannaz et le photographe David Machet. Cette expo met en lumière la tradition des combats, inscrite dans l'ADN des bovidés mais codifiée par l'homme, ainsi que l'effusion qui les accompagne. Elle est l'occasion de dérouler un paysage, un patrimoine et une culture communs à l'Alpe, loin du folklore, sur trois pays et trois régions, Valais Suisse, Val d'Aoste et Haute-Savoie. Une immersion authentique, au cœur de la relation homme-animal, qui questionne la paysannerie d'aujourd'hui.

Queens of the Heart

During the whole summer of 2017, La Ferme à Isidore in Combloux hosts an exhibition about the Herens cow. The poetic texts, nearly fifty black and white photographs, sound recordings and videos are meant as a segment of life recorded during the past ten years by two Altus contributors: journalist Laurent Gannaz and photographer David Machet. The exhibition highlights the cow fighting tradition, genetically inherent in this breed, and codified by man, but also the warm atmosphere that surrounds them. Follow the landscape, the heritage and the culture shared by three countries and three regions, Swiss Valais, Val d'Aoste and Haute Savoie. An authentic exploration of the relationship between man and beast, questioning today's farming world.

Open: July 1 – September 17, 2017, Tuesday-Sunday 4pm-7pm.

Ferme à Isidore: Chemin de la Promenade - Combloux.
Ouverture: du 1^{er} juillet au 17 septembre 2017, du mardi au dimanche de 16 h à 19h.
Office de tourisme de Combloux. Tél.: 04 50 58 60 49.



LA MUTATION DU MONTENVERS

Perché à 1913 mètres d'altitude, surplombant la Mer de Glace, au pied des aiguilles mythiques des Drus, le Refuge du Montenvers est un lieu chargé d'histoire. Initialement construit en 1880 pour héberger les premiers alpinistes et les voyageurs venus admirer le glacier, le Grand Hôtel du Montenvers, rebaptisé « Terminal Neige - Refuge du Montenvers », accueille cet été ses premiers visiteurs, après une rénovation orchestrée par les Maisons et Hôtels Sibuet, dans le respect de l'authenticité de ce lieu emblématique. Au total, 70 couchages, répartis entre un dortoir de 10 lits simples et 19 chambres individuelles ou familiales, pour profiter d'un séjour sur un site exceptionnel.

The change of Montenvers

Perched at an altitude of 1913m, overlooking Mer de Glace and at the foot of Les Drus aiguilles, the Refuge du Montenvers is a historic venue. Initially built in 1880 to house the early mountaineers and travelers wanting to admire the glacier, the Grand Hotel du Montenvers has been renamed 'Terminal Neige – Refuge du Montenvers' and will welcome its first visitors this summer after an extensive renovation project. In total, there are 70 beds, including a 10-bed dormitory and 19 individual or family rooms, all to enjoy a stay in an exceptional location.

www.refuge.terminal-neige.com

MUSIQUE ET PEINTURE AU HAMEAU ALBERT 1^{er}

Dans les salons du Hameau Albert 1^{er} ainsi que sur les murs du Quartzbar, les œuvres de Marie-Pierre Maurer, membre de la Société des Peintres de montagnes, s'affichent jusqu'au 15 octobre 2017. Une exposition intitulée Montagne donne un aperçu du travail de cette artiste qui fait chanter son pinceau en effleurant les cimes, en captant la lumière et la flamboyance des couleurs.

Pourquoi ne pas coupler la découverte de cette exposition avec les concerts du Hameau ? Du vendredi 7 au dimanche 23 juillet: pianiste solo & chanteur Jan Terlouw; du lundi 24 juillet au mardi 7 août: pianiste solo & chanteur Shelton Telesford; du jeudi 9 août au dimanche 3 septembre: pianiste solo Marko Pey.

Music and Art at Hameau Albert 1^{er}

In the drawing rooms of Hameau Albert 1^{er} and on the walls of the Quartzbar, the paintings of Marie-Pierre Maurer, will be exhibited until October 15, 2017. The exhibition named 'Montagne' (mountain) offers a section of this artist's work, showing her skill with the paintbrush, capturing the light and the flamboyant colours of the mountains.

See the exhibition and enjoy one of the concerts at Le Hameau. From Friday July 7th to Sunday July 23rd: solo pianist and singer Jan Terlouw. From Monday July 24th to Tuesday August 7th: solo pianist and singer Shelton Telesford. From Thursday August 9th to Sunday September 3rd: solo pianist Marko Pey.

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





colmar.it

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

DÉCOUVRIR LA HAUTE MONTAGNE

L'association La Chamoniarde propose, cet été, des sorties gratuites pour découvrir la haute montagne. Ouvertes à tous (à partir de 12 ans, mineurs accompagnés d'un adulte), le temps d'une demi-journée au sommet des Grands Montets (3275 m) en compagnie d'un guide de haute montagne, vous pourrez observer les séracs, les crevasses, le massif du Mont-Blanc et vous sensibiliser à la sécurité en altitude. Un itinéraire pédagogique indispensable !

Discover the high mountains

The association La Chamoniarde offers free outings this summer for discovering the high mountains. Open to all (from 12 years, minors must be accompanied by an adult), enjoy a half-day at the top of Grands Montets (3275m) in the company of a mountain guide. Observe seracs, crevasses, the Mont Blanc massif and learn about staying safe in altitude. An essential first step in mountaineering!



www.chamoniarde.com

LA VALLÉE FÊTE SES ALPAGES

Avant l'arrivée du tourisme, les habitants de la vallée de Chamonix menaient une vie agropastorale. Dès le printemps, les hommes et les troupeaux prenaient le chemin des alpages. Aujourd'hui, une vingtaine d'exploitations continuent à utiliser l'espace agricole de la vallée toute l'année. Les nombreux alpages qui occupent toujours le paysage, représentent une ressource indispensable pour les troupeaux comme Blaitière à qui *Altus* consacre un reportage dans ce numéro. Ces sites – Balme, Chailloux, Charamillon, Charousse, La Flégère, La Pendant, Pormenaz, Loriaz... –, dotés d'une biodiversité remarquable, témoignent aussi d'un patrimoine bâti et de traditions



séculaires. Pour chanter les alpages et valoriser leurs acteurs, la Vallée de Chamonix a décidé de consacrer « 2017 : Alpagnes en fête ». En dehors des grands rendez-vous : Les Foulées du sel à Argentière le 8 juillet ou le match des Reines à Chamonix les 23 et 24 septembre, des visites guidées en alpage avec la Compagnie des Guides sont organisées ainsi que de nombreuses conférences et expositions.

The valley celebrates its mountain pastures

Before tourism took off, the inhabitants in the Chamonix valley were mainly herding farmers. In the spring, the men and the herds migrated up the mountain. These days, there are around twenty year-round farmers. The many mountain pasture areas are still part of the landscape and are an essential resource for the cattle, like at Blaitière, that you can read more about in this *Altus* issue. All pasture areas benefit from remarkable biodiversity but are also part of the architectural and traditional history. To highlight the importance of the mountain pasture traditions, Chamonix valley has decided to use this theme throughout the summer of 2017. Besides the main events like the Foulées du Sel running race in Argentière on July 8 and the Match des Reines cow fights and exhibitions in Chamonix on September 23-24, there are also guided tours of mountain pastures organised by Compagnie des Guides as well as conference talks and exhibitions.

Programme sur www.alpages.cvcmb.fr



VIA FERRATA DES ÉVETTES

Équipée l'automne dernier par des membres de la Cie des Guides de Chamonix, cette toute nouvelle via ferrata est située en versant sud, à proximité des remontées mécaniques de la Flégère. Elle se compose de deux sections : une via ferrata, puis un parcours alpin le long de l'arête du Pic Janvier. L'occasion pour les moins initiés de mettre un pied dans le monde de la verticalité et de profiter en toute sécurité des plaisirs de l'escalade « aménagée ». Enfants à partir de 1 mètre 40. Trente minutes de marche d'approche. Cette activité est réservée à une clientèle de sportifs, non sujets au vertige.

THE EVETTES VIA FERRATA

Set out last autumn by Chamonix guides, this brand new via ferrata is located on a south-facing slope, near the Fégères ski lifts. There are 2 sections, one via ferrata and one alpine course along the Pic Janvier crest. It's an opportunity for novices to try some vertical positions and enjoy the pleasures of rock-climbing in total security. Children admitted if over a height of 1m40. There's a thirty-minute walk to the departure point. An activity suited to fit and sporty people who do not suffer vertigo.

www.chamonix-guides.com



UNE NOUVELLE SALLE DE SÉMINAIRE À L'ALBERT 1^{er}

Le nouveau bâtiment signé Lionel Adam abritera un espace conférences et séminaires, avec une salle pouvant recevoir 50 personnes en plénière, flexible pour des cocktails, divisible pour sous-commissions. Lumière du jour avec vue et accès direct sur le jardin et hall d'accueil style grenier montagnard pour les pauses... Beaucoup de bois pour une ambiance montagne et un équipement dernier cri.

A new seminar room at Albert 1er

The new building designed by Lionel Adam will host a conference and seminar venue, with a big hall with 50 seats, and which can also be used for cocktail events or divided into smaller units. Flooded with natural light and a view and direct access to the garden and the lobby for breaks... A mountain atmosphere with lots of wood details and highly modern equipment.

www.hameualbert.fr

4L DU MONT-BLANC, GO !

Deux étudiantes chamoniardes, Olivia Snell (IFAG Lyon) et Léa Willi (IAE Lyon) prendront, en février 2018, le départ de la 21^e édition du raid 4L Trophy et représenteront la vallée. Une expédition humanitaire, créée en 1996, qui est aussi un sacré défi sportif et mécanique ! Des milliers d'étudiants, dont l'équipage chamoniard, devront parcourir 6000 kilomètres en 4L à travers la France, l'Espagne et le Maroc et surmonter ensablements, pannes et inévitables crevaisons. Objectif de cette aventure à la boussole qui exclut la vitesse : acheminer des fournitures scolaires et des équipements sportifs aux enfants en nécessité. Au total, plus de 80 tonnes ont été distribuées lors de l'édition précédente. Les « 4L du Mont-Blanc », compétitrices en équitation, aventurières avec la tête sur les épaules, comptent bien faire voyager intelligemment les marques et les noms de leurs sponsors. En quête de partenariat financier (en échange : un encart publicitaire collé sur la voiture pour une durée d'un an) et en nature (fournitures scolaires, pièces mécaniques, assurance, équipement de camping...), elles n'attendent que vous !



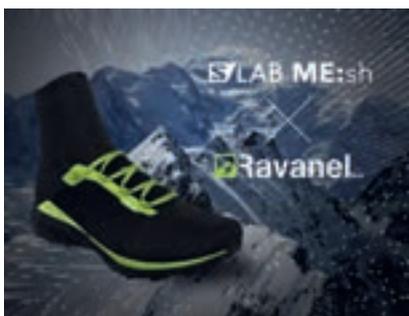
The 4L du Mont Blanc is in the race

Two students representing the valley of Chamonix, Olivia Snell and Lea Willi, are setting off in February 2018 for the 21st annual 4L Trophy. This charity race was created in 1996. Thousands of students join the 6,000km race through France, Spain and Morocco and have to face sand pits, breakdowns and flat tyres. The aim of this adventure, apart from speed is to bring school and sports equipment to children in need. In total, more than 80 tonnes of provisions were distributed the previous year. The two drivers in the "4L du Mont-Blanc" team are both competitors and want to give their sponsors the right visibility. Looking for financial partners (your logo on their car for a whole year in exchange) and donations (school equipment, spare parts, insurance, camping gear...), they are waiting for your call!

Montblanc4L@hotmail.com <https://montblanc4l.wixsite.com/4ldumontblanc>

RAVANEL & CO, LABO DE SALOMON

La marque de sport née à Annecy en 1947 lance une petite révolution dans le monde du trail en imaginant le bootfitting pour chaussures de running. Inspirées par Kilian Jornet, le meilleur coureur de trail au monde, ces chaussures personnalisables sont conçues sur mesure pour la morphologie spécifique du pied de chacun. Le concept baptisé S/LAB ME:sh est disponible chez Ravel & Co. Les clients peuvent choisir entre trois offres. Les modèles Unique to Me : choix des matériaux de la semelle intercalaire, du drop, des inserts, de la hauteur et la largeur de la tige Twinskin, de la semelle externe et d'autres éléments de personnalisation comme des 768 combinaisons de couleurs ! Les modèles Unique to Our Community sont aussi développés par les revendeurs agréés tel que Ravel & Co pour satisfaire les besoins particuliers de chaque environnement de running, Ravel & Co a donc co-créé pour l'occasion une chaussure adaptée spécifiquement aux chemins de la vallée : la "TMB Tracks". Enfin, deux modèles Kilian Jornet aux mêmes caractéristiques que celles du champion, sont également disponibles.



Ravel & Co, Salomon test lab

The sports brand launched in Annecy in 1947 is creating a stir in the trail-running world with boot-fitting for running shoes. Inspired by Kilian Jornet, best trail runner in the world, these personalized shoes are made to measure for the foot morphology of each client. The concept is called S/LAB ME:sh and available at Ravel & Co. Clients can choose between three offers. Unique to Me models: choice of inner sole, Drop, inserts, height and width, outer sole and other options like 768 different colour combinations! The Unique to Our Community models are adapted to the local running environment, so Ravel & Co co-created a shoe specifically for the trails in the valley: the 'TMB Tracks'. And last but not least, two Kilian Jornet models with the same characteristics as his own shoes are also available.

Ravel & Co, 53, avenue du Mont-Blanc, Galerie Alpina, Chamonix, 04 50 53 02 49



WEB SÉRIE « MADE IN CHAMONIX »

Pour découvrir la vallée de Chamonix sous un autre angle, à travers des portraits vidéos de femmes et d'hommes qui ont choisi de vivre dans ce cadre exceptionnel pour y exercer leur passion, connectez-vous sur la web TV locale diffusée sur les réseaux sociaux et le site internet www.chamonix.com. Une fois par mois, de nouvelles rencontres avec ceux qui écrivent l'histoire de la capitale alpine : le chef Mickey Bourdillat, l'artisan coutelier Didier Simond, la restauratrice Adeline Charlet...

Web Series "Made in Chamonix"

Discover the valley of Chamonix from a different angle, through video portraits of men and women who have chosen to settle down in this beautiful area to live and work. Connect on the local web TV on social media and the website www.chamonix.com. Once a month, new meetings with all those who are writing the modern history of the Alpine capital: chef Mickey Bourdillat, knife-maker Didier Simond, restaurant owner Adeline Charlet...



DES MARINS À LA MONTAGNE

Dans le cadre d'un partenariat de plusieurs années, la Résidence & Spa Vallorcine Mont-Blanc a accueilli, en cette fin d'hiver, l'équipe navigante de Groupama Team France sur la 35^e Coupe de l'America. Une équipe menée par le skipper Franck Cammas qui a résidé en vallée de Chamonix pour son ultime stage de préparation physique en haute-montagne avant le grand départ pour les Bermudes. L'équipe de France a ainsi pu profiter d'un cadre exceptionnel pour parfaire son entraînement physique mais aussi d'un camp de base 5 étoiles, particulièrement adéquat. En effet, depuis son ouverture en 2010, la résidence hôtelière de Vallorcine accueille une clientèle sportive et exigeante en quête de nature, de sensations et de grands espaces. Un positionnement stratégique consolidé par ce partenariat entre passionnés de mer et de montagne.

Sailors in the mountains

At the end of the winter, in connection with a partnership of several years, the Residence & Spa Vallorcine Mont Blanc welcomed the crew who sailed for Groupama Team France in the 35th America's Cup. A team headed by Franck Cammas who stayed in Chamonix valley for the last physical training before taking off for Bermuda. The French team enjoyed ideal conditions for perfecting the physical training but also a 5 star base camp, specifically suited for the task. Ever since they opened in 2010, this hotel residence in Vallorcine has attracted a sporty and demanding clientele, looking for a nature experience combined with adrenalin and open spaces. A strategic market position consolidated by this partnership between those passionate about the sea and the mountains.

www.chamonix-vacances.com

ACQUA DI PARMA



Ingredient Collection.

Ebano et Mirra. Nouveaux voyages, nouvelles fragrances.

Parfumerie du Mont-Blanc

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



NORRØNA

La veste Bitihorn Dri1 est idéale pour le trail, le cyclisme ou le trek. Douce et aérée, avec des fermetures éclair au niveau des aisselles pour une ventilation efficace.

The Bitihorn dri 1 jacket is ideal for trail-running cycling or trekking. Soft and light, with pit zips for efficient ventilation.

Rue Ravel le Rouge



CHRISTIAN LACROIX

Des bijoux aux couleurs estivales. Vous aurez plaisir à porter les boucles d'oreilles Caribe ou le bracelet Paseo.

Jewelry in summer colours. You will love wearing the Caribe earrings or the Paseo bracelet.

Bijouterie SV Carat, rue Joseph Vallot



HOKA

Ce tout nouveau modèle Speed Instinct 2 est suffisamment réactif pour grimper des montagnes, et assez tolérant pour les redescendre à toute vitesse.

The brand new model Speed Instinct 2 is reactive enough for climbing mountains, and sufficiently resistant for going back down at full speed.

Ravel & Co, avenue du Mont-Blanc (Galerie Alpina)



COLMAR

Les nouvelles vestes outdoor, pensées pour vous protéger des changements de temps inattendus.

New outdoor jackets designed to protect you against unexpected changes in weather.

Rue Joseph Vallot



SALOMON

La XA Enduro est conçue pour envelopper et stabiliser le pied sur les terrains montagneux les plus cassants. Sa guêtre intégrée empêche les débris de pénétrer!

The XA Enduro is designed to hold and stabilize the foot even in the steepest mountain terrain. Its integrated gaiters stop grit coming in!

Rue du Dr Paccard



LES BRASSEURS SAVOYARDS

Les Brasseurs Savoyards – dont la qualité est le fer de lance – s'imposent aujourd'hui comme la première brasserie haut-savoiarde et la première brasserie exclusivement BIO de France.

Les Brasseurs Savoyards pride themselves on the quality of their products and are the largest brewery in Haute-Savoie. They are also the first fully organic brewery in France.

Refuges Payot, Zone piétonne Chamonix, Les Houches Bellevue



PEAK PERFORMANCE HELIUM HOOD

Très légère et compacte, isolante et résistante, sportive et urbaine, cette doudoune est idéale pour toutes vos activités outdoor. Portée seule ou en deuxième couche pour une isolation durable et une bonne respirabilité.

Very light and compact, insulating and resistant, sporty and urban, this puffer jacket is ideal for all outdoor activity. Wear on its own or as a second layer for constant warmth and good breathability.

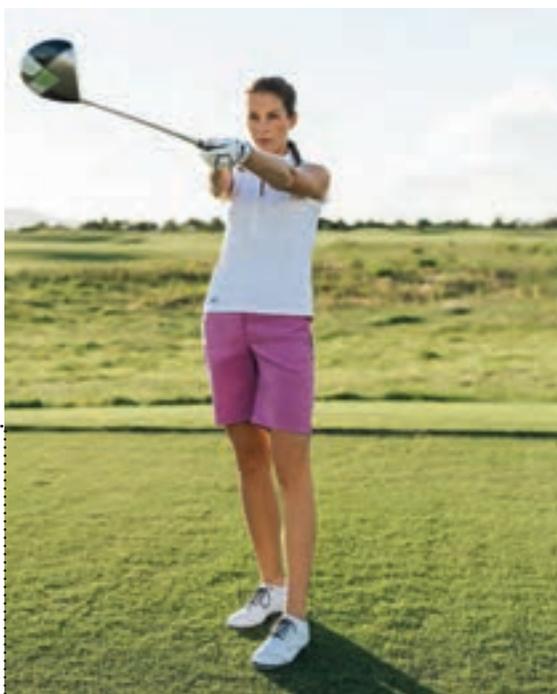
Rue du Dr Paccard

COLMAR

Profitez des émotions du vert et du sentiment de la nature. Découvrez la nouvelle collection Golf de chez Colmar.

Enjoy the green feelings and the pleasure of nature. Discover the new Golf collection from Colmar.

Rue Joseph Vallot



MESSIKA

Cette bague diamant en or rose, sertie de trois diamants, fait partie de la collection Move Joaillerie, symbole de l'amour d'hier, d'aujourd'hui et de demain.

This ring in pink gold set with three diamonds is part of the Move Joaillerie collection, symbolising the love of yesterday, today, and tomorrow.

Lucie. F, rue Whympere



LA COLLINE

Soin indispensable pour les personnes vivant en milieu urbain, L'Émulsion Globale Anti-Pollution aide à combattre les méfaits de la pollution tout en apportant hydratation et fraîcheur à la peau.

Essential skincare for those living in an urban environment, the Global Anti-Pollution Emulsion helps fight the effects of pollution whilst keeping skin fresh and moisturised.

Parfumerie du Mont-Blanc, zone piétonne



SALOMON

Vous pratiquez un sport exigeant : vous aussi, faites preuve d'exigence avec votre équipement. La Bonatti Pro WP est la veste de protection minimaliste qui répond à toutes vos attentes sur les sentiers techniques.

You have chosen a challenging sport, so challenge your equipment. The Bonatti Pro WP is a minimalist protective jacket that will meet all your expectations on a technical trail.

Rue du Dr Paccard



NEPA

Avec le IPOS18, découvrez votre nouveau compagnon d'aventure. Disponible en 25L, ce sac à dos propose deux accès centraux : un classique à zip, ainsi qu'un système à clip. Pourvu de 2 poches latérales et d'une cape de pluie intégrée... il vous faudra choisir entre ses 6 coloris.

The IPOS 18 is your new adventure partner. Available in 25L, this rucksack has two central openings: one classic zipper and another with clips. It also has two side pockets and an integrated rain cape. Choose between 6 colours.

Rue du Dr Paccard

PAYOT

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

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

Spa Serenity, Park Hôtel Suisse, Allée du Majestic



TOMMY HILFIGER

La chemise Relaxed en coton est un classique revisité avec une broderie XXL sur les épaules.

The Relaxed cotton shirt is an updated classic with large embroidery across the shoulders.

Events by Family, avenue Michel Croz

FREE MOVE, FREE MIND



**OUTDOORS - TREKKING - FASHION
CHAMONIX EXCLUSIVITY**

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



FABIANA FILIPPI

Gilet long en cuir velours avec laçage latéral en corde et fente haute sur les côtés. Le gilet suit la tendance des robes manteaux : des pièces à manches à l'allure décontractée, une version raffinée de la « robe de chambre ».

A long cardigan in velvet leather with string lacing on the sides and a high slit in the side seams. This cardigan is part of the coat dress trend: a refined version of a "dressing gown".

Events by Family, avenue Michel Croz



PEAK PERFORMANCE RUNNING

Un look minimaliste et technique pour un ensemble running. À porter pour faire du sport en ville comme en pleine nature.

A minimalist and technical look for this running outfit. Wear it for sports both in town or the great outdoors.

Rue du Dr Paccard



MOU

Les bottines Eskimo en cuir et daim fauves et raphia tressé naturel ont une semelle en caoutchouc pour une adhérence quelle que soit la météo.

The Eskimo low boots in suede and leather with natural, braided raffia have a rubber sole for good grip in all weather.

Events by Family, avenue Michel Croz

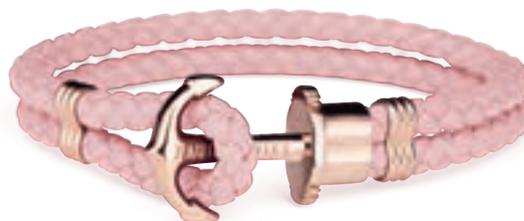


MESSIKA

Graphisme épuré et lignes essentielles font de ce bracelet en or blanc et diamants taille brillant en mouvement le compagnon idéal de tous les jours.

Pared down style and essential lines make this white gold and diamond bracelet, an ideal everyday companion

Lucie. F, rue Whympier



PAUL HEWITT

Le bracelet Ancre PHREP IP Or Rosé Aurora peut se porter seul ou associé à la montre Sailor Line White Sand IP Or Rosé Bande Métallique IP Or Rosé, pour un look estival et chic.

The bracelet Ancre PHREP IP Pink Gold Aurora can be worn on its own or with the watch Sailor Line White Sand IP Pink Gold Metal Watchstrap IP Pink Gold for a chic summery look.

Bijouterie SV Carat, rue Joseph Vallot



SUN VALLEY

Pour un look chic et décontracté, venez découvrir la collection été comme ce gilet matelassé Grassy avec capuche et empiècements molletonnés ou ce T-Shirt jersey CLIVE et ce pantalon jogging Bayon.

For a chic and casual look, come and discover the summer collection including the padded jacket Grassy with a hood and sweatshirt details, or the Clive t-shirt and the Bayon sweatpants.

Avenue Michel Croz



SISLEY

Les Eaux de Sisley : 3 interprétations créatives de la fraîcheur chyprée, 3 moments d'une journée, 3 envies parfumées pour une femme gaie, virevoltante et changeante.

Eau de Sisley: 3 creative interpretations of fresh scent, 3 moments of a day, 3 different scents for a happy, lively and versatile woman.

Parfumerie du Mont-Blanc, zone piétonne



SALOMON

Créé pour et par les meilleurs athlètes, le S-LAB Sense Ultra 8 est la solution de rangement par excellence sur les longues distances en conditions extrêmes. Vous le sentirez à peine, alors donnez-vous à fond!

Created by and for the best athletes, the S-LAB Sense Ultra 8 is the perfect packing solution for long distances in extreme conditions. You will hardly notice it, so give it your very best!

Rue du Dr Paccard



HOKA

Si vous recherchez une chaussure solide adaptée aux trails techniques, la Speedgoat 2 est faite pour vous.

If you are looking for a solid shoe suited for technical trail running, the Speedgoat 2 is made for you.

Ravanel & Co, avenue du Mont-Blanc (Galerie Alpina)



NEPA

Construite avec une membrane 3 couches totalement imperméable, la Fletcher combine design citadin et haute technicité. Confortable et légère, l'ingéniosité Nepa confère à cette veste une impondérable attractivité.

Made with a completely waterproof 3-layer membrane, the Fletcher combines city style and technical performance. Light and comfortable, the genius of Nepa lends this jacket an irresistible force of attraction.

Rue du Dr Paccard

PEAK PERFORMANCE REDEFINED YOUR STYLE

Restez connecté et spontané dans un environnement à la fois urbain et sportif. Une tenue casual et fonctionnelle avec une coupe simple et épurée. Allez à l'essentiel sans passer à côté des belles choses car chaque endroit est façonné par les personnes qui en font la véritable expérience.

Stay connected and natural in surroundings both urban and sporty. A casual and functional outfit with a simple and classic cut. Go straight to basics without passing by the beauty in life, because life is shaped by the people who really experience it.

Rue du Dr Paccard



POIRAY

Montre Ma Première, bague Ma Préférence.

Lucie. F, rue Whympet



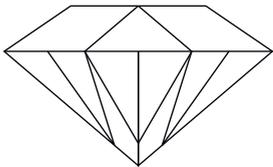
PARAJUMPERS

La veste Desert à capuche escamotable est en micro reps de polyester résistante à l'eau. Le tissu possède une surteinture avec un effet froissé et « paper touch » pour un look sport.

The Desert jacket with a removable hood is made in water resistant, polyester micro reps. This fabric has a top coat with a creased effect and "paper touch" for a sporty look.

Events by Family, avenue Michel Croz

Christian Lacroix
Paris



SV Carat

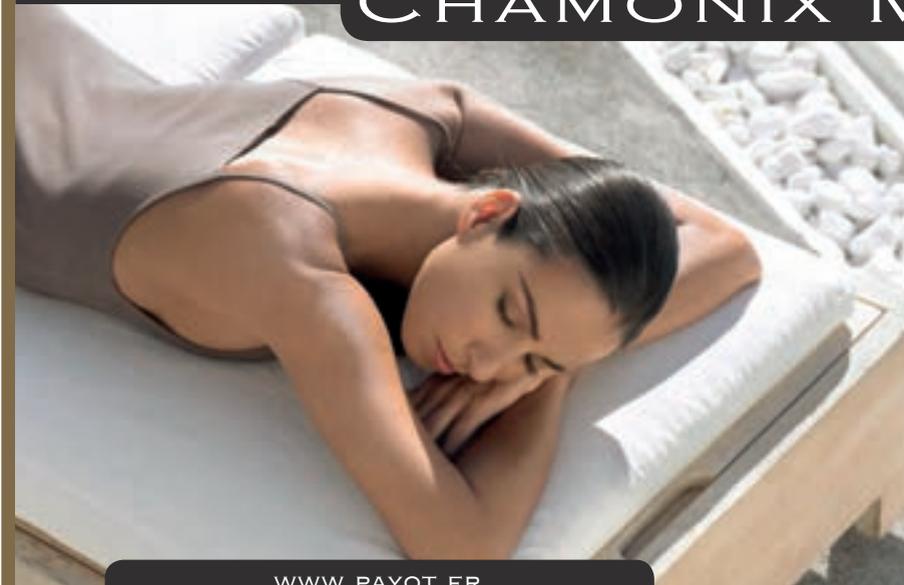
BIJOUTERIE JOAILLERIE - CHAMONIX

202 rue Joseph Vallot - 74400 Chamonix Mont-Blanc

Tél. 04 50 91 72 62 - Fax. 04 50 91 72 63 - bijouterie@svcarat.com

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



PARK HÔTEL SUISSE & SPA

★★★★

piscine, saunas, hammam, jacuzzi

Formule Lunch & Spa
Massages, soins beauté
visage et corps

Tél. : 04 50 53 07 58

GROUPE
DUNOYER

M E N U I S E R I E

C H A R P E N T E

A G E N C E M E N T

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

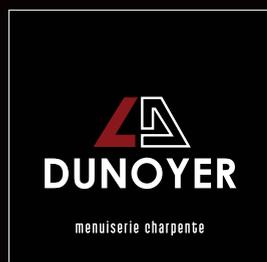
P R O M O T I O N





GRUPE
DUNOYER

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



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



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



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

Le yoga au sommet



Chaque été, Chamonix devient pour quelques jours le centre de la planète yoga, et le Majestic, le camp de base des adeptes de cette discipline venus du monde entier. Entre assouplissements, tentation zen et quête de sens, nous avons interrogé un phénomène qui s'enracine dans la capitale de l'alpinisme.



À Planpraz, à 2000 mètres d'altitude, une soixantaine de pratiquants, néophytes ou habitués, ont déplié leurs tapis de sol face au panorama du mont Blanc, enveloppés par une brise légère et par la musique lounge d'un DJ renommé. Au milieu des randonneurs en goguette, des ombres des parapentes et des badauds, ils délient leurs membres à l'unisson en répétant des gestes codifiés, et respirent à pleins poumons face à ce panorama inspirant. «*Accueillons toute l'énergie de ce mont Blanc juste face à nous*», conduit d'une voix calme et souriante Blanche de Marion, professeur de yoga et grande prêtresse de la manifestation. Dans la foule, des enfants se sont pris au jeu, tentant la position du papillon, tandis qu'une poignée de personnes a priori revêches à l'idée du moindre exercice corporel, serrent les dents, calquant leurs mouvements sur quelques galbes clairs qui se déploient avec une fluidité et une aisance que seul permet un entraînement régulier.

En cette fin de journée estivale, le Yoga Festival de Chamonix a pris de la hauteur, désertant pour un temps les salles du Majestic reconverti, dans la vallée, en temple sacré pour cette noble discipline issue de la tradition indienne.

DU MONDE ENTIER

Lancé en 2014 par Blanche de Marion, pratiquante depuis dix-huit ans, enseignante, praticienne en Shiatsu et en massages et insatiable découvreuse dans les domaines de l'énergie, du corps et de l'esprit, le festival a déjà la cote. «*Cette année, le nombre de réservations s'est envolé. Les gens reviennent, et de partout*», confirme l'initiatrice de l'événement. Annéciens et Suisses, pour 50 % d'entre eux, ainsi qu'Italiens, Britanniques, Allemands, Suédois, Marocains... Les adeptes viennent de partout, attirés par des enseignements de haut niveau, et par



Lancé en 2014 par Blanche de Marion (photo page précédente), professeur de yoga, ce festival rassemble désormais un millier d'adeptes en quête d'unisson.

Started in 2014 by yoga teacher Blanche de Marion, this festival now attracts around one thousand people looking for inner peace.

.....
Chamonix, ville cosmopolite et bigarrée, berceau de la quête de soi, est devenue naturellement une terre de yoga.

l'aura du mont Blanc. «*Le monde entier se retrouve dans les festivals*», explique Lilian Durey, enseignante de yoga venu d'Annecy pour suivre notamment son professeur Simon Park, peintre résidant aux États-Unis. «*À Chamonix, on ressent une ambiance très contrastée, une élévation et une légèreté ainsi qu'une profondeur, quelque chose qui nous ramène à la terre.*» L'énergie chamoniarde, et la perspective d'une pratique face au mont Blanc, qui figure comme un symbole >>>



CET ÉTÉ, LA 4^e ÉDITION

Le prochain Chamonix Yoga Festival se déroulera les 30 juin, 1^{er} et 2 juillet 2017. À cette occasion, 25 enseignants interviendront dans le cadre de 45 classes. Le festival fera aussi la part belle à des ateliers ayurvédiques et de nutrition, et permettra d'expérimenter des séances de massages thaïs et des soins énergétiques. Des musiciens se produiront aussi le premier soir. Sur un plan pratique, une zone dédiée à la garde des enfants est aussi prévue, ainsi qu'un marché zen et un espace café bio. Plus d'informations sur le site internet :

www.chamonixyogafestival.com

A 4TH EDITION THIS SUMMER

Next Chamonix Yoga Festival is held June 30 – July 2, 2017. 25 teachers will hold a total of 45 classes. The festival will also include nutritional and ayurvedic workshops, and visitors can also try Thai massage or energy treatments. Live music on the opening night. For practical reasons, a child-minding area is also planned, as well as a 'zen' market and an organic café.

More information at www.chamonixyogafestival.com





»»» de pureté – fortement rattaché à la discipline –, ne sont pas seules à expliquer le succès du rendez-vous. Chamonix, ville cosmopolite et bigarrée, est naturellement devenue depuis quelques années une terre de yoga car essaimée par les nombreux arrivants étrangers qui y ont déposé leurs valises, ainsi que leur ouverture sur le monde. Dans ce lieu où la quête de soi se décline plus souvent au rythme d’ascensions verticales ou de descentes vertigineuses souvent spectaculaires, le yoga est venu apporter un peu de légèreté, et d’intériorisation. « Une hygiène de vie », ajoute Karen Allais-Pallandre, pratiquante de yoga, amie et caution communication de Blanche

Les 45 classes se déroulent en pleine nature face aux sommets et glaciers ou dans le somptueux cadre du Majestic.
The 45 classes take place outdoors, surrounded by mountains and glaciers, or at the delightful Majestic.

de Marion. Les sportifs s’y essaient afin de dénouer leurs tensions, d’étirer leurs muscles endoloris, et la plupart pour retrouver une direction dans un monde qui ne tourne plus très rond. « Les gens ont perdu le sens quant aux objectifs d’une société qui parle constamment de performance et d’efficacité, constate Lilian Durey, le yoga propose un retour à l’essence, il est aussi un moyen de partage entre »»»

Loin des objectifs de performance, le yoga propose un retour à l’essence, il est aussi un moyen de partage et d’ouverture.

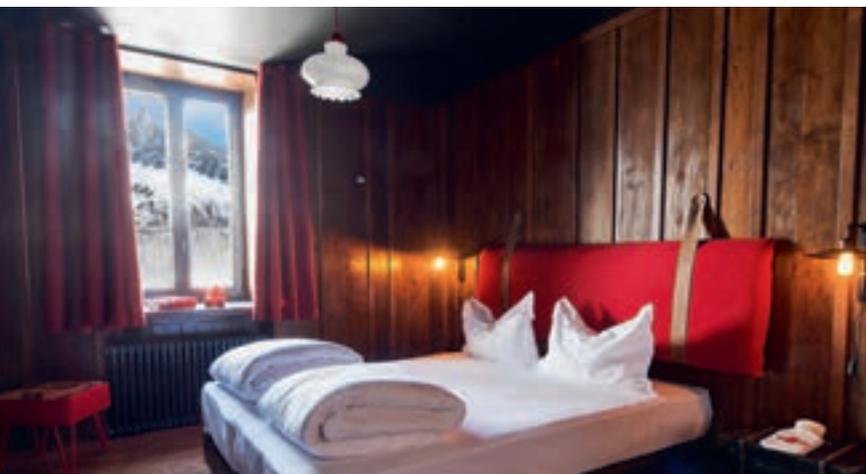




Au cœur de la légende Mer de Glace

Photos : L.Dr. Orto - C. Laroit

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



DORMIR DANS UN REFUGE DE HAUTE-MONTAGNE

Construit en 1880 pour héberger les premiers alpinistes et voyageurs venus visiter la Mer de Glace, le Grand Hôtel du Montanvers vient de réouvrir ses portes sous le nouveau concept Terminal Neige - Refuge du Montanvers.

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



LE PANORAMIQUE MER DE GLACE
- bistrot avec vue -

Face à la Mer de Glace, le restaurant Le Panoramique Mer de Glace offre une vue à couper le souffle. Dans une ambiance à la fois moderne et authentique, on y retrouve le charme d'une laiterie revisitée dans un esprit industriel. À la carte, un choix de verrines et de plats en cocotte mitonnés avec amour. Le Panoramique Mer de Glace dispose d'une merveilleuse terrasse qui donne l'impression d'être « juste au bord du monde ». Une expérience insolite à ne pas manquer.

TERMINAL NEIGE - REFUGE DU MONTANVERS

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



UN ESPACE DÉDIÉ

Le Chamonix Yoga Festival a été créé et est organisé par l'association «Yoga all Ways» et sa directrice Blanche de Marion. Celle-là est aussi à l'origine, depuis décembre 2016, d'un espace baptisé «Ananda Yoga Shala» qui réunit les bureaux de l'association, une salle de yoga ainsi qu'une salle de massage, un lieu pour déguster du thé, rencontrer des gens ou simplement prendre le temps d'une pause.

A NEW YOGA STUDIO

The Chamonix Yoga Festival was created and is organised by the association 'Yoga all Ways' led by Blanche de Marion. In December 2016, she also opened the "Ananda Yoga Shala" studio, housing an office, yoga classes, massages and a tea room where you can come to meet new people or just pause for a break.

283, montée Charles Bozon, Chamonix
www.chamonixyogastudio.com

Formidable levier pour trouver la sérénité et l'apaisement, le yoga, selon Blanche de Marion est une philosophie de vie.
A fantastic tool for finding serenity and inner peace, Blanche de Marion sees yoga as a lifestyle.



»»» *les gens puisqu'il permet de voir autrui dans sa simplicité, dans son être, et non pas par rapport à l'apparence qu'il donne.* ». Tout sauf un effet de mode !

SOURCE DE SÉRÉNITÉ

Pour Blanche de Marion, qui conjugue vie personnelle, professionnelle et yoga depuis deux décennies, la discipline est aussi un formidable levier pour trouver la sérénité et l'apaisement : « *C'est un long chemin qui offre différentes directions et qui permet de ne pas se laisser affecter ni par la douleur ni par le plaisir, mais de rester dans son centre.* » À travers le Yoga Festival, mis en place à la force du poignet, et de la conviction, la jeune maman veut aussi prouver que la méthode est un ressort pour aller au bout de ses rêves. « *J'ai rêvé que j'aurais le Majestic* », se rappelle-t-elle. La presque quadragénaire à l'âme voyageuse

Le festival reflète la diversité des courants qui irriguent la discipline et des publics qui s'y pressent.

navigateur aujourd'hui entre son camp de base chamoniard et les festivals du monde, et se nourrit de multiples rencontres qui influencent la programmation du festival chamoniard, et sa qualité. « *Parmi les enseignants qui viennent ici, je ne choisis personne que je n'ai pas rencontré physiquement et dont je n'ai pas*

testé les cours », dit-elle. À l'arrivée, le festival reflète cette exigence, ainsi que la diversité des courants qui irriguent la discipline. Entre les allées du Majestic remplies de marchands de bols tibétains, d'artisanat indien et d'objets dédiés aux pratiquants – la facette commerciale d'une discipline qui séduit de plus en plus d'adeptes, et de marques –, le contraste est en effet saisissant entre le cours de Simon Park, épuré, fluide et précis, et celui de Katy Misson, kinésithérapeute-posturologue installée à Annecy, dont l'enthousiasme est communicatif. Cette diversité de méthodes et de publics fait aussi l'essence du yoga, et son succès. Et confirme la pertinence du rendez-vous chamoniard, juste rencontre entre une discipline bigarrée et une station cosmopolite. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet



CHALET HÔTEL

★★★★

Le Feu de Saumme



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

Une adresse réputée pour sa cuisine inventive et raffinée.

Réservation recommandée - Fermé le mardi midi et le mercredi midi

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

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

www.jeudepaumechamonix.com

Yoga that Takes You Higher

Each year Chamonix becomes the centre of the yoga world for a few days. The Majestic becomes the base camp for yoga enthusiasts from all over the world. A supple body, inner peace and searching for the meaning of it all are all part of this phenomenon that has taken a firm foothold in the capital of alpinism.



Suisse, Italiens, Allemands, Suédois, Marocains, les participants affluent des quatre coins du monde pour assister à des enseignements de haut niveau.

Swiss, Italians, Germans, Swedes and Moroccans are just some of the people who come from all around the globe to benefit from top level classes.

At Planpraz, at an elevation of 2000m, around sixty yoga students, novice to expert, have rolled out their yoga mats across from Mont Blanc. A light breeze and lounge music by a well-known DJ complete the scene. Sharing the space with hikers and other mountain regulars, they stretch their limbs in synchronised movements and breathe in the freshest of air with the inspiring backdrop. “Welcome all the energy from Mont Blanc just in front of us,” the calm and smiling voice of Blanche de Marion suggests. She is a yoga teacher and in charge of the event. In the audience, some children have joined in, trying out the butterfly position. Others, seemingly unused to physical exercise, are gritting their teeth and trying to copy the movements of those who are comfortably settling into each new position from an obviously regular yoga practise.

This day, the Chamonix Yoga Festival has taken the students a little bit higher, abandoning the rooms of the Majestic, which have been turned into a temple for yoga, a noble tradition from India.

WORLD-WIDE VISITORS

Blanche de Marion, who has practised yoga for 18 years, set up the festival in 2014. She is also a Shiatsu practitioner and interested in all things involving energy, body and mind, “This year, bookings have gone through the roof. People are coming back, and from everywhere,” she states.

Half of them come from Switzerland and the Annecy area, but there are also Italians, Brits, Germans, Swedes and Moroccans. Festival fans are attracted by the high quality tuition, but also the aura of Mont Blanc. “The whole world meets up in these festivals,” explains Lilian Durey, a yoga teacher from Annecy who comes especially to be taught by Simon Park, who is based in the US. “In Chamonix, there’s a unique atmosphere that comes from the contrast between the elevation and lightness and a certain depth that brings us close to earth.” The Chamonix energy and the possibility of doing yoga so close to Mont Blanc, a symbol of purity, are not the only keys to the success of the festival. Chamonix is a cosmopolitan and colourful town, where people from all over the world live and work. Many of them use yoga as a way of self-awareness – easily accessible to all in this place where the search for an inner path can sometimes go to extremes, always searching for a steeper mountain to climb or to ski down. “It’s a lifestyle,” adds Karen Allais-Pallandre, a yoga enthusiast who helps with marketing the event. Athletes use yoga to release tension, stretch tender muscles but also finding a direction in our confusing modern day world. “People have lost their sense of meaning in a world where everything is about performance and efficiency,” means Lilian Durey. “Yoga is a way back to the essentials, and also a way of sharing in pure simplicity, with all the outer layers peeled back.” Not just a fad!

CALMING THE MIND

Blanche de Marion combines her personal and professional life with yoga for two decades; she also maintains that yoga is a powerful tool for inner peace and a calm mind. “Yoga is a journey on which you can take so many directions, allowing you to disengage from both pain and pleasure and instead remain centred.” The Yoga Festival has also been a way for her to prove that you can reach out for your dreams. “I dreamed of having the Majestic as a location,” she remembers. She now travels from her base camp in Chamonix and visits festivals around the world to draw inspiration and invite teachers to her own event. “I have personally met and done classes with all of the teachers that come here,” she says. The festival aims to maintain high standards throughout, and also offer many different forms of yoga. The Majestic becomes a marketplace filled with Tibetan bowls, Indian crafts and high-tech yoga equipment, somehow demonstrating the economic power of the yoga market, but the teachers are true to themselves, and the difference between the pure, precise flow demonstrated by Simon Park and the inclusive, enthusiastic class given by Katy Misson from Annecy is striking. The diversity in style, method and students is perhaps the essence of yoga and its success. The Chamonix event hits the nail right on the head and the cosmopolitan resort is a perfect match for the yoga lifestyle. ■

LE CAFE COMPTOIR
un lieu, une âme



LES CHALETS DU PLANE
LE CAFE
COMPTOIR

Cuisine et Bar . Terrasse Ensoleillée et Dîner aux Chandelles . Ambiance Cosy
Kitchen and Bar . Outside Table and sunshine and Candels Dîner . Cosy Ambiance
UNE ADRESSE À VALLORCINE → LECAFECOMPTOIR.COM → 04 50 18 72 43

DEVENEZ PROPRIÉTAIRE MGM,
un investissement judicieux pour profiter aujourd'hui et transmettre demain.

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

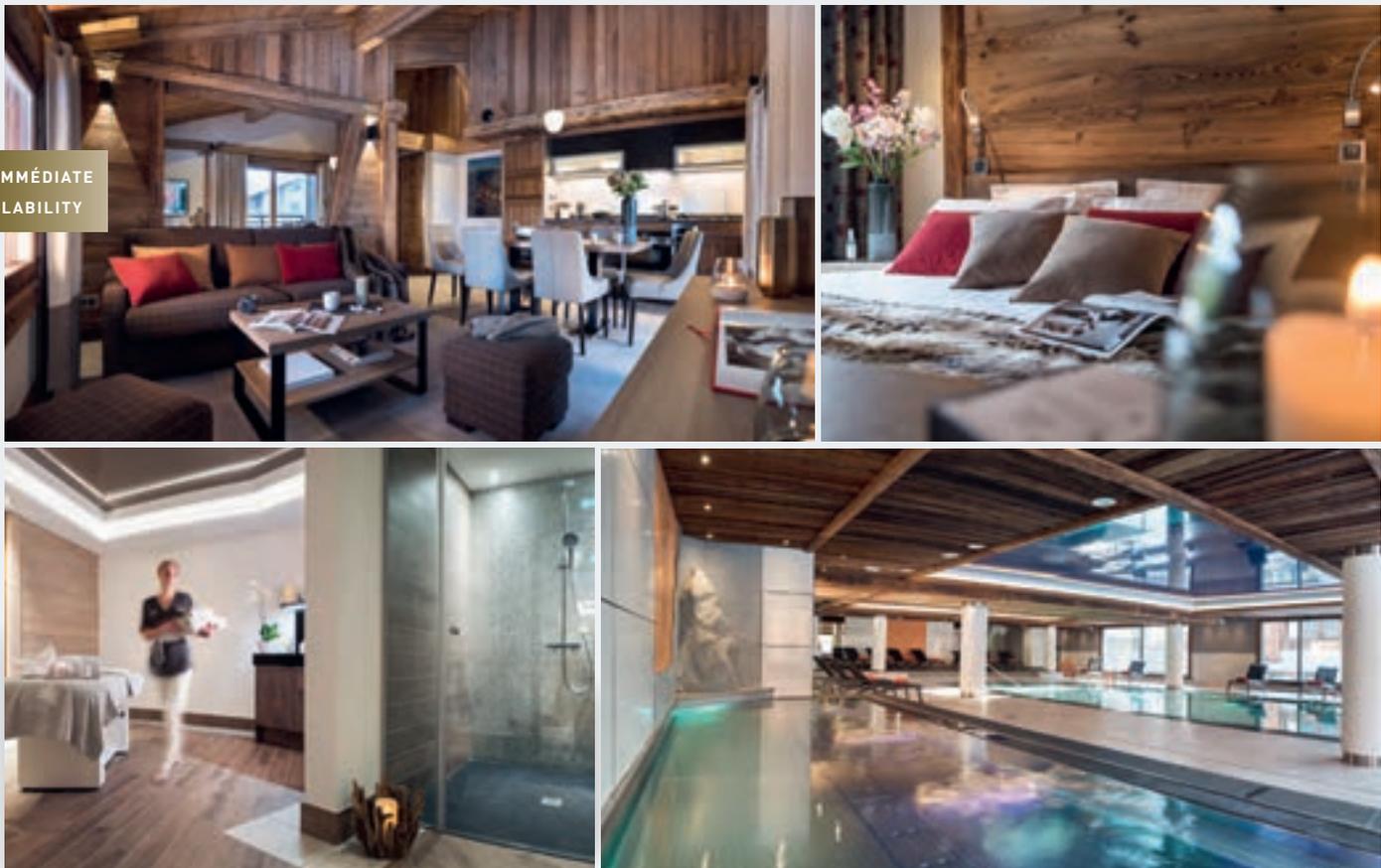
LE CRISTAL DE JADE

Suites & Appartements

Appartements de standing du 2 au 4 pièces,
entièrement meublés, décorés et équipés.
Piscine intérieure, sauna, hammam, fitness, bassin ludique pour enfants.

*Apartments from 1 to 3 bedroom, furnished, fitted and decorated.
Indoor pool, sauna, steam room, fitness. Kiddies paddling pool.*

DISPONIBILITÉS IMMÉDIATE
IMMEDIATE AVAILABILITY



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

www.mgm-constructeur.com



NOUVEAU
PROGRAMME
NEW DEVELOPMENT

CHAMONIX VILLA DE JADE

Résidence de Standing - *Luxury residence*

Appartements 3 pièces et 3 pièces duplex

Plein centre de Chamonix

Surfaces généreuses - Salle de bains et cuisine entièrement équipées

*Apartments 2 bedroom and 2 bedroom duplex,
center Chamonix - Generous surface - Fitted kitchens and bathrooms*



DEBUT DES TRAVAUX
START OF WORKS

LES HOUCHES LES CHALETs ELÉNA

Résidence de Tourisme - *Leaseback*

Appartements du 2 au 4 pièces

Centre station des Houches

meublés, décorés, équipés avec piscine intérieure, sauna, hammam, fitness.

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

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

MGM Londres - Tél : +44 20 7494 0706

www.mgm-constructeur.com





Têtes de cordées

Passeurs passionnés de rêves de sommets, les 1 750 guides de haute montagne français doivent faire face à de nouveaux défis liés à la baisse de la fréquentation et à l'évolution de la demande de leurs clients. Une révolution qui secoue la profession, mais n'altère pas la passion ! Rencontres sur cordes.

Ils forment un mousqueton clé de l'écosystème chamoniard. C'est ici, au pied du mont Blanc, que s'est forgé leur métier, ici qu'est née la première Compagnie pour les fédérer en 1821. Les guides de haute montagne restent indissociables de la vallée de Chamonix et de l'imaginaire qui lui est rattaché. Mais pas question pour ces professionnels de se reposer sur leur aura, sur la mythologie héritée des grands récits de montagne ! Le Syndicat national, qui fédère les 1750 guides français (dont 1500 actifs), a lancé à Chamonix, en décembre 2016, un vaste chantier de réflexion afin, explique Christian Jacquier, le président du SNGM, de dépoussiérer l'image de la profession (trop élitiste, selon le syndicat) et d'anticiper les changements nécessaires plutôt que de les subir. Le SNGM s'inquiète notamment de la baisse de fréquentation en montagne, par les jeunes, en hiver comme en été, et souligne l'évolution de la demande : moins d'alpinisme, plus de ski de randonnée, de rando glaciaire, d'escalade et de trail.

PRIVILÉGIER LE PLAISIR D'ÊTRE EN MONTAGNE

Les guides doivent aussi s'adapter au réchauffement climatique qui « décale » les saisons, les oblige à faire la plupart des grandes courses avant la mi-juillet pour éviter les chutes de pierres ou à faire une croix sur certaines voies dont l'accès est devenu trop

ardu. Mais le principal chantier du syndicat, c'est la prévention et la sécurité. Le nombre d'accidents graves demeure trop élevé : 65 sur 200 déclarations entre août 2015 et août 2016. Parmi les pistes explorées, la réforme de la formation initiale à l'Ensa, déjà engagée depuis plusieurs années, met l'accent sur la gestion des risques. François Marsigny, responsable du département alpinisme de l'Ensa, invite à abandonner le mythe du guide « héros de l'Alpe », et la logique du sommet à tout prix, à privilégier plutôt l'hédonisme, à hauteur d'homme. La profession de guide est « avant tout un métier de communication », dit-il, qui doit élargir ses critères d'entrée, concentrés actuellement sur la technique et le physique. L'Ensa mise beaucoup sur la féminisation de la profession pour ce changement de paradigme : il n'y a encore que 27 femmes guides, dont huit aspirantes, mais l'objectif est d'augmenter de 15 % le nombre de femmes dans les promotions d'ici à cinq ans.

Sans vouloir minorer l'importance du travail entrepris par le SNGM soucieux de garantir la pérennité du métier de guide, il suffit néanmoins d'écouter les professionnels que nous avons rencontrés à Chamonix, pour être plutôt rassuré : l'espèce est loin d'être en voie de disparition, et la passion toujours le moteur de ceux qui s'inscrivent à l'Ensa, tout comme l'envie de faire partager l'éblouissement de la haute montagne. ■

Note : Depuis 2014 existe un autre syndicat, le Syndicat interprofessionnel de la montagne (SIM). Il compte 395 adhérents dont 150 guides.



Fleur Fouque,

30 ANS, GUIDE DIPLÔMÉE EN 2017, COMPAGNIE DE CHAMONIX

De longs cheveux blonds, une silhouette fine et souple, Fleur Fouque ressemble toujours à la patineuse artistique qu'elle a longtemps été. Née à Chamonix, elle a grandi dans une ambiance montagnarde avec une mère accompagnatrice de moyenne montagne et monitrice de ski et un père guide de haute montagne et pilote d'hélicoptère. *« Je grimpais avec mes parents, je skiais. Dès l'adolescence, j'ai abordé les grandes voies d'escalades avec les copains, puis l'alpinisme. »*

Que Fleur Fouque soit devenue guide n'a étonné personne dans la vallée où on l'a toujours vue en montagne. Les clients manifestent parfois un peu de surprise ou de curiosité face à cette jeune femme, plutôt éloignée de l'image virile souvent associée aux guides de haute montagne. *« Un client m'a demandé si je pourrais le retenir en cas de chute. Je lui ai dit : essayons ! Il a vu que ça fonctionnait. »*

Même si elle avait intégré la première équipe nationale filles au sein de la FFME, et enchaînait les grandes voies dans les aiguilles Rouges avec son amie Fanny Schmutz (elle aussi devenue guide), même si son copain, qui établissait sa liste de courses pour le probatoire, l'emmenait partout en montagne, Fleur Fouque a d'abord donné la priorité aux études. *« Je pensais que guide, cela pourrait être un plus »,* explique-t-elle. Pudiquement, elle évoque aussi des accidents en montagne qui l'ont freinée.

Son diplôme de professeur des écoles en poche, Fleur enseigne durant trois ans. *« Mais il me manquait quelque chose. Je sentais que j'allais le regretter toute ma vie si je ne le faisais pas. »* Elle a déjà la liste de courses requise lorsqu'elle s'inscrit au probatoire, une semaine avant la clôture des inscriptions. *« J'avais l'approbation de mon père. Pourtant je me souviens l'avoir entendu dire que guide c'était un métier difficile pour une femme. »*

Dans sa promo à l'Ensa, Fleur est la seule fille au milieu d'une cinquantaine de garçons. *« Au début, je me suis dit que j'adapterais mes courses si besoin et de toute façon il y a des moyens techniques pour assurer quel que soit le gabarit. Mais aujourd'hui, je me sens capable de tout faire ! »*

Au Tour de rôle de la Compagnie des guides, il y a des clients qui demandent spécifiquement une femme guide. *« Globalement, les gens sont plutôt admiratifs face à une femme guide. »*

Ce qui lui plaît le plus depuis qu'elle pratique, c'est *« la transmission, le côté relationnel, l'enseignement, en phase avec mon premier métier. »* Pour le futur, elle imagine qu'elle mixera son activité de guide à une autre *« parce que dans notre métier, tout repose sur notre corps, cela reste précaire »*. Elle l'a vérifié durant le stage final de guide : une pierre reçue sur la jambe lui a sectionné un muscle, provoquant deux mois d'arrêt. *« Plus on est en montagne, plus le risque est grand »,* observe-t-elle. Lorsqu'elle aura des enfants, elle *« freinera un peu »*.

Taking the Lead

Professional mountain dream-makers, the 1,750 French mountain guides are faced with new challenges including falling visitor rates and increased expectations from clients. A change that has stirred the profession, but not changed their passion, so let them show you the ropes!

Fleur Fouque,
30 YEARS OLD, QUALIFIED IN 2017.
COMPAGNIE DE CHAMONIX

With her long, blond hair and slim and supple body, Fleur Fouque still looks like the figure skater she once was. Born in Chamonix, she grew up in a mountain environment with a mountain leader and ski instructor mother, and a mountain guide and helicopter pilot father. "I went climbing with my parents, and I skied. As a teenager, I started climbing big routes with friends, and then went on to pure alpinism." That Fleur Fouque became a mountain guide surprised none of the locals, as they had always seen her in the mountains. Clients are sometimes a bit dubious when they meet her, as she is a far cry from the virile stereotype that is often associated with mountain guides. "One client asked me if I'd be able to stop him if he fell. I told him: let's try! He could then see there was no problem."

Even though she was part of the national female climbing team and did some hard routes at Aiguilles Rouges with her friend Fanny Schmutz (who also became a guide), and even if her boyfriend who was training for his diploma would take her on all his outings, she preferred getting a formal education first. "I always thought that guiding would be a nice extra," she explains. Some mountain accidents also held her back. Once a qualified school teacher, Fleur worked as a teacher for three years. "But I was lacking something. It felt like I would regret it all my life if I didn't go for it." She enrolled for the trials one week before the deadline, having already done all the necessary mountain outings and hikes. "My Dad supported me, even though I had heard him say many times that mountain guide was a tough job for a woman."

In her year at ENSA, Fleur was the only woman; there were about fifty men. "In the beginning, I thought I would adapt my hikes and routes, but now I feel I can do anything!" Some clients ask to have a female guide. "In general, people admire female mountain guides quite a lot."

What she likes the most is sharing and teaching people about the mountains. She also thinks she will alternate guiding with another job in the future, as "everything relies on your body. It can be a fine balance." She had the experience during the final stage of her qualification, when she got hit by a rock on the leg, and had to stop for two months. "The more time you spend in the mountains, the higher the risk is," she notes. She will 'slow down' when she has children.

They are one of the strong links in the Chamonix ecosystem and it was here, at the foot of Mont Blanc, that their profession developed and where the first guide association was started in 1821. Mountain guides are forever associated with Chamonix and all its legendary stories. But far from basking in their glorious past, their national union, in which all-French 1750 mountain guides are members, launched a series of workshops last year. Their aim was a major image revamp of a sector often seen as too elitist, and to be proactive about changing attitudes in the market. The SNGM have been especially worried about the falling visitor rates, particularly among young people, and they have also highlighted a change in expectations and demand. Clients do less pure mountaineering and more ski touring, glacier hikes, climbing and trail running.

THE MOUNTAINS SHOULD BE A PLEASURE

Mountain guides also have to adapt to climate change, which has shifted the seasons, forcing them to do most of the main routes before mid July in order to avoid falling rocks, and some routes have even become too difficult to access. But the most important aspect for the union is awareness and security. The number of serious accidents remains too high: 65 out of 200 reports between August 2015 and August 2016. One of the actions taken is the change in the initial training programme at the ENSA school, with more security and risk management included. François Marsigny is at the head of the alpinism department at ENSA and he encourages students to move away from the "hero of the Alps" and always reaching the summit, and instead look for enjoyment above all. Being a mountain guide is about communicating with people, and the training programme should also include this aspect instead of focusing purely on technique and physical prowess. Encouraging more women to become mountain guides can be a way of changing attitudes, too. For the moment, there are only 27 female mountain guides, eight of whom are still in training, but the goal is to increase the number of women with 15% each year in the next five years.

The work that the SNGM has undertaken is no doubt important, but just talking to some professionals in Chamonix is reassuring: the profession seems far from being on its way out, and a passion for the mountains is always the main motivation for becoming a mountain guide, as well as wanting to share the wonders of our mountains with the public. ■





Christophe Profit,

57 ANS, GUIDE DIPLÔMÉ EN 1986,
COMPAGNIE DES GUIDES DE CHAMONIX

Il avait à peine 12 ans quand, plongé dans les livres de René Desmaison, il a affirmé à l'un de ses frères qu'un jour il serait guide de haute montagne. «*Je vivais à Rouen et je n'avais encore jamais touché un caillou de ma vie*, se souvient Christophe Profit. *Mais ce métier de guide, c'est le fil conducteur de ma vie.*» Même s'il est diplômé dès 1986, à 26 ans, Christophe Profit ne commence vraiment à pratiquer la montagne avec des clients qu'en 1993. «*Avant, j'ai fait de la montagne pour moi, j'ai essayé de vivre mes rêves là-haut, c'était le bon moment.*» Trop modeste pour en faire la liste, – mais on peut citer le solo intégral de la Directe américaine aux Drus en 1982 (à 22 ans!), l'intégrale de Peuterey en 1984, la première ascension en solitaire et dans la journée de la face nord de l'Eiger en 1985, ou encore l'ascension en hivernale et dans la journée des trois grandes faces nord des Alpes —, il dit seulement que tout ce qu'il a vécu comme alpiniste irrigue aujourd'hui son métier de guide.

«*La transition s'est faite en 1993, l'année où j'ai rencontré ma femme. Deux ans avant, j'avais fait le K2 avec Pierre Béghin. Désormais, je vis l'engagement d'une autre manière.*»

Ce qui le passionne dans le métier de guide et n'en finit pas de l'impressionner, «*c'est qu'il est sans équivalent au niveau de l'engagement, au quotidien. Chaque jour, on part pour une course plus*

ou moins difficile avec la responsabilité d'un client au bout de sa corde. Année après année, en enchaînant ainsi les courses, les guides écrivent aussi de magnifiques pages de l'alpinisme qui ne se résume pas aux exploits.»

Christophe Profit revendique la liberté d'exercer son métier à sa manière, c'est-à-dire avec pour chaque course, même un mont Blanc ou une vallée Blanche, sa part de créativité et d'engagement. «*Une journée en montagne ne peut être banale, il faut garder l'émerveillement ! Faire un mont Blanc sans se faire plaisir, c'est impensable pour moi ! Il doit se passer quelque chose intérieurement.*» Il est persuadé qu'on peut toujours se décaler, faire différemment, éviter la foule, ne pas verser côté Disneyland du mont Blanc. «*C'est un sommet magnifique, avec peu de risques par la voie normale. Généralement, je le gravis avec mes clients par le côté italien. Ou alors par la voie normale, mais en bivouaquant, comme avec ce jeune couple dont c'était le cadeau de mariage. On est partis des Houches à 5 heures du matin, on a laissé notre matériel de bivouac aux Rognes, on est parvenus au sommet à 18 heures, pour le coucher du soleil. Il n'y avait que nous ! De retour à la tente à 2 heures, on a dormi avant de redescendre au matin. On peut vraiment vivre des choses extraordinaires en faisant le mont Blanc.*»

Pour pouvoir composer avec la montagne, comme un guide doit le faire, il faut connaître ses règles, dit-il, mais aussi garder sa liberté d'agir en fonction de ce qu'on connaît, écouter son instinct animal. La liberté, le cœur même du métier de guide selon Christophe Profit.

Christophe Profit,

57 YEARS OLD, QUALIFIED IN 1986,
COMPAGNIE DES GUIDES DE CHAMONIX

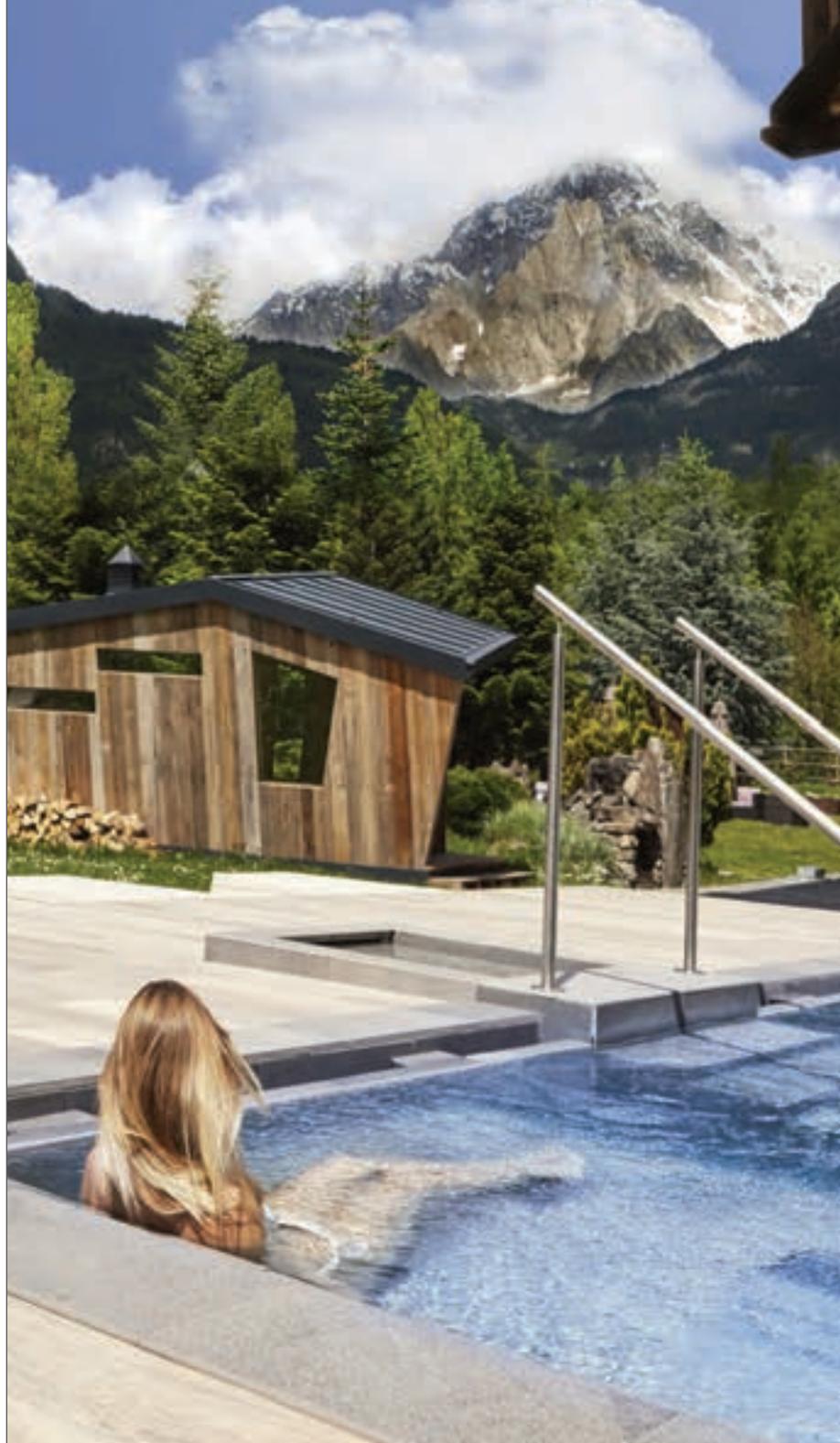
He was only twelve years old when he told one of his brothers that he would be a mountain guide one day. "I lived in Rouen and had never seen a rock in my life," Christophe remembers. "But the mountain guide profession has been central in my life." He qualified in 1986 at the age of 26, but Christophe Profit only really started taking clients in 1993. "Before that, I was doing mountain things for myself. I was following my dreams up there, because I could." Too modest to list all of his feats, he mentions a complete solo climb of the Directe américaine at Les Drus in 1982 (aged 22!), the complete climb of Peuterey in 1984, the first solo, single day climb of the north face of Eiger in 1985, and also three north faces in winter during one single day. All he says is that everything he did as an alpinist now feeds his job as a mountain guide.

"There was a change in 1993, when I met my wife. Two years before, I had climbed K2 with Pierre Béghin. I now take on challenges and risks in a different way."

What he loves about his job is that there is no equal in daily challenges and commitment. "Each day, you go on a more or less difficult route, with the responsibility of a client at the other end of the rope. Year after year, mountain guides are writing beautiful alpinist history that is not all about new feats."

Christophe Profit defends his freedom to practice his profession in his own way, with a dose of creativity and commitment for each route, even Mont Blanc of Vallée Blanche. "A day in the mountains should never be routine, you have to be amazed! Doing Mont Blanc without looking for enjoyment is unthinkable to me. I have to feel something." He is convinced you can always go the extra mile and do something different, without accepting the amusement park aspect that Mont Blanc can have. "It's a beautiful mountain, with very low risk by the usual route. I usually climb it on the Italian side with my clients. Or the usual route, but with a bivouac on the way, like with a young couple for whom it was a wedding gift. We left Les Houches at 5am, left our bivouac gear at Les Rognes and got to the peak at 6pm, just for the sunset. We were alone there! Back in the tent at 2am, we slept a few hours and went back down in the morning. Mont Blanc can be a magical experience."

A mountain guide has to make calculations in the mountains, so you must know the rules, but also keep the freedom to act according to instinct. Freedom is at the very heart of the mountain guide profession according to Christophe Profit.



MONT BLANC ITALIAN THERMAL BATHS AND HOTEL.

QC TERME
Monte Bianco
★★★★

Pré Saint Didier
1 km Courmayeur | 20 km Chamonix Mont Blanc
Valle d'Aosta | Italy
qctermemontebianco.it



Vivian Bruchez,

30 ANS, GUIDE DEPUIS 2010, COMPAGNIE DE CHAMONIX

« 30 ans, ça m'a mis une claque, je m'y vois pas encore ! » Âme d'enfant et cheveux en pétard, Vivian Bruchez peine à s'imaginer en « adulte ». Pourtant, s'il fait preuve d'une spontanéité juvénile, et ne se prend jamais au sérieux, le guide impressionne aussi par sa maturité, notamment dans la gestion du risque en montagne.

Il skie depuis qu'il a 3 ans « *comme tous les gamins de Chamonix* ». Ses parents sont moniteurs de ski, son frère et sa sœur aînés aussi. Lui a intensément pratiqué la compétition en ski alpin jusqu'à l'âge de 19 ans – il a ouvert cinq années de suite la Coupe du monde du Kandahar sur la verte des Houches –, puis en ski-cross et en freeride. « *Mais un jour, durant une course, j'ai réalisé que mon côté ultra-compétiteur m'entraînait trop loin. J'engageais trop.* » Il arrête tout « *pour ne pas aller au carton* », découvre et modernise le ski de pente raide. Il adore dessiner de nouvelles lignes dans les pentes les plus raides du massif du Mont-Blanc. Il défriche les versants sauvages avec une approche ultra-calculée. Mais sait aussi renoncer. « *Quand le degré d'engagement est trop élevé pour moi, je n'y vais pas.* »

Vivian Bruchez a obtenu son diplôme de guide à 24 ans seulement, et réalisé ainsi son rêve d'enfant. « *Je ne me voyais pas faire autre chose.* » Six ans après son entrée à la Compagnie des Guides, il a gardé la clientèle rencontrée lors de sa première saison. « *La plupart étaient venus pour un stage Mont-Blanc. Ensuite, je leur ai proposé de les emmener sur des voies d'escalade, puis l'année suivante sur le Cervin, par un itinéraire classique, et l'année d'après sur l'Eiger. C'est le rôle du guide de motiver son client à découvrir autre chose.* »

Enthousiaste, il décrit son métier comme un « laboratoire d'émotions » qui ouvre des portes inattendues : « *Tu peux devenir photographe, écrivain, conférencier, travailler pour le cinéma...* » Vivian, qui a initié Kilian Jornet au ski de pente raide et participe aux expéditions du phénomène catalan, est ainsi devenu cadreur d'altitude. Il entraîne aussi les jeunes du club d'Argentière en ski alpin de compétition. « *J'adore partager et transmettre ce qui m'anime, la glisse.* »

En montagne, il pratique l'humilité et la vigilance. « *À Chamonix, il y a le meilleur niveau mondial en tout, chaque jour ça va plus haut, plus vite, plus loin, plus risqué... Le danger pour un jeune guide serait d'entrer en concurrence, de vouloir faire ses preuves.* » Ici, poursuit-il, on est « *trop souvent confronté à la mort* » pour jouer avec la vie.

Vivian Bruchez,

30 YEARS OLD, MOUNTAIN GUIDE
SINCE 2010. COMPAGNIE DE CHAMONIX

“It was tough to turn 30, I really don't see myself as that old yet!” A child at heart, and with wild hair, Vivian Bruchez doesn't really feel like an 'adult'. But although he has a youthful spontaneity about him, and never seems to take himself seriously, this mountain guide is also impressively mature, especially when you talk about risk management in the mountains. He started skiing at the age of three “like all kids in Chamonix”. His parents, brother and sister are all ski instructors. He enjoyed ski racing until the age of 19 – for five years in a row he opened the Kandahar World Cup race in Les Houches – then ski-cross and freeride. “One day, during a race, I realised my ultra competitive side was taking me too far. I was taking too many risks.” He stopped competing and started exploring steep skiing, going for new lines in the steepest gradients of the Mont Blanc massif. His approach to opening new lines is done with careful calculation. “If it's too risky, I don't do it.” Vivian Bruchez was only 24 when he qualified as a mountain guide, and his childhood dream came true. “I never wanted to do anything else”. Six years after joining the Compagnie des Guides, he has kept most of the clientele he met in his first season there. “Most of them came to climb Mont Blanc. I suggested some climbing routes, and then Cervin the following year, and Eiger. A mountain guide has to motivate the clients to discover new things.” Enthusiastic, he describes his job as an “emotion laboratory” that opens some unexpected doors: “you can be a photographer, writer, motivational speaker, work in cinema...” Vivian introduced Kilian Jornet to steep skiing and has joined several of his expeditions. He also trains the kids in the Argentiere ski racing club. “I love sharing and teaching what I know about the sport I love.”

In the mountains, he likes to be humble and careful. “In Chamonix, we have world top level everything and each day people are going higher, faster, further, riskier... The danger for a young guide would be to enter the competition and prove themselves. I feel we're exposed to death too often in order to play with our lives.”





Ravanel &co

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

Venez découvrir

SLAB ME:sh

en exclusivité au magasin

Ravanel &co **SLAB**



Fanny Schmutz-Tomasi,

28 ANS, DIPLÔMÉE GUIDE EN 2017, RENFORT PRIORITAIRE
À LA COMPAGNIE DES GUIDES DE CHAMONIX

« Les trucs de filles, ça me saoule ! », prévient-elle. Des yeux bleu foncé en amande, de longs cheveux bruns, Fanny Schmutz est vive et menue mais pas du style à s'en laisser conter. « Tout le discours sur les femmes guides » ne l'inspire gère, prévient-elle. « Moi, je me définis comme alpiniste et guide je ne rajoute pas femme ! J'ai toujours fait de la montagne avec les garçons, ça me semble naturel. On se voit plus comme compagnons de cordée que comme garçon ou fille. »

Enfant de la vallée – née à Servoz, avec un père guide et formateur à l'Ensa – elle y habite aujourd'hui encore, avec son mari, guide lui aussi. « J'ai fait de l'escalade avec mon père, puis au club de Chamonix, puis en sport-étude. Mon père ne voulait pas que j'aie en montagne, mais d'un autre côté, il me donnait sans arrêt du matériel, alors... »

L'unique différence avec les guides hommes qu'elle veut bien concéder, c'est que « les filles mettent plus longtemps à se convaincre qu'elles peuvent passer le probatoire ». Elle-même a pris sa décision un jour où elle gravissait le pilier central du Frêne avec Élodie Le Comte, qui venait elle-même de passer le probatoire et l'a vivement encouragée. Professeur des écoles, Fanny Schmutz a tout laissé tomber lorsqu'elle a réussi le « proba ». Avec désormais plusieurs saisons à son actif comme aspirant-guide et renfort prioritaire à la Compagnie de Chamonix, qu'elle rêve d'intégrer « car dans les coups durs, elle a toujours été là », elle dit « s'éclater en montagne avec ses clients », se sentir enfin « à sa place ».

Fanny Schmutz-Tomasi,

28 YEARS OLD, QUALIFIED IN 2017.
STANDBY GUIDE AT COMPAGNIE
DES GUIDES DE CHAMONIX

“I hate girly things!” she warns us. With dark blue eyes and long, brown hair, Fanny Schmutz is lively and tiny with lots of character. “All this talk about women mountain guides” doesn't inspire her. “I'm an alpinist and a mountain guide. No need to add 'female'! I've always done mountain stuff with the guys, it's natural to me. We're mountain partners, not guy-girl.” From the valley, she was born in Servoz and still lives there with her mountain guide husband. Her father was also a guide and a teacher at ENSA. “I went climbing with my Dad, then at the Chamonix club, and then in the sports section at the school. My Dad didn't really like me being in the mountains, but on the other hand he was providing me with equipment, so...”

The only difference with the male mountain guides that she can see is that the women seem to spend longer convincing themselves that they're ready for the trials. Her own mind was made up the day that she was climbing the central route at Frêne with Elodie Le Comte, who had just passed the trials herself. Fanny Schmutz was a school teacher, but dropped everything as soon as she passed the trials. She has spent several seasons as a guide in training and standby guide at Compagnie de Chamonix, where she would like to get a permanent position, as she feels they have always been supportive. She loves being in the mountains with her clients, and finally feels she has found her place.



Bienvenue en pleine nature

Un dévouement sans faille pour une qualité,
une fonctionnalité et une conception durables
depuis 1929.

NORRØNA 

norrna.com





Cinq mois durant,
Aurélie Bailœuil,
infirmière libérale, son
compagnon et leurs
deux enfants, migrent
à l'alpage et changent
de vie !

*For five months per year,
Aurélie, her husband and
two children move to the
mountain pasture and a
change of lifestyle!*



Une vie à l'alpage de Blaitière

Géré par consortage, Blaitière, alpage chamoniard historique, est désormais entretenu par un couple venu de Savoie, éleveur de chèvres et de brebis, qui y fabrique des fromages frais. Rencontre, en toute simplicité, à l'heure de la traite.



Après une sérieuse montée sur les flancs de la montagne de Blaitière via un sentier en zigzags et en pente raide, la forêt s'entrouvre sur une vaste clairière tapie de prés fleuris, ceinte d'épicéas et de quelques mélèzes qui resplendissent, conviés à la fête de l'été et de la lumière. Profitant d'un rare replat, un alpage a pris ses aises face au massif des aiguilles Rouges : un premier chalet récent, à l'écart, un second, plus rustique, au solide socle de pierres, ouvert sur une terrasse, ainsi qu'une chèvrerie et un laboratoire de fabrication de fromages. À 1708 mètres d'altitude, un sentier et un monte-charge sont les deux seuls liens qui rattachent l'alpage de Blaitière à la vallée. Loin d'être rédhibitoire, cet « isolement » a convaincu Aurélie Baillœuil et Julien Callegari, un couple d'alpagistes venu de Savoie, amateur de vie simple et âpre au contact des bêtes et de la nature.

UNE ANNONCE SUR LE BON COIN

Lui est garagiste à son compte, elle infirmière libérale. Tous deux sont aussi bergers, mais

Perché à 1708 mètres d'altitude, l'alpage de Blaitière offre une vue majestueuse sur le massif des aiguilles Rouges. Un lieu de quiétude pour les bêtes comme pour les alpagistes.

Perched at an elevation of 1708m, the Blaitière pasture offers majestic views of the Aiguilles Rouges massif. A peaceful haven for both man and beast.

Le couple d'alpagistes a signé une convention pour six ans pour jouir de la ferme qu'ils maintiennent en vie par leur travail.

manquent de terrain à pâturer sur leur petite commune de Billième, près du lac du Bourget. C'est au détour des petites annonces du Bon Coin qu'ils ont découvert Blaitière. « Je cherchais une faucheuse, raconte Julien, et je suis tombé sur cet alpage à entretenir, il avait le même esprit que nous. » Le couple a craqué et est monté, dès le printemps 2016, avec armes et bagages, deux enfants de 5 et 7 ans, 36 chèvres ainsi que 10 brebis, 17 poules, un cochon, etc. « On a un vrai projet de vie en autarcie avec les animaux », justifie Aurélie. « En 2009, j'ai arrêté de travailler pour >>>





➤➤➤ *construire moi-même une maison, ajoute Julien, on a toujours essayé de vivre de façon indépendante. Depuis juin 2014, je jongle entre mon travail de mécanicien et l'élevage de chèvres.* »

Avec Blaitière, les deux jeunes gens ont «hérité», chance, d'un alpage réhabilité et entretenu à la force du poignet par les consorts (lire l'encadré) emmenés par feu Pascal Payot, accompagnateur en montagne et ex-lieutenant de l'ovellerie passionné de faune sauvage et de

La vie à l'alpage c'est : lever à 5 h 30 du matin, traite à la main, eau de source au bassin...

143 hectares à entretenir, mais une liberté sans pareille !

chèvres de race Saanen. Après un «intérim» assuré par deux jeunes agriculteurs venus des Gets, le tandem savoyard a pris ses marques sur ces hauteurs, loin de la rumeur de la vallée, cinq mois durant à se lever à 5 h 30 du matin, traite à la main et eau de source au bassin.

35 LITRES DE LAIT PAR JOUR

L'alpage compte 143 hectares dont 32 seulement sont exploités, celui-ci étant encore en grande partie occupé par la forêt ainsi que par des landes à rhododendrons et à myrtilliers. Largement suffisant pour que le troupeau de chèvres de races Savoie, Saanen et Alpine Chamoisée (deux exemplaires), broute et batifole avec entrain, loin du loup. «*Quand je suis arrivé, je n'osais pas lâcher mes chèvres, se rappelle Julien, maintenant que je les laisse en liberté, leur production de lait est passée de 20 à 35 litres par jour.*» Le soir, à l'heure de la traite, le berger n'a qu'à prendre son bâton et ses chaussures de marche, et encore, «*si elles ne reviennent pas toutes seules*», pour les récupérer du côté du Grand Chalet (1910 m) ou de Blaitière Dessus (1926 m). De retour au bercail, la traite se fait ensuite à l'abri, ➤➤➤



Les 36 chèvres produisent 35 litres de lait par jour que Julien transforme en fromage. 10 brebis, 17 poules et un cochon passent aussi l'été à l'alpage!
The 36 goats produce 35 litres of milk each day, and Julien turns it into cheese. 10 sheep, 17 chickens and a pig also spend the summer up the mountain!

HISTOIRE DE CONSORTAGE

L'alpage de Blaitière est géré selon un système ancien de consortage, réminiscence d'un fonctionnement remontant à l'État sarde, qui visait alors à répartir les terres de manière équitable entre les éleveurs, système qui perdure encore en vallée de Chamonix. La « montagne » est ainsi partagée en 80 parcelles détenues par 54 propriétaires physiques qui ne peuvent transmettre leurs parts qu'au travers des consorts (sauf exception) et qui sont représentés par une association, « Les consorts de la montagne de Blaitière », qui gère l'entretien et la réhabilitation de l'alpage, le nettoyage et le débardage de la forêt. Si les consorts d'aujourd'hui ne sont plus paysans, ils continuent à vouer un réel attachement à ces pentes raides, parfois ingrates, voire coûteuses. « *Blaitière, ce sont des arpents de forêt qui ne valent rien si ce n'est le devoir de les entretenir dans le cadre de corvées,* confirme Eric Thiolière, le président des consorts, *mais les propriétaires tiennent à conserver ce patrimoine et à le valoriser.* » Après une année d'essai en 2016, Julien et Aurélie ont signé une convention pour six ans avec « Les consorts » et le Conseil Départemental, via la SEA (Société d'Économie Alpestre). Avec leurs chèvres et leurs brebis, le couple d'éleveurs peut jouir de l'alpage et de la ferme qu'ils contribuent à entretenir et à bonifier.

* « *De Blaitière au Plan de l'Aiguille, un alpage à Chamonix* » : ce livre de Joëlle Dartigue-Paccalet, édité en 2015 par les consorts de la Montagne de Blaitière, relate l'histoire et les particularismes de l'alpage.

THE HISTORY OF THE MOUNTAIN 'CONSORTAGE'

The Blaitière pasture is managed with the old 'consortage' system, a heritage from the Sardis, who invented the system in order to share the land equally between farmers, and the system has lasted until our days in the Chamonix Valley. The mountain is split into 80 allotments, owned by 54 people, but who can only pass on their shares to another consort and are represented by an association that looks after upkeep and maintenance. Most of the current consorts are not actually farmers, but they remain attached to this piece of land and the lifestyle it represents, despite some of the high costs. "Blaitière is set on steep ground covered in forest that has very little value, but we have an obligation to maintain it and organise working days," explains Eric Thiolière, who is the chairman of the association. "All the owners agree that it's important to keep the pasture in working conditions." After a trial run in 2016, Julien and Aurélie were allowed to sign a six-year contract, allowing them full usage of the pasture land, the buildings, as long as they keep making improvements and keeping everything in good condition.



Le voyage ASCENSIONNEL

FACE AU MONT-BLANC
OUVERT DU 20 MAI AU 22 OCTOBRE 2017



Au cœur de l'Espace Mont-Blanc, à égale distance de Chamonix et Martigny, VerticAlp 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.

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

verticalp-emosson.ch





»»» sur le plancher rustique de la chèvrerie, avant la fabrication des fromages, dans la foulée. «*Il faut transformer le lait cru tout de suite, sinon, il peut développer des bactéries*», explique Julien. Passé de la ferme à la chambre froide, le fromager démoule les fromages frais réalisés la veille, une trentaine quotidiennement, avant d'ajouter le lait du jour de ferments lactiques et de quelques gouttes de présure pour obtenir le caillé. L'ensemble de la production est quasiment écoulé en direct, grâce aux visiteurs de passage qui profitent d'une table roborative et simple faite de quelques fromages frais et de tommes (quand le stock est suffisant, puisque les tommes nécessitent un affinage en cave), de charcuterie du pays, de vin de Savoie et d'œufs de la ferme. «*Nous favorisons une dégustation des produits sur l'alpage, notre objectif étant de vivre de ce que l'on produit, et non de faire du rendement*», précise Aurélie.

Les pieds sur terre, le couple apprécie la vie simple de la montagne, au rythme de la nature,

*Une vie au calme,
simple, au rythme de
la nature et du soleil,
ponctuée par des
rencontres quotidiennes.*

des bêtes sauvages, biches, cerfs ou chamois qui viennent au coucher du soleil, et des rencontres, qui rythment le quotidien. «*On est assez préservés, au calme, mais on voit des gens tous les jours, des Chamoniards qui viennent en habitués, des gens qui remontent pour nous dire au revoir, dont les enfants jouent avec les nôtres*», précise Aurélie. Havre de paix, l'alpage de Blaitière a tôt fait de laisser son empreinte sur qui vient y poser son sac à dos. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

Fromages frais et tommes se vendent directement aux randonneurs et visiteurs qui s'attablent avec joie sur la terrasse de ce lieu magique.

The farm cheese is sold to hikers and visitors who happily take a seat on the terrace of this magical spot.



PRATIQUE

ACCÈS

Pour rejoindre l'alpage de Blaitière, plusieurs options s'offrent à vous :

- depuis le parking du Grépon, pour 1 h 30 à 2 h de marche en forêt ;
- depuis le parking des Planards, pour 1 h 30 de marche en forêt là aussi ;
- depuis le Plan de l'Aiguille, arrivée du premier tronçon du téléphérique de l'aiguille du Midi : suivez à plat le chemin du Montenvers et le grand balcon Nord avant de redescendre sur votre gauche en direction de Blaitière. 45 min de marche environ + 1 h 15 de plus jusqu'à la vallée.

SUR PLACE

Buvette et dégustation à base de produits du pays et de la ferme (tomes et chèvres frais, saucissons de brebis et de chèvre, etc.).

Possibilité d'acheter quelques fromages de chèvre.

UNE JOURNÉE AVEC LES BERGERS

Cet été, Julien organise, avec son père, éleveur de brebis, des journées découverte de l'alpage afin de partager le quotidien des bergers. Au programme : visite de la ferme, garde des troupeaux en altitude et traite.

Réservation conseillée deux à trois jours avant votre venue par téléphone au :

06 88 90 08 84.

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

Blaitière

Mountain Pasture Life

Managed according to a historic rule of 'consortage', a type of cooperative, the ancient mountain pasture Blaitière is currently kept by a couple from Savoie who keep goats and sheep and make fresh cheese. We meet them at milking time.

Blaitière c'est un chalet récent, un second plus rustique ouvert sur une terrasse, une chèvrerie et un laboratoire pour la fabrication des fromages.

Blaitière comprises one recent chalet, another older one with a terrace, a goat shed and a cheese-making laboratory.



After a steady climb up the Blaitière mountainside on a steep hairpin trail, the forest opens onto a vast clearing filled with flowering fields. Fir and a few larch trees surround the clearing; they add a resplendent green to the festival of summer colours and brightness. The mountain pasture has found a natural space on an unusually flat piece of land opposite the Aiguilles Rouges massif. There is one recent-looking chalet, and a little bit further to the side a more rustic one on solid stone foundations as well as a goat shed and a cheese laboratory. At an elevation of 1708m, the two only links to the valley are a trail and a goods lift. Rather than putting them off, this isolation attracted Aurélie and Julien to take on the challenge, as they love living simple life close to animals and nature.

AN ONLINE ADVERT GOT THEM HOOKED

Julien has his own mechanic workshop, and Aurélie is an independent nurse. Both of them are also farmers, but at their home near Lac du Bourget, they didn't have enough grazing grounds for their herd. They were looking through adverts on the Internet when they first heard about Blaitière. "I was looking for a small harvester, and found an advert looking for someone to look after a mountain pasture," says Julien. "It seemed like the perfect match for the type of lifestyle we were after." No sooner said than done, in the spring of 2016, the couple moved up the mountain with two young children, 36 goats, 10 sheep, 17 chickens, a pig... "We try to be self-sufficient," explains Aurélie. In 2009, Julien stopped working to build his own house, and since June 2014, he has switched between mechanics and rearing goats.

At Blaitière, this young couple were lucky to find renovated buildings and a pasture area kept alive thanks to a handful of enthusiasts, previously led

by Pascal Payot who has since passed away. After a brief interlude with two other keepers from Les Gets, it was the couple from Savoie who took over the summer work, spending five months far away from the hustle and bustle of the valley, getting up at 5.30 each day, milking by hand and washing in spring water straight from the mountain.

35 LITRES OF MILK PER DAY

The mountain pasture is made up of 143 hectares, but only 32 are used for grazing, and the rest is still covered in trees or in rhododendron bushes. What is available is plenty for the herd, and the goats can feed and roam freely, as there are no wolves in this area. "When we first got here, I was worried about letting them loose," Julien explains. "But I no longer set up any fences, and since they've been walking around in freedom, their milk production has gone up from 20 to 35 litres of milk each day." In the evening, when it's milking time, Julien puts on his hiking boots and rounds them up, unless they have already made it back home themselves. The milking is done inside the shed, and the process to make cheese is started immediately after. "It's important to take care of the fresh milk straight away, before any germs develop," Julien stresses. In the cheese laboratory, yesterday's cheeses are taken out of their moulds, lactic acid bacteria and rennet are added to the day's milk, and another thirty cheeses can be prepared. Most of the cheese is sold directly at the farm to hikers who stop off at the café for a simple meal based around cheese, cold-cut meats and farm eggs. "We try to sell most our produce directly to the consumers, because although we want to earn a small living from our production, we are not trying to mass-produce," says Aurélie.

With feet firmly on the ground, this couple enjoy the simple mountain lifestyle, adapting to nature,

co-habiting with wildlife like deer and chamois that regularly pay a visit at dusk. "We're happy here, because we are away from the mainstream life, but we also meet new people every day and have many regulars who come often, and whose children play with ours," Aurélie explains. A peaceful haven, the Blaitière mountain pasture makes an impression on most who set their backpack down here for a rest. ■

PRACTICAL INFO

ACCESS

To reach the Blaitière pasture, there are several different options:

- From the Grépon car park: 1.5-2hrs walk through the forest
- From Les Planards car park: 1.5 hrs walk through the forest
- From Plan de l'Aiguille, at the first mid-station of the Aiguille du Midi cable car: follow the horizontal trail towards Montenvers and the Grand Balcon Noir before heading down to your left towards Blaitière. 45 min walk + 1h15min to reach the valley floor.

ON SITE

Simple café serving drinks and products from the farm and other local producers (fresh goat's cheese, sheep saucisson and much more)
Goat's cheese for sale.

A DAY WITH A SHEPHERD

This summer, Julien is organising days out with the shepherd, with his father, who is a sheep farmer. Visit the farm and follow the animals on the mountain until milking time. Book two or three days in advance by phone on +33 688 900 884.



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 DÉCOUVRIR 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

Le tramway du Mont-Blanc, train à crémaillère le plus haut de France, a été inauguré en 1909. Il relie Le Fayet (580 m) au Nid d'Aigle (2 380 m), soit 12,5 kilomètres escarpés.

The Mont Blanc Tramway was opened in 1909 and is the highest located cogwheel train in France. It goes from Le Fayet (580 m) to Le Nid d'Aigle (2 380 m), a 12.5km journey.

Le TMB, un train pas comme les autres

Le TMB, ou Tramway du Mont-Blanc popularisé par le film *Malabar Princess*, subit depuis quelques années un sacré lifting puisque la majorité de sa voie doit être refaite d'ici la fin 2018. Un chantier peu commun, entre 580 et 2 380 mètres, pour un train atypique et rétro. Attention au départ.







Depuis Bellevue, sur les hauteurs de Saint-Gervais et à quelques longueurs des pistes des Houches, la lourde motrice diesel s'est ébranlée cahin-caha, répandant une odeur forte d'huile chaude et de mazout dans un bruit sourd et rauque. Jérôme Moisset, conducteur depuis douze ans, pilote d'une main experte et d'un air faussement débonnaire cette vieille locomotive utilisée pour le déneigement, en hiver, et les divers travaux de voie, entre-saison. Depuis quelques années, l'engin ne chôme pas : entre la gare de départ du Fayet, située à 580 mètres d'altitude, et le Nid d'Aigle, à 2380 mètres, la Compagnie du Mont-Blanc, qui gère le tramway du Mont-Blanc, s'est engagée, avec le Conseil départemental de la Haute-Savoie, propriétaire, dans un vaste chantier de

Les opérateurs sont tous très attachés à la ligne, ils détectent des problèmes sur les trains à l'oreille.

rénovation de la ligne. 12,5 kilomètres de voie à changer jusqu'en 2018, voire au-delà. Du coup, dès que les travaux printaniers habituels de réouverture de la ligne sont terminés, les équipes du TMB enchaînent avec cet ouvrage d'envergure. Derrière la motrice, ce sont 20 tonnes de ballast et de rails qui sont acheminés à bon port avant d'être déchargées avec une petite grue télécommandée en prévision des travaux de pose de voie proprement dits. « Avant, se souvient Jérôme, on n'avait pas de bras mécanique, on devait basculer les rails à la baramine. On s'y mettait à trois ou quatre. »

Après son père, Maurice, 43 ans de boîte, Jérôme se dévoue corps et âme au TMB, comme tant d'autres du pays, des familles chevillées à cette voie pas comme les autres. « Ici, on a développé une identité très particulière qui est très fortement liée à l'attachement des habitants au tramway, confirme Damien Girardier, directeur d'exploitation des sites du TMB, du Montenvers et de l'aiguille du Midi, gérés par la Compagnie du Mont-Blanc, les opérateurs sont tous très attachés à la ligne, ils >>>



Un chantier herculéen de rénovation de la ligne a été amorcé et devrait s'achever en 2018. Beaucoup de sueur et d'huile de coude pour pérenniser cet ouvrage remarquable.

The massive, currently ongoing renovation project should be completed in 2018. A lot of sweat and hard work has gone into preserving this impressive railway.



POUR EN SAVOIR PLUS

Le tramway du Mont-Blanc, train à crémaillère le plus haut de France, a été inauguré en 1909. Il offre des rampes à 22 % avec un point d'arrivée, le Nid d'Aigle, à 2 380 mètres d'altitude. Il est utilisé par les contemplatifs comme par les randonneurs et sert aussi de « rampe de lancement » aux alpinistes engagés sur la voie du mont Blanc. En hiver, le train s'arrête sur le plateau de Bellevue, au cœur des pistes. Populaire depuis très longtemps, le TMB a transporté des vedettes telles que Brigitte Bardot, Catherine Deneuve, Mme Pompidou... En 2002, les trois motrices du TMB, Marie, Jeanne et Anne, ont même joué les premiers rôles dans le film *Malabar Princess* tourné par Gilles Legrand. À cette occasion, Jérôme Moisset est resté durant une nuit entière (de 15 heures de l'après-midi au lendemain 10 heures) couché aux pieds de l'acteur Jacques Villeret, prêt à actionner deux vannes d'urgence en cas de problème (scènes du « bob » et du « père Noël qui traverse la voie »). Deux ans plus tard, c'est son père Maurice qui effectuait de nombreuses manœuvres avec sa Micheline dans le cadre du film *Les Aiguilles rouges*. Aujourd'hui, outre son rôle touristique, le TMB est aussi utilisé pour approvisionner, hiver comme été, des chalets isolés, ou ramener des grumes de bois dans le cadre d'opérations de débardage. L'ambition serait, à terme, de faire du tramway du Mont-Blanc, un véritable outil de transport, efficace et cadencé, au service des gens du pays et des skieurs. En hiver, ceux-ci peuvent d'ores et déjà sauter du train SNCF en gare du Fayet pour grimper 100 mètres plus loin dans le TMB qui les dépose directement au cœur du domaine skiable Les Houches-Saint-Gervais. Un vrai confort à l'heure du développement durable et de la mobilité douce.

FINDING OUT MORE

The Mont Blanc tramway is the highest located cogwheel train in France and was opened in 1909. The gradient goes up to 22% at the arrival at Le Nid d'Aigle and is situated at an elevation of 2380m. People go on it simply for the ride, or to get a head start on their mountaineering outing or hike. During the winters, the train stops at Bellevue, in the middle of the pistes. It has always been popular and famous people like Brigitte Bardot, Catherine Deneuve and Madame Pompidou have been on it. In 2002, the three engines Marie, Jeanne and Anne also starred in the film 'Malabar Princess' produced by Gilles Legrand. During the filming, Jerome Moisset spent a whole night (from 3pm to 10am) crouching down on the floor next to actor Jacques Villeret, ready to take over the commands if anything unexpected should happen. Two years later, his father Maurice featured in the film 'Les Aiguilles Rouges'. Apart from catering for tourists, the Mont Blanc tramway also delivers supplies to isolated mountain chalets and transports logs down to the valley. Their goal is to turn the Mont Blanc tramway into a reliable mode of transport, both for locals and skiers. In the winter, skiers can already use the service by getting a train to Le Fayet station and getting the tramway up the mountain, into Les Houches-Saint Gervais ski area. A sensible choice for sustainable tourism.



»»» *déte*ctent des problèmes sur les trains à l'oreille. » Et il en faut de l'attachement pour dégeler les rails au chalumeau, en hiver, par moins 15 ° C. Délester la voie des dernières neiges, jusqu'au Nid d'Aigle, au mois de mai. À la seule force du poignet, redresser les caténaires qu'on a allongées à l'automne par crainte des avalanches. Braver les chutes de pierre et les coulées de neige, à partir du mont Lachat.

Malgré la mécanisation, le tramway reste un monde de costauds, une affaire de montagnards

Outre son rôle touristique, le TMB sert à approvisionner, hiver comme été, des chalets isolés, transporter les gens du pays et des matériaux.

muscleux et bien accrochés, capables de s'adapter à toutes les situations, froid, orages et tracas mécaniques quotidiens, lot de cette ligne pas comme les autres.

DES RENFORTS VENUS DE SUISSE

En raison de l'ampleur du chantier de rénovation de la voie, les agents du TMB ont été secondés dans leurs travaux d'Hercule par des ouvriers spécialisés diligentés par une entreprise suisse dédiée à la technologie ferroviaire, Sersa Group, basée à Zurich. L'équipe locale continue à affréter le ballast et les traverses depuis le col de Voza, situé à 1 653 mètres, ou d'un autre camp de base, en fonction des portions rénovées, à raison de 12 voyages de 6 m³ par jour, tandis que le team suisse, composé de 32 gaillards, met en place les nouveaux rails. Une procédure parfaitement huilée que résume Ilidio Amorim, chef de chantier : « *Après avoir terrassé la plateforme, on déroule un géotextile pour éviter que la terre ne remonte. On dépose ensuite provisoirement les traverses sur des cales en bois selon le repérage géométrique* »



Les trois motrices du TMB, Marie, Jeanne et Anne, conduisent 150 000 voyageurs par an à une vitesse touristique de 15 km/heure !
The three engines Marie, Jeanne and Anne transport 150 000 passengers each year, at a speed of 15km/hour.

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



Décor de cinéma et train rétro, de quoi inspirer les plus grands réalisateurs !
The scenic surroundings and retro train have inspired some great film producers!

»»» effectué auparavant par rapport à l'ancienne voie. On fixe ensuite les rails sur un côté et on termine en soudant la crémaillère. Selon ce système, on monte 120 mètres de voie par jour.» En queue de chantier, une fois les rails montés sur cales, les ouvriers du TMB viennent déverser le ballast acheminé par un wagonnet tiré par la motrice, un « remblai » qui permet de stabiliser la voie et d'absorber les déformations et les dilatations du rail.

DES HOMMES AU SERVICE DE MARIE, JEANNE ET ANNE

Dans les pentes situées sous le mont Lachat, 265 mètres en contrebas du Nid d'Aigle, le travail quotidien n'est pas une sinécure. Si ce ne sont pas les rails – 500 kilogrammes la pièce de 15 mètres – qu'il faut parfois ajuster au pied de biche, il y a les traverses en bois, à remonter – 6 hommes ne sont pas de trop – dans un wagonnet. Les températures parfois hivernales en plein été. L'altitude qui raccourcit le souffle... Il faut bien tout l'attachement et le courage des hommes pour que le chantier

À l'honneur sur grand écran, les trois motrices du TMB ont parfois volé la vedette aux stars qu'elles transportent.

progresses avant les premières chutes de neige automnales. Beaucoup de sueur et d'huile de coude, mais sans rouler des mécaniques, pour que Marie, Jeanne et Anne, les trois motrices du TMB, continuent de bercer les rêves des visiteurs de passage. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet

TMB PRATIQUE / TMB PRACTICAL INFO

► **Horaires de départ / Departure time**
Depuis la gare du Fayet (du 1^{er} juillet au 3 septembre 2017) / Departures from Le Fayet (July 1 – September 3, 2017)
7 h 20, 8 h 30, 9 h 30, 10 h, 11 h 10, 12 h 20, 13 h 30, 14 h.

► **Horaires de retour / Return time**
Depuis Le Nid d'Aigle / Returns from Le Nid d'Aigle 8 h 35, 9 h 40, 10 h 50, 11 h 25, 12 h 30, 13 h 40, 14 h 55, 15 h 25.
Arrêts tout au long de l'itinéraire à Saint-Gervais, Motivon, col de Voza et Bellevue. / Stops along the way in Saint-Gervais, Motivon, Col de Voza and Bellevue.

► **Tarifs / Price**
37 € adulte (aller-retour) et 31,50 € jeune (de 5 à 14 ans et plus de 65 ans) du Fayet au Nid d'Aigle. / 37€ return for adults, 31,50€ youth (5-14 years and 65+) from Le Fayet to Le Nid d'Aigle

► **Plus d'informations / More information**
Tél. : +33 (0)4 50 53 22 75 ;
www.compagniedumontblanc.fr

*Ces dates et horaires sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des contraintes d'exploitation. / *Dates and times are given as an indication and may be changed by the operator.



Vos rêves, notre source d'inspiration...

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



Grosset Janin
CONSTRUCTEUR CRÉATEUR

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

The Mont Blanc Tramway, an unusual train

The Mont Blanc tramway was made famous by the film *Malabar Princess* and has been undergoing a major facelift; most of its track will be replaced before the end of 2018. An unusual workplace, between 580m and 2380m elevation for an atypical, retro train. Mind the gap.



Le voyage d'une heure traverse forêts et alpages avant d'atteindre le splendide plateau de Bellevue. *The one-hour long journey, through forest and pasture land, ends at the gorgeous Bellevue plateau.*

In Bellevue, just above Saint Gervais and close to Les Houches, the heavy diesel engine has heaved into motion, spreading a strong odour of hot oil and fuel in a deep, rusty voice. Jerome Moisset has driven the train for 12 years, and guides the old locomotive expertly with one hand and a deceptively relaxed look. This locomotive is used for snow-clearing in the winters, and the inter-season maintenance work. In the past few years, it has been used a lot: between the departure station Le Fayet, at 580m altitude and Le Nid d'Aigle, at 2380m. The Compagnie du Mont-Blanc, who operates the Mont Blanc tramway, has committed to a vast renovation project alongside the regional government who owns it. In total, 12,5 km of rails need replaced before the end of 2018, so as soon as the usual spring maintenance has been completed, the renovation work follows suit. Twenty tons of ballast and rails have been transported to the right spot and offloaded with the help of a remote-controlled crane, so that the tracks can be laid. "Before," remembers Jerome, "we didn't have the mechanical arms, we had to hoist the rails over with a lever. You needed three or four men for that."

Jerome's father Maurice worked in the company for 43 years and he has the same commitment to the job. And just like many other locals he is inextricably linked to this unusual railway. "We've developed our own identity, strongly linked with the inhabitants' attachment for the tramway," says Damien Girardier, head of operations. "The operators are all very attached to the line, and can spot problems on the trains just by listening to them." Without attachment, it would be hard to defrost the rails with a blowtorch in the winters, in temperatures reaching -15°C. Liberating the tracks from the last snow in May, all the way to Le Nid d'Aigle. Braving rock-falls and snow slides, from Mont Lachat and up. Despite some mechanical tools, the tramway is a world for the tough and the muscular, able to adapt in all situations, including cold, storms and daily mechanical problems, all part of the routine on this unique railway line.

EXTRA SUPPORT FROM SWITZERLAND

Because of the size of the renovation project, the local agents have been supported in their Herculean work by an expert team from

Switzerland, sent by a railway technology company, Sersa Group, in Zurich. The local team continues to load the ballast and rails from the Col de Voza at 1653m elevation, or another basecamp depending on the stretch under renovation. Twelve trips with 6m³ each day, so that the Swiss thirty two man team can fit the new tracks. A smooth operation, explained by Ilidio Amorim, supervisor: "We terrace the ground, then cover it with geotextile to prevent deformations. After that, we lay out the crossbars in the same pattern as the old tracks, fix the rails on one side and finish off with soldering the cogwheels. With this system, we can lay 120 metres per day." The local team follows the progress, adding ballast to stabilize the tracks and absorb variations in the rails.

MEN WORKING FOR MARIE, JEANNE AND ANNE

On the mountainside below Mont Lachat, 265 metres below Le Nid d'Aigle, the daily work is not easy. Each 15 metre long piece of rail weighs 500 kilos and they sometimes need adjusted manually with a crowbar. The sleepers need six men to lift them onto the wagons and temperatures can be winter-like even in the height of summer. The altitude makes it harder to breathe... Only the strong commitment of the workers can help the renovation work to progress sufficiently before the first snowfall in the autumn. A lot of sweat and hard work so that Marie, Jeanne and Anne, the three locomotives, can continue to chug along and amaze visitors. ■

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



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

Alti design



Architecte-designer depuis vingt ans, Lionel Adam prouve par ses réalisations que respect de l'environnement et fonctionnalité ne sont en rien des freins à l'imagination. La vintage et si contemporaine collection de meubles Ski, Sex & Sun le démontre avec pétillance.



Une étagère-flocon, une console-télécabine, un siège-boule de neige, une méridienne-traîneau, une table-skieur, un miroir-médaille, rarement meubles n'ont autant raconté leur designer. Une histoire joyeuse, trempée sans essorage dans la culture ski, imbibée à grandes eaux de pop art, héritière des années fun où la glisse se conjugait, en fluo de préférence, sur un skate, un surf, un snowboard, une planche-à-voile, et naturellement une paire de skis. Une

Assis sur sa méridienne en forme de traîneau suisse, Lionel Adam raconte l'histoire de ses consoles inspirées des télécabines, clou de sa collection Ski, Sex & Sun.

Seated on his chaise longue shaped like a Swiss sledge, Lionel Adam tells the story about his gondola inspired sideboard, a highlight in the Ski, Sex & Sun collection.

histoire qui assume et brandit son héritage : les sports d'hiver version vintage. Hommage aux origines sans nostalgie, poésie vivifiante qui élève le kitsch au sommet du design, la collection mobilier Ski, Sex & Sun de l'architecte Lionel Adam joue sans vergogne sur l'effet madeleine de Proust. Accoudé sur sa table bistrot aux pieds montés sur des patins, Lionel Adam, trublion créatif à l'imagination décomplexée, se raconte en jouant à saute-mouton sur la toise des années. >>>



»»» On comprend que pour cet autodidacte, les époques ne se dissocient pas, ne s'égrènent pas de façon linéaire, mais s'imbriquent, s'agglomèrent, forment un tout indivisible, un bloc d'instant présent. Le passé est aussi ici et maintenant. Quand tous les temps sont réunis, on lit l'histoire de Lionel Adam et déchiffre ses créations, en cohérence.

MELTING-POT TENDANCE ÉCOLO

Enfant de 68, fils et neveu d'architecte, élevé à Chamonix avec ses augustes frères : le dessinateur Charlie Adam dont l'univers suranné cousine avec celui de Lionel et le premier champion du monde de freeride (1998) Arno Adam dont les skis signature à grosses fleurs et au design hawaïen (Dynastar) confirment que la fratrie a mariné dans le même jus. Pionnier des skieurs pros, Lionel s'envole fin des années 1980 vers les États-Unis pour vivre de ses shows de hot-dog, de glisse sur neige comme sur eau où il chasse la droite avec son pote, excusez du peu, le prince de la vague, Laird Hamilton. Sorti du

Tout en poésie et en design, la collection mobilier Ski, Sex & Sun rend hommage aux origines. Madeleine de Proust sans nostalgie.

tube, il rentre au pays des pentes raides pour tracer de belles courbes sur les faces nord du massif du Mont-Blanc, mais pas que. Dans ses bagages américains, il rapporte le *green spirit*, le concept de développement durable, le bio, l'*organic design*, l'écologie comme philosophie de vie. Son partenaire de l'époque, Patagonia, le soutient logiquement lorsqu'il se lance, bille en tête et sans formation, dans la conception de mobilier écologique et recyclable. La ligne L'Esprit des arbres (1993) est conçue avec des palettes et cartonne. Les marques de ski et d'outdoor, de Rossignol à Petzl, de Dynastar à Napapijri, lui confient la conception de leurs magasins, de leurs stands d'exposition, de leurs corners. Sa curiosité, son approche esthétique et responsable séduisent, tout comme son interprétation transgressive des cultures de la montagne, du skate, du surf. «*Le ski et la montagne mènent à tout : on apprend à définir sa trajectoire de vie*», aime-t-il rappeler. «*La montagne se vit et se decode de plein de manières : par le sport, la poésie, la peinture, la sculpture, l'architecture,* »»»



Des pièces uniques, sur mesure, réalisées sur commande, personnalisées dans le détail pour les accrocs de l'esprit sport d'hiver. Unique pieces, made to order and with personalised details, for all fans of mountain living.



Miroir n° 1
(MDF/ Silver brush paint / glass)
100 x 120 cm

« J'ai passé quelques hivers dans les montagnes californiennes, notamment dans les lounges à l'après-ski. Accoudé au bar du Sierra ski club de Mammoth en chaussures de ski, écoutant les exploits de la journée pour Karen ou Stephany dont la marque du masque en disait long sur la météo. Un fond de jazz nous portait non loin de là. Dès la fonte des neiges j'irai à San Francisco, par les vertes collines, je tremperai mes pieds dans l'océan et mes oreilles dans les clubs... »
Le miroir est un objet curieux, vaniteux ou nostalgique selon ce qui s'y voit.

Les yeux grands ouverts, Lionel Adam s'inspire, crayon en main, de ses souvenirs, du graphisme, de l'histoire et de l'esthétisme de son objet d'étude : le ski.

With eyes wide open, Lionel Adam draws inspiration from personal memories, graphic design and the history of his central subject : skiing.



Miroir n° 2
(MDF / Old gold brush paint / glass)
100 x 100 cm

« Grindelwald! Letzte Station auf dem Zug! Suis-je devenu si petit? Miniature dans un décor de train électrique? Non, je suis face à l'Eiger. Dommage, le sommet est voilé. Allons visiter ce haut-lieu de la tradition Oberlander. Il paraît que la fondue est aussi légère que leur poudreuse en janvier... »



.....
« La montagne se vit et se décode de plein de manières : par le sport, les arts, l'architecture, la cuisine... Un des dénominateurs communs est la prise de risque. »

»»» la cuisine... Un des dénominateurs communs est la prise de risque. Ouvrir une voie, gravir un sommet, imaginer une recette, skier un couloir ou faire des meubles avec des palettes demande cette même ouverture d'esprit, ce même désir d'inventer, cette même capacité à prendre un risque, cette même volonté de vouloir raconter la montagne autrement tout en la respectant. »

PHILOSOPHIE DE LA NATURE

Très vite, Lionel Adam apprend. Aux côtés d'architectes, de designers, il se forme. Son besoin d'écrire, de s'investir dans son territoire, de sceller ses convictions écologiques, de

donner corps à ses visions, de transformer ses projections en réalité le conduisent à livrer, en 2005, sa première maison, à Chamonix évidemment. Des meubles aux espaces commerciaux, de la réflexion aux concepts, il s'investit dans l'habitat. Naturellement, dans tous les sens du terme. Cette première réalisation contemporaine, audacieuse pour l'époque, inspirée des codes de l'architecture traditionnelle mais totalement métamorphosée, pose la signature du bureau Adam and Partners. : chahuter en douceur, dans le respect de la nature, de l'histoire, du patrimoine. *« Penser un projet, c'est aussi penser à son environnement et réfléchir au type de territoire que nous voulons. Mais c'est aussi réfléchir à la manière dont nous voulons façonner notre habitat. »* Les projets résidentiels se multiplient et sont autant d'opportunités pour graver son empreinte : géothermie, énergies alternatives, recyclage, optimisation des volumes ouverts, confort de circulation, respect des lieux privatifs, matériaux locaux, intégration environnementale, captation de la lumière naturelle, lignes épurées, poésie graphique... Tout concourt à se recentrer sur l'essentiel : vivre en harmonie discrète avec la nature, en poursuivant l'héritage. *« Créer des maisons, des univers a éveillé l'envie »»»*



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

Dans l'agence-atelier d'Annecy-le-Vieux, l'équipe de Lionel Adam Partners invente la montagne de demain, de son architecture à son art de vivre.

In the workshop and design agency in Annecy-le-Vieux, the team at Lionel Adam Partners are inventing tomorrow's mountains, from the architecture to lifestyle items.



Miroir n° 4
(MDF / Old gold brush paint / glass)
70 x 70 cm

« Cortina, Arosa, Alania... Alléluia et rendons grâce à Monica, Sophia, Renata!!! L'art des sports d'hiver dans toute sa jubilation. Le ski est donc une gourmandise tant il y a d'endroits où l'on s'applique à oublier le reste. »

.....
« *Penser un projet, c'est aussi penser à son environnement et réfléchir au territoire et à l'habitat que nous voulons.* »
.....

d'aller plus loin. Comment raconter l'histoire jusqu'au bout? Pourquoi ne pas explorer la manière de les meubler? Est-ce que l'histoire s'arrête aux volumes? Aux matériaux? Bien sûr que non! »

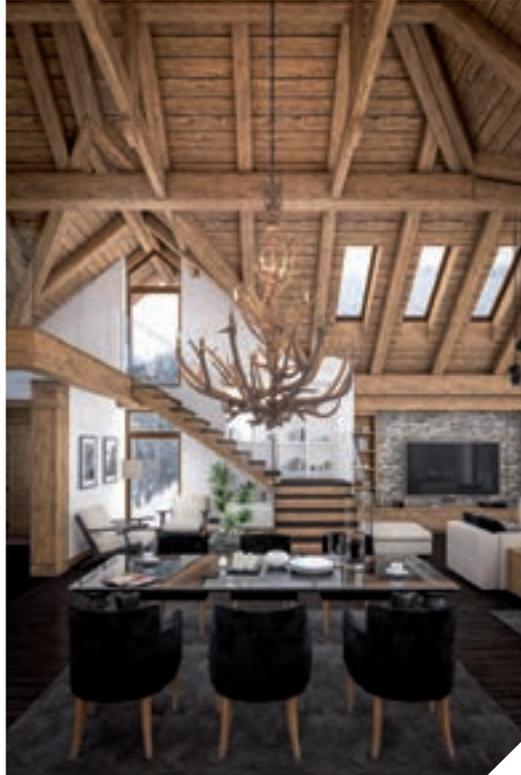
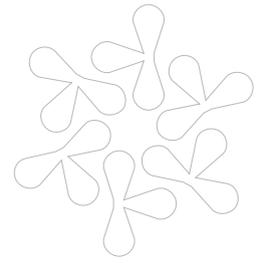
DES MEUBLES POUR BIEN VIVRE

Le créatif a trouvé un nouveau challenge, un nouveau terrain de jeu, immense et vierge. Comme toujours, la baseline parle de liberté, de graphisme, de culture, d'inspiration, d'environnement, de respect, d'héritage, de modernité, de loisirs, de sens. Sur la table à dessin de son agence d'architecture et de design d'Annecy-le-Vieux, la montagne côté hédonisme, prend peu à peu la forme ludique d'une table, d'un buffet, d'un canapé... « Nos

créations sont destinées à échapper à leur milieu naturel pour s'intégrer dans les espaces de vie et y insuffler un esthétisme géopoétique. Parce que le bien-vivre passe aussi par l'esprit des éléments qui le meublent. »

La collection, fonctionnelle et sculpturale, Ski, Sex & Sun puise dans l'imaginaire de la villégiature aux sports d'hiver, dans l'expérience des vacances à la neige, dans les souvenirs d'affiches, de trophées, de médailles, dans les matières évocatrices, dans les couleurs et les sensations de l'enfance. Une recherche personnelle en forme de confession intime. Un travail artisanal, de haute couture, où l'art est appliqué, la symbolique une évidence, le style affirmé, l'interprétation soulignée, la transmission des valeurs et des codes volontaire. Un grand détournement ludique qui fait sens. Qui raconte la montagne. Celle de Lionel Adam. « Cette collection de pièces uniques, réalisées sur commande, se veut actuelle. Plus qu'une nostalgie, il s'agit de souvenirs d'une époque légère et spontanée où la qualité et le goût s'exprimaient artistiquement et graphiquement. » Autant de flocons que l'architecte-designer souhaite transmettre. Pour que jamais l'histoire ne s'arrête. ■

Texte : Marie-Stéphane Guy | **Photos :** Pascal Simonin



LA PASSION DE
CHAMONIX
NOTRE MOTIVATION...
VOTRE SATISFACTION

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

COSMIQUE IMMOBILIER
REAL ESTATE

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

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.





Alti Design

An architect and designer for more than 20 years, Lionel Adam proves that you can combine ecological thinking and functionality with artistic imagination both in architecture and design. The modern vintage furniture collection Ski, Sex & Sun is a perfect example.

A snowflake shelf, gondola sideboard, snowball seat and skier table all tell a long story about their designer. A happy story, soaked in ski culture, dripping with pop art and bright with neon colours from the fun years of skate-boarding, surfing, snow-boarding and of course skiing. The furniture collection Ski, Sex & Sun by Lionel Adam visibly has its roots in the vintage ski industry, to which tribute is paid and kitsch is transformed into top design. Seated at one of his own bistro tables with sledge runner feet, Lionel Adam talks about his creative career and limitless imagination. A self-taught designer, he clearly sees each period as linked to another, and not necessarily in chronological order. The past is also in the present and part of the current brickwork that we can decipher in his creations.

ECO-FRIENDLY MELTING POT TREND

He grew up in the spirit of the sixties with both a father and an uncle who were architects and his buoyant brothers, graphic artist Charlie Adam, whose universe is similar to Lionel's, and the first freeride world champion (1998) Arno Adam who was well known for his Hawaii flower skis (from Dynastar). All peas in a pod. A ground-breaking pro skier, Lionel took off to the States at the end of the 1980s to earn a living from hot-dog skiing shows and he was also a brilliant surfer and used to catch waves with his mate Laird Hamilton. When he returned to Chamonix and its steep gradients, he aimed for more than just making clean lines in the snow. In his American luggage, he brought back a green spirit, the concept of sustainable development, organic living and design. His sponsor at the time, Patagonia, supported him when he decided to create ecological, recyclable furniture, even though he had no formal training in the area. His first collection 'Esprit des arbres' (1993) was made of wooden pallets and a real hit. Skiing and outdoor sports brands like Rossignol, Petzl, Dynastar and Napapijri commissioned him with decorating their shops or exhibition stands. They were attracted by his curiosity, sustainable approach and designs but also his transgressive take on mountain, skateboard and surfing culture. "Skiing and mountains can take you anywhere: you learn to take the right fall-line for your life," he likes to say. "The mountains can be lived and interpreted in many ways: sports, poetry, painting, sculpture, architecture, cooking... One of the common denominators is risk-taking. Opening a new route, climbing a peak, creating a recipe, skiing a gully or making furniture from wooden pallets all ask



© Jeremy Wilson



Miroir n° 3
(MDF/ Old gold brush paint / glass)
70 x 70 cm

« Franchir la frontière italienne réveille systématiquement beaucoup d'enthousiasme ! Non pas que la neige soit meilleure qu'ailleurs, à vrai dire, je ne sais pas si je préfère contempler les montagnes ou les coiffures appliquées même sous le bonnet. L'élégance aux sports d'hiver perdure au-delà des époques, telle une institution afin d'honorer le cadre naturel dans lequel chaque détail doit être juste. »

for the same open mind, wanting to create, taking risks and wanting to represent the mountains in a different way but always with respect.”

NATURE PHILOSOPHY

Lionel Adam learned fast, training with designers and architects. His need to create and to make an imprint in his territory, giving life to his ideas led to his first house in 2005, in Chamonix of course. First from furniture to shops, and then into the homes, in a very natural way, in every sense of the word. That first contemporary home design was ground-breaking at the time, and became the signature of the architect office Adam and Partners. Gently breaking barriers, respecting nature, history and heritage. “Designing a project also includes thinking about its surroundings and what we want our region to look like. Thinking about the way we want to shape our home.” Residential projects have multiplied and each one is an opportunity to use his signature style: geothermal and other alternative energy choices, recycling, optimising open volumes, selecting local building materials, integration in the landscape, using natural light... It all sums up in an effort to focus on essentials: living in discreet harmony with nature, whilst sticking to traditions. “Creating homes with a designer universe of my

own made we want to go further. How could I tell a story until the end? Why not look into how to furnish these homes? Is volume and space everything? Materials? Of course not!”

LIFESTYLE FURNITURE

A new challenge with vast, unexplored territories has opened up in front of the designer. As always, the baseline is about freedom, graphic arts, culture, inspiration, environment, respect, heritage, modernity, fun, and meaning. On the drawing board, the mountain lifestyle is transformed into a table, a sideboard or a sofa... “Our creations are destined to escape from their natural environment and integrate into the living-areas with a breath of geo-poetic aesthetics. Happy living partly comes from the spirit of furniture.” The Ski, Sex & Sun collection is both functional and sculptural and instantly evokes ski holidays, old ski posters and trophies. The style is bold, the symbols apparent. A fun twist that makes sense and tells the story of the mountains. The story of Lionel Adam. “The collection is made out of unique pieces, made to order. It’s a modern collection, with more memories than nostalgia from an era when quality and taste were present both artistically and graphically.” All snow flakes that the architect and designer wants to share so that the story never ends. ■

En chemin,

Cet été, *Altus* vous emmène en balade sur des chemins accessibles, à pratiquer et à savourer en famille. Insolite, histoire et paysage... un triptyque comme un concentré de la diversité de la vallée.



Get Up and Go with the Gang

This summer, *Altus* will guide you towards some accessible trails, perfect to enjoy with the whole family. Surprising, historic and scenic... a trio that will showcase the valley.



avec la tribu

1/ LA MONTAGNE DE PÉCLEREY

Cette jolie boucle, un peu à l'écart des sentiers battus, offre de superbes perspectives sur les aiguilles Rouges, l'aiguille Verte et le glacier du Tour, avec une vue en enfilade sur la vallée de Chamonix. Elle s'adresse aux familles qui se sont déjà familiarisées avec des efforts un peu plus prolongés.

Depuis la capitale de l'alpinisme, remontez la vallée vers Argentière, jusqu'au parking du Planet (1356 m), à l'aplomb de la station (même départ que pour la Pierre à Bosson). En suivant le chemin balisé «Péclerey», traversez une zone de feuillus et d'arbustes puis une forêt de résineux. Laissez le sentier qui rejoint la Pierre à Bosson pour revenir sous la montagne de Péclerey. Prenez rapidement de l'altitude, en zigzags dans le couloir du Grand Chantet, sanctuaire pour les tétras-lyres. Vous entendrez peut-être le roucoulement caractéristique de ces oiseaux emblématiques des landes et pré-bois subalpins rattachés à la famille des galliformes (qui regroupe aussi le grand tétras – en voie de disparition –, les lagopèdes et gélinottes). Toisés par quelques mélèzes vénérables, poursuivez entre myrtilliers épars, sabots-de-Vénus et doronics à grandes feuilles pour déboucher, au prix d'une bonne montée, au Péclerey, matérialisé par un abri en pierres (1967 m) et voisin de la Tête du Grand Chantet. Débonnaire en été, ce plateau a été traversé par l'une des plus dramatiques avalanches alpines qui a causé la mort de douze personnes en février 1999 dans le hameau de Montroc, 600 mètres plus bas. À la belle saison, la lande à rhododendrons est un havre de paix parsemé de fleurs de montagne et de quelques bouquets de rumex et d'oseille, qui témoignent du passage ancien des troupeaux. Pour le retour, basculez vers le nord-ouest avec en guise de perspective, le col de Balme et l'aiguille des Posettes ainsi que le glacier et l'aiguille du Tour. Une descente raide et en lacets vous mène à l'aplomb du village du Tour au travers de parterres de laitues des Alpes, puis sous le couvert des épicéas. Une fois rattrapé le petit balcon nord, suivez Le Planet et Argentière et rejoignez, à flanc, le parking de départ.

- ▶ Horaire global : 3 h 20
- ▶ Lieu de départ : parking du Planet (1386 m)
- ▶ Lieu d'arrivée : Péclerey (1967 m)
- ▶ Dénivelée : 581 m
- ▶ Niveau : Tous marcheurs
- ▶ Carte : IGN Top 25 n° 3630 OT Chamonix. >>>



1 / MONTAGNE DE PÉCLEREY

This pretty roundtrip hike a bit off the beaten tracks offers superb views of the Aiguilles Rouges, Aiguille Verte and the Tour Glacier, and also of the Chamonix Valley. It is suitable for families with experience of longer hikes.

From Chamonix, take the road towards Argentiere until the Planet car park (1356m), above the resort (same as for the Pierre à Bosson hike). Follow the trail towards Péclerey, and walk through an area with leafy trees that are then replaced by fir trees. Leave the trail that goes to Pierre à Bosson and come back beneath the Péclerey mountainside. There's a rapid climb on a zigzag trail in the Grand Chantet gully, a sanctuary for black grouse. Listen out for their characteristic cooing as you walk along the trail. A few majestic larch trees grow here, and you will also see bilberry bushes, Lady's Slipper orchids and yellow asters, climbing all the way until reaching Le Péclerey, where you will see a stone refuge (1967m) and the neighbouring Tête du Grand Chantet. Peaceful in the summers, this plateau was traversed by one of the most dramatic avalanches in recent Alpine history, which caused the death of 12 people in the village Montroc, 600 metres further down, in February 1999. In the height of summer, the rhododendron fields are idyllic with their abundance of mountain flowers. To go back, head north-east with Col de Balme and Aiguille des Posettes as well as the Tour Glacier and Aiguillette ahead of you. A steep descent on a hairpin trail will take you just above the village of Le Tour. Once on the northern ledge, follow signs for Le Planet and Argentière and traverse across to the departure car park.

- ▶ Total time: 3h20min
- ▶ Departure: Le Planet car park (1386m)
- ▶ Arrival: Péclerey (1967m)
- ▶ Vertical climb: 581m
- ▶ Level: All hikers
- ▶ Map: IGN Top 25 n° 3630 OT Chamonix.



2/ LA PIERRE À BOSSON ET LE POINT DE VUE NORD SUR LE GLACIER D'ARGENTIÈRE

Cette balade en aller-retour rejoint la moraine latérale et en rive droite du glacier d'Argentière : un voyage géologique de deux dizaines de milliers d'années.

Poursuivez la route au-delà d'Argentière en direction de Montroc puis du Planet (passage sous la voie ferrée) jusqu'à un grand parking (1386 m) situé sur un plateau. Empruntez le chemin qui le prolonge en direction de la Pierre à Bosson à travers prairies et arbres clairsemés. Laissez sur votre droite un immense déflecteur à avalanches et poursuivez au milieu de bouleaux, sorbiers des oiseleurs puis épicéas et mélèzes. Parvenus à un croisement, continuez tout droit en direction de la Pierre à Bosson et de Péclerey, croisez un mélèze d'un âge certain (banc), et entamez une montée douce et ombragée sous le couvert des épicéas. Laissez Péclerey sur votre gauche et traversez à flanc divers thalwegs et couloirs à avalanche péniblement colonisés par les aulnes. Indésirables dans les alpages, ces arbres aux branches souples ont su déployer une stratégie d'adaptation habile : ils ploient sous la neige en hiver avant de croître au printemps, préparant le terrain pour d'autres essences.

Remontez au milieu de blocs erratiques et de quelques bouquets de genévriers et de rhododendrons pour suivre une moraine en ligne de crête. Cette prééminence est un parfait indicateur du niveau qu'a pu atteindre le glacier au Petit Âge de Glace (entre le XVII^e et le XIX^e siècle), lorsqu'il descendait jusqu'à la vallée. Passez entre deux rochers de granit, franchissez une passerelle en bois avant de déboucher au point de vue, à 1670 mètres, qui surplombe plusieurs centaines de mètres de précipice. De part et d'autre de celui-ci, des dalles de gneiss striées de petits sillons témoignent des mouvements de la glace chargée autrefois de matériaux. Quelques centaines de mètres plus haut, celle-ci cascade en séracs acérés et bleutés. Compte tenu du réchauffement climatique actuel, il y a fort à parier que cette vision spectaculaire ne soit plus d'actualité d'ici quelques années.

- ▶ Horaire global : 1 h 30
- ▶ Lieu de départ :
parking du Planet (1386 m)
- ▶ Lieu d'arrivée : le Point de Vue
(1670 m)
- ▶ Dénivelée : 284 m
- ▶ Niveau : Tous marcheurs
- ▶ Carte : IGN Top 25 n° 3630 OT
Chamonix. >>>



2 / PIERRE À BOSSON AND THE NORTHERN VIEW OF THE ARGENTIÈRE GLACIER

This hike is a one-way trail that takes you to the moraine on the right bank of the Argentière Glacier; a geological journey of twenty thousand years.

Follow the road past Argentière towards Montroc and the Le Planet (passing under the railway track), until you reach a big car park located on a plateau (1386m).

Take the trail which continues towards Pierre à Bosson through fields and sparsely growing trees. Pass a huge avalanche screen on the right and continue through birch and rowan trees and then fir and larch trees. At the crossroads, keep straight towards Pierre à Bosson and Péclerey, note a very old larch tree growing like a bench, and start a gentle and shaded climb in between the fir trees. Pass Péclerey on your left and cut across various gullies and avalanche couloirs, where a few alder trees are fighting their way back. Invasive in the grazing grounds, these trees have very supple branches and bend with the weight of the snow in the winters, and leave space for other species to settle.

Keep going through the erratic rocks and some juniper and rhododendron bushes and walk along the moraine crest. This line shows how far the glacier reached in the Little Ice Age (17th to 19th centuries). Walk in between two granite rocks, cross a wooden passageway and you will get to the lookout point at 1670m, overlooking a sheer drop of several hundred metres. Here and there, you can spot grooves in the gneiss rock, demonstrating the force of the glacier movements. A few hundred metres higher up, you can see the glacier with its sharp seracs, blue in shade. Considering the effects climate change, this spectacular view may only be available for a few more years.

- ▶ Total time: 1h30min
- ▶ Departure: Le Planet car park (1386m)
- ▶ Arrival: Le Point de Vue (1670m)
- ▶ Vertical climb: 284m
- ▶ Level: All hikers
- ▶ Map: IGN Top 25 n° 3630 OT Chamonix. >>>



SWIMMING POOL IN THE FOREST

UNE PISCINE DANS LE BOIS



info remontées
+39 0165 846658



info piscine
+39 347 45 17 516

14 juillet - 27 août
10h30 - 17h00



www.courmayeur-montblanc.com



3/ LE CHRIST-ROI

Depuis la gare des Houches, empruntez sur quelques dizaines de mètres la route qui s'élève en direction de Coupeau, et passé le pont, prolongez à droite sur un itinéraire bitumé (chemin des Eaux Rousses) jusqu'à un petit parking. Suivez ensuite, vers le haut, le chemin balisé «statue du Christ-Roi», parvenez à un nouveau croisement et prolongez vos pas sur la gauche en suivant le marquage blanc et rouge (GR). Surmontez un chalet au milieu des épicéas et progressez dans cette forêt parsemée de blocs erratiques de granit. Ces pierres sont des vestiges géologiques laissés là par les glaciers du mont Blanc lors de leur retrait entamé il y a 17 000 ans. Avant cette décrue, ceux-ci recouvraient l'ensemble des plaines alpines, jusqu'aux confins du Lyonnais. La montée se fait plus raide, dans ce qui s'apparente à une tranchée utilisée pour le débardage. Ne visez pas le haut de celle-ci, mais bifurquez à droite sur un petit sentier. Si les conditions sont clémentes, vous dénicheriez peut-être, entre les bouquets de myrtilliers, quelques poignées de giroflles. Rejoignez une nouvelle bifurcation et prenez à gauche en traversant un pierrier. Quelques hêtres et bouleaux isolés balisent votre chemin, et des épicéas sans écorce, témoins du passage des scolytes. Un nouveau pierrier, composé d'ardoises, et vous accédez au pied de la statue du Christ-Roi, fantastique monolithe de béton dressé au cœur de la forêt, face au spectacle du massif du Mont-Blanc. Construite en 1934 à l'initiative de l'abbé Claude-Marie Delassiat, la statue a été réalisée en béton armé par le sculpteur Serraz qui s'est inspiré du modèle de celle de la baie de Rio de Janeiro. Haute de 17 mètres, elle a été juchée sur un socle de 6 mètres à l'intérieur duquel a été aménagée une chapelle où se trouvent plusieurs statues dont le buste de Pie XI, à qui l'ouvrage rend hommage.

Pour le retour, basculez en direction des Houches chef-lieu puis, à l'aplomb d'un chalet, revenez sur votre gauche. Longez le pied de la falaise qui supporte le Christ-Roi, longez une clairière bâtie de chalets récents avant de rallier l'itinéraire pris à l'aller.

- ▶ Horaire global : 1 h 15
- ▶ Lieu de départ :
gare des Houches (950 m)
- ▶ Lieu d'arrivée : Christ-Roi
(1180 m)
- ▶ Dénivelée : 230 m
- ▶ Niveau : Tous marcheurs
- ▶ Carte : IGN Top 25 n° 3530 ET
Samoëns Haut-Giffre. >>>

SE BALADER

FACE AU MONT BLANC





3 / LE CHRIST-ROI

From Les Houches station, take the road going up towards Coupeau, after the bridge, stay on the right on the tarmac road (chemin des Eaux Rousses) until you reach a small car park. Then follow the trail marked “Statue du Christ-Roi” that goes up the hill and at the next crossroads keep left and follow white and red GR markings. You will pass a chalet set among fir trees. Keep going through the forest and note the randomly spread granite blocks, left behind by the retreat of the Mont Blanc glaciers that began 17,000 years ago. The trail gets steeper and follows a corridor cleared for forestry. Don’t go all the way to the top of this, but look out for a smaller trail on your right. If the conditions are right, you might find some chanterelle mushrooms here, in between bilberry bushes. At the next fork in the trail, veer to the left through a field of rocks. A few single beeches and birch trees lead you on the way, and you will also see some fir trees that have lost their bark due to the bark beetle. Cross another field with slate rocks, and you will find yourself at the foot of the Christ-Roi statue, a surrealistic concrete monolith raised in the middle of the forest, facing the majesty of the Mont Blanc massif. Built in 1934, the statue was built in reinforced concrete by the sculptor Serraz, who drew inspiration from the famous Christ statue overlooking the bay of Rio. 17 metres high, it was set on a 6 metre high base, inside which you find a chapel with several statues, including a bust of Pie XI, to whom the statue was dedicated.

For the return, head towards Les Houches chef-lieu and turn back left just above one of the chalets. Follow the bottom of the cliff on which the Christ-Roi is perched, continue along the clearing with some modern chalets and you will find yourself back on the path you took earlier.

- ▶ Total time: 1h15min
- ▶ Departure: Gare des Houches (950m)
- ▶ Arrival: Christ-Roi (1180m)
- ▶ Vertical climb: 230m
- ▶ Level: All hikers
- ▶ Map: IGN Top 25 n° 3530 ET Samoëns Haut-Giffre

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



L'Atmosphère

Si l'Atmosphère a reçu le titre de maître restaurateur, c'est qu'il propose une cuisine « entièrement faite maison », réalisée à partir de produits frais et de saison, élaborée par un chef professionnel, Ludovic Lafont. Alliant tradition gastronomique française et simplicité de la cuisine savoyarde, l'audace et le savoir-faire de ce cuisinier ont été récompensés, cette année encore, par le Bib Gourmand Michelin (depuis 2003). Une reconnaissance qui vient saluer une carte raffinée mettant à l'honneur les produits nobles comme le foie gras, le homard, les langoustines, le turbot, le ris de veau... ainsi que les régionaux tels la fêra du lac, les morilles, le carré d'agneau, les fondues, pierres chaudes originales. L'établissement est aussi réputé pour sa cave avec plus de 300 références, des vins de petits producteurs aux grands crus du vignoble français. Un joli panel de vins servis au verre, tels que le muscat de Rivesaltes ou un Sainte-Croix-Dumont, est aussi proposé ainsi qu'une collection de Portos allant jusqu'à plus de vingt ans d'âge. C'est au cœur de la trépidante place 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 39 €.
- Savoury tart with preserved tomatoes, anchovies, olives and parmesan
- Langoustine and basil ravioli with shellfish emulsion
- Roast rack of lamb with roast garlic and thyme jus
- Cheese fondue. Market menu (lunchtimes only) 25€
- Weekday set menu with starter/main or main/dessert 21 €
- Savoyard menu 29,50 €
- Traditional menu 39€

Justly awarded with the title 'Maitre-Restaurateur' thanks to its fresh, seasonal food produced by professional chef Ludovic Lafont, l'Atmosphère serves a blend of French gastronomy tradition and simple mountain food. The Michelin Guide has also recognised the chef's skill and quality of the dishes with yet another Bib Gourmand (since 2003). Fine ingredients such as foie gras, lobster and langoustines and local delicacies like morel mushrooms, rack of lamb and creative hot stone dishes. The restaurant is famed for its cellar with over 300 different wines. A fine selection, including Muscat de Rivesaltes and a Sainte Croix du Mont, is served by the glass. The port collection offers wines of up to twenty years of age. Situated at the heart of the lively Place Balmat in Chamonix, the Atmosphere restaurant welcomes guests for lunch or dinner in the dining room or on the veranda set above the river and with views of Mont Blanc. The beautiful dishes are a perfect match for the elegantly cosy setting.

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



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 Maillat, chef de cuisine perpétue la tradition de la maison dans le respect du goût et des produits de saison. Les menus invitent à un tour d'horizon des mets les plus nobles des grandes régions gastronomiques. 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 féra 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 «Déjeuners œnologiques: dégustation et déjeuner» à 95 € 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 féra 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. Wine tasting lunches: wine tasting and gourmet lunch, 95€ per person.

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

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



Le Restaurant du Montenvers

Au cœur du mythique Refuge du Montenvers, laissez-vous porter par l'authenticité d'un restaurant de haute altitude. Une cuisine de montagne, mettant à l'honneur les saveurs transalpines, une terrasse ensoleillée, faisant face aux impressionnantes aiguilles des Drus... Le Restaurant du Montenvers est un lieu unique qui comblera les randonneurs et skieurs de la vallée Blanche. Cassolette d'escargots du pays du Mont-Blanc, croûte aux morilles, volaille à la broche ou encore fondues signées par le maître fromager Boujon régaleront les visiteurs du Montenvers. Le restaurant est également privatisable, pour profiter de soirées montagnardes en toute convivialité à 1913 mètres d'altitude.

Suggestions:

- Entrées à partir de 14€.
- Plats traditionnels à partir de 22€.
- Starters from 14€.
- Traditional dishes from 22€.

At the legendary Refuge du Montenvers, let yourself be carried away by the authentic feel of this high altitude restaurant. Mountain dishes, a sunny terrace facing the impressive Aiguilles des Drus... Le Restaurant du Montenvers is a unique venue, ideal for hikers and skiers in Vallée Blanche. The snail casserole from the Mont Blanc area, morel mushroom bake, spitroast chicken and signature fondues by expert cheese-maker Boujon are all delicious. You can also book the restaurant for private parties to enjoy a fun and friendly evening up the mountain, at an altitude of 1913m. Open all lunchtimes (and evenings for hotel guests).

Le Montenvers

Tous les midis (et les soirs pour les résidents de l'hôtel)

www.terminal-neige.com/

Tél. : 04 50 53 87 70



La Maison Carrier

Aux abords du Hameau Albert 1^{er} se dresse la silhouette imposante d'une ancienne ferme, celle du restaurant La Maison Carrier. La famille Carrier-Maillet, qui dirige l'établissement hôtelier, commande aussi aux destinées du restaurant de pays dont la cuisine paysanne et montagnarde est revisitée par le chef Stéphane Gassot. Dans les salles en vieux bois à 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'œuvre 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 à 16 €, menus à partir de 22 €; le soir à partir de 32 €.
- Italian hors d'oeuvres buffet, homemade black pudding and 'carti à la Chirve' (pears, potatoes and bacon), rack of lamb roasted on the fireplace, pan-seared char fillet, fricassée of home-grown, seasonal vegetables and herbs, 'Chamoniard farçon', chocolate fondant, floating islands or pear tart. Lunchtime daily special 16€, menus from €22; evenings from €32.

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

Hameau Albert 1^{er}

44, route du Bouchet, Chamonix

www.hameaualbert.fr

Tél. : 04 50 53 00 03



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. Dans ce site élégant et chaleureux, face au mont Blanc, pas besoin d'esbroufe. Juste apprivoiser le sauvage, en finesse, et les produits de saison. Respecter la tradition, oui, mais l'ennui, jamais! Le chef Mickey Bourdillat ne limite pas son inspiration aux produits des plus belles vallées alpines françaises. Sa cuisine est un voyage à travers les Alpes, la vallée d'Aoste et même le bassin Méditerranéen. Chaque plat de la carte de saison est une invitation au partage et à la convivialité. Déjeuner ou au dîner servis dans la salle de restaurant ou en terrasse dans les jardins de l'hôtel ou à toutes heures de la journée pour la carte snacking, tout en se laissant porter par les concerts live piano-bar à l'heure de l'apéritif (en terrasse les jours de beau temps), profitez de ce lieu exceptionnel de Chamonix face au Mont-Blanc, ouvert à tous.

Suggestions :

- Nouvelle carte tous les 15 jours.
- Produits frais et de saison.
- Menu midi à 23 € (mise en bouche - plat - dessert) et Soir à partir de 46 € (entrée - plat - dessert).
- New menu every two weeks.
- Fresh, seasonal produce.
- Luncheon menu 23€ (main – dessert) and evening menus from 46€ (starter-main-dessert).

«*At Le Matafan, I want to serve food that goes back to basics, with refined flavours that flirt with local gastronomy.*» The dining room is set in a conservatory. In this elegant setting, there is no need for pretence. Just an authentic and sophisticated approach to seasonal products. Tradition is respected, but never just routine. Chef Mickey Bourdillat is drawing inspiration from all over the Alps and even around the Mediterranean. Each dish from the seasonal menu is designed to create the sense of sharing something simple. Have lunch or dinner in the dining room or in the terrace in the hotel garden. Snack menu served throughout the day, live piano music in the early evening (on the terrace weather permitting), come and enjoy this exceptional Chamonix venue opposite Mont Blanc, open to all.

Restaurant de l'Hôtel Mont-Blanc,
62, allée du Majestic, Chamonix
Ouvert tous les jours

Tél. : 04 50 53 05 64



Bergerie de Planpraz

À l'arrivée de la télécabine de Planpraz (Brévent), à 2000 mètres d'altitude, le restaurant (titre de Maître Restaurateur obtenu en 2014), propose une carte réalisée essentiellement avec des produits locaux, (viandes des abattoirs de Megève, charcuteries, fruits et légumes des 2 Savoies, mais aussi fromages des fermes de Montroc et d'Armallis, et produits laitiers de la Coopérative de Flumet). À déguster en salle ou face au mont Blanc sur la magnifique terrasse exposée plein sud : grillades au feu de bois (entrecôte au beurre maître d'hôtel, carré d'agneau en croûte d'agrumes, pluma de porc ibérique), la cuisine de notre terroir (croûte «Bergerie» aux morilles, crémeux du Val d'Arly ou la tarte aux myrtilles), ou plus traditionnelle (tartare de bœuf coupé au couteau, risotto «Arborio» crémeux aux asperges, lasagnes au saumon, ricotta, épinards, etc.) ainsi que les salades aux couleurs d'été et d'alpage, nos suggestions du jour, sans oublier l'incoutournable 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 proximité sur la terrasse et dans la salle du restaurant. Jeudi 13 juillet (profitez du feu d'artifice depuis La Bergerie), jeudi 3 et 17 août 2017. Informations et réservation sur www.chamonix-tickets.com
- Dinner shows with falconery theme and mediaval food cooked over an open fire. A chance to see these birds of prey and their falconers up close, both on the terrace and in the dining room. Thursday 13th of July (watch the fireworks from La Bergerie), 3rd and 17th of August 2017.

At the top of the Planpraz gondola (Brévent), at an elevation of 2000m, this restaurant (Master Restaurateur award since 2014), offers a range of dishes essentially based on local produce (meat, fruit and vegetable, cheese and dairy products). Enjoy your food inside or on the magnificent, south-facing terrace with views of Mont Blanc. Barbecued meat (entrecote with herb and garlic butter; rack of lamb in a citrus crust, Iberian pork), local dishes (Morel and cheese bake, blueberry tart), something traditional (Beef tartar; Creamy Arborio risotto with asparagus, salmon, ricotta and spinach lasagna and more) or a summer salad, daily dishes and a wide range of ice creams!
Open lunchtimes (12pm/3pm).

Télécabine Planpraz, Le Brévent
Ouvert pour le déjeuner (12h/15h)
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 chef 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 chèvre des Aravis, velouté de saison, escargots de Magland en cassolette sauce morilles, cœur de rumsteak de Savoie et gratin savoyard, tartiflette des Aravis, la douceur de Margaux (spécialité de la maison, à découvrir), côtes d'agneau de Savoie aux légumes de saison, escalope de veau façon savoyarde, Matafaim aux pommes de Savoie et glace des Alpes au pain d'épices... Un restaurant intimiste qui ne compte qu'une trentaine de places pour d'heureux élus. Formule à partir de 35 €.

Suggestions :

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

Enjoy lunch at an altitude of 3482m, at the top of Aiguille du Midi, with Mont Blanc within arm's reach! A sensational visual experience and sensations for your tastebuds. Cédric Lerin is the master chef and has chosen to offer local dishes served with finesse. A feat at this altitude! On the blackboard, you will see starters, main courses and desserts mainly from the Savoie region: goat's cheese salad from Aravis, seasonal soup, Magland snail casserole with morel sauce, Savoie lamb chops with fresh vegetables, ice-cream from the Alps with ginger loaf... An intimate venue with seating for only thirty seats, be one of the lucky few. Set menus from 35€.
Le 3842, top of Aiguille du Midi cable car, advance booking strongly recommended.

Arrivée téléphérique de l'aiguille du Midi
Réservation vivement conseillée
Facebook : Le3842
www.aiguilledumidi-restaurant.com

Tél. : 04 50 55 82 23



La Remise

Morgane et John proposent un concept inédit qui rassemble influences de la gastronomie française et inspirations de la cuisine moderne anglaise tout en s'enrichissant de produits locaux. Les plats signatures de John : carpaccio de filet de bœuf Simmenthal maturé à 32 jours, légumes d'hiver en pickles, truffe Melanosporum & tuile de parmesan. Ils sont les premiers restaurateurs de la vallée à maturer leur pièce de viande de bœuf eux-mêmes à l'aide d'un réfrigérateur spécialisé. La viande servie, principalement des pièces d'entrecôtes, est dite «Dry-Aged». Extrêmement tendre et pleine des saveurs extraordinaires ! Passionné de pâtisserie, John compose ses desserts comme des œuvres d'art. Le fondant à la pistache, chocolat blanc aéré et caviar de pistache, ravive les papilles autant que la curiosité. De son côté, Morgane offre une sélection de jus de fruits et légumes maison, idéal pour les détox à déguster sur place sur leur nouvelle terrasse ombragée en face du mont Blanc ou à emporter. Tout au long de l'année, La Remise propose des produits haut de gamme, faits maison, à la vente à emporter : foie gras au torchon, pain frais au beurre fouetté à la truffe et sel de cèpe.

Suggestions :

- Menu déjeuner (3 plats) 27 €, menus déjeuner et dîner 4 plats 45 € et 59 €. Menu dégustation du Chef pour la table, 85 euros pour 6 plats. Carte de vins authentiques et originaux à découvrir.
- Lunchtime menu (starter, main, dessert) 27€, 4 course lunch and dinner menus at 45€ and 59€. Chef's tasting menu 85€ for six courses. Wine menu with authentic and unusual labels to explore.

Morgane and John offer an unusual concept that mixes traditional French with modern British food, adding local ingredients. John's signature dishes: carpaccio with Simmenthal beef matured for 32 days, pickled winter vegetables, Melanosporum truffle and parmesan biscuits. It is the only restaurant in the valley to mature its own meat, thanks to a specialised refrigerator. This dry aged meat is extraordinarily tender with extraordinary flavours. A master pastry chef, John's desserts are pure art. The pistachio fondant with aerated white chocolate and pistachio caviar will tickle your taste buds as much as your imagination. Morgane has put together a selection of homemade fruit and vegetable juices, ideal as a detox and to enjoy on the new, shaded terrace facing Mont Blanc, or to take away. Throughout the year, La Remise also sells quality produce to take away: foie gras, truffle whipped butter and cep mushroom salt.

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

Tél. : 04 50 34 06 96



L'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



Chez Constant

Des plats de terroir, une cuisine aux saveurs d'antan revisitées, des produits frais et de saison, des mitonnés, des mijotés, du savoureux, de l'élégance jusque dans l'assiette, ce bistrot gourmand du centre de Chamonix, Chez Constant, a forcément de quoi séduire. En ce décor de vieux bois, mais contemporain, on dégustera, pourquoi pas sur la mezzanine, une boîte chaude du Val d'Arly, un tartare de truite aux agrumes et salicornes, un paleron de veau cuit à basse température et ses carottes fondantes à l'orange et au romarin ou un suprême de volaille à l'estragon, et au curry avec sa galette de quinoa aux courgettes. Sur les chaises en peau de vache ou sur la terrasse ensoleillée, il suffira d'ouvrir l'Opinel pour trancher une pièce de bœuf sélectionnée par notre boucher et servie avec un jus de viande aux poivres rares. Entre les jeux de miroirs et de lumière, sous le portrait de Constant, l'aïeul des propriétaires, il ne restera qu'à se laisser emporter par une gourmandise comme un fondant chocolat cœur coulant pistaché, ou alors la Piña Colada revisitée par le chef.

Suggestions :

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

Traditional French and regional cuisine prepared in contemporary style with fresh, seasonal produce, resulting in tasty and elegant meals in a true French bistro tradition, right in the centre of Chamonix. Chez Constant will seduce you. In a contemporary décor with aged wood, you can try a cheese speciality, trout tartar with citrus fruit and sea asparagus, slow-cooked veal steak with soft, orange and rosemary carrots, or tarragon and curry chicken breast with a quinoa and courgette galette. On the sunny terrace, or snugly inside among cow hide rugs and fur cushions, you can also tuck into a tender steak, selected by our butcher and served with a pepper jus. Use the Opinel pocket knife provided to carve your meat. The dimmed lighting and old family portraits on the walls contribute to the homely feel. Let yourself be tempted by one of the sweets, like a chocolate cake with a runny pistachio centre, or the Pina Colada revisited by the chef. Open daily both lunchtime and evenings. Closed Wednesdays in the interseason.

24, avenue Ravelle le Rouge, Chamonix
Ouvert tous les jours midi et soir.
Fermeture le mercredi toute la journée pendant l'intersaison.
www.restaurant-chez-constant.com

Tél. : 04 50 53 96 74





Rèvolâ

Eric et Jérôme, maîtres de ce restaurant des montagnards gourmets depuis six ans, ont décidé de lui donner un nouveau visage, pour un nouvel envol vers les plaisirs de la table. Au quotidien, Jérôme au piano, travaille autour d'un menu qui sert de socle et change au gré des produits de saison et de son inspiration. Quant à Eric, il veille sans relâche au bien-être de ses convives et sur une cave qui s'articule autour des vignobles de Savoie, vallée de Rhône, Provence et Roussillon.

Une belle façade qui domine une terrasse déjà prête pour les beaux jours et un salon très chaleureux. Tout proche de la gare du Montanvers, face au mont Blanc et au Brévent, parking privé.

Suggestions :

- Risotto à l'encre de seiche, encornets snackés aux olives et tomate confite.
- Aiguillette de Saint Pierre au citron confit, petits pois et giroles à la sarriette.
- Comme un fraisier à l'Ayze, sorbet citron vert.
- Menus à 36 €, 45 €, 58 € et menu dégustation à 72 €.
- Menu enfant à 19 €.
- Risotto with squid ink, seared squid, olives and preserved tomatoes.
- John dory strips with preserved lemons, green peas and sorrel chanterelle mushrooms.
- Ayze strawberry dessert with lime sorbet.
- Set menus at 36€, 45€ and 58€. Taster menu 72€
- Children's menu 19€

Eric and Jerome have been running this gourmet mountain style restaurant for 6 years, and decided to give it a facelift for more gourmet experiences. Jerome is in the kitchen and works around a base menu that changes throughout the season depending on produce and inspiration. Eric looks after guests in the dining room and keeps the wine cellar stocked up with wines from Savoie, Rhone valley, Provence and Roussillon.

The beautiful façade is complemented by a terrace ready for fine weather and a welcoming lounge. Just next door to the Montanvers station, facing Mont Blanc and Brévent and with customer car park. Closed: Sunday all day, Monday and Tuesday lunch

263, avenue Cachat Le Géant, Chamonix

Fermeture : dimanche toute la journée, lundi midi et mardi midi.

contact@revola-chamonix.fr

www.revola-chamonix.fr

Tél. : 06 30 69 27 55



La Télécabine

Une table semi-gastronomique à la carte soignée et raffinée qui met l'accent sur les poissons nobles : burger de homard et les viandes de cuisinier : filet d'agneau rôti en croûte d'herbe, volailles fermières moelleuse à la bisque d'écrevisse, sans oublier quelques spécialités de montagne : fondue, tartiflette, pierrade, des plats d'influences asiatique et des gourmandises maison. Le tout à savourer dans une ambiance cosy de chalet de montagne affichant avec ses télécabines des clins d'œil ouverts aux années 1970. Sur la terrasse avec vue sur le mont Blanc ou dans les espaces intimistes et feutrés de ce magnifique restaurant, vous pourrez déjeuner, dîner, profiter du service continu en saison, en tête à tête ou entre amis. À l'heure de l'apéritif, testez la petite carte des tapas, au comptoir du géantissime bar ou perchés sur les tabourets des tables d'hôtes.

Suggestions :

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

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



27, rue de La Tour, Chamonix

Ouvert tous les jours.

Service non-stop en saison.

www.restaurant-latelecabine.com

Tél. : 04 50 47 04 66



Le Café Comptoir des Chalets du Plane

Un bistrot chic,
Une cuisine maison,
Des produits frais de saison,
Des spécialités revisitées,
Une terrasse ensoleillée,
Des expositions, des concerts
Des veillées culturelles,
Un dîner aux chandelles,
Un lieu, une âme...

Suggestions :

- Croustillant de reblochon et morilles, viandes mûrées selon arrivage et ses légumes croquants, poissons du lac.
- À midi, la cuisine du jour maison, entrée, plat et dessert à 20 €.
- 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, matured meat from the butcher's selection and crunchy vegetables, fish from the lake.*
- *At lunchtime, homemade menu of the day with starter, main and dessert for 20 euros.*
- *Lunch and evening: à la carte dishes from 16 to 30 euros.*
- *Homemade sweets and pastries throughout the day.*
- *Special menus for parties and groups.*

*A 'chic' bistro,
Homemade food,
Fresh, seasonal products,
Revived mountain specialties,
A sunny terrace,
Exhibitions and concerts,
Cultural evenings,
Candle-lit dinner,
A venue with soul...*

Open daily. Advance booking recommended.

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



La Cabane des Praz

Depuis ce printemps, le jeune chef Marin Berger a pris les rennes du piano de La Cabane et prodigue une cuisine française raffinée. Dans ce chalet de rondin, cosy et design, pourvu d'un bel extérieur, il propose, cet été, une mousseline d'omble chevalier aux écrevisses du lac, des escargots de Magland, un bar en croûte de sel pour 2 personnes, des salades fraîcheurs et un cochon Pluma d'Ibérique à la plancha. En ce lieu plaisant, situé dans un havre de paix, à côté du golf et face au massif du Mont-Blanc, la carte semi-gastronomique n'oublie pas les spécialités régionales : tarte fine au reblochon et sauce pistou, fondues, tartiflettes, pierrades. La Cabane s'impose aussi l'après-midi avec une carte pour les petits creux : crêpes Suzette flambées au Grand Marnier par exemple. Sur la terrasse côté Flégère, la «Petite Cabane» fait office de bar à Rosés et offre plateau apéro, sandwiches et plats express ! La Cabane : toute la journée, selon vos envies jusqu'à 23 heures !

Suggestions :

- Formule midi 23 € (3 entrées et 3 plats au choix).
- L'assiette du golfeur 23 €.
- Service déjeuner tardif.
- Sélection de thé, goûter.
- Menus à 32 € et 42 €.
- Lunchtime menu 23,50€ (choice of 3 starters and 3 mains).
- Golfer's dish 23€.
- Late lunch service.
- Tea and cakes.
- Set menus at 32€ and 42€.

Spring 2017, young chef Marin Berger took over the kitchens at La Cabane and has chosen to serve refined French food. In this cosy designer log cabin with lovely outdoor seating, this summer you can sample an Arctic char mousseline with crayfish, Magland snails, bass in a salted crust for 2 people, refreshing salads and Pluma Iberica on the plancha. This pleasant venue is in a peaceful venue near the golf course and facing the Mont Blanc massif. The semi-gastronomic menu also includes some regional dishes: Reblochon tart with a pesto sauce, fondues, tartiflettes and hot stone. In the afternoon, stop by for a snack. Try the Crepes Suzette flamed with Grand Marnier. On the terrace towards Flégère, the 'Petite Cabane' has a rosé bar, aperitif platters, sandwiches and other bar snacks. La Cabane has something for every mood, all day until 11pm!

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



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 du monde : le maître sushi, chef Kazu et son équipe, propose un grand choix de sushis. En cuisine, le chef Fred Darenius qui tient les rennes de Cap Horn depuis cinq ans décline sa palette de poissons, de belles viandes comme l'entrecôte Herdshire ou la côte de veau façon Vitello Tonnato, de woks au poulet, crevettes, de risottos et de desserts tels que le soufflé à la rhubarbe et noix de pistache. Cet établissement offre en un seul lieu trois salles d'ambiances différentes. Mais aussi, quelques marches plus bas on se retrouve au bar «Les Caves». En grim pant sur la terrasse côté l'Arve on fait face au mont Blanc et, en s'installant à la terrasse de la rue des Moulins, on vit le Chamonix festif et bouillonnant. Le Cap Horn, au gré des envies !

Suggestions :

- Nouveauté : Carte du restaurant servie sur la terrasse quai de l'Arve et au bar Les Caves en début de soirée. Sushis à emporter. Formule déjeuner 23 € menus 32,50€ et 42 €.
- *New: Restaurant menu served on the Arve terrace and at the bar Les Caves in the early evenings. Takeaway sushi. Lunchtime menu 23€, set menus 32.50€ and 42€.*

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 world cuisine: Sushi Master Kazu and his team offers a wide range of sushi, and head chef Fred Darenius who has worked here for 5 years varies fish dishes with good quality meat, woks, risottos and beautiful desserts like the rhubarb soufflé with pistachio nuts. On several floors, this venue has three different settings in one, 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. : 04 50 21 80 80





Les Caves

En quelques années, Les Caves se sont imposées comme LE lieu des soirées chamoniardes. Florian Vizet qui anime l'endroit depuis un an a réussi à lui donner une nouvelle dimension. Dès 18 heures, on s'installe sur les fauteuils club recouverts de peaux de mouton et on se laisse tranquillement porter jusqu'à l'heure de l'apéro que l'on égaye par quelques tapas ou plateaux de sushis. Dans cette ambiance feutrée, il est désormais possible, en début de soirée, de déguster la carte du Cap Horn puis de savourer un dernier verre de vin sélectionné par le sommelier de la maison. Peu à peu, l'ambiance se réchauffe grâce aux DJ. Reste à déboucher une bouteille de champagne et à danser ici jusqu'à 2 heures du matin. Un lieu décalé pour débiter ou terminer votre soirée.

Suggestions :

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

In the past years, Les Caves has become THE place to spend Chamonix evenings. From 6pm onwards, you can settle into a sheepskin covered armchair and linger for pre-dinner drinks, complemented by a few tapas or sushi. In this cosy setting, you can now enjoy a meal from the Cap Horn restaurant and enjoy a glass of wine selected by the sommelier. The DJs playlist creates a lively atmosphere, so why not open a bottle of champagne and dance until 2am. Ideal for both starting and ending an evening out in style. Open from 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 specialities.*
- *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



Le Castel

Inauguré à l'été 2016, au cœur du village des Praz, le chalet hôtel-restaurant le Castel prend ses marques ! Son nouveau chef, Vincent Poitevin, a fait le tour du monde des belles maisons avant de tomber sous le charme de Chamonix et de cet établissement de 11 chambres baroques. Le coup de foudre fut immédiat. C'est dans ce concept original que ce chef audacieux propose une cuisine de la Méditerranée où les poissons se taillent une belle place : cabillaud sauvage, rouget, Saint-Jacques... L'Italie parfume cette maison avec ses plateaux apéro, ses bruschettas à la tomate, sa pintade farcie aux truffes et bien sûr ses incontournables pâtes maison : tagliatelles au cèpe, tortellinis au fromage, spaghetti à la Vongole. Cette cuisine du Sud s'accompagne d'une belle carte de vins français et italiens. Côté viandes, personne ne sera déçu par une entrecôte Angus US, un tartare de bœuf, un hamburger maison, et encore moins par les si rares ris de veau !

Suggestions :

- Service continu avec carte réduite dans l'après-midi : sandwichs, salades, burgers, pâtes.
- Spaghetti aux fruits de mer, pizza aux truffes, viande de race italienne, poissons variés, belle carte des desserts.
- *Non-stop service with a limited choice in the afternoons: sandwichs, salads, burgers, pasta.*
- *Seafood pasta, truffle pizza, Italian meat, wide range of fish, good dessert menu.*

Opened in the summer of 2016, in the heart of the village of Les Praz, the chalet hotel restaurant Le Castel is making a name for itself. The new chef Vincent Poitevin has worked in prestigious restaurants all over the world. Charmed by Chamonix and the 11-room hotel in particular, he decided to settle down. In a bold style, the chef's menu is based on Mediterranean cuisine, with many fish, like wild cod, red mullet, scallops... Italian influences can be seen in the starter platters, tomato bruschetta, guinea fowl with a truffle farce and home made pasta: porcini tagliatelle, cheese tortellini and spaghetti a la vongole. The wine list has some lovely French and Italian wines to complement these southern flavours. For those who prefer meat, choose an Angus entrecote, beef tartar, a homemade burger or even veal sweetbread.

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



Le Rosebud

Le Rosebud, cher à Citizen Kane l'aurait été à son réalisateur Orson Welles. Aux commandes du restaurant de l'hôtel le Jeu de Paume au Lavancher, le chef Eric de Ganck, amoureux des plantes et des montagnes, qui 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, le filet de fêra de nos lacs comme un rollmops estragon et pomme verte, pour suivre un dos d'agneau en croûte aromatique découpé à la table et en dessert l'association de la framboise et de l'avocat. Un moment de détente et de gourmandise dans un lieu magique, loin de la foule et de l'agitation. Une cave qui réserve quelques belles surprises et un service de qualité. Réservations fortement recommandées.

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

Set in the village of Lavancher, the Rosebud is the restaurant at Hotel le Jeu de Paume. Chef Eric de Ganck loves plants and mountains and has mastered the art of balanced dishes full of flavour. Three main themes on the menu: world cuisine, classic dishes and regional food. This summer on the menu: fêra from local lakes in tarragon rollmops style and green apple, saddle of lamb in an aromatic crust carved at the table and for dessert a blend of raspberry and avocado. Relax in this unique place away from the crowds, and enjoy the wine menu that includes some real gems. Advance booking strongly recommended.

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



La Calèche

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

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

In the heart of Chamonix, this restaurant was created by grandpa Luc in 1946 and will take you for a tour in old day Chamonix. More than a restaurant, La Calèche is an exhibition of the past. In the kitchen, it's summertime! Beef carpaccio, tomato mozzarella, refreshing salads. Savoie traditions are represented in dishes like the Reblochon spring roll with apple, or Beaufort cheese and smoked lard sandwich. Try the three cheese fondue, cep mushroom fondue, a tartiflette or a raclette with Abondance cheese. Perhaps beef's cheek, fillet of duck with honey, hot stone or one of the meat suggestions suit you better? Or go for fish from one of the Alpine lakes, like fêra or Arctic char. Round off your Savoie meal with one of the delicious desserts. Non-stop service from 12pm-11pm during the season. Advance booking recommended.

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



Le Panoramique Mer de Glace

Dans une ambiance à la fois moderne et authentique, accessoirisée de bois, de carreaux de faïence et de notes industrielles, Le Panoramique Mer de Glace vous propose des plats cuisinés en cocotte, des salades et des planches à déguster face à l'impressionnante Mer de Glace. La terrasse du restaurant est accessible aux beaux jours pour contempler la vue autour de plats typiques à des prix raisonnables : on retrouvera la traditionnelle potée savoyarde, mais aussi le poulet cocotte Grand-Mère ou encore les coquillettes au Beaufort. Les becs sucrés ne seront pas oubliés : le Mer de Glace, coupe de glace maison, le traditionnel Mont-Blanc à base de crème de marrons ou encore l'Aiguille Rouge, poire pochée au cassis et au pain d'épices, un délice! Un bistrot avec vue à ne pas manquer.

Suggestions :
- Verrines à partir de 9 €.
- Bols et planches à partir de 12 €.
- Cocottes à partir de 18 €.
- Verrines from 9€
- Bowls and platters from 12€
- Hotpots from 18€

*In a both modern and authentic atmosphere, with wood details, ceramic tiles and industrial decor, Le Panoramique Mer de Glace offers casserole dishes, salads and platters to be enjoyed facing the impressive Mer de Glace. On a fine day, you can sit outside, immersed in the mountains, and enjoy typical dishes from the region at a reasonable price. Try the traditional Savoie hotpot, Chicken crock-pot 'grand-mère' or Beaufort macaroni bake. For dessert, try the home-made ice-cream cup Mer de Glace, a traditional Mont-Blanc pudding with chestnut purée, or Aiguille Rouge, a poached pear with black-currants and ginger bread. A bistro with a view not to miss out on!
Daily from 12.30pm – 3pm*

Le Montenvers
Tous les jours de 12h30 à 15h.
www.terminal-neige.com
Tél. : 04 30 05 19 66

GUIDE

Spas & bien-être



Spa du Mont-Blanc

AGRÉÉ CINQ MONDES

Havre de paix dédié à la relaxation, le Spa du Mont-Blanc à Vallorcine évoque : pleine nature, altitude, air pur, quiétude et sérénité...

Après une journée sportive ou de découverte, abandonnez-vous à l'un de nos massages ou soins griffés Cinq Mondes et relaxez-vous !

- Suggestions
- Massages du corps, dès 45 €
 - Soins du visage, dès 45 €
 - Hammam, dès 15 €
 - SPA Bio des Enfants (7-15 ans) dès 25 €
 - Coffrets & Cartes cadeaux
 - Body massages from 45€
 - Facial treatments from 45€
 - Steam room from 45€
 - Bio Spa for kids (7-15 years) from 25€
 - Gift boxes and gift vouchers

A peaceful haven dedicated to relaxation, the Spa du Mont-Blanc in Vallorcine will stir your inner feelings for nature, altitude, fresh air, peacefulness and tranquility. After a day of exploring the surroundings, let yourself go with one of our Cinq Mondes massages or treatment and sink into pure relaxation!
 Open: 10am-1pm, 3.30pm-8pm. From 7 years old.
 Opposite the Vallorcine station.

Résidence & Spa Vallorcine Mont-Blanc*****

Face à la Gare de Vallorcine.
 Ouverture : 10 h à 13 h, 15 h 30 à 20 h.
 Dès 7 ans.

www.chamonix-vacances.com

Tél. : 04 50 54 75 63



Le Bachal

HAMEAU ALBERT 1^{er}

Envie d'une pause luxueuse? Le Bachal se trouve au cœur du Hameau Albert 1er, 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 de praticiennes s'appliquera à vous proposer 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 - 95 €
 - Soin éclat visage 30 min - 45 €
 - Soin signature massage du trailer 50 min - 95 €
 - 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. Bespoke essential oil massage - 30min 55€ / 50min 95€. Radiance facial treatment - 30 min 45€. Signature trailer massage - 50 min 95€. Hot stone massage - 75min 130€. But also Body scrub, Hand & Feet treatment, reflexology. Discover: Pool morning and gourmet lunch for 82€.

If you feel you deserve a luxury treat, Le Bachal is located at the 5 star hotel Le Hameau Albert 1er and a 5-minute walk from the town centre. Under ancient wooden beams, the pool is invitingly relaxing. Swimming right opposite Mont Blanc will leave you with unforgettable memories. Enjoy a cocktail in the Jacuzzi or on one of the sunbeds on the terrace. The therapists can help you choose the best treatment for you... massages, shiatsu, facial treatments... A steam room, sauna and gym make this a complete offer for both body and mind. Combine your spa visit with a gastronomic meal thanks to the special offer 'Pool morning and gourmet lunch'. Treatments from 45€. Full treatment and price list at 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



Hôtel Hélicopie★★★★

SPA BY NUXE

Prenez soin de votre esprit et ressourcez votre corps au spa NUXE du nouvel hôtel 4 étoiles Hélicopie, face à l'aiguille du Midi. Grands miroirs et murs de lauze, le décor est épuré et les matières sont brutes. D'un côté, la piscine intérieure chauffée à 29° et son bain bouillonnant, de l'autre, les fauteuils suspendus de la 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 tépidarium et luminothérapie.
- Soin signature Hélicopie.
- Rituel nordique : bain de chaleur et grotte de glace.
- Bania traditionnel russe.
- Soins en duo.

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

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix

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

www.heliopic-hotel-spa.com

Tél. : 04 50 54 55 56



Spa Serenity

PARK HOTEL SUISSE & SPA

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 balinaise.
- Massage suédois : un soin personnalisé pour un réveil musculaire en profondeur.
- Pour un soin acheté de 45 min ou plus, l'accès à l'espace Spa est offert.
- Exclusivité à Chamonix : soins visage prodigués avec les produits de la ligne cosmétique Payot.
- Island ritual: a salt and mandarin scrub followed by a Balinese massage.
- Swedish massage: a personalised treatment for deep muscle relief.
- For all treatments of at least 45 minutes, access to the spa area is included.
- Exclusive in Chamonix: facial treatments with products from Payot cosmetics.

Put time on hold and enjoy a moment of peace in this spa designed for your well-being. A gentle and quiet bubble with an intimate and cosy feel. The unique location on the top floor of the hotel, and pure delights of the place will win you over. Relax in the Jacuzzi or the heated, outdoor pool. Try the steam room or the sauna with picture windows overlooking the surrounding peaks. Finish off beautifully with one of the many treatments on offer.

Open daily from 10.30am to 8pm. Open to non-residents.

75, allée du Majestic, Chamonix

Ouvert tous les jours de 10 h 30 à 20 h.

Ouvert à la clientèle extérieure.

Tél. : 04 50 53 07 58



Deep Nature Spa

BOUTIQUE HÔTEL LE MORGANE★★★★

Situé en plein centre de Chamonix, le spa Deep Nature vous accueille dans une ambiance douce et chaleureuse mêlant le rouge, le brun et les nuances de blancs.

Bassin de détente intérieure chauffée, sauna, hammam et trois cabines de soin pour vous détendre et découvrir l'expertise des soins et massages proposés et adaptés à chacun.

Suggestions :

- Le massage Signature Deep Nature « L'Immersion » : 50 min, 85 €.
- 75 minutes, 120 €.
- The signature Deep Nature massage 'L'immersion' : 50 min 85€
- 75 min 120€

Located in the very heart of Chamonix, the Deep Nature spa welcomes you in a warm and peaceful atmosphere in a colour scheme mixing red, brown and different shades of white. A heated, indoor relaxation pool, sauna, steam room and three treatment rooms, where you can sample the expert beauty treatments and massages on offer and sink into relaxation.

Boutique Hôtel Le Morgane ****

145, avenue de l'Aiguille du Midi, Chamonix

Tél. : 04 50 53 13 22





Deep Nature Spa

HÔTEL LES AIGLONS****

L'expérience bien-être face au massif du Mont-Blanc !
À l'extérieur, au cœur du parc de l'hôtel, une piscine chauffée, un jacuzzi avec une vue imprenable sur les sommets ainsi que deux chalets hammam et sauna.

À l'intérieur, un hammam au ciel étoilé, une douche sensorielle, une salle de fitness ainsi qu'un espace de relaxation et sa tisanderie biologique.

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

Faites découvrir l'univers extraordinaire du massage à votre enfant et partagez un massage en cabine duo. Un réel moment de complicité naît de cet instant partagé.

Suggestions :

- Tandem parents/enfant : 20 minutes, 77 €.
- Parent/child massage : 20 min, 77€

A spa experience facing the Mont Blanc massif! Outside, in the hotel gardens, you will find a heated pool, a Jacuzzi with breathtaking views of the mountains and two steam room and sauna huts. Inside, a steam room with a starry ceiling, a sensorial shower, a gym and a relaxation lounge with an organic herbal tea menu.

Five treatment rooms, one of which is for two people, where you can sample the expertise of a Deep Nature treatment or massage.

Let your child discover the secrets of a professional massage and share a treatment in a room for two. A special bonding moment with your child.

Hôtel Les Aiglons Resort & Spa ****
270, avenue de Courmayeur,
Chamonix

Tél. : 04 50 55 96 37



Spa by Clarins

HÔTEL MONT-BLANC*****

Un lieu incontournable de la beauté à Chamonix.

Calme et douceur caractérisent ce spa aux tons chauds, l'occasion de découvrir une expérience unique.

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

Côté forme, une salle de fitness avec équipements high-tech. Côté détente, un hammam, un sauna, une douche expérientielle et une douche nordique. La piscine extérieure chauffée et le jacuzzi offrent une vue exceptionnelle sur le massif du Mont-Blanc.

Suggestions :

- Massage du monde sur mesure
Un massage unique adapté à chacun. Composez vous-même votre massage en déterminant avec votre praticien(ne) les zones à travailler en fonction du temps et de la pression à exercer. 25 minutes, 54€.
- Bespoke world massage. A unique massage adapted to each person. Design your own massage by deciding with the therapists what areas to work on, depending on time and how deep you like your massage. 25 min 54€.

One of the classic beauty institutions in Chamonix. Peace and quiet are leadwords in this spa decorated in warm colours, and an opportunity to have a unique experience.

Designed for you by the Clarins method, the treatment menu is based on the fundamentals: treating the skin gently, thanks to expert hands and products rich in plant extracts and essential oils.

Have a workout in the high-tech gym, then relax in the steam room, sauna, experience shower or Nordic shower. The outdoor heated pool and Jacuzzi both offer exceptional views of the Mont Blanc massif.

Open to non-residents when booking a treatment.

Hôtel du Mont Blanc,
62, allée du Majestic, Chamonix
Ouvert à la clientèle extérieure sur réservation
d'un soin.

Tél. : 04 50 53 71 09



Deep Nature Spa

LES GRANGES D'EN HAUT, LES HOUCHES

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

Une terrasse avec une vue insolite sur le massif du Mont Blanc, un cadre unique pour profiter du jacuzzi, du sauna finlandais et du bain nordique pour une récupération optimale après les journées au grand air.

À l'intérieur, piscine, jacuzzi, sauna, hammam, tisanderie et espace repos pour optimiser votre pause bien-être.

L'espace de soins vous accueille seul ou en duo afin de découvrir nos massages Signature Deep Nature, Mon Premier Spa® soins spécifiques pour les enfants, et l'expertise Française des soins visage et corps sur mesure « Codage ».

Suggestions :

- La cure Travel Detox, booster d'énergie et d'éclat : 120 minutes, 199 €.
- Travel Detox cure to boost energy and glow. 120 min 199 €

Less than ten minutes from the Chamonix ski resort, tucked in at the edge of the forest, Les Granges d'en Haut welcomes you in a cosy atmosphere and a 'mountain chic' décor. A terrace with an unusual view of the Mont Blanc massif, and a unique setting to enjoy a Jacuzzi, a Finnish sauna or a Nordic hot tub, all ideal for recovery after a day in the mountains.

Inside, you can add to your relaxation with the pool, Jacuzzi, sauna, steam room, herbal tea menu and relaxation lounge.

Treatments can be enjoyed alone or as a twosome; discover the Deep Nature signature massages, Mon Premier Spa® with specific treatments for children, and expert French beauty treatments with Codage.

Les Granges d'en Haut,
1000, route des Chavants, Les Houches

Tél. : 04 85 30 00 17

BARNES

INTERNATIONAL REALTY

SALES | RENTALS | CONCIERGE SERVICE | PROPERTY MANAGEMENT



BARNES CHAMONIX, VOTRE **NOUVELLE** ADRESSE

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

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

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



BARNES CHAMONIX

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

BARNES Chamonix | BARNES Megève | BARNES Saint-Gervais | BARNES Annecy | BARNES Aix-les-Bains | BARNES Les Aravis

Groupe Mont-Blanc

MESSIKA

JOAILLERIE

COLLECTION GLAM'AZONE



ANDREEA DIACONU PAR TERRY RICHARDSON - MESSIKA.COM

LUCIE F.
CHAMONIX

15, rue Whympet - 04 50 90 74 86