2019



VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC

Vivez l'exceptionnel volez au cœur du massif du mont-blanc

Once in a lifetime experience

FLY INTO THE HEART OF MONT-BLANC MASSIF











400 chemin de la Glacière - Argentière - **74400 CHAMONIX MONT-BLANC**



ALTUS Édito

Habiter la montagne, un rêve pour bon nombre de ceux qui nous rejoignent; une réalité pour nous qui empruntons à cette magnifique vallée grandeur et beauté. Vivre en montagne implique le respect. Ainsi notre empreinte est réfléchie: la décoration de nos chalets intègre et valorise, dans un style moderne, les matières nobles nécessaires à notre paix intérieure.

« Habiter la montagne », notre article déco de cet été, témoigne de cette recherche de confort autant pour vous que pour nous.

Altus vous convie également dans les cuisines de la gastronomie et vous présente le chef étoilé du hameau Albert ler. Puis, gravissez avec nous la voie ferrée unique du Montenvers pour découvrir le relooking de l'hôtel du même nom. Il ne vous restera plus qu'à essayer de suivre le pluri-sportif Alain Desez et de lire l'aventure du grimpeur Romain Desgranges pour vous convaincre que vos vacances s'enrichissent avec un *Altus* à la main.

Alors, bonne lecture et bonnes vacances.



Alain Poncet Directeur de la publication

Living the mountains is a dream for many of those who join us here; a reality for those fortunate enough to be able to take in some of the grandeur and beauty of this stunning valley on a daily basis. We live here and we respect the mountains. Our way of life is a choice, just like the interior of the local chalets, reminding us in a very modern way that our environment is precious and vital for our peace of mind. Living the mountains is also the title of our design feature, showing how we seek this comfort for all of us. This summer, Altus also takes you behind the local gastronomy scene in an interview with the Michelin star chef at Albert 1er. The Montenvers train takes you up the mountain for a guided tour of the refurbished Montenvers hotel. Try to keep up with Alain Desez, a multi-talented sportsman, and read about the life adventure of rock-climber Romain Desgranges. Having the Altus magazine at hand will definitely add to your holiday experience.

Happy reading, and enjoy your stay!



Roland Claude Durand-Terrasson

Altus est une édition de la société Grands Espaces

Altus is published by the firm Grands Espaces

AVORIAZ MORZINE - COURCHEVEL - MÉRIBEL - VAL THORENS LES MENUIRES SAINT MARTIN VAL D'ISÈRE - MEGÈVE - 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.





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@grandstespaces.net

RÉDACTION

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

Ont collaboré à ce numéro Laurent Gannaz, Eliane Patriarca, Marie-Christine Hugonot, Régine Ferrandis, Marie-Stéphane Guy, Hanna Jonsson, Lara Murray

PHOTOS

David Machet, Sébastien Montaz, Bruno Magnien, Jean-MarcPalisse, Monica Dalmasso, Gilles Pernet, Karin Creuzet, Marie-Christine Hugonot. Couverture: David Machet

RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation Chamonix Claire Lamort de Gail +33 (0)6 77 95 24 80 claire@grandsespaces.net

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

Pages shopping Anne-Sophie Jacquin annesophie@grandsespaces.net

FABRICATION

Création graphique : Annabelle Bard annabelle@grandsespaces.net Impression : Manufacture des 2 Ponts Distribution : Alp Taxi, Deluxe-Transfers

ÉDITEUR

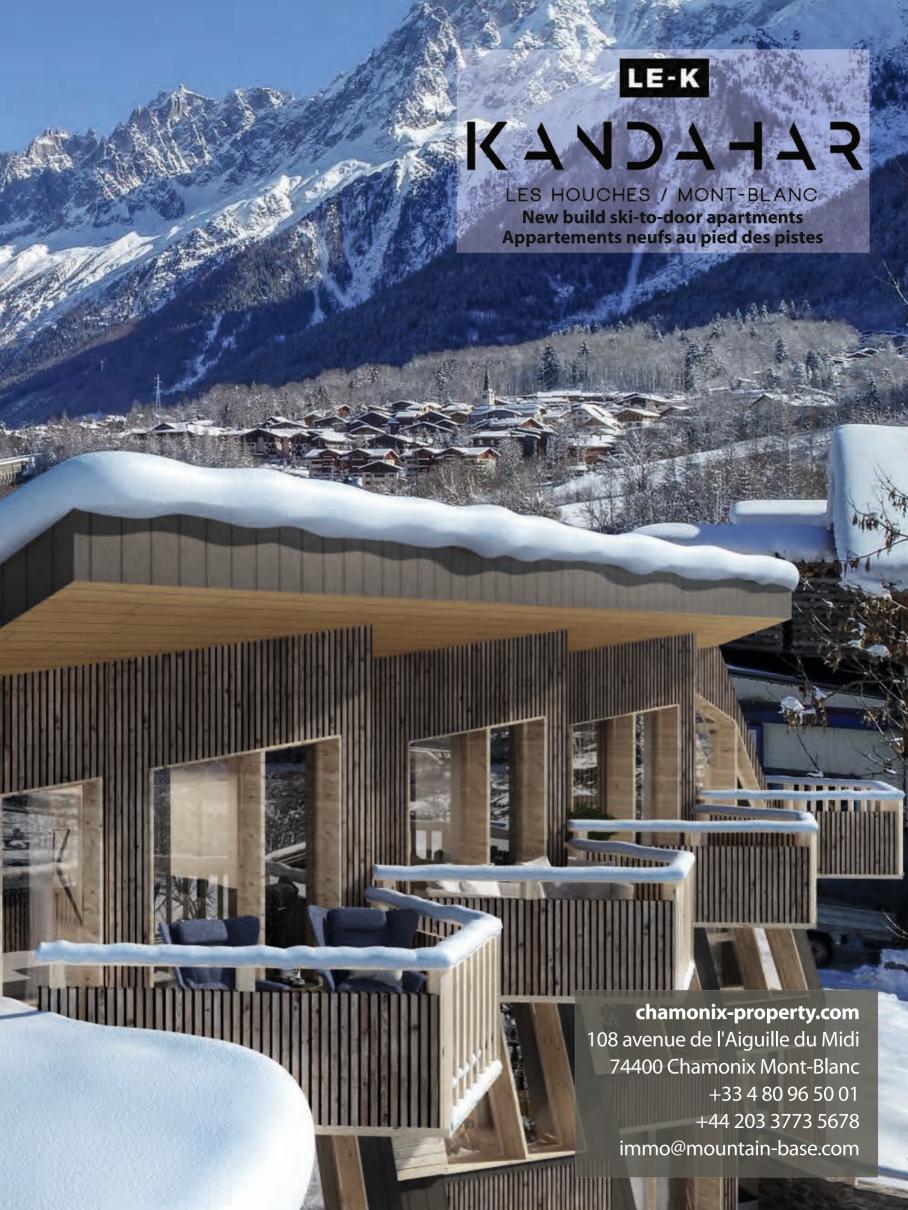
GRANDS espaces

688 av. des Follaz 73 000 CHAMBÉRY Tél.+33 (0)479 60 42 45 www.grandsespaces.net info@grandsespaces.net



Sarl de presse au capital de : 10 000 € Siret : 444 628 903 00015 - ISSN : 1962-297X Copyright : Grands Espaces Dépôt légal juin 2019









L'avenir ne se prévoit pas, il se prépare. Maurice Blondel

VENEZ VISITER VOTRE APPARTEMENT DÉCORÉ ET ÉQUIPÉ

LES HOUCHES

CHALETS ÉLÉNA





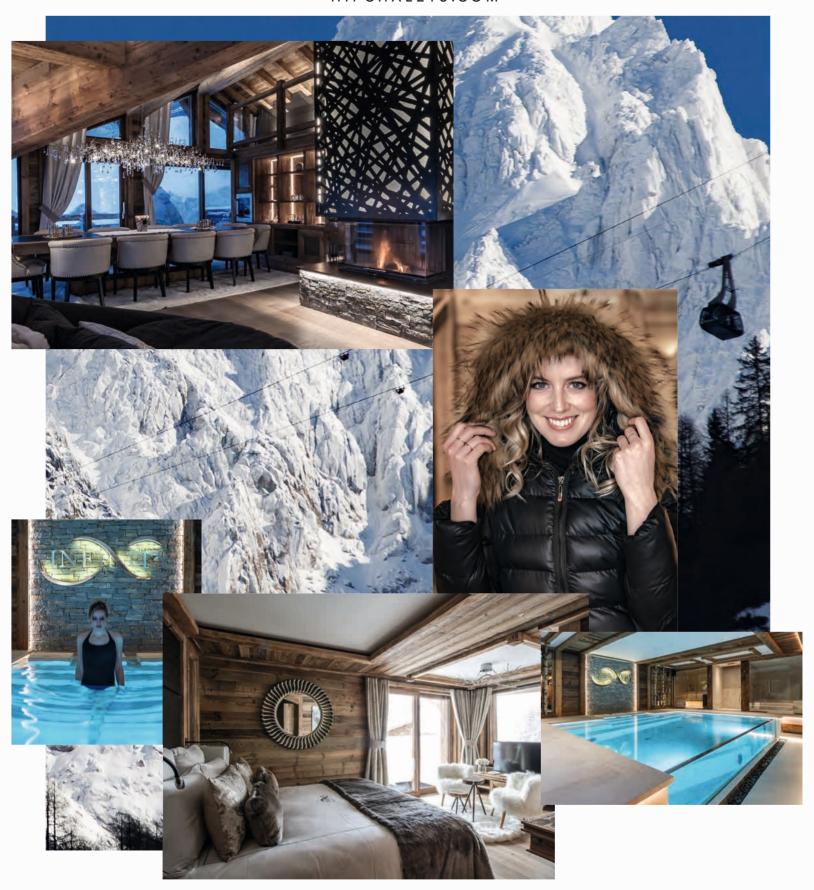


Appartements de standing du 3 au 4 pièces duplex, disponibles immédiatement

MGM & VOUS

T. + 33 (0)450096262

WWW.MGM-CONSTRUCTEUR.COM





HIP CHALETS CHAMONIX

ALTUS Sommaire







Sommaire Contents

ACTU / NEWS

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

SHOPPING / SHOPPING

Le shopping d'Altus Chamonix. Altus Chamonix shopping.

24

DÉCOUVERTE / DISCOVERY

Dans le cadre de la métamorphose du site du Montenvers, visite du Grand Hôtel. Un lieu d'histoire rénové dans l'esprit qui animait les pionniers de l'alpinisme. A guided tour of the Grand Hotel at Montenvers, a location that is being totally transformed. The hotel refurbishment has revived the spirit of the alpinist pioneers.

RENCONTRE / MEETING

À l'occasion de la publication de son roman graphique, rencontre avec le grimpeur Romain Desgranges, du stade de foot de Saint-Étienne jusqu'à sa victoire en Coupe du monde.

Rock-climber Romain Desgranges about the release of his graphic novel and his life journey, from playing football in Saint-Etienne to winning a World Cup event.

ALTUS Sommaire







44 DÉCORATION / DESIGN

Sous la plume de Marie-Christine Hugonot, découverte de l'art de vivre en montagne aujourd'hui. Quand les architectes et décorateurs rivalisent d'imagination et de talent.

Explore contemporary mountain living as selected by writer Marie-Christine Hugonot. Architects and designers full of talent and imagination.

58 GASTRONOMIE / GASTRONOMY

Damien Leveau est la nouvelle toque à la tête de la brigade du restaurant gastronomique doublement étoilé Albert I^{er}. Un chef qui cultive le goût des bonnes choses...

Damien Leveau is new head chef at two-star Michelin restaurant Albert 1er. He nurtures the taste for good food...

PORTRAIT / PORTRAIT

Guide de haute montagne, moniteur de ski et de parapente, traileur à ses heures et moniteur de plongée, Alain Desez a aussi créé sa marque de bâtons adaptée aux montagnards!

A mountain guide, ski and paraglide instructor, as well as a trail runner and diving instructor, Alain Desez has also created his own brand of trekking poles for the mountains.

72 RANDONNÉE / HIKING

Du grand classique à la variante inédite et méconnue, de la balade famille à la randonnée spectaculaire, Altus remet les petits pas dans les grands avec trois belles randos.

From a great classic to a little known and original variant, from family walk to spectacular hike, Altus will lead the way on three different hiking trails.

83 GUIDE / GUIDE

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







CHAMONIX PROSHOP
208 AVENUE MICHEL CROZ

ALTUS News



BIENVENUE DANS LE SUPER-LUXE!

Avec le Chalet Infinity, le petit dernier né de la collection Hip Chalets à Chamonix, la définition du luxe alpin vient d'être relevée d'un cran. Piscine à débordement chauffée avec nage contre-courant et jets de massages, sauna, hammam, douche tropicale, cabine de massage, salle de fitness, lit de pierres chaudes, sièges molletonnés pour se lover devant la cheminée avec vue sur la cascade, home cinéma et bar à champagne, un hébergement 5* à n'en pas douter. Et l'hiver prochain, des chefs célèbres, des conférenciers en 'mindfulness' et des marques de beauté bios et innovantes seront accueillis. Afin que le Chalet Infinity continue de proposer le meilleur du luxe aux voyageurs exigeants des quatre coins du globe.

Say hello to the super-luxe Chalet Infinity

The newest addition to Hip Chalets' luxury collection is Chalet Infinity and it sets a new benchmark for Alpine luxury. Equipped with a heated infinity pool with a swimming current and massage jets and surrounded by heated paving stones, it also has a sauna, steam room, tropical shower, massage room and gym. The soft seats by the open fireplace overlook the waterfall, sunken garden and pool. The home cinema and champagne bar add the finishing touches to this luxury 5-star accommodation.

Next winter, the chalet will welcome celebrity chefs, top speakers in mindfulness and pioneering organic beauty brands - Chalet Infinity will continue to enrich Chamonix and provide the ultimate in luxury for high-end travellers worldwide.

.....

www.hipchalets.com/luxury-alpine-chalet-infinity

DÎNER À L'AVEUGLE!

Plus qu'une dégustation, le restaurant La Sauvageonne dynamite les weekends dans la vallée en proposant une expérience unique et totalement innovante dans sa nouvelle salle de séminaire. Plongés dans le noir complet, les convives — 12 personnes maximum — se livrent à une dégustation à l'aveugle où le jeu consiste à retrouver le goût des produits et des vins. Une mise en ambiance — musique, fumée, serveurs équipés de lunettes infrarouges — renforce l'aspect insolite de ce dîner aussi déroutant que surprenant. Privé de la vue, il s'agit de reconnaître par les autres sens, ce que l'on mange et boit. La tâche est ardue même si l'équipe du

sommelier Valéry Allard, propriétaire de l'établissement, a concocté des plats lisibles, jouant sur des textures reconnaissables et des saveurs simples et goûteuses.

Blond dinner date!

More than just a meal out, La Sauvageonne is adding a bit of spice to Chamonix weekends with a novel experience in their new private room. In complete darkness, a maximum of 12 guests play a game of blind tasting, guessing the flavours of both food and wine. The atmosphere is unique, with smoke screens, music,

and staff wearing infrared glasses. The sensation of eating and drinking without seeing a thing will take you by surprise. Naming the different flavours is more difficult than one might have thought, even if owner Valery Allard and the team have put together a menu with recognisable texture and nice, simple flavours.

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



COUPE DU MONDE D'ESCALADE

Du jeudi 11 au samedi 13 juillet, l'élite mondiale de la grimpe a droit de cité à Chamonix. Trois jours de compétition, de suspens et d'exploits, au cours desquels les meilleurs grimpeurs rivalisent de dextérité dans les épreuves de difficulté et de vitesse sur mur artificiel. Le jeudi 11 juillet au soir, un concert de Michael Jones ouvrira l'événement international.

Rock-climbing world cup

From Thursday 11th to Saturday 13th of July, the world climbing elite rules the roost in Chamonix. Three days of competitions, suspense and achievements, with the world's best climbers showing off their skills in lead and speed climbing on an artificial wall. On the Thursday night, a concert with Michael Jones will open the international event.

www.chamonixsport.com



LA FLÉGÈRE EN TRAVAUX

Mis en service en 1956 et rénové à plusieurs reprises, le téléphérique de la Flégère sera remplacé à partir de l'hiver prochain par une installation de dernière génération. Des cabines 10 places, très panoramiques, permettront d'augmenter la capacité de l'infrastructure qui bénéficiera d'une gare de départ résolument moderne et totalement digitale. Espace achat et conseil design, écrans géants, zone d'attente cosy, coffee truck, plus qu'une rénovation, il s'agit d'une métamorphose! Le téléphérique sera fermé tout l'été, réouverture pour la saison d'hiver.

Flégère under construction

First opened in 1956, and renovated several times since, the Flégère cable car is being replaced for next winter. 10-person cabins with panoramic windows will improve customer flow and the departure hall is set out to be super modern and totally digital. The plans include giant screens, a friendly waiting area, coffee truck and more — a small revolution. The cable car will be closed all summer and reopened for the winter season.

ALTUS News

CHAMONIX YOGA FESTIVAL

Du 5 au 7 juillet, Chamonix accueille la 6º édition de cet événement qui a désormais sa place dans le top 10 des festivals de yoga internationaux. Cette année, Blanche de Marion, la directrice du festival, a souhaité orienter encore davantage la programmation autour de la philosophie indienne, en invitant Tapashi et Kumar Sunil. Plus de 50 classes de yoga, des conférences, des ateliers, des spectacles, du chant, de la danse et de la musique, des cours pour les enfants, un marché des exposants... Le festival se déroulera en altitude, face à la chaîne du Mont-Blanc, en centreville et en intérieur dans les salles du Maiestic.

Chamonix Yoga Festival

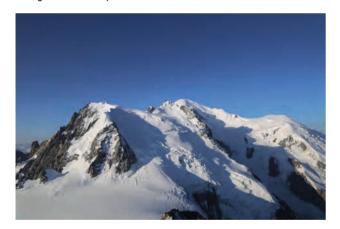
From July 5-7, Chamonix will host the 6th edition of this event, which has become one of the top ten yoga festivals in the world. This year, Blanche de Marion, the organiser, has wanted to emphasize the Indian philosophy behind yoga by inviting Tapashi and Kumar Sunil. More than 50 yoga classes, talks, workshops, demonstrations, singing, dancing and music, as well as children's classes and a yoga market... The festival will take place up the mountain, facing Mont Blanc, in the centre of town and indoors at the Majestic.



www.chamonixyogafestival.com

LE MONT-BLANC CLASSÉ À L'UNESCO

Les collectivités locales de l'Espace Mont-Blanc (français, suisses et italiens) ont décidé de poursuivre les démarches d'approfondissement pour une candidature de classement du Massif du Mont-Blanc au patrimoine mondial de l'UNESCO au titre de «Paysage culturel». Cette candidature prendra appui sur la relation très spécifique qui se noue depuis des siècles entre l'homme et la montagne. Outre les éléments liés à l'alpinisme et au développement des sciences naturelles, ce massif, le plus anthropisé du monde, est également considéré comme le laboratoire du changement climatique.



Mont Blanc as UNESCO world heritage

The local authorities around Mont Blanc, both French, Swiss and Italians, have decided to persevere with their application for Mont Blanc to be a UNESCO world heritage site, in the cultural landscape category. The application is based on the very specific relation that has been created over centuries between humans and these mountains. Apart from alpinism and natural science activities, the Mont Blanc massif is also considered to be a climate change laboratory.



COSMOJAZZ A DIX ANS!

C'est déjà la 10° édition de ce festival imaginé et orchestré par André Manoukian. Des concerts hauts en couleur, perchés sur les plus beaux sites d'altitude, dans toute la vallée de Chamonix et la Suisse voisine... La future programmation comprendra de belles surprises, dont un concert inédit avec André Manoukian et son quartet, accompagnés par 100 choristes amateurs!

Rendez-vous du samedi 20 au dimanche 28 juillet.

10 years of Cosmojazz!

It's already time for the tenth edition of this jazz festival founded and orchestrated by André Manoukian. Fantastic concerts in some of the most beautiful mountain locations, all across the Chamonix valley, but also in neighbouring Switzerland. The programme includes some extraordinary moments, like a new show with André Manoukian and his quartet, supported by a 100-person, non-professional choir.

From Saturday 20th to Sunday 28th of July.

www.cosmojazzfestival.com

TRADITIONNELLE FÊTE DES GUIDES

Pour cette nouvelle édition, la Fête des Guides se réinvente pour proposer une version 2019 entre tradition et modernité, dans la perspective de la célébration des 200 ans de cette fameuse Compagnie des Guides, qui aura lieu en 2021. Du lundi 12 au jeudi 15 août 2019, de nombreuses animations se dérouleront entre Argentière et Servoz, avec les cérémonies officielles, la fête du pain, la tournée des blocs mythiques. À noter cette année une collaboration avec le Festival Guitare en Scène et des concerts gratuits. Les profits générés par les points de restauration et la collaboration avec les restaurateurs locaux seront reversés à la Caisse de Secours de la Compagnie des Guides.

The traditional mountain guide celebration

This year, the Fete des Guides has a new agenda, with a blend of traditional and modern ideas, preparing for the 200th anniversary in 2021. From Monday 12th to Thursday 15th of August 2019, a number of events will take place, with official ceremonies, a bread celebration, and the legendary boulder tour. This year, there is also a partnership with the music festival 'Guitare en Scène', with free concerts. All profits from the food stalls go to the mountain guides' emergency fund.



www.chamonix-guides.com

ALTUS News





INSPIRE!

Au pied du téléphérique de l'aiguille du Midi, dans les salons du Hameau Albert 1^{er} ou dans les locaux de l'agence immobilière Barnes, l'artiste Tristan Vyskoc investit Chamonix jusqu'au 20 octobre pour sensibiliser, à travers ses huiles bleues, aux enjeux environnementaux.

«Il suffit de se rendre en montagne pour constater que le réchauffement climatique est réel, le Mont-Blanc en porte les stigmates.» Depuis le 1er mars, Tristan Vyskoc expose en extérieurs les photos de 16 de ses toiles bleues (200 x 200 cm) place de la gare de l'aiguille du Midi comme autant de cris d'alarme. L'artiste francilien donne à voir «16 vues imprimées dans la mémoire vive qui rejaillissent souvent, gravées au plus profond. Un territoire inconscient dessiné avec acharnement, avec passion, retraçant les heures d'une course, d'une journée, d'une vie.»

Peintre et coureur à la fois, cet artiste, bien que descendant d'un grand-père peintre (René-Marie Castaing), n'aurait pu imaginé faire sa place dans le monde de l'art. C'est en 2015 que les toiles et les pinceaux prennent un sens pour lui. Suite à l'apparition d'un acouphène, Tristan Vyskoc se plonge dans la course à pied. Il court pour ne plus entendre, il court à en perdre la raison, voire presque la vie. Lors de l'ultra-trail du Mont-Blanc il raconte: «La course de trop... L'urgence vitale. Une nuit mystique. La fin d'un cycle...» De cet incident naissent une inspiration et une fascination pour la montagne, traduites par une couleur: le bleu. «Je veux que l'on rentre dans l'œuvre, que l'on s'immerge, que

ce bleu vous sature, vous enivre, vous fasse perdre vos repères. Un bleu apaisant sans aucune trace de blanc, qui répond à mon combat contre mon Horla qui s'habitue à moi, qui a compris ma résilience.»

Au travers de ces toiles représentant le massif du Mont-Blanc sous tous ses angles, il rend hommage et respect à cette si belle nature qui nous entoure... et change à grande vitesse: «La Terre fond... Les montagnes seront nos derniers sanctuaires, nos refuges. Des îlots isolés, où la vie sera encore possible. L'idée de cartographier et de laisser une empreinte, une mémoire de ces lieux magiques, me plaît.» Pour Tristan Vyskoc, l'art devient politique. «Il est un moyen de sensibiliser un large public aux enjeux climatiques et environnementaux, d'amener à réfléchir sur les actions qui peuvent être entreprises et d'entraîner une modification de nos comportements. » Alors, il veut crier plus loin, plus haut. «J'ai le projet de monter cette exposition en haut du mont Blanc, du mont Fuji et du Kilimandjaro. Ces 16 tableaux seront imprimés sur bâche et déroulés à 360°. » En attendant, il est possible d'admirer ces toiles originales dans les salons de l'Albert 1er ou dans les locaux de l'agence immobilière Barnes.





Inspire!

Artist Tristan Vyskoc has invested the Aiguille du Midi cable car departure, the drawing-rooms of Hameau Albert 1er and the Barnes estate agency until October 20th. His blue oil paintings are a reflection on climate change and the environment.

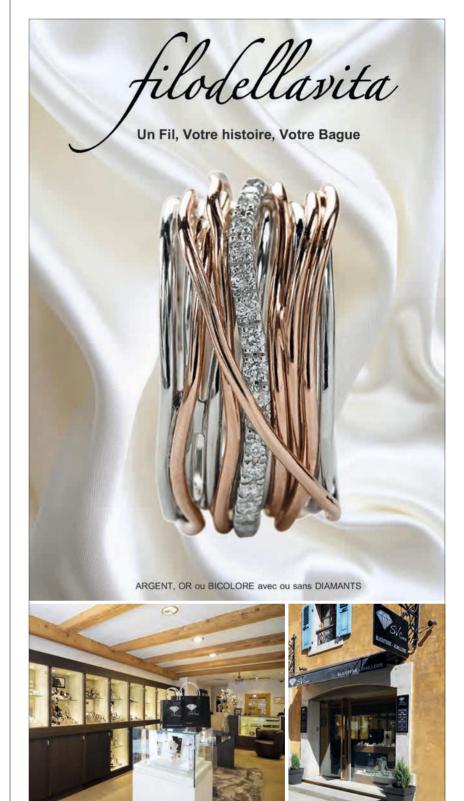
"If you come to the mountains you can see with your own eyes that global warming is real. Mont Blanc has very visible scars." Since March 1st, large prints of Tristan Vyskoc's blue oil paintings have been exhibited at the Aiguille du Midi departure station, acting as red alerts. The artist is from the Paris region and is showing 16 different views drawn from memory, deeply imprinted in the artist's mind, depicting the itinerary of a race, a day, a lifetime.

Both artist and athlete, Tristan Vyskoc had never imagined living off his art, even if his grandfather was also a painter. But in 2015, his art took a new meaning for him. Diagnosed with tinnitus, Tristan Vyskoc had immersed himself in his running. He ran to stop listening, nearly lost his mind and his life. He tells the story of his Ultra Trail de Mont Blanc: "It was the one race too many. My condition was life-threatening. It was a mystical night. The end of a cycle."

too many... My condition was life-threatening. It was a mystical night. The end of a cycle..."

After that incident, the mountains both inspired and fascinated him, and translated themselves into the colour blue. "I want my audience to enter into the art, immerse themselves in that blue colour which is saturating, intoxicating and plays with the mind. A calming blue without a single trace of white; my shield against my inner demons." Via these paintings of Mont Blanc viewed from all different angles, he wants to pay homage to the beautiful nature that surrounds us... and is changing so fast. "Earth is melting... The mountains will be our last refuge. The idea of mapping these mountains out and leaving a trace of their magical aura appeals to me." To Tristant Vyskoc, art is political. "Art is a way of reaching out to a wide audience with a message for positive change." He would like to take his art even further, and spread it even wider. "I have a project to take this exhibition to the top of Mont Blanc, Mount Fiji, and Kilimanjaro. The 16 paintings would be printed on tarpaulins and rolled out over 360°." For the moment, you can admire the original paintings at Albert 1er or at the Barnes estate agency.







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





ALTUS Shopping



ARPIN

Coussin Arolle, chevron rayé Maison Arpin Chamonix, 138, rue des Moulins



ZEADES

Manchette, Lien Voyage Bijouterie SV Carat, 202, rue Joseph Vallot



EIDER

Veste randonnée Rythm Jkt M Boutiques Eider Chamonix, 165, rue du Dr Paccard et 20, avenue Ravanel le Rouge



OLE LYNGGAARD

Bagues Lotus Bijouterie Lucie F., 15, rue Whymper



COLMAR

Collection Golf Colmar, 176, rue Joseph Vallot



AQUA DI PARMA

Parfum Cipresso Di Toscana Parfumerie du Mont-Blanc, 36, rue des Moulins



SUC DES GLACIERS

166, rue Joseph Vallot 255, rue du Dr Paccard Place de la Fruitière, Les Houches. www.refugepayot.com



Optique Chaussin, Ice optic.com 135, rue du Dr Paccard



ALTUS Shopping



EIDER
Pantalon randonnée Power Pant M
Boutiques Eider Chamonix, 165, rue du Dr Paccard et 20, avenue Ravanel le Rouge



SUN VALLEY Chamonix Proshop, 208, avenue Michel Croz



CHARTREUSE
166, rue Joseph Vallot
255, rue du Dr Paccard
Place de la Fruitière, Les Houches
www.refugepayot.com



VUARNET
Optique Chaussin, iceoptic.com
135, rue du Dr Paccard



ARPIN
Plaid Balme.
Maison Arpin Chamonix, 138, rue des Moulins



SCOTT Collection Kinabalu Ravanel & Co, avenue du Mont-Blanc (galerie Alpina)



ROSSIGNOL Veste Rain Garment Dye Rossignol Store, 101, avenue Michel Croz



GIGI CLOSEAU Collection Cactus et Classic Bijouterie Lucie F., 15, rue Whymper

ALTUS Shopping



COLMAR
Collection sportwear
Colmar, 176, rue Joseph Vallot



ROSSIGNOL Sweat W Double Hoodie Rossignol Store, 101, avenue Michel Croz





JOELLI Bagues et Boucles d'oreilles, or rose et pierres. Bijouterie SV Carat, 202, rue Joseph Vallot



ON Gamme Cloudflow Ravanel & Co, avenue du Mont-Blanc (galerie Alpina)



SUN VALLEY Chamonix Proshop, 208, avenue Michel Croz



DINH VAN
Collection Menottes.
Bijouterie Lucie F., 15, rue Whymper



GROUPE DUNOYER

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

















55 rue Espace 55 - Parc du Calvi - 74330 Poisy / Annecy Tél.: +33(0)4 50 22 68 00

> www.axe-d.com www.groupe-dunoyer.com



Relooking mesuré au Montenvers

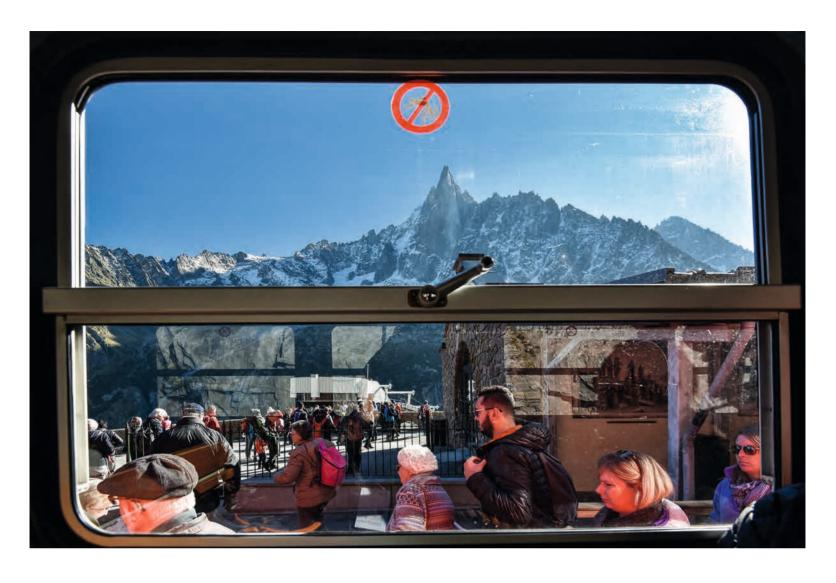


Pour répondre aux effets du changement climatique – la fonte de la Mer de Glace en est le marqueur le plus évident –, la mairie de Chamonix a engagé une importante refonte de son site emblématique du Montenvers, situé à 1913 mètres. Visite guidée.

Coiffés des Drus et des Grandes Jorasses, depuis 1840, le Grand Hôtel du Montenvers offre une immersion, au charme suranné, au pied de la Mer de Glace.

Les Drus and Grandes Jorasses. The Grand Hotel du Montenvers is full of old-world charm, and has offered guests an immersive experience at the foot of Mer de Glace since 1840.

ALTUS Découverte



ne montée au Montenvers s'apparente à un voyage dans le temps. D'abord parce que le petit train à crémaillère rouge qui y mène, avec ses banquettes élimées et son cadencement séculaire, facilite le décalage. Ensuite parce que ses bâtiments emblématiques, dont le Grand Hôtel est le plus remarquable, ont gardé un charme suranné, avec leurs vieilles pierres et leurs boiseries d'époque. Alors, forcément, il a d'abord fallu se replonger dans l'esprit du site lorsque la municipalité chamoniarde, avec l'aide du Conseil départemental et via son délégataire la Compagnie du Mont-Blanc (associée pour l'occasion au groupe Sibuet) ont engagé en 2016 et 2017 d'importants travaux visant à réhabiliter et à relancer le grand Hôtel du Montenvers ainsi que le restaurant Panoramique. Repenser à ces visiteurs de la fin du XVIIe siècle qui y trouvaient, après une ascension à dos de mulet ou à pied depuis Chamonix, une occasion d'immersion unique au cœur même du massif du Mont-Blanc, en contact direct avec la Mer de Glace, face aux

La montée vers ce site classé par le petit train à crémaillère rouge aux banquettes élimées, s'apparente à un voyage sur les traces des pionniers de l'alpinisme. Taking the red cogwheel train with its weathered seats up to this listed location is like going on a journey in the footsteps of the pioneer alpinists.

Drus et aux Grandes Jorasses. Repenser à ces pionniers du tourisme qui, dès 1780, ont construit sur le site un «Temple de la Nature» suivi d'un premier hôtel puis d'un Grand Hôtel. Mesurer enfin le fossé qui sépare les dames corsetées de l'époque, bottines empruntées sur le glacier, et les cohortes de touristes en goguette déversées aujourd'hui à l'aplomb d'une Mer de Glace devenue peau de chagrin.

«BON SENS»

L'architecte Gaston Muller, sollicité pour mener à bien le chantier, a donc privilégié «le bon sens et l'économie de moyens afin de déranger le moins possible», dixit. Chargé de retraiter l'ensemble de l'enveloppe – murs, toiture, cloisons et planchers intérieurs – et d'intégrer les questions techniques, l'homme de l'art s'est attaché à redonner toute sa majesté au bâtiment tout en le rendant conforme à ses nouveaux usages d'hébergement quatre saisons.

Majestueux, avec ses pierres taillées au millimètre et ses angles droits à 0,5° près, l'édifice est surmonté d'une toiture







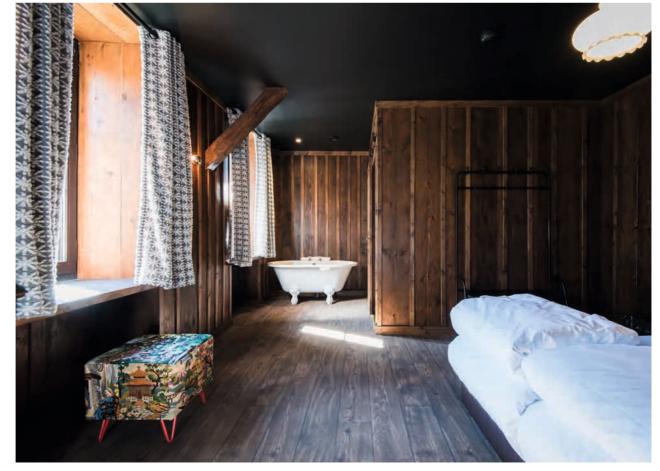


ALTUS Découverte





Pour parfaire la renaissance du Grand Hôtel, le groupe Sibuet s'est nourri d'archives pour retrouver la touche de l'hôtel, cet esprit chic et montagne des années 1950. To get the right feel for the renovation of the Grand Hotel, the Sibuet group studied archive pictures to reinstate the chic mountain spirit from the 1950s.





Velux et châssis de désenfumage ont été supprimés au profit de jacobines – rapport à l'esprit d'hospice des lieux – qui égaient une couverture en zinc naturel. Parfois remplacés, les volets ont tous été colorés en blanc et rouge, en accord avec les coloris d'origine et ceux du train du Montenvers. Au sud, la verrière de la salle de restaurant en excroissance a été totalement changée, les montants en aluminium troqués contre des barreaux en acier, tandis que sa toiture, après reprises d'étanchéité, est venue former une terrasse supérieure, solarium pour les usagers des chambres.

MONTAGNE ET AVENTURE

À l'intérieur, l'ensemble des planchers ont aussi été rénovés, en conformité avec la réglementation incendie. Une affaire d'âpres discussions, et de compromis, qui a abouti à la conservation des plafonds existants. La même «Avec cette décoration esprit montagne et aventure, nous avons cherché à conserver l'âme de cet établissement.» application a été apportée aux chambres dont les panneaux ont été entièrement démontés puis brossés, cirés et remontés après isolation des murs. Côté décoration, l'esprit « montagne et aventure» s'inscrit dans la lignée de cet univers sobre et chaleureux. « Nous avons cherché à conserver l'âme de l'établissement, rappelle Jérémy Brunet, directeur, Nicolas Sibuet, directeur général du groupe Sibuet s'est nourri d'archives pour retrouver la touche de l'hôtel, cet esprit chic et montagne des années 1950, quand l'établissement était fréquenté par des gens distingués et bien habillés. » Planchers en chêne nettoyé et brossé, poutres apparentes, espace égayé de touches vintage ou contemporaines, subtil mélange de baignoires rétro et de malles de voyage... Un esprit revisité parfois, à l'instar de la chambre-refuge du dernier étage qui requalifie la notion de dortoir avec ses niches et ses lits en encorbellement.

ALTUS Découverte





>>> RESTAURANT SUR LE VIDE

À quelques mètres, le premier hôtel, construit en 1840, a été entièrement réhabilité lui aussi, dans le même esprit, pour servir d'espace de réception et de séminaire, tandis qu'après la gare, à la «proue» du site et en balcon sur la Mer de Glace, le «Panoramique» a été requalifié et modernisé. Juché à même la falaise, avec sa terrasse sommitale en demicercle et en porte-à-faux soutenue par un solide pilier de 16,50 mètres de haut, ce restaurant a été édifié, bien que plus tardivement, mais à l'instar du Grand Hôtel, au service du paysage. Ici aussi, l'architecte s'est attaché à réaffirmer la noblesse du bâti, «assez audacieux pour l'époque», pour un usage toutes saisons. En contrebas, des avalanches viennent parfois balaver la terrasse côté est: une entrée a été recréée à l'arrière du bâtiment, côté gare, pour permettre un accès sécurisé en hiver. La terrasse était encombrée d'une vieille

L'esprit est à la sobriété. Tout a été conçu pour s'effacer au profit de la majesté dus ite et de l'histoire du lieu.

> Planchers en chêne brossé, baignoires et lavabos d'antan, poutres apparentes, objets chinés dans les malles des alpinistes, le lieu est une ode respectueuse aux pionniers héroïques.

With oak floorboards, charming bathtubs, wooden beams and decoration items from old alpinist trunks, this hotel is a worthy homage to the early alpine heroes.

boutique: exit celle-ci au profit d'un platelage agrandi, avec de nouvelles lattes en mélèze. Tout autour, les garde-corps barreaudés d'autrefois ont été remplacés par une ligne de verre Sécurit: résistance et transparence face à l'abîme... Les façades du restaurant, avec leurs généreuses baies vitrées, ont été troquées contre des doubles vitrages maintenus par des châssis en acier avec rupteurs de ponts thermiques. À l'intérieur, l'esprit est à la sobriété, tout pour s'effacer au profit de la majesté du site, sans tricher sur la technique: les carreaux de faïence blancs et le plancher dialoguent avec le faux plafond en métal gris et les gaines de ventilation, apparentes. La structure s'efface au profit des transparences du restaurant, radeau suspendu au-dessus de la Mer de Glace.

Texte: Laurent Gannaz | Photos: David Machet

Chamonix LOCATION

Appartements & Chalets







TRANSACTIONS IMMOBILIÈRES

LOCATIONS HAUT DE GAMME

CONSEIL EN
INVESTISSEMENT
IMMOBILIER

Real Estate

+ 33 (0) 661 43 34 60 www.chamonix-realestate.com

Chamonix Location

+ 33 (0) 450 90 67 60 www.chamonix-location.net 177/189 avenue de l'Aiguille du Midi Chamonix Mont-Blanc

BIJOUTERIE - JOAILLERIE

LUCIE F.

CHAMONIX





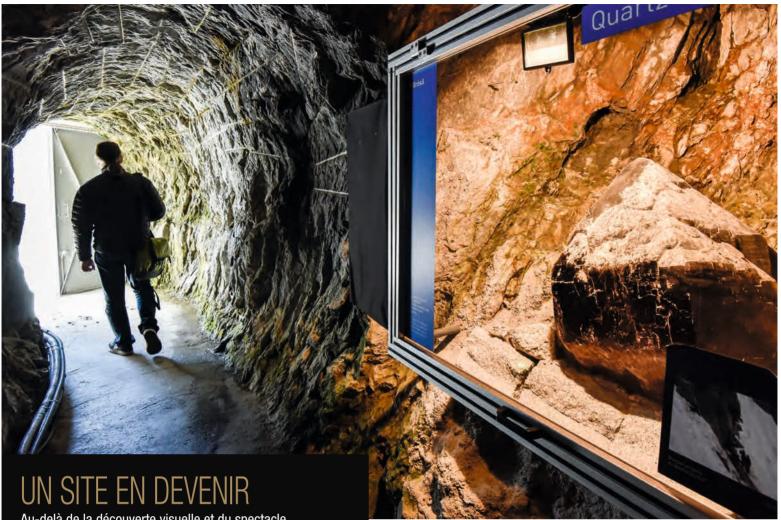












Au-delà de la découverte visuelle et du spectacle naturel qui s'imposent, le site a pour ambition d'offrir une expérience de l'univers des glaciers et de la haute-montagne. Une galerie de cristaux permet ainsi d'appréhender quelques beaux spécimens du massif du Mont-Blanc tandis qu'un glaciorium, aménagé en 2012, facilite la compréhension de l'histoire et de la vie du glacier de la Mer de Glace. Un préalable précieux avant de rejoindre au plus près la moraine et la grotte de glace via la télécabine ad hoc.

À l'avenir, une seconde phase de travaux pourrait être menée en vue d'adapter l'expérience du site aux évolutions naturelles, climatiques notamment. Un nouveau centre d'interprétation pourrait ainsi voir le jour et la télécabine pourrait être déplacée afin de simplifier la rencontre avec la Mer de Glace.

PLANS FOR THE FUTURE

Apart from offering exceptional views and stunning natural surroundings, the location also includes a glacier and high-altitude immersive experience, with a crystal gallery and an exhibition on the history and life of the Mer de Glace glacier. It's an ideal introduction to better appreciate the moraine field and the ice cave reachable by gondola.

In the future, more work is planned, to adapt the experience to the change in the environment, largely linked to the climate. It is likely that the gondola will be rebuilt to make it easier to reach Mer de Glace.







A Gentle Face-Lift for Montenvers

To take the effects of climate change into account, and especially the very visible retreat of Mer de Glace, the Chamonix town council are doing major refurbishments at the emblematic site of Montenvers, located at 1913m elevation. We take a guided tour.



oing up to Montenvers is always a little **▼**bit like time travel. First of all because you get there on the red cogwheel train with its well-worn seats and slow pace. But also because the buildings there, with the Grand Hotel being the largest, have kept an old-world charm with stonewalls and original woodwork. When refurbishments started on the Grand Hotel in 2016, it was natural that the team in charge first of all tried to soak up the old-time atmosphere. They tried to imagine all the travellers at the end of the 17th century who found themselves directly in front of Mer de Glace and facing Les Drus and Grandes Jorasses after a long ascent on mule-back or on foot, a unique experience at the time. They imagined the first tourists who in 1780 built a 'Temple of Nature' and then the first hotel building. To see the difference between corseted ladies at the time, slipping with their fine leather

boots on the glacier, and the hordes of tourists who come there so merrily and easily today.

"COMMON SENSE"

The architect Gaston Muller was commissioned for the job, and in his own words he tried to use "common sense and restricted resources in order to cause as little disturbance as possible." His mission was to refurbish the whole hotel and restaurant structure, including walls, roof, floors and partition walls, and he made an effort to restore it to its former glory, all whilst making it suitable for year-round lodging and modern standards. Majestic, with meticulously carved stones and perfectly straight angles, the building now has an entirely new roof. Velux and awning windows were replaced with dormers and the roof was laid with natural zinc. Some of the shutters are new, but all have been painted white and red

in the original colour scheme and matching with the Montenvers train. To the south, the restaurant's conservatory was also replaced, exchanging the aluminium structure for an iron one, and turning the flat roof into a sun deck for hotel guests.

MOUNTAIN AND ADVENTURE

On the inside, the wooden floors were renovated in compliance with fire regulations. After many heated discussions and some compromise, the ceilings could be preserved. In the bedrooms, the wall panels were taken down, polished and waxed. Extra insulation was added before they were put back into place. The décor aims to be in a 'mountain and adventure' style. "We really tried to keep the hotel atmosphere," says Jeremy Brunet, manager. "The owners' group Maison & Hotels Sibuet used old archive pictures for inspiration. The idea was to recreate the chic mountain spirit from the 190 s, when the hotel was used by an elegant clientele." Oak floorboards, wooden beams and retro bathtubs now all contribute to the ambiance.

A RESTAURANT WITH A VIEW

A few metres further along, the first hotel built in 1840 has also been refurbished in the same style, for receptions and seminars. The other side of the station, in a prime location with views of Mer de Glace, the 'Panoramique' has benefitted from a modern touch. Built against the cliff, with a semicircular top terrace supported by a 16.5 metres tall pillar, it blends into the environment. The avant-garde design has been highlighted by the architect and adapted to year-round use. Avalanches sometimes sweep across the eastern terrace, so an additional entrance was created at the back of the building, next to the station for safe access during the winter months. The terrace has a new, safety glass barrier, allowing for better views of the surrounding mountains. Double-glazing was also added, and on the inside, the design is simple, letting the impressive surroundings take the lead role.



REFUGE du MONTENVERS

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



DORMIR DANS UN REFUGE DE HAUTE-MONTAGNE

Le Refuge du Montenvers vous propose de retrouver le charme d'antan dans ses 17 chambres, suites et dortoir. Un voyage dans le passé pour rendre hommage au Montenvers, patrimoine architectural et historique qui a vu défiler les plus grands alpinistes, aventuriers, célèbres artistes et écrivains. Si les murs pouvaient parler, de nombreux secrets se raconteraient sur l'histoire de cette grande bâtisse.



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 MONTENVERS

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





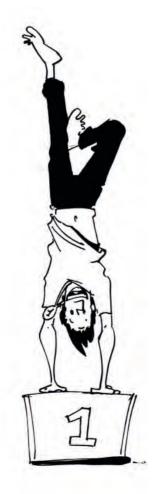
Romain Desgranges, au bout de ses rêves

Avec la publication de son roman graphique *So High*, le grimpeur de Servoz met en BD son ascension, des stades de foot de Saint-Étienne jusqu'à sa victoire en Coupe du monde d'escalade en 2017. Des crampons aux chaussons, de la pelouse aux High Balls.

1 l'a promis à ses potes : dès qu'il en aura fini avec la compétition en escalade, Romain Desgranges, s'inscrira au club de foot de Chamonix. À 37 ans, le numéro un mondial garde intacte la passion pour le ballon rond qu'il a contractée enfant dans sa ville natale, Saint-Étienne, et reste un supporter inconditionnel des Verts. Même si c'est dans la grimpe, découverte – à contrecœur! – à l'âge de onze ans, qu'il a finalement trouvé son épanouissement, plutôt que sur les pelouses des stades qui l'aimantaient à l'adolescence. Même si c'est à Chamonix que le discret virtuose a construit sa vie et se sent chez lui, parce qu'ici «tout le monde parle de grimpe, vit grimpe», dit-il. «Et puis, c'est ici que ma fille, Rose, est née, il y a deux ans.»

Romain Desgranges habite le village de Servoz, avec femme et enfant, mais passe 90 % de son temps à Chamonix, dans le gymnase de l'Ensa, pour lequel il dispose d'un passedroit exceptionnel, à s'entraîner et s'entraîner encore, en perfectionniste acharné, adepte de l'effort jusqu'à épuisement, sous le regard de son entraîneur depuis deux décennies, Fabrice Judenne.

Malgré des journées remplies à ras bord – il est aussi l'entraîneur des 5-8 ans au club d'escalade de Chamonix – et le calendrier des compétitions qui l'emmènent voyager un peu partout dans le monde, Romain Desgranges a trouvé le temps de susciter un ouvrage intitulé



So High, le premier roman illustré des Éditions Guérin. Sous le crayon de Flore Beaudelin, auteure illustratrice, s'anime en huit chapitres la carrière en ascension constante de ce grimpeur menu – 1,74 mètres et 55 kilos – depuis la découverte à Saint-Étienne dans le gymnase Jean-Gachet jusqu'à ses exploits au plus haut niveau: le titre de champion de France de difficulté quatre fois de suite en 2012, 2013, 2014 et 2015, le sacre à Chamonix en 2013 lorsqu'il décroche le titre de champion d'Europe, jusqu'à la consécration, en 2017, lorsqu'il rafle le titre de champion d'Europe et trois victoires en Coupe du monde.

Au fil des 224 pages, on suit le grimpeur de Saint-Étienne à Chamonix, en passant par la Nouvelle-Zélande, l'Afrique du Sud, la Chine, la Jordanie, mais surtout par le désert californien de Joshua Tree. Car c'est là, dans la solitude de ces surprenants blocs de granit, que Romain Desgranges est allé affronter ses failles intimes.

Après avoir raté d'un seul petit chausson la Coupe du monde d'escalade, en 2015, il a ressenti le besoin de s'affronter aux dix High Ball, ces blocs qui mesurent entre 7 et 12 mètres de haut. «J'avais toujours gardé en mémoire le premier séjour que j'avais fait à Joshua Tree, avec mon ami Fred Rouhling. Lui voulait grimper les High Balls, moi cela me faisait plus peur qu'envie! Une fois sur place, le site m'a pourtant envoûté et >>>

ALTUS Rencontre









JE L'AI DEJÀ DIT.















jour: » Alors Romain Desgranges a délaissé son baudrier, fermé la salle du gymnase, quitté sa famille et est parti s'immerger dans ce site impressionnant qu'il décrit comme «hautement spirituel», sans parvenir à définir précisément la fascination qu'il lui inspire. Sur ces blocs où la chute n'est pas une option, la grimpe tient aussi de la méditation, de la concentration maximale. Elle oblige à gérer sa peur, ses émotions, à forger une confiance intérieure à toute épreuve.

Romain Desgranges a enchaîné les «Balls» comme les perles d'un chapelet intime jusqu'au plus haut, nommé *So High* — une aventure que raconte merveilleusement le film réalisé par le jeune Chamoniard Pierre Cadot. Surtout, Romain Desgranges a signé dans le désert de Joshua Tree un traité de paix avec lui-même, en s'adonnant à l'engagement total, il a conquis de haute lutte un contrôle parfait de ses mouvements et de ses émotions. «*J'ai passé beaucoup de temps seul à me préparer, à m'échauffer. J'ai eu le temps ainsi de réfléchir* à ma vie, *à ma carrière. Cela m'a permis de me*

«Je n'ai jamais skié, ni fait de montagne de ma vie! Ça ne m'attire pas. Je suis un pur grimpeur.»



recentrer sur mes priorités, ajoute-t-il. J'aime toujours autant la compétition, l'entraînement où tout doit être calculé, millimétré par rapport à un objectif précis, mais je sais que j'ai aussi besoin de passer du temps avec ma fille et avec ma femme, ou de grimper pour le plaisir avec mes potes. » D'ailleurs depuis qu'il est rentré à Chamonix, Romain Desgranges ne dit plus «je vais m'entraîner», mais «je vais jouer à l'escalade, comme on va jouer au foot», précise-t-il en riant.

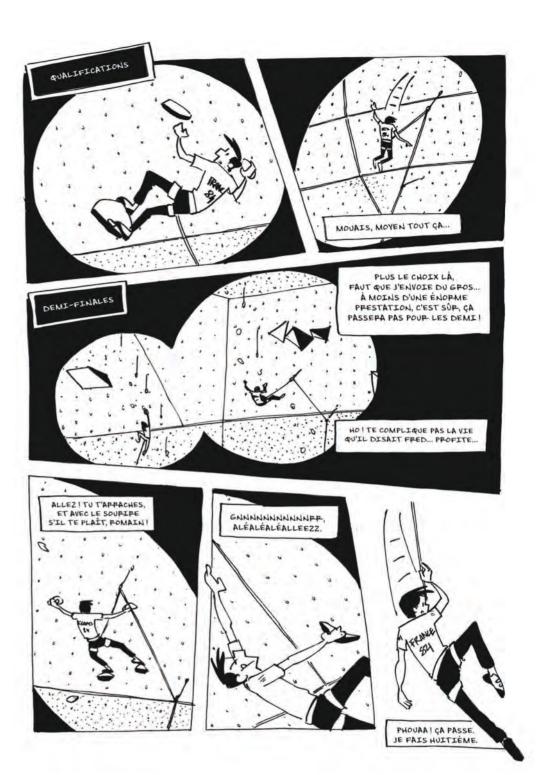
Le voyage initiatique a porté ses fruits, puisque Romain Desgranges a réussi à accéder à la plus haute marche des podiums mondiaux. Il est ainsi allé au bout de ses rêves, «tout au bout de ses rêves» (la chanson de Goldman est son mantra!), et au fond de son cœur, Joshua Tree reste l'intime talisman pour rêver encore, toujours, plus loin, plus haut.

Texte: Eliana Patriarca | Photos: DR

So High, Romain Desgranges et Flore Beaudelin, Éditions Guérin-Paulsen, 2018, 24,90 €.



* COMENTIN LE GOFF, SÉLECTIONNEUM DE L'ÉQUIPE DE FRANCE JEUNES, DE PASSAGE CE JOUM-LÀ.





Avec l'illustratrice et grimpeuse Flore Beaudelin, Romain Desgranges raconte dans cette BD, sorte de roman autobiographique, sa rencontre majeure avec les High Balls américains.

In collaboration with illustrator and rock-climber Flore Beaudelin, Romain Desgranges tells his life story and his encounter with the American highball boulders in this graphic novel.

Romain Desgranges,

Following his Dreams...

In the recent graphic novel So High, this rock-climber from Servoz tells the story of his climb to the top, from playing football in Saint Etienne to winning the rock-climbing world cup in 2017. He talks about football boots and climbing shoes, going on the pitch and doing highball bouldering.



BrunoMa

omain Desgranges has promised his friends that as soon as he quits competing in climbing, he'll join the Chamonix football club. Aged 37, the number one in the world still loves football as much as when he was little, growing up in Saint Etienne, the team he supports. Even if it was climbing, the sport he reluctantly first tried at the age of eleven, that became his career instead of football. He has built his life in Chamonix and feels at home, because "everyone here talks about climbing, lives for climbing," he claims. "And this is also where my daughter, Rose, was born two years ago". Romain Desgranges lives in the village of Servoz with his family, but spends 90% of his time in Chamonix and the Ensa gymnasium. He has a passcode and the exceptional privilege of always having it at his disposal, to train and train again.

He is a perfectionist and enjoys pushing himself to the brink of exhaustion, all under the watchful eye of Fabrice Judenne, his coach of two decades. Despite his busy schedule, in between coaching the 5 to 8-year-olds in the Chamonix climbing club, and travelling the world for competitions, Romain Desgranges found the time to create the book called & H igh, illustrated and co-authored by Flore Beaudelin. Eight chapters in cartoon form take us through the career of this slight athlete – 1.74m and 55kg – right from the start when he first tried rock-climbing in Saint Etienne to his main achievements. French champion in lead climbing, four years running; 2012, 2013, 2014 and 2015. European champion in Chamonix in 2013, and the peak of his career in 2017, when he won three world cup titles and was European

At 224 pages, the book follows Romain from Saint Etienne to Chamonix - via New Zealand, South Africa, China and Jordan, but also the

Californian desert in Joshua Tree where he developed his most intricate grips and footholds. After narrowly missing out on the climbing world cup in 2015, he felt he needed to challenge himself with the ten highball boulders in California, all measuring between 7 and 12 metres high. "I had always remembered my first trip to Joshua tree with my friend Fred Rouhling. He wanted to climb the highballs, but it scared me more than it appealed to me. But when I saw the place, it had me spell-bound and I'd always

wanted to return one day." So, Romain

Desgranges left his harness, locked the gym up, said goodbye to the family and left for California. To him, the place is 'highly spiritual', without being able to explain why. On these boulders, a fall could be fatal, and climbing them is a form of meditation, keeping 100% focused. You are faced with your fears and your emotions and have to build a rock-solid inner confidence.

Romain Desgranges knocked off the highballs one by one, like counting beads on a prayer band, until the very highest one, adequately named 'So High'. The adventure is pictured in the film by Pierre Cadot from Chamonix. But above all, Romain Desgranges signed a peace treaty with himself in the desert at Joshua Tree, giving himself over to perfect control of all his movements and emotions. "I spent a lot of time on my own, preparing, warming up. It gave me time to think about my life and my career, define my priorities," he adds. "I still love competitions and training, preparing everything meticulously, but I also know that I need to spend time with my daughter and my wife, or climb just for fun with my friends." Actually, since Joshua Tree, Romain no longer says, "I'm going to training", but "I'm going to play rockclimbing, like when you go to play football," he says, laughing.

The trip seems to have worked its magic, because after that, Romain managed to reach the top of the podium in the world cup. He followed his dream, and went through with it. Joshua Tree is his own personal talisman to dream even bigger, further, and higher.

So High, Romain Desgranges and Flore Beaudelin, Éditions Guérin-Paulsen, 2018, 24,90 € (available in English).







PISCINE ALPINE



ENTRETIEN AVEC LE GRIMPEUR

Comment est né ce projet de roman graphique?

En 2014, j'ai décidé de repartir à Joshua Tree pour affronter les High Balls et j'avais envie d'un film autour de cette aventure. On a réussi à monter ce projet grâce à la rencontre avec Pierre Cadot qui a réalisé «So High». Ensuite, j'ai souhaité décliner cette histoire en BD. L'idée a séduit les éditions Guérin qui ont tout de suite vu plus grand, imaginé un roman biographique de plus de 200 pages. J'ai alors cherché une dessinatrice, rencontré Flore Beaudelin, illustratrice et grimpeuse. On a travaillé ensemble sur l'écriture du livre durant trois ans.

Que vous a apporté cette expérience d'écriture, cette mise à distance autobiographique?

Si je m'écoutais, il n'y aurait ni film ni autre: je n'aime pas me mettre dans la lumière! Mais j'aime créer et je me suis investi à fond dans ce projet de roman graphique : j'y pensais chaque jour, j'écrivais. Aujourd'hui, je suis ravi qu'il reste cette belle trace de ce qui m'a mené à devenir numéro un mondial. Mon entraîneur l'a lu d'une traite, en une heure, et m'a aussitôt envoyé un texto: «Merci d'avoir fait ça!» C'est ce que je souhaitais: So High est une belle façon d'emballer le cadeau que je me suis fait ou plutôt que nous nous sommes fait, mon entraîneur, mes proches et moi, avec ma victoire en Coupe du monde en 2017.

À Joshua Tree vous êtes allé tromper la mort?

Mais non, pas du tout! Sur place, je n'ai pas eu une seconde l'impression de me mettre en danger. Même si rétrospectivement, je comprends que cela devenait dangereux de s'habituer à ces hauteurs en solo, surtout avec mon esprit de compétiteur: on n'est pas au gymnase là-bas! Le personnage de la BD, ce n'est pas complètement moi. C'est une facette, c'est le moi compétiteur. Le moi blagueur, toujours en train de rigoler, que connaissent mes proches, on ne le voit pas!

Votre prochain objectif?

Sur cette saison, il y a l'opportunité de se qualifier pour les JO, même si le format retenu – un combiné de trois épreuves à savoir : vitesse, difficulté et bloc - ne m'est pas favorable puisque ma spécialité c'est la difficulté.

Mais je m'entraîne pour être performant dans les deux autres disciplines. Et bien sûr, il y a aussi la Coupe du monde et les championnats d'Europe. J'en veux encore, j'ai toujours les crocs! Le lendemain de ma victoire en Coupe du monde en 2017, j'ai envoyé un texto à mon entraîneur: «On reprend l'entraînement demain? J'ai encore faim!»

Vous avez désormais vécu plus longtemps à Chamonix qu'à Saint-Étienne mais vous n'aimez toujours pas les sports de montagne?

Je n'ai jamais skié ni fait de montagne de ma vie! Ça ne m'attire pas. L'avantage avec l'escalade, c'est que c'est un sport très riche: lorsque j'en aurai terminé avec la compétition, je pourrai continuer à défier la gravité mais autrement, ailleurs, découvrir d'autres formes de grimpe en milieu naturel, partout dans le monde.





INTERVIEW WITH THE ROCK-CLIMBER

How did yu get the ideaf or this grp hic nov 1?

In 2014, I decided to take on the highballs at Joshua Tree and I wanted to make a film about my journey. I was able to do the project after meeting Pierre Cadot who produced the film So High. After that I wanted to make it into a cartoon album. The idea appealed to the Guerin publishing house, who introduced the concept of a biographical novel of more than 200 pages. Flore Beaudelin is an illustrator who also rock-climbs. We worked on the project together for three years.

NV a did yu len n from writing this now ln d the ing as tep back to produce yu rn tobiograp hy

Well, I don't necessarily like being in the spotlight, but I love being creative, and I was so involved in this project. I thought about it every day, and I wrote. Having this beautiful work depict my story and explaining how I became number one in the world is fantastic. My coach read it from cover to cover in about one our flat, and sent me a text message: "Thank you for doing this!" And that means the world to me. So High is an amazing way of wrapping up the gift I made for myself, or that we made with my coach and my family, in winning the world cup in 2017.

Wa ds hua Tree b out plix ng with dea h?

Not at all! When I was there, it never felt like I was taking a risk. Even if in retrospect, I realise that it was dangerous to get used to all that high solo climbing, especially with my competitive streak – it's not a gym. My cartoon character is not all me. It's just one aspect, me as a competitor. When I'm with friends or family, I'm always joking and messing about, but you don't see that in the book.

W a's yu r nek goh?

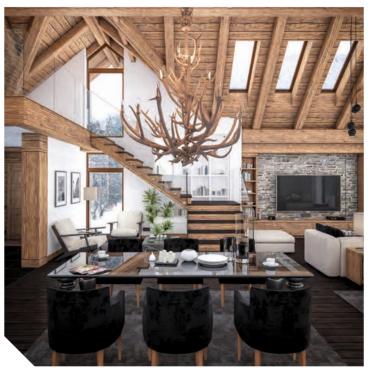
This season is an Olympic qualifier, even though the format they have chosen, which is a combination of three events, speed, lead and boulder, is not really to my advantage. I specialise in lead climbing. But I'm training to be able to perform in the two other events as well. There's also the world cup of course and the European championships. I still want more!

You'v liv d longer in Chan onix ha in Sant Etienne, but you still don't like mountan a tiv ties p art from climbing?

I've never skied or been mountaineering in my life! It just doesn't appeal to me. I like climbing because it's so diverse. When I'm done with competitions, I'll keep climbing in different ways, travelling and exploring natural sites all over the world.







CHAMONIX PASSION NOTRE MOTIVATION... VOTRE SATISFACTION

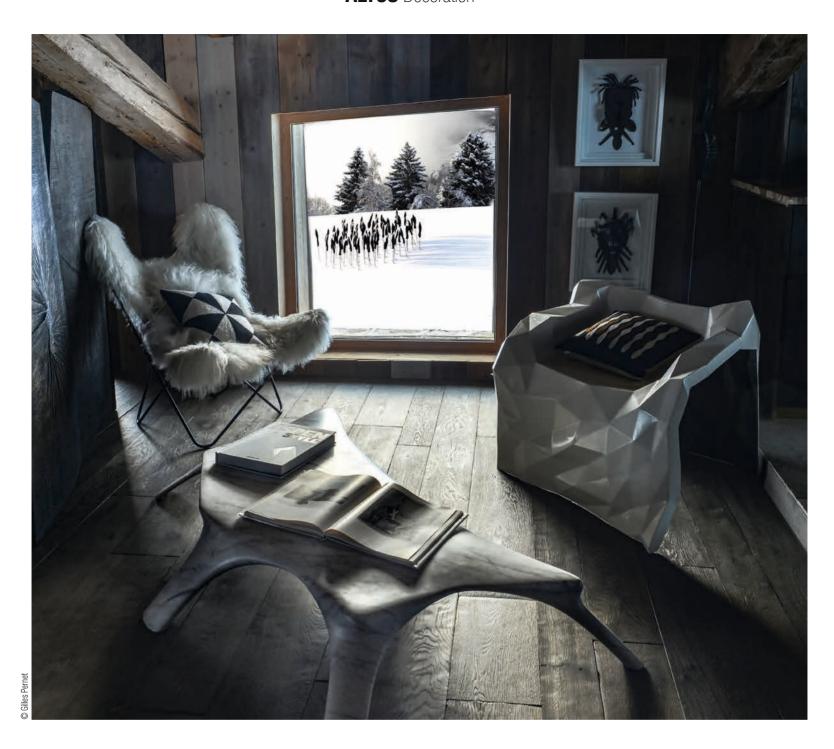
A passion for Chamonix Our motivation... Your satisfaction

COSMIQUE IMMOBILIER REAL ESTATE

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

Habiter la montagne D'une beauté incomparable, la montagne focalise les passions, titille l'imaginaire et développe un art de vivre spécifique qui se nourrit de plus en plus de sa présence magique. Le vrai chef-d'œuvre est dehors. Vouloir lui voler la vedette, c'est faire fausse route! À la fois muse et ressource, elle a le don de valoriser les talents de ceux qui possèdent cette culture de la montagne. 44 ■ ALTUS

ALTUS Décoration



Le luminaire circulaire de Le Deun contraste avec la verticalité de la cheminée traversante (www.angelique-buisson.fr). Fauteuils AA de Airborne et General Dynamic de Julian Mayor. Table Ren d'Ifeanyi Oganwu en marbre de Carrare. (www.armelsoyer-alps.com) The circular light by Le Deun provides contrast to the verticality of the chimney. The armchairs are AA by Airborne and General Dynamic by Julian Mayor. Carrera marble table by Ren d'Ifeanyi Oganwu.

n matière d'architecture comme de décoration, les lignes bougent. Le vocabulaire s'enrichit grâce aux projets de quelques spécialistes soucieux de dessiner l'image de la montagne du xxre siècle. «La simplicité, comme l'a souligné Léonard de Vinci, est la sophistication suprême.» Angélique Buisson, décoratrice et designer réputée, en a fait son précepte personnel. Pour cette chablaisienne passionnée, l'intérêt de son métier réside dans une alchimie particulière liée à chaque projet et qui lui insuffle un renouvellement constant: «Il faut passer du temps à comprendre qui sont les propriétaires. On entre dans leur intimité et des liens

spéciaux se nouent. La confiance s'établit. Selon les clients on consacre plus ou moins de temps à certaines étapes. Chaque histoire est différente dans son approche, sa conception, sa durée. Elle ne s'écrit jamais de la même façon même si l'harmonie reste, pour moi, le maître mot.»

Vivre la montagne au quotidien ou le temps des vacances, être avant tout sportif ou contemplatif, préférer y séjourner l'été ou l'hiver, en famille ou pas... induit des conceptions multiples de l'habitat.

Rien n'est gravé dans le granit, le champ des possibles s'ouvre à l'infini et c'est très bien ainsi. En décoration, l'image de la

ALTUS Décoration

«Les montagnes nos offrent le décor. À nos d'inventer l'histoire qui va avec. »

>>> montagne s'est libérée de scories qui la dénaturaient. En architecture, c'est beaucoup plus compliqué et plus long semble-t-il... Le néofolklore, autrement dit la négation de toute innovation ou créativité, tient la dragée haute aux architectes de talent qui doivent batailler pour obtenir un permis de construire autre chose que «la maison des petits cochons». Une expression chère à Isabelle Dieu, architecte installée à Megève, pour dénoncer le fait que partout en montagne, on a le droit de massacrer le paysage avec des parallélépipèdes basiques, des maisons dignes d'un jeu de Monopoly, sans intérêt et que l'on peut aussi multiplier les faux «chalets» mais qu'il est en revanche difficile d'implanter des bâtiments contemporains, respectueux de l'environnement et bien intégrés dans la nature. Si l'on en croit Jérôme Bosch, l'énigmatique peintre flamand à l'imagination débordante (mort en 1516): «C'est le propre d'un esprit misérable de recourir toujours à des clichés et jamais à ses propres trouvailles.»

Malgré leurs voyages dans le Vorarlberg, souvent organisés à l'initiative des Caue (Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement), les élus comprennent rarement le message pourtant limpide de cette région d'Autriche avant-gardiste: on peut parfaitement faire cohabiter l'ancien et le très moderne, écologique qui plus est. L'architecture est pérenne, la décoration ne l'est pas. Là réside tout le problème! Nicolas Helmbacher, guide de haute montagne, a trouvé cette jolie formule: «Les montagnes nous offrent le décor. À nous d'inventer l'histoire qui va avec.»

Pour inventer cette histoire de manière sereine, il faut déjà appeler une marmotte une marmotte et éviter de perpétuer un confusionnisme de plus en plus fréquent entre architecte, architecte



© ,lean-Ma

d'intérieur et décorateur qui induisent des compétences et responsabilités bien différentes. L'expérience du territoire s'avère une vraie valeur ajoutée, irremplaçable, pour réussir un projet. Et l'investissement personnel du maître d'ouvrage, qu'il soit ou non secondé par un professionnel de l'aménagement, reste de rigueur évidemment!

La vie à la montagne n'est pas un film d'aventures tourné en studio, mais une belle histoire d'amour réalisée en décors naturels.

Bibliothèque en tôle patinée imaginée par Angélique Buisson (www.angelique-buisson.fr). Metal bookcase designed by Angélique Buisson.





DÉCORATION CHALET Le style Satoie Mont-Blane GENTAL

DÉCORATION CHALET, LE STYLE SAVOIE MONT-BLANC

Dans cette seconde édition de *Décoration chalet, le style Savoie Mont-Blanc* Marie-Christine Hugonot s'attache à souligner le vent de liberté qui souffle aujourd'hui sur l'art de vivre à la montagne. Avec, pour dénominateur commun, le respect d'un cadre de vie exceptionnel pour les amoureux des cimes qui nous ouvrent les portes de leur chalet. Les projets présentés dans ce livre sont autant de pistes pour puiser des astuces de professionnels ou de particuliers. Une véritable boîte à idées enrichie d'une abondante illustration et d'un carnet d'adresses très détaillé. (Éditions Glénat)

DÉCORATION CHALET, OR HOW TO GET THAT MOUNTAIN STYLE

In the second edition of the book *Décoration chalet, le style Savoie Mont-Blanc,* Marie-Christine Hugonot has made a point of highlighting the sense of freedom that is linked to today's mountain living. The common denominator between the homeowners who have opened up their chalets is the love and respect for the mountain environment. The design projects presented in the book are a source of inspiration and full of ideas to borrow. The book is rich both in photographs and useful contacts and addresses for getting that mountain style. (From éditions Glénat)

Mountain Life

Incomparably beautiful, the mountains can provoke passion, stimulate the imagination and encourage a specific style that is nourished from the magical presence of the surrounding peaks. The masterpiece is outside, and it's impossible to trump its beauty. Both muse and resource, the mountains are a gift for designers who have grasped their presence.



oth in terms of architecture and interior design, there are new definitions of style on their way. Leonardo da Vinci said, "Simplicity is the ultimate sophistication". Angélique Buisson is a renowned designer and has made it her personal motto. She loves her job because of the constant change with each project. "I spend quite a lot of time understanding who the owners are. They usually let you come close and it creates a special bond. Each client is different and wants to be more or less involved in the various stages, so my job is always different." Living the mountains full-time, for vacations only, summers, and winters, with or without a family... means lots of different designs for the mountain living space. Nothing is set in stone, there are endless possibilities and that's what so wonderful. In terms of interior design, the mountain style has been freed up and liberated. When it comes to architecture, things seem a little more complicated... A general atmosphere of nostalgia is making it a struggle for architects to obtain planning permission for anything other than "the three little piggy-houses". This is Isabelle Dieu's expression. She's an architect in Megève and is appalled by the fact that all across the mountains, the landscape is ruined by adding square, boring houses like in a Monopoly game. It's also easy to build faux chalets but when it comes to ecofriendly, contemporary designs that would blend into nature, it's often mission impossible. The local architecture and planning committee has made several visits to the Voralberg region in Austria, but despite this, the politicians don't seem to accept the message from over there, which is the possibility of mixing the traditional with the very modern, and even in an eco-friendly way. Architecture is more permanent than décor, but think of it in this way: "The mountains provide the décor. Up to us to invent the history to go with them." As formulated by mountain guide Nicolas

To be clear let's set the record straight and define the difference between architects, interior designer and stylists, each profession having their own field of competence and responsibilities. Having local knowledge and understanding is important for a successful project. Life in the mountains isn't an action movie, shot in a studio environment; it's more like a love story produced on location.

Helmbacher.



















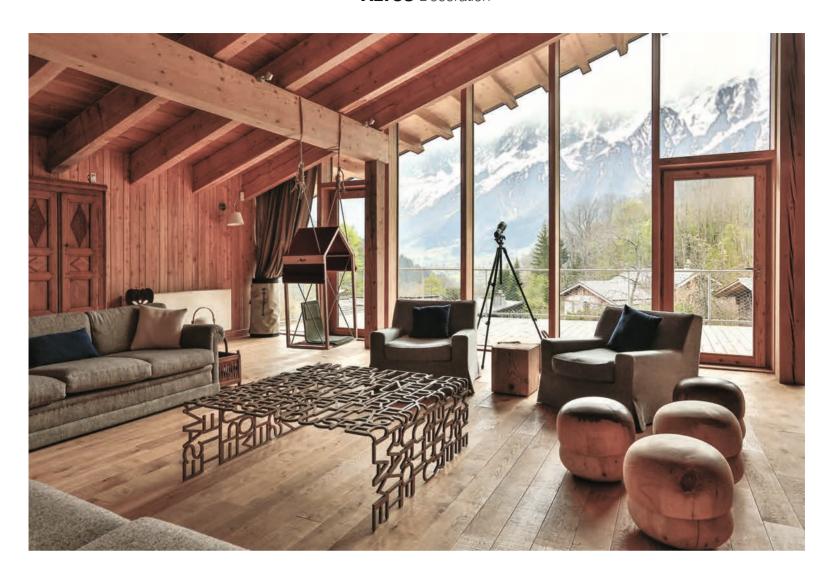








ALTUS Décoration



FACE À FACE AVEC LE MONT BLANC

Photos Monica Dalmasso

La table basse poème (www.denu-paradon.com). œuvre du ferronnier d'art alsacien Pierre Gaucher s'harmonise avec les Poufs Riva 1920 et l'armoire de ferme en mélèze du xviile siècle Le bureau et la chaise sont des rééditions du mobilier de Jean Prouvé par Vitra. Tableau « Bouquet d'hiver » de Manessier. Chambredortoir des enfants avec lits clos revisités par la Filature Arpin. The poetry coffee table was created by blacksmith Pierre Gaucher and blends in with the Riva 1920 pouffes and the 18th century farm cuphoard. The desk and chair are reeditions of Jean Prouvé's designs for Vitra. Picture "Bouquet d'hiver" (winter bouquet) by Manessier. The beds in the dormitory were revisited by

Certains sportifs aguerris, mordus d'alpinisme notamment, tel le propriétaire de ce superbe chalet contemporain, imaginé par l'architecte Christian Paradon, n'ont d'yeux que pour la prochaine course qui les conduira toujours plus loin, toujours plus haut. Mais c'est pour réunir sa famille qu'il a fait construire face à la chaîne du Mont-Blanc ce refuge aux volumes impressionnants dans un même lot de mélèzes français.

Avec le temps, le bois se patine joliment et la famille se déploie avec bonheur dans ces vastes espaces conçus pour que tout le monde vive à son rythme: « Ça fonctionne très bien sans aucun sentiment de promiscuité.» Cette grande maison a

pour propriétaires des maîtres d'ouvrage exemplaires, totalement investis dans l'élaboration du projet architectural et la décoration de leur chalet. Ils ont tout suivi, tout choisi dans les moindres détails avec curiosité et passion, en amateurs d'art éclairés.

Bien qu'ils privilégient l'épure, il y règne une atmosphère chaleureuse et zen: « Nous l'avons fait quelque peu instinctivement, en lien avec tous nos contacts personnels et amicaux (architecte, antiquaires, artistes, artisans) et ceux de notre entourage. »

Avec pour fils rouges, la Filature Arpin pour les tissus laineux et Riva 1920 pour le mobilier contemporain en bois, ils ont su mixer ces marques avec des œuvres d'art moderne et du mobilier ancien et régional,

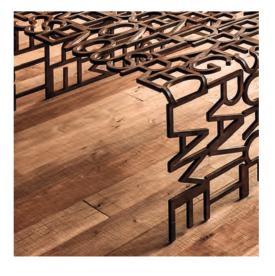
Filature Amin.





très soigneusement chiné et présent avec parcimonie dans chaque pièce: un petit cartable en bois d'autrefois sur une réédition de bureau Jean Prouvé (Vitra), dans le salon, une magnifique armoire de ferme du XVIII^e, en mélèze, qui vient d'une grande exploitation des Alpes, découverte chez un antiquaire... Dans l'entrée, immense, en forme et aux couleurs de la Croix de Savoie dont chaque branche cadre des vues différentes sur la montagne, un très beau coffre sculpté du Queyras, un poêle alsacien ancien en faïence...

Les propriétaires, très heureux de leurs choix, concluent: « La qualité évite les heurts et favorise l'harmonie entre les mariages d'époques.» On ne saurait leur donner tort en découvrant ce modèle d'harmonie.



ALONE WITH MONT BLANC

Some hardened athletes and mountaineers, like the owner of this superb, modern chalet designed by architect Christian Paradon, can only think about their next sports challenge to take them higher and further. But this lofty larch wood chalet was built with the sole purpose of providing a meeting point, facing Mont Blanc, for the family.

The wood is beautifully weathered and the family has happily invested the large indoor space, designed to give everyone the opportunity to do things in their own pace. "It works very well, and we don't feel like we're in each other's way." The owners were very involved from start to finish, choosing everything into the finest detail, both in terms of architecture and décor, pushed by their keen interest for art and design. Even though they prefer a minimalist style, the atmosphere is both cosy and relaxed. "We followed our instinct, using both our own and our friends' network of architects, antique dealers, artists and craftsmen." Most of the fabrics come from Arpin and the modern wooden furniture from Riva 1920. These two main brands were mixed with modern art and local antiques, all hand-picked and tastefully displayed, like the beautiful 18th century farm cupboard in the living room, or the big, sculpted chest from the Queyras Valley and the wood burner from Alsace in the hall.

The owners are very pleased with the result and conclude: "by using quality pieces, there is no conflict between the different styles and eras." We can only agree.

ALTUS Décoration





RENAISSANCE D'UN CHALET

Photos Karin Creuzet

Dans la chambre des enfants. l'ancien garde-manger de montagne reconverti en coffre à jeux est éclairé par une suspension Bell d'Andreas Lund & Jacob Rudbeck (Normann Copenhagen) Dans le salon, face au canapé

Ray B&B Italia, une luge sert de table basse. Dans la Cuisine Francaise, la «Céramique du Beauiolais » donne de l'allure

à cette réalisation www.emmawibault.com In the children's bedroom, the old mountain food store was converted into a toy box and is lit by the Bell light by Andreas Lund & Jacob Rudbeck (Normann Copenhagen). In the living room, a sledge is used as a coffee table in front of the Ray B&B Italia sofa. The Beaujolais tiles in the kitchen add character to the design by www.emmawibault.com

Dans la vallée de Chamonix les chalets Trappier sont connus comme le loup blanc. Depuis 1939, l'entreprise de menuiserie essaime dans toute la région. D'un coup de baguette magique, Emma Wibault, architecte d'intérieur, vient d'apporter sa joie de vivre et son savoir-faire pour rénover l'un d'entre eux, le chalet « Les Praz ».

Son patronyme parle aux Chamoniards pure souche! Marcel Wibault, son grand-père peintre, a bâti sa propre maison devenue le délicieux musée éponyme, proche de l'hôtel l'Hermitage Paccard. Lionel, son père, une des figures de la célèbre Compagnie des Guides de Chamonix est aussi un peintre de montagne réputé. Quant à Emma, troisième génération, elle cultive les richesses d'une double origine, suédoise

(par sa mère) et savoyarde, précieuse dans son métier d'architecte d'intérieur au pays du Mont-Blanc. Les ambiances qu'elle imagine, parfaitement dans l'air du temps, s'agrémentent de ses créations personnelles teintées d'humour, de poésie et d'un grand sens pratique.

Chaque projet se construit autour d'une histoire. Celle d'une famille, comme ici, d'un hôtel comme le Prieuré (en collaboration avec le cabinet d'architecte d'Alain Mazza) ou d'une résidence comme la Cordée.

Pour apporter de la gaîté au chalet « Les Praz », Emma Wibault n'a pas hésité à repeindre murs et plafonds en bois foncé dans des teintes claires qui laissent transparaître le veinage. Tout en conservant l'esprit bois indissociable des lieux, les



pièces s'en trouvent ainsi beaucoup plus lumineuses. La propriétaire a tenu à garder des meubles hérités de cet ancien chalet, la luge du salon, le petit meuble de la chambre des filles... Il fallait les intégrer dans son nouveau décor. « On a conservé mais aussi beaucoup rénové. Ce projet conjugue ces mélanges, de rénovation, de création. J'ai dessiné par exemple l'escalier bibliothèque. Mais pour moi, cela fait partie du métier de savoir intégrer des éléments auxquels mes clients attachent une importance sentimentale ou autre. Il ne faut jamais perdre de vue le fait qu'ils sont chez eux! Nous proposons, ils disposent, c'est la règle du jeu.»

Le terme est bien choisi car dans tous les aménagements conçus par Emma Wibault domine, en permanence, un esprit ludique!



A CHALET REBORN

Around Chamonix, the Trappier chalets are well known. The carpentry firm have been building them all over the region since 1939. Waving her magic wand, interior designer Emma Wibault has renovated one of them, chalet 'Les Praz' in her own distinctive style. Her family name is also well known locally, since her painter grandfather's hand-built house has been turned into a museum, close to the hotel Hermitage Paccard. Her father Lionel is known both as a mountain guide and a mountain artist. Emma is the third generation of creative talent, and her Swedish mother's influence mixed with the local traditions shines through in her designs. The atmosphere she creates for each project is added to by her own personal creations. Each project is built around a storyline. That of a family, like in this chalet, a hotel like at Prieuré (in collaboration with architect Alain Mazza) or an apartment building like La Cordée.

To brighten up the Le Praz chalet, Emma Wibault painted the dark wooden walls and ceilings in a lighter and slightly transparent colour. The owner wanted to keep some of the inherited furniture that came with the old chalet, like the sledge in the living room or the cupboard in the children's room. "We kept a lot of things, but we renovated more. This project is a blend of renovation and creation. I designed the bookcase staircase. But to me, this is part of my job, managing to mix in any object that the owners find important with the new style. One must always remember that it's their home! We suggest, they decide, those are the rules."

It is a game Emma Wibault seems to know how to play, keeping a light atmosphere in all her projects.

ALTUS Décoration



AU CŒUR DE CHAMONIX, UN HAVRE DE PAIX FAMILIAL

Une grande pièce où vivre ensemble: Luminaires Bocci, canapé Moroso, rideaux en laine Casamance. Bureau dessiné par les Montagnardes. Côté cuisine, Les Montagnardes (www.lesmontagnardes.com) ont opté pour une table haute Alki, des tabourets Hay, un papier peint Wood de chez Cole & Son et un luminaire Gras.

A spacious living area with room for everyone: lights by Bocci, sofa from Moroso, wool curtains from Casamance. The desk was designed by Les Montagnardes. In the kitchen, Les Montagnardes selected a high table from Alki, stools from Hay and the Wood wall-paper from Cole & Son, with a Gras light-fitting.

Les rénovations ont beaucoup de succès en montagne tant il devient difficile et long de pouvoir construire. Faire du neuf avec du vieux est un exercice de style de plus en plus fréquent pour tous les corps de métier liés à l'aménagement d'un chalet. L'équipe des Montagnardes du Café de Balme à Magland, créée par Hélène Roux, ne déroge pas à la règle mais s'y emploie avec beaucoup de talent. Ce qui avait commencé par une séance de rattrapage d'un projet très mal engagé est devenu entre leurs mains expertes une maison de famille idéale.

Depuis longtemps les heureux propriétaires qui travaillent dans la vallée de l'Arve, fréquentent Chamonix pour passer des vacances avec leurs enfants. Lorsqu'ils acquièrent la maison de leur rêve en plein centre, à cinq minutes d'un départ de télécabine, avec une vue dégagée sur les cimes, ils jubilent. Mais ce bonheur est de courte durée car le chantier piétine. Fidèles du Café de Balme, de son restaurant et du superbe showroom dédié à la décoration, ils parlent de leurs déboires à Hélène Roux qui reprend les choses en main. Depuis ils ne tarissent plus d'éloges et ce chalet leur plaît tellement qu'ils envisagent d'en faire leur résidence principale. Quant aux enfants, ils ont définitivement adopté leur « camp de base » pour vivre de belles aventures en montagne avec leurs amis.

Tout est à la fois lumineux, fonctionnel et résolument design, sans surenchère ni démonstration superflue. Ce chalet ancien,





A FAMILY HAVEN IN THE MIDDLE OF CHAMONIX

Renovation projects are popular in the mountains, because it's complicated to build new places. Making something new from something old is more and more common for all those involved in mountain design. The Montagnardes team from Café de Balme at Magland, created by Helene Roux, also uses this technique, and not without success. What set out to be a disaster project became an ideal family home. The owners work in the Arve valley, but had been coming to Chamonix for their family holidays for a long time. When they managed to buy their dream house in the centre of Chamonix, only five minutes from the ski lifts and with mountain views, they were over the moon. But their enthusiasm soon faded due to slow progress with the building work. Regular customers at Café de Balme, they discussed the situation with Helene Roux who promised to help out. Ever since, they could not be happier, and they enjoy the house so much that they are even thinking of moving there permanently. Their children have adopted the house as a base for living some mountain adventures with their friends.

The whole place is both bright, practical and with a designer touch that just hits the spot. Although there are a lot of very trendy brands used, there is no sense of showiness, or showroom, and with an impression that the style will last the test of time.

The design was adapted to the family requests, wanting to share a large communal space with an open feel. "We put desks a bit everywhere," explains the owner. "We like hanging out with our computers or a good book, or watch a film on the home cinema."

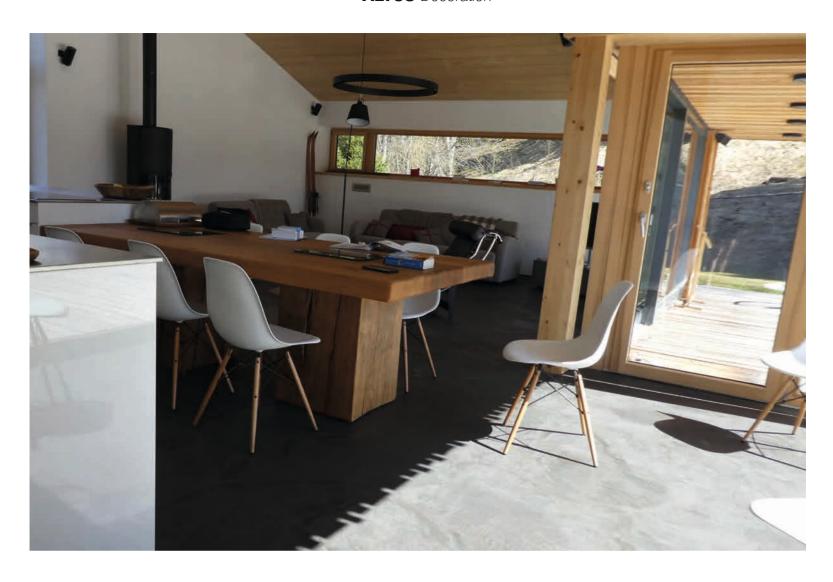
The multi-talented team at Montagnardes give the owners both technical and cosmetic advice, waiting for a full makeover into the finest details. All is well that ends well... with a little professional help!

bien qu'il mette en scène des marques très tendance, réussit à éviter habilement l'image d'un showroom de design et à pouvoir se projeter dans l'avenir sans prendre une ride. Ce projet répond à un cahier des charges précis d'une famille qui aspire à vivre ensemble, à partager un grand espace commun très convivial: « Ici, explique la propriétaire, il y a des bureaux un peu partout. On aime bien se poser avec notre ordi, nos livres... regarder un film dans le home cinéma.»

L'équipe pluridisciplinaire des Montagnardes prodigue à la fois ses conseils techniques et esthétiques aux propriétaires en attente d'un vrai « sur mesure » dans les moindres détails. Tout est bien qui finit bien... entre les mains de professionnelles!



ALTUS Décoration



UN TREMPLIN POUR SPORTIFS

Photos Marie-Christine Hugonot

Au sommet de la maison, la cuisine-salle à manger-salon. Trois en un pour profiter ensemble de la vue et de la terrasse. Le chalet tremplin est largement ouvert sur la nature : à chaque palier de l'escalier. une fenêtre alcôve. La transparence est à la fois dehors et dedans. www.laforcearchitecture.com At the top of the house is the kitchen/dining-room/living area Three-in-one to make the most of the views and the terrace. This chalet opens up onto nature, with an alcove window on each landing. There is a transparency both inside and outside

L'exception qui confirme la règle, la voici. Un chalet très contemporain né de la rencontre d'un architecte aussi pugnace qu'inventif soutenu par des maîtres d'ouvrage audacieux. Étiré tout en longueur avec un toit végétalisé qui parfait son intégration dans le paysage, cet habitat du xxl^e siècle conditionne son architecture intérieure et répond parfaitement au style de vie de ses propriétaires, une famille de grands sportifs aimantés à la montagne.

L'architecte Pepijn Laforce, d'origine belge, installé à Chamonix depuis la fin de ses études en 2000, n'a pas hésité à proposer cette construction radicale en lieu et place d'un chalet classique en madriers des années 1970 perché en haut du terrain. L'idée progresse jusqu'à la réalisation

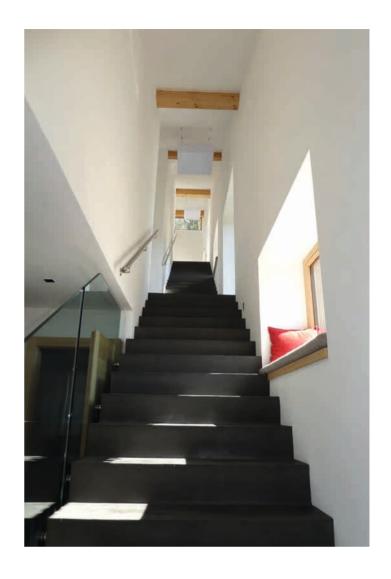
actuelle et s'impose soudain comme une évidence: profiter de toute la pente pour construire un bâtiment qui épouse le dénivelé sur trente mètres de long, reliant ainsi un chalet situé en hauteur à un projet de garage implanté tout en bas!

Révélée par le Caue de Haute-Savoie, cette maison en bardage de mélèze à plusieurs niveaux « *célèbre la montagne* », souligne Pepijn. Le minimalisme formel ne répond pas au désir de faire un geste architectural gratuit mais à celui de traduire l'appel irrésistible d'une famille pour les sommets.

Leur ski room est explicite à ce sujet. Rangé comme un magasin de sport avec presque autant de choix, il offre un matériel de pros pour s'adonner à toutes formes d'activités toute l'année! Aucun doute, ce n'est pas cette impressionnante volée d'escaliers







en pente raide de neuf mètres de haut, traversant tout le chalet, qui va freiner l'élan de ses habitants.

À l'étage de l'entrée se situent un joli sauna fait sur mesure, une buanderie, une chambre d'amis et une pièce multifonction (salle de sport, home cinéma ou dortoir improvisé...). Trois chambres se répartissent les paliers. chacun organisé en espace de vie. L'accent a été mis sur la qualité et la variété des luminaires, des aménagements (cuisine, rangements, etc.), sur quelques meubles dont certains dessinés par le propriétaire et sur des réalisations de la Filature Arpin... Au sommet de la maison, une vaste plateformeterrasse intègre un jacuzzi et prolonge la pièce à vivre conviviale et largement ouverte sur l'extérieur en lisière d'une forêt fréquentée par de charmants cervidés...

A SPORTY HOME

This is the exception that confirms the rule. A very modern chalet, built by a resilient and creative architect, supported by bold owners. Stretched out in a long shape with a vegetal roof, helping it integrate into the landscape, this is 21st century living, designed for the sporty lifestyle of the owners, a family where everyone loves the mountains.

Architect Pepijn Laforce is originally from Belgium, but has been living and working in Chamonix since the end of his studies in 2000. He made the suggestion to replace the 1970s chalet perched at the top of a plot of land, with this radical construction. The idea slowly emerged, until the current and end result was obvious: making the most of the whole slope and building a house that stretched across the full 30 metres, linking the house at the top with the garage at the bottom.

The house is built on several levels and covered in larch wood boards. Pepijn says that it's a "celebration of the mountains". The minimalist design is not a coup or an architectural whim, but truly translates the admiration for the summits that the family holds.

The ski room is a fine example of this. Set up like a professional sports shop, and with nearly as much choice, it is fitted with all sorts of equipment to enjoy various mountain activities throughout the year. There is no doubt that the impressive and steep staircase is an easy match for the inhabitants.

Above the entrance, you find a beautiful made to measure sauna, a utility room, a guest room and a multipurpose room (fitness room, home cinema or dormitory). Three bedrooms each have their own living space. Special thought has been put into the light fittings and all the fitted furniture, both for the kitchen and other storage, but there are also some feature furniture and fabrics from Filature Arpin.

At the top of the house, a vast terrace with a Jacuzzi extends from the living room and onto the nearby forest, where grazing deer can regularly be spotted.

Le goût des bonnes choses

Depuis septembre dernier, Damien Leveau est la nouvelle toque du restaurant gastronomique doublement étoilé du Hameau Albert I^{er}. Rencontre avec le chef d'orchestre de cette brigade d'exception.

'inscrire dans les pas des Pierre, Carrier et Maillet, l'exercice, un poil impressionnant, s'apparente à celui d'un équilibriste marchant sur le fil tendu en s'essayant à de nouvelles prouesses. Depuis septembre 2018, Damien Leveau, chef discret de 33 ans, avance avec détermination et haute concentration sur la corde encore un peu raide, pas encore totalement libéré des ombres tutélaires. «Je suis en perpétuel apprentissage. Je cherche ma cuisine et m'habitue progressivement à mon nouveau rôle de chef d'une maison doublement étoilée. » Drapé dans son humilité, il oublie de préciser qu'il relève déjà le défi avec maestria. Le 21 janvier, moins de cinq mois après sa prise de fonction >>>

À la tête de la brigade du restaurant gastronomique depuis seulement septembre dernier, Damien Leveau a réussi le tour de maître de conserver les deux étoiles de cette grande table.

At the head of the team at the gastronomic restaurant just since September, Damien Leveau has managed the feat of preserving the restaurant's two Michelin stars.





ALTUS Gastronomie





>>> à la tête de cette prestigieuse brigade, le guide Michelin confirme les deux étoiles de la table. La maison peut alors célébrer, en toute joie et soulagement, le vingtième anniversaire de l'honorable distinction. « C'est une grande première dans l'histoire de notre établissement que de confier les fourneaux à une personne extérieure à notre famille. Nous avons abordé ce virage avec confiance, ambition et sérénité», confie Perrine Maillet-Carrier, directrice du Hameau, cinquième génération aux commandes du séculaire établissement. Depuis 2012, Damien Leveau, successivement chef de partie poisson, chef de partie viande et enfin second de Pierre Maillet, a consciencieusement enchaîné ses gammes jusqu'à écrire la partition en évitant les fausses notes. Résultat probant.

Originaire de Chartres, ce fils de paysan céréalier a «le bien-manger» chevillé à la casserole. «Mon père a repris la ferme de ses parents dans laquelle j'ai grandi entouré de vaches, puis il s'est lancé dans les céréales.» Le potager et les produits de la ferme garnissent les cocottes de sa mère et de sa grand-mère.

« Conserver l'identité de la maison, tout en p enant **q** l**q** s chemins de traverse afin d'exprimer ma signatu e. »

> Damien aime ce qui est structuré, clair, direct. Sa cuisine est basée sur le choix des produits et la façon de les sublimer.

Damien enjoys things that are structured, clear and straightforward. His cuisine is based around choice products and different ways of highlighting them.

Damien hume, goûte, mitonne et apprend la saveur des bonnes choses. «Dès le collège, j'ai su que je voulais faire de la cuisine mon métier. » À la sortie de l'école hôtelière, il entre en apprentissage au Grand Monarque, restaurant étoilé de Chartres, se frotte à divers postes, accumule les expériences, forge ses techniques, développe sa personnalité. Quelques saisons l'hiver en station de ski et l'été en Corse, il débarque au Hameau Albert Ier à 26 ans. «La maison m'a plu tout de suite. J'ai aimé cette ambiance familiale, je m'y suis senti bien. L'entente avec Pierre a été immédiate. Nous avons la même vision de la cuisine. » Et Pierre Maillet de compléter : « Celle qui fait sens et qui ne lésine pas avec le choix des produits, pas plus que sur la précision des cuissons, la justesse des sauces et la rigueur des dressages.»

Carré, travailleur, Damien aime ce qui est structuré, clair, direct, comme son prédécesseur dont il s'émancipe en douceur. Réservé jusqu'à la timidité, ce solide gaillard, avide d'apprendre mais aussi d'inventer, ne prône cependant pas la révolution. «Je souhaite conserver l'identité de la maison tout



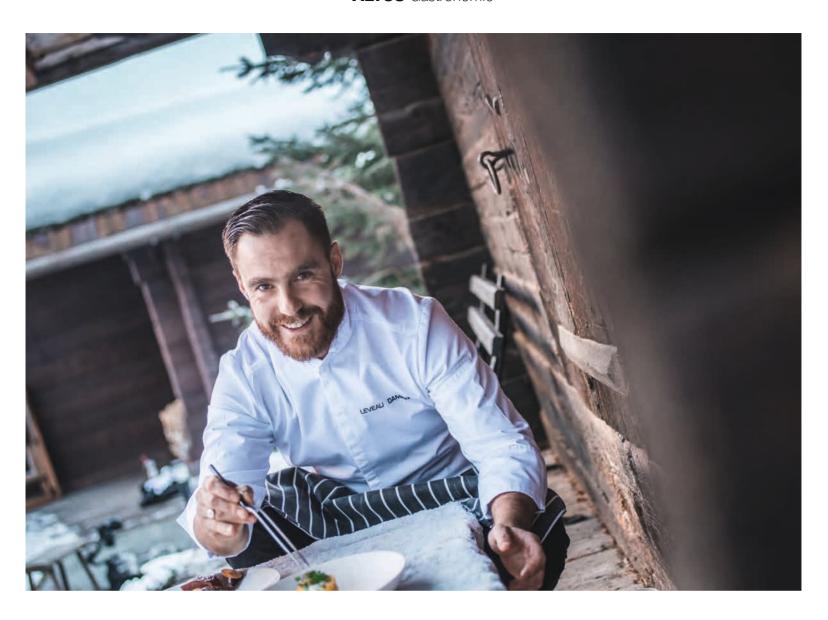


en prenant quelques chemins de traverse afin d'exprimer ma signature. Mais pour l'instant, je me découvre et prends mon poste en main!» Ses premières incartades pour marquer de sa patte la carte de l'Albert I^{er} sont aussi créatives que goûteuses. La touche du chef se lit dans les jeux de texture et cuisson proposés dans un même plat. Audacieuse langoustine servie en deux façons, tartare à la coriandre, mangue et yuzu, et juste poêlée dans un bouillon citronnelle... La promesse est là, dans l'assiette plus que dans le verbe. Taiseux, il le reconnaît volontiers, parler de lui de surcroît n'est pas son fort. «Je suis à ma place aux fourneaux, plus à l'aise que nulle part ailleurs.»

Sa cuisine? Basée sur le choix du produit. « C'est l'essentiel. Avec un produit de grande qualité, on ne peut être qu'à la hauteur. Il faut simplement le respecter et le sublimer par des cuissons et des assaisonnements parfaits. Le toucher le moins possible aussi. » Alors, le chef ose un chou-fleur ou un céleri rôti entier. « Pour garder sa forme, sa saveur, sa texture. » Damien revendique une cuisine de l'instant. « Le produit m'inspire. Quand je le vois, les idées fusent. » Tant et tant qu'il a >>>



ALTUS Gastronomie



>>> même du mal à choisir. Il réitère ses déclinaisons. Bœuf grillé et bœuf braisé dialoguent dans la même assiette. «Je crée une cuisine du goût. Celle de la cuisine française rehaussée par une touche de modernité, celle qui respecte l'héritage mais surprend par la revisite des classiques.» Comme cette poularde de Bresse, farce fine et nouilles d'asperges vertes, servie avec un bon jus corsé «à la française». «J'essaie des choses pour me trouver », confie le jeune papa féru de tennis et montagne. «Avec Maxime, le maître d'hôtel, et Perrine et Pierre Carrier, nous prévoyons de faire l'ascension du mont Blanc!» Reste à trouver le temps... Pas si simple lorsqu'il faut mener la brigade, inventer et imprimer une nouvelle couleur à la carte. Car l'ambition de Damien est bien d'emmener l'Albert Ier plus loin encore, dans le champ du renouveau.

« Nous le savons, nous entrons dans l'ère du végétal, nous devons nous adapter aux nou elles tendances. » «Épaulé de mon second, Antonin Fleming, de Romain Raison, chef pâtissier, et de toute l'équipe, nous y parviendrons.»

Le chef, qui n'est «pas plus viande que poisson», montre déjà quelques idées neuves pour repousser les frontières de la maison. «La cuisine évolue sans cesse. Il n'est pas à exclure que je propose très vite deux plats végétariens. Nous le savons, nous entrons dans l'ère du végétal, nous devons nous adapter aux nouvelles tendances. » Autant dire que Damien n'a pas fini de glaner l'inspiration partout où elle se niche, dans les allées du potager du Hameau, sur les étals des marchés, en haut des cimes, au fil des saisons de cueillette, de pêche et de chasse, au cœur de la nature. Avec pour seul mot d'ordre: «Le bien-manger.»

Texte: Marie-Stéphane Guy | Photos: Sébastien Montaz





A Taste for Good Food

In September 2018, Damien Leveau became the new head chef in the two-star gastronomy restaurant at Hameau Albert 1er leading an exceptional team.

o take over after the two Pierres, Carrier and Maillet, is more than nerve-wracking and could be likened to trying out new tricks on the tight rope in front of an audience. Since September 208, D amien Leveau, a discreet 33-year-old, is keeping his balance on that rope, still working in the shadow of his predecessors. "I'm constantly learning. I'm developing my own style and am slowly getting used to being head chef in a two-star restaurant." Humble as he is, he forgets to mention the fact that he's already risen to the challenge. On January 21, less than five months after him taking the helm, the Michelin guide confirmed that the two stars were to remain awarded. It was a relief for the owners, celebrating their twentieth consecutive year of such glory. "It's the first time in our history that we appointed someone outside the family in this position. We were confident that we were making the right choice," explains Perrine Maillet-Carrier, manager at Le Hameau, and the fifth generation to run the establishment. The trusted relationship was built over many years among the staff, and now also sealed by the demanding palates of the food critics at the famous guidebook. From 202, D amien Leveau progressed from fish chef, to meat chef, then Pierre Maillet's sous-chef and now head chef, all with a flawless scorecard.

Originally from Chartres, his family were farmers and the taste for good food evolved along the way. "My Dad took over his parents farms, and that's where I grew up, surrounded by cows, and then he converted to grains." His mother and grandmother used the farm produce to cook up the family dinners. Damien was often in the kitchen, tasting, stirring and learning to recognise the taste of good food. "I always wanted to work in a kitchen." He went to catering college and started as an apprentice at the Grand Monarque, a Michelin star restaurant in Chartres. He tried a few different positions, learned many new techniques and developed his own taste. After a few years of alternatively working winters in ski resorts



and summers in Corsica, he started at Hameau Albert 1er at the age of 26" I immediately liked it here, and felt at home in the family environment. I also got on instantly with Pierre. We have the same ideas about cooking." Pierre Maillet adds: "Yes, the sensible idea that you can't cheat with the produce, nor with the precision in cooking times, or making your sauce perfect and being meticulous when you serve up each plate." Hard working, Damien enjoys it when things are structured, clear and straightforward, just like his mentor. Reserved to the point of being shy, he is slowly making his own mark. Always keen to learn, he also enjoys creating, but will not cause a revolution at Albert 1er. "I want to keep the house signature, but at the same time add some novelty to make it my own. But for the moment, I am still exploring and getting used to my position!" His first additions to the menu are both creative and delicious. He enjoys playing with texture and cooking techniques. Two-way langoustine as a tartar with coriander, mango and yuzu, as well as seared in a lemongrass broth. Dishes that bode well for the future. A quiet man, he readily agrees that talking is not his forte, especially not if it's about himself. "I belong in the kitchen, that's where I feel at home."

His cuisine is based on choice produce. "It is essential. With top quality produce, you have to step up to the challenge, respect it and highlight it through perfect seasoning and preparation. Leave it natural, as much as possible." One example is

cauliflower or celeriac roasted whole. "It retains the shape, the flavour and the texture." Damien is a chef of the moment. "I get inspiration from the product. When I see it, I get lots of ideas". So much so that he sometimes finds it hard to choose and does both. Grilled and braised beef rubbing shoulders on the same plate. "My cuisine is that of taste. Traditional French with a modern touch, respecting our culinary heritage but with something to take you by surprise and create novelty." Like the stuffed chicken with asparagus noodles, served with a strong, French jus. "I try new things to define my style," says this young father, who also enjoys tennis and mountaineering. "Maxime, the maître d'. Perrine and Pierre Carrier and I are planning to do Mont Blanc!" Now he just needs to find the time for that, in between managing the team, creating new dishes and putting his own fingerprint on the menu. Because Damien has ambitions to take Albert 1er even further and be innovating. "My sous-chef, Antonin Fleming, and the rest of the team will help make it possible."

The chef, who has no preference for meat over fish, is already trying some new ideas to renew the restaurant. "Cooking is constantly evolving. I might have two vegetarian suggestions on the menu soon. We know that there is a green trend at the moment, we have to follow suit." Damien will continue to look for inspiration in all that surrounds him, from market stalls to mountain pastures. His motto will remain "Good Food".

de l'été à Chamonix











À l'Aiguille du Midi) 04 50 55 82 23



Domaine du Brévent
) 04 50 53 05 42







La Télécabine vous propose une parenthèse culinaire, semi-gastronomique, dans un cadre soigné à l'esprit montagne et sur sa terrasse face au mont Blanc.





+33 (0)4 50 47 04 66 27 rue de la Tour, 74400 Chamonix www.restaurant-latelecabine.fr

22, v'là Desez (« deux-seize »)



Guide de haute montagne, moniteur de ski et de parapente, traileur à ses heures et moniteur de plongée, Alain Desez cumule les pratiques sportives, dans l'eau, sur terre ou dans les airs. Une expérience du terrain qui l'a amené à créer « a2-16 », marque de bâtons adaptée aux montagnards.

on appartement a des allures de caverne, ou de bric-à-brac encombré d'objets de montagne, de cordes, de bâtons de marche, de skis et de sacs à dos, un joli foutoir qui trahit une vie toute tournée vers l'extérieur, ces sommets qui l'inspirent.

Alain Desez fait l'apprentissage de la verticalité très tôt, à Fontainebleau. Son père pyrénéen a décroché un boulot à Paris, sa mère originaire de Haute-Savoie l'accompagne, et c'est dans cette belle forêt parsemée de blocs que la famille cultive son coin de racines montagnardes, sac à magnésie et mousquetons à portée de chaussons. Quatre à quatre, «deux-seize» ou «trente-deux», tel que le surnomment ses copains, il grimpe et franchit les étapes. Blocs, falaises, granits du Mont-Blanc, rien ne lui résiste. À 18 ans, il est déjà sûr de sa vocation: «En me baladant dans le Briançonnais, en vallée de Névache, je me suis dit: si je ne suis pas en montagne, ça ne va pas le faire. J'ai décidé de travailler en tant que guide et moniteur. » En arrière-plan résonne le

Ce touche-à-tout « Géo Trouvetou » a gagné le concours Lépine avec sa marque de bâtons plébiscitée par les traileurs et skieurs. This all-round mountain man won the Lépine design award with his poles that are much appreciated

by both trail runners and skiers.

destin contrarié de son père: «Il voulait faire le guide, se rappelle Alain, mais il n'a pas pu, à cause du travail forcé en Allemagne pendant la guerre.»

TOUCHE-À-TOUT DE LA MONTAGNE

Alain Desez devient d'abord moniteur de ski, passe le fameux diplôme, en 1987, puis le monitorat de parapente. Tout ce qui touche à la montagne l'intéresse. En 1990, il est le quinzième français à fouler le sommet de l'Everest, avec retour par la voie des airs, depuis le col Sud. Par amour du dépassement et des défis, plus que pour la gloriole, il s'essaie aussi au trail, avec succès. «J'ai fait deux fois l'ascension du mont Blanc dans la journée, plusieurs fois l'UTMB, quatre fois le Tor des Géants – trail en Vallée d'Aoste –, que je préfère, car il est plus sauvage et plus long. C'est vrai que c'est un peu devenu la foire, mais j'aime ces courses, ça permet un retour sur soi-même, un voyage au bout de ses limites. Ce qui m'intéresse, ce n'est >>>



ALTUS Portrait





n'existait pas en magasin, en 2007 je me suis donc dit: je le fais. J'ai déposé un brevet européen en 2010 et j'ai lancé la fabrication.»

CONCOURS LÉPINE

Sportif accompli, éducateur, inventeur, le guide effervescent change donc de casquette, version entrepreneur. Fabriqués à Aoste, dans la vallée italienne voisine, ses bâtons déclinés en trois tailles séduisent par leur ergonomie, leur fiabilité et leur praticité. Jusqu'à Paris où au fameux concours Lépine, ils décrochent en 2011 la médaille d'or décernée par la Société française de médecine du sport. Popularisé par les champions de trail ou de ski extrême, le produit bénéficie d'un succès d'estime dans le cercle des montagnards, professionnels et amateurs avertis, avec la caution de l'École nationale de ski et d'Alpinisme et du TAR (Trail des Aiguilles Rouges), ses deux partenaires. Alain Desez en vend 500 paires par an environ, mais pas de quoi pavoiser quand des grandes marques concurrentes s'inspirent du modèle... « Pour garder le moral, je me dis que si mes bâtons sont imités, c'est qu'ils sont bien », positive-t-il.

UN IGLOO AU BRÉVENT

Motivé par l'innovation, plus que par le succès ou l'argent, le guide a gardé une fraîcheur toute juvénile, du haut de ses 59 ans. Et c'est avec le même enthousiasme qu'il planche pêle-mêle sur une nouvelle gamme de bâtons, associant deux brins, un défi multisportif d'ascension au mont Blanc ou un igloo à tailler au sommet des pistes. « J'ai toujours aimé faire des trucs différents, j'ai toujours été décalé dans ce que je fais. Un jour, j'ai pris ma pelle et ma scie et

«J'ai toujon s aimé faire des tru s différents, j'ai toji on s été décalé dans ce ų je fais.»

>>> pas forcément d'aller vite, mais c'est de profiter un maximum des gens et de la nature. Sur le Tor des Géants, j'ai fait exprès d'arriver en dernier. » À l'écoute de l'environnement, Alain Desez n'en est pas moins un très bon communicant. Sur les courses et dès que l'occasion se présente, il fait la promotion de ses bâtons de marche et de ski, baptisés «Pro Trail Original» et commercialisés sous la marque «a2-16». Cet «objet» en aluminium «mono brin» et sans dragonne se caractérise par une poignée – ou «grip» – ergonomique et rallongée qui facilite la prise et un maintien des deux mains à l'horizontale, en permanence. «Avec ce modèle, je peux descendre en "ramasse", un peu comme les bergers. Ça

Baptisé « 2-16 » ou « 32 », ce guide de haute-montagne, inventeur en cascade, est surtout un passionné de montagne et un ardent défenseur de l'environnement. A mountain guide and inventor, Alain Desez is above all a keen mountain enthusiast who cares about the environment.



je me suis dit: pour les 18 ans de ma fille, je vais dormir au sommet du Brévent. » Depuis, chaque hiver, Alain renouvelle l'opération, et quand le rideau tombe sur le domaine skiable, il embarque ses clients au cœur de ces ambiances de haute montagne à nulles autres pareilles. Quoique: «L'hiver 2017-2018, il y a presque eu trop de neige. Une fois, j'ai mis quatre jours pour retrouver l'entrée. »

UNE VIE MULTIPLE

Derrière le touche-à-tout hypervitaminé sommeille un autre personnage, épris de plaisirs simples et contemplatifs. « Quand tu marches pendant des heures et des heures en montagne, tu penses, tu réfléchis : c'est comme une méditation. » Est-ce mû par ce même goût de l'observation que le bonhomme a passé ses quatre niveaux de plongée à Marseille? «La Guadeloupe, la réunion, Tahiti... j'y ai beaucoup plongé, quand je n'avais pas de clients. » Alors, de la haute montagne aux mers chaudes, le farniente le tenterait-il? «Je suis un peu fainéant, surprend-il, avant de corriger, j'aime bien prendre la télécabine et voler en parapente l'été, plutôt que de faire des courses en montagne... Il n'y a pas le risque des chutes de pierres.»

Surtout, il plébiscite les horizons alpins, ceux que la verticalité promet à ceux qui choisissent de s'élever au-delà du commun. Quand le luxe d'un petit-déjeuner à l'aiguille du Midi vaut tous les matins du monde. «J'aime bien le massif du mont Blanc, on peut s'échapper rapidement. » «2-16» ou «32»... Une chose est sûre : Alain Desez vit une vie multiple.

Texte: Laurent Gannaz | Photos: David Machet





Restaurant Le Matafan / Hôtel Mont-Blanc Chamonix 62 Allée du Majestic, 74400 Chamonix Mont-Blanc +33 (0)4 50 55 35 46 / lematafan.com / hotelmontblancchamonix.com

An Extraordinary Life

A mountain guide, ski and paraglide instructor, as well as a trail runner and diving instructor, Alain Desez is a serial sportsman, practising in water, on land or in the air. A solid, all-round experience that encouraged him to create his own trekking pole brand.



is apartment is a bit of a cavern, or treasure cove, filled with mountain equipment, ropes, hiking poles, skis and backpacks, indicating his preference for an outdoor lifestyle.

Alain Desez learned about verticality early on, at Fontainebleau. His parents were both from the mountains, but moved to Paris for his Dad's career. The Parisian boulder site was as close to a mountain that you could get, and the family went there a lot, chalk sacks, carabiners and climbing shoes at the ready. Desez climbed a few rocks and quickly became rather good at it. Boulders, cliffs, Mont Blanc granite... nothing resisted his temptation. By the age of 18, he knew what he wanted to do with his life: "I was in the Briançon area, in Nevache, and told myself that if I wasn't in the mountains, it wasn't good enough. I decided there and then to become a guide and an instructor." In the background, his father's broken dream of becoming a mountain guide. "Forced labour in Germany during the war put a stop to it for him."

A JACK-OF-ALL-TRADES OF THE MOUNTAINS

Alain Desez first of all qualified as a ski instructor in 197H e then added on a paragliding instructor diploma. Anything to do with the mountains

appealed to him. In 1990, he was the fifteenth French person to set foot on the top of Everest, making the descent through the airs, via the South face. His love for challenges and pushing limits also brought him to try trail running, with quite some success. "I've climbed Mont Blanc twice in the same day, ran the UTMB several times, Tor des Géants four times - a trail run in the Aosta Valley, which is my favourite because it's both wild and long. I agree that it's become a bit of a show, but I enjoy these races because they

really give you an opportunity to face yourself and travel to the end of your limits. I don't mind how fast I run, but I enjoy meeting people and immersing myself in nature. On Tor des Géants, I finished last on purpose one year."

Very close to nature, Alain Desez is also a good communicator, and doesn't hesitate to promote his ski and trekking poles, Pro Trail Original, and his brand a2-16, wherever he goes. Made out of aluminium, they distinguish themselves from other poles on the market by having a much longer, ergonomic grip, and no straps. The design makes it easier to have a good grip, even two-handed, in any gradient. "I often use them horizontally, slipping down the mountain-side like the shepherds used to do, using the poles to keep my balance. There was nothing like it on the market, so I started designing this model in 2007. In 2010, I applied for a European patent and started manufacturing them."

DESIGN AWARD

So, the athlete and sports coach added entrepreneur to his CV. The poles are made in the Aosta Valley in Italy, and come in three different sizes. They quickly become popular with mountaineers and trailers, thanks to the comfortable grip, resistance and ease of use. In 2011, the poles were awarded the prestigious

Lépine design award. Their reputation is excellent, and the credibility is added to by partnerships with the French organisation ENSA, responsible for all guide and ski instructor diplomas, as well as the TAR (Aguilles Rouges Trail). Alain Desez sells around 50pa irs of poles each year, but he admits it's difficult to compete with the big, well-known brands that are using his model as inspiration for their own products... "To stay positive, I tell myself that if people want to copy my poles, it's because they're excellent," he adds.

AN IGLOO AT THE TOP OF BRÉVENT

Driven by the taste for innovation, more than success or money, Alain has kept a youthful enthusiasm in everything he does, despite being 59 years old. His energy has led him to work on a new pole design, a multi-sports challenge on Mont Blanc, and building an igloo at the top of the ski slopes. "I've always enjoyed doing things differently. One day, I packed my shovel and icesaw and decided to build an igloo at the top of Brévent for my daughter's 18th birthday, to spend the night there." Ever since, Alain recreates the igloo each winter, and when the ski lifts close for the day, he takes his clients into this particular environment. Although: "In the winter of 2017/18, there was almost too much snow. Once, it took me four hours to locate the entrance."

A LIFE WITH MULTIPLE FACETS

Behind the hyperactive front, we also discover a different facet of this mountain-guide, who is someone who enjoys simple pleasures and contemplation. "When you walk for hours and hours at end in the mountains, you have time to think and to reflect, it's a type of meditation." Was it this taste for observation that encouraged him to pass his diving exams in Marseille? "Guadeloupe, Reunion, Tahiti... I've done a lot of diving, when I didn't have any clients." So, between the mountains and warm and balmy waters, would he be tempted by lazing about doing nothing? "I am a bit lazy," he surprises us by saying. Then he adds: "I prefer taking the gondola up and doing a paraglide flight in the summer, rather than going on massive hikes... You don't risk getting a falling rock on the head."

But especially, he enjoys the Alpine environment, and the higher up, the better. The luxury of having breakfast at Aiguille du Midi beats any other morning in the world. "I like the Mont Blanc massif, because you're quickly away from the world." Alain Desez leads a very rich life.





CHALET HÔTEL * * * * RESTAURANT LE ROSEBUD

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

Re Rosebud

DELUXE-TRANSFERS





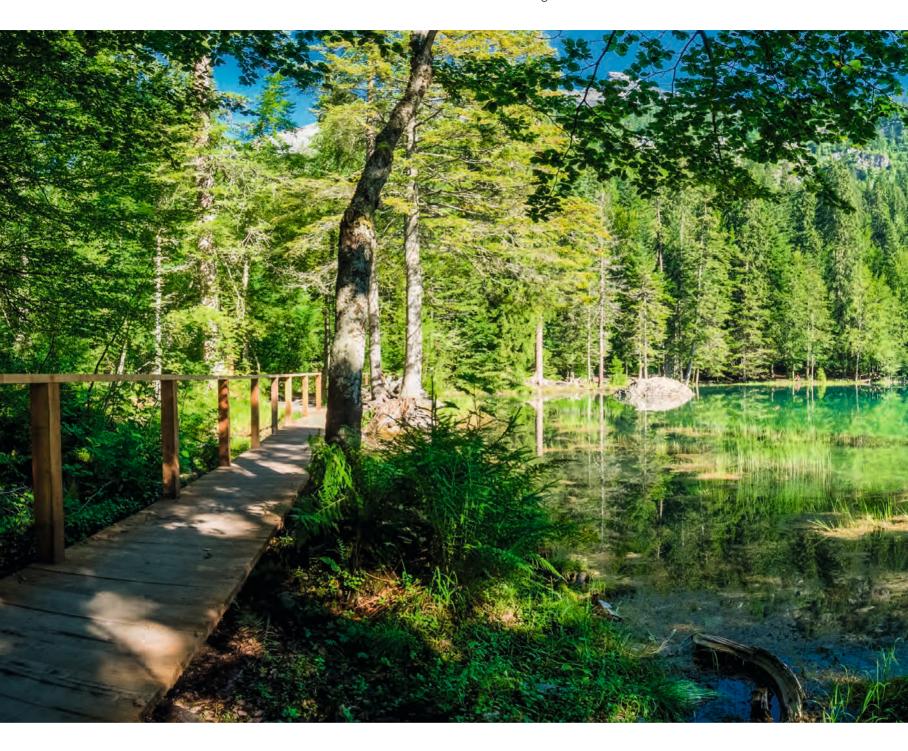
Luxury chauffeured transport tailored to your personal or corporate requirements. ECO 100% electric In-Valley cab service.



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



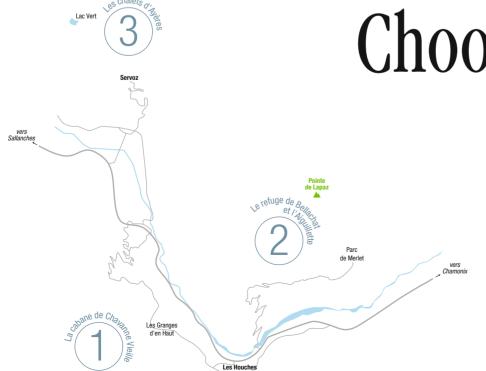
www.deluxe-transfers.com | Email: info@deluxe-transfers.com | Office: +33 (0) 6 32 50 58 02 | Mobile: +33 (0) 6 79 01 46 02



Une question de versants

Du grand classique à la variante inédite et méconnue, de la balade famille à la randonnée spectaculaire, Altus remet les petits pas dans les grands. Pour (re)découvrir la vallée et vous surprendre, encore. D'un versant l'autre.





Choose your side of the Mountain From a great classic to a little known

From a great classic to a little known and original variant, from family walk to spectacular hike, Altus will lead the way on the hiking trails once more. (Re)discover the valley and be open to something new. From one side of the mountain to the other.



1/ LA CABANE DE CHAVANNE VIEILLE

(LES HOUCHES)

C'est une sente oubliée, sur le versant nord des Houches, dominée par le Gros Béchar et le dôme du Goûter. Une sente pour amoureux de nature austère, qui débouche au cœur d'une lande plantée d'une bicoque branlante et poussiéreuse. La cabane de Chavanne Vieille constitue un but de randonnée frais et hors sentiers battus. Dépaysement garanti.

Rejoignez en voiture la commune des Houches et remontez la route des Granges jusqu'au lieu-dit « Les Granges d'en Haut » (1115 mètres, petit parking de quelques places). Depuis ce point, suivez à pied et à droite un chemin jeepable balisé « Chavanne Vieille, Les Arandellys » (panneau en bois), bordé d'épicéas et, si la météo le permet, de girolles. Rejoignez une grande clairière d'où vous poursuivez, sur votre gauche, vers Chavanne Vieille. La forêt de résineux est émaillée de quelques bosquets mixtes d'aulnes, sorbiers et bouleaux. Arrivés à une nouvelle intersection équipée d'un double panneau fléché (sans indications), prolongez à droite au fil d'un chemin engazonné puis d'un « mauvais sentier » taillé dans les pentes raides. Rejoignez une trouée forestière qui vous permet d'apprécier de jolis points de vue entre Aravis (pointe d'Areu, sommet septentrional de la chaîne), Fiz (aiguille de Warens, pointe d'Ayères) et Aiguilles Rouges (aiguillette des Houches). Le sentier s'amenuise encore, sente raide et étroite qui s'élève rapidement et en zigzags pour déboucher dans un vallon sauvage traversé d'une rivière, le Bourgeat. La trace s'efface au milieu des pelouses de l'étage alpin parsemées de framboisiers et d'aulnes qui portent les stigmates des avalanches hivernales. Dominé par Le Bec à l'Oiseau et le Gros Béchar, la cabane de Chavanne Vieille (1740 mètres) tient encore debout, abri en pierres équipé d'un mauvais poêle mais prisé par les chasseurs en automne. Vous reviendrez par le même chemin, le sentier s'étant effondré en rive droite du torrent du Bourgeat.

Horaire global: 2 h 30.Lieu de départ: 1 115 m.Lieu d'arrivée: 1 740 m.

► Niveau : Bons marcheurs.

Dénivelée : 625 m.

► Carte: IGN Top 25 n° 3531 ET Saint-Gervais-les-Bains.









1 / THE CABIN AT CHAVANNE VIEILLE (LES HOUCHES)

This trail is rarely used, and located on the northern slopes at Les Houches, overlooked by Gros Béchar and Dome du Goûter. It's a trail for those who enjoy stark natural surroundings, and it ends in the middle of a meadow with a rickety old shed. The cabin at Chavanne Vieille is a hike off the beaten tracks, for a refreshing change of scene.

Go to Les Houches by car and take Route des Granges until the hamlet called "Les Granges d'en Haut" (1115m, car park with a few spaces). Continue on foot on the off-road track to the right, signposted "Chavanne Vieille, Les Arandellys". It is lined with fir trees, and depending on season, chanterelle mushrooms. When you come to a big clearing, take a left towards Chavanne Vieille. The conifer forest is dotted with a mix of alder, rowan and birch trees. At the next crossroads, fitted with wooden signs without inscriptions, keep towards the right along a grassy trail, followed by a poorly indicated path going up the steep slopes. You will soon come to a gap in the forest, from where you can admire the view across towards Aravais, Fiz and Aiguilles Rouges. The path gets narrower and zigzags steeply up the mountain to end in an untouched valley, the river Bourgeat runs through the middle of it. The trail dissolves into the grassy plain with raspberry bushes and alders marked by winter avalanches. Overlooked be Bec à l'Oiseau and Gros Béchar, the cabin at Chavanne Vieille (14th) is still standing. It's a granite shed with a wooden stove and is still used by hunters in the autumn. Come back along the same path, because the track on the other side of the river has collapsed.

- ► Total time: 2.5hrs
- ▶ Departure: 1115m
- Arrival: 1740m
- ► Vertical climb: 625m
- ► Level: Good walkers
- ► Map: IGN Top 25 n° 3531 ET Saint-Gervais-les-Bains



2/ LE REFUGE DE BELLACHAT ET L'AIGUILLETTE (LES HOUCHES)

Cette randonnée, grand classique de la vallée, vaut par le contraste de ses versants, la montée se faisant à la fois côté pile, face au massif du Mont-Blanc, et côté face, sur le plateau de Carlaveyron, face à la chaîne des Fiz. Les neiges éternelles et les prairies d'herbe sèche, sur fond de barres calcaires.

Aux Houches, depuis le parc de Merlet (parking, 1490 mètres), rejoignez l'entrée de celui-ci puis empruntez le sentier qui longe le grillage (« Chailloux » et « Bel Lachat »). Élevez-vous rapidement au sein d'une forêt mixte jusqu'à la cote 1 650 mètres (Merlet). Poursuivez sur votre droite au travers de ravines et de zones rocheuses équipées de mains courantes jusqu'à la limite supérieure de la forêt. Traversez plein Nord une vaste combe, souvent chaude, atteignez un petit ressaut puis une croupe qui débouche au refuge de Bel Lachat (2136 mètres). Poursuivez au-delà jusqu'au cairn de la réserve naturelle des Aiguilles Rouges, et suivez le sentier de gauche via le col de Bellachat (2 130 mètres) pour rejoindre l'« amphithéâtre » de Carlaveyron. Cet ancien plateau glaciaire incliné vers le torrent de la Diosaz a été creusé d'une multitude de dépressions dans lesquelles l'eau a aménagé son jardin, sous la forme de ruisselets, lacs, marécages, tourbières... Élevez-vous en pente douce jusqu'à l'aiguillette des Houches (2285 mètres), spot idéal pour un pique-nique face au massif du Mont-Blanc, avant de basculer en direction des chalets de Chailloux (1923 mètres). Depuis cet ancien alpage, enchaînez en sous-bois, puis, dans un virage à gauche, plongez vers le point de départ, le parc de Merlet. Longez la clôture supérieure du parc pour rallier le sentier pris à l'aller. Profitez de la buvette et observez quelques représentants de la faune alpine qui s'ébattent en semi-liberté. Mouflons, lamas, bouquetins, chamois, cerfs Sika et daims, etc., jouent des sabots dans cet espace protégé de 20 hectares qui fait face aux glaciers des Bossons et de Taconnaz.

Horaire global: 4 h 30.
Lieu de départ: 1 490 m.
Lieu d'arrivée: 2 285 m.

► Dénivelée : 795 m.

 Niveau: Bons marcheurs.
 Carte: IGN Top 25 n° 3531 ET Saint-Gervais-les-Bains.



L/AFRUITIÈRE

LAFOLIED@UCEHOTEL!







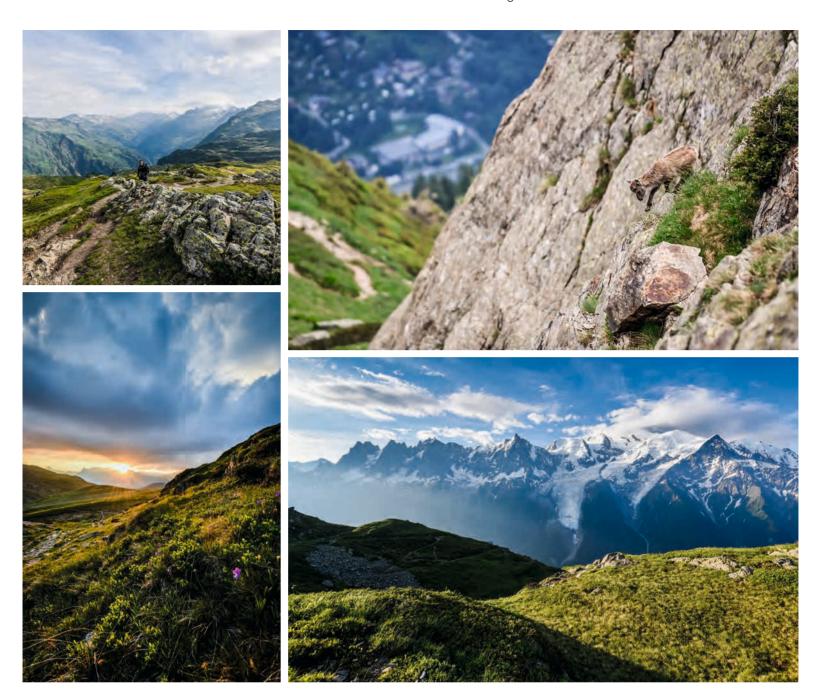
*SERVICE COMPLET DE 12+00 À 15+00 ET CARTE RÉDUITE DE 15+00 À 18+00

Tout déjeuner à la Fruitière donne le droit à un accès à la piscine de l'hôtel (carte d'accès remise à l'addition)

Des grillades aux braseros de la terre comme de la mer, ——— pour des plats gourmands et estivaux ———



ALTUS Randonnée / Hiking



2 / THE BELLACHAT REFUGE AND THE AIGUILLETTE (LES HOUCHES)

This route is a classic hike in the valley, but worth if for the contrasting aspects of the two mountainsides. One the one side, you will be facing the Mont Blanc massif, and on the other, on the Carlaveryon plateau, the Fiz chain. Eternal snow and dry grass plains, with a mineral backdrop of high cliffs.

At les Houches, go to Parc de Merlet (car park, 14th), head for the entrance and take the path that goes along the fence ("Chailloux" and "Bel Lachat"). You will quickly start going up in mixed forest, until the 1650 mark (Merlet). Keep going on your right, through ravines and rocky areas, fitted with handrails until the upper limit of the forest. Head straight north across the valley, where it is often balmy, continue until you go a level up and over a knoll to the refuge at Bel Lachat (21th). Keep going further until you reach the pile of stones marking the natural reserve of Aiguilles Rouges, and follow the left-hand path via Col de Bellachat (21th). You will arrive at the natural amphitheatre at Carlaveyron. This ancient glacier plateau leans toward the Diosaz river and contains a multitude of dips, where the water has made its way to create streams, lakes, swamps and peatland.

A gentle slope takes you up to Aiguillette des Houches (2285m), a perfect spot for a picnic in front of the Mont Blanc massif. After that, change direction towards the Chalets de Chailloux (12th). From this ancient mountain pasture, keep going through the low woodland and in one of the turns, head back down towards the departure point, Parc de Merlet. Walk along the top fence until you get to the path you took on the way up. Enjoy a drink at the café and have a look at the Alpine fauna roaming the park freely. Mouflon, llamas, ibex, chamois and various deer all share this 20-hectare space, facing the Bossons and Taconnaz glaciers.

- ► Total time: 4.5hrs
- ► Departure: 1490m
- Arrival: 2285m
- ▶ Vertical climb: 795m
- ► Level: Good walkers
- ► Map: IGN Top 25 n° 3531 ET Saint-Gervais-les-Bains.



3/ LES CHALETS D'AYÈRES (SERVOZ-PASSY)

Un départ en forêt, une halte auprès d'un lac aux reflets émeraude pour aboutir au pied de la muraille imposante des Fiz, aux portes de la réserve naturelle de Passy... Cette randonnée familiale alterne les contrastes et les attraits, avec sur le chemin des haltes pour se sustenter et se rafraîchir. Une parfaite mise en bouche.

Depuis le parking de La Côte (1082 mètres), terminus de la route goudronnée s'élevant audessus de Servoz, empruntez un large chemin, sous le couvert forestier, en direction du «lac Vert». Une montée régulière, agrémentée de quelques bons raidillons, vous permet de rejoindre ce plan d'eau mystérieux aux reflets émeraude – du fait des épicéas qui s'y mirent – qui a servi de cadre il y a une dizaine d'années au tournage d'un épisode de la série «Kaamelott». Remontez ensuite le chemin qui s'élève à droite du lac pour rejoindre Le Châtelet d'Ayères (1418 mètres), formidable halte face aux aiguilles Rouges et au mont Blanc. Poursuivez le chemin carrossable en direction des Ayères et du lac de Pormenaz. Entre forêts et alpages, rejoignez rapidement Ayères du Milieu (1478 mètres) et les chalets du Souay (1569 mètres), postés à quelques longueurs d'un joli torrent, auprès duquel sifflent parfois des marmottes. Poursuivez jusqu'aux Ayères des Perrières (1641 mètres), joli village d'alpage parfois menacé par les avalanches, voire par les chutes de rochers. À l'arrière des maisons se situe en effet une étrange prairie dénuée de cailloux, quand tout autour ceux-ci se sont amoncelés : la légende raconte que dans les temps anciens, une jeune bergère qui priait au milieu de son troupeau aurait été épargnée, ainsi que ses bêtes, par l'écroulement de la falaise des Fiz.

Pour le retour, traversez le village en direction de Barmus et de Plaine-Joux, croisez deux téléskis et rejoignez les pistes. Redescendez vers la station avant de rallier le lac Vert et le chemin de montée.

Horaire global: 3 h 30.
 Lieu de départ: 1 082 m.
 Lieu d'arrivée: 1641 m.
 Dénivelée: 559 m.
 Niveau: Tous marcheurs.
 Carte: IGN Top 25 n° 3530 ET

Samoëns.

ALTUS Randonnée / Hiking









3 / THE CHALETS D'AYÈRES (SERVOZ-PASSY)

With a start in the forest, a stop by an emerald lake and ending by the foot of the impressive Fiz wall, just at the start of the Passy natural reserve... This family hike holds various points of interest, and also has some waterholes along the way to top up on energy. It's an ideal introduction to hiking.

From La Côte car park (1082m), at the end of the tarmac road above Servoz, take the wide trail in the cover of the forest, towards "Lac Vert". A regular uphill slope, with just a few steep parts, takes you to this magical lake with an emerald colour – thanks to the fir trees mirroring in it - which served as a location for a French TV series some years ago. Then take the trail leading up to the right of the lake to reach Le Châtelet d'Ayères (1418m), a great stopping point, facing Aiguilles Rouges and Mont Blanc. Continue on the car track towards Les Ayères and Lac de Pormenaz. In between forest and mountain pasture, you soon come to Ayères du Milieu (1478m) and the Souay chalets (1569m), dotted along a pretty stream, where you often hear the marmots whistling. Continue until Ayères des Perrières (161m), a charming mountain hamlet that is regularly threatened by avalanche warnings, and even rockslides. Behind the houses, you will see a strange field with no rocks at all, although there are plenty everywhere else. Legend has it that a young shepherdess who was praying there surrounded by her sheep was spared when the Fiz cliff crumbled down.

For the return, cross the village towards Barmus and Plaine-Joux, cross the two ski lifts and go onto the ski slopes. Head down towards the resort, and then turn back to Lac Vert and the path you came up.

- ► Total time: 3.5hrs
- ▶ Departure: 1082m
- Arrival: 1641m
- ► Vertical climb: 559m
- ► Level: All walkers
- ► Map: IGN Top 25 n° 3530 ET Samoëns

Texte: Laurent Gannaz | Photos: David Machet

Le Refuge Payot

épicerie fine

référencée au Guide Vert Michelin











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

Livraison sur simple demande

www.refugepayot.com



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

Transferts Station / Gare / Aéroports internationaux

Tél.: +33 (0)681 787 951

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













LE GUIDE DES RESTAURANTS ET BARS D'ALTUS CHAMONIX

Altus' guide to Chamonix's restaurants and bars



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 dîner servis dans la salle de restaurant ou en terrasse dans les jardins de l'hôtel, sur les bords de la piscine, avec une vue imprenable sur les sommets, ou à toute heure de la journée pour la carte snacking, ou 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 25 € (mise en bouche - plat - dessert) et soir à 48 € (entrée - plat - 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. Lunch and dinner served in the restaurant, in the gardens or by the poolside, with impressive views of the mountains. Light snacks available throughout the day and early evening. Come and enjoy this exceptional Chamonix venue, open to all and facing Mont Blanc.

Open daily. 12pm-2pm / 7pm-9.30pm

Suggestions

New menu every two weeks; Fresh, seasonal produce; Lunchtime menu 25€ (appetiser-main-dessert) and evening menu 48€ (starter-main-dessert)

Tél.: 04 50 53 05 64

Le Matafan, restaurant de l'Hôtel Mont-Blanc, 62, allée du Majestic, Chamonix. Ouvert tous les jours 12 h-14 h/19 h-21 h 30.



Bergerie de Planpraz

Faites une halte gourmande dans ce restaurant situé à l'arrivée de la télécabine de Planpraz (Brévent), à 2000 mètres d'altitude. Labélisé Maître Restaurateur en 2014, titre renouvelé en 2019, vous trouverez une carte de plats uniquement réalisés à base de produits frais de qualité et de saison, tout en favorisant les producteurs locaux. Le Chef, Franck Demonsais, souhaite les mettre en avant à travers des mets généreux, traditionnels et modernes à la fois. À déguster face au Mont-Blanc sur la magnifique terrasse exposée plein Sud:grillades au feu de bois, salades aux couleurs d'été, nos plats vegans, quelques incontournables spécialités savoyardes, et les suggestions du moment, où le chef laisse libre cours à son imagination. Notre Chef Pâtissier, Victor Dufaza, vous propose également des desserts alliant découvertes et saveurs ainsi que des glaces et sorbets artisanaux des Alpes.

Suggestions :

Assiette en déclinaison et textures des poissons de nos Lacs (Fera, Truite, Perche). Ceviche Vegan. Tartare de bœuf à la savoyarde «coupé-main», au couteau (Girolles en pickles, Beaufort d'été du Val d'Arly, Ail des ours en pesto). Rôti de Lotte sauce vierge aux agrumes.

At the top of the Plan Praz gondola (Brévent), at an elevation of 2000m, this restaurant was first awarded with the title "Maitre Restaurateur" in 2014, and it was renewed in 2019. It is located opposite one of the most breath-taking views in the world and offers fresh, regional food. Here, opposite Mont Blanc on the south-facing terrace, you can enjoy the daily suggestions composed by the chef, meat grilled over an open fire, summer salads, vegan dishes and Savoie specialities. There are set menus to suit everyone, including vegans. Pastry chef Victor Dufaza is in charge of the sweet course, with locally produced ice-cream and sorbets also featuring on the dessert menu. Open for lunch (12pm-2.30pm depending on custom flow) from June 8 – September 15, 2019. Takeaway counter only from October 19 – November 3, 2019.

Suggestions:

Fish platter with different flavours and textures from the surrounding lakes (fera, trout, perch); Yegan ceviche; Savoie hand-cut tartar steak (pickled chanterelle mushrooms, Beaufort cheese from Val d'Arly, wild garlic pesto); Roast monkfish in a citrus sauce.

Tél.: 04 50 53 05 42

Télécabine Planpraz, Le Brévent, www.bergerie-restaurant.com

Facebook: Bergerie Planpraz, Instagram: chamonixrestaurantsaltitude. Ouvert pour le déjeuner (12h-14h30 selon affluence) du 8 juin au 15 septembre 2019. Ouverture uniquement du Comptoir de Planpraz (vente à emporter) du 19 octobre au 3 novembre 2019.



La Télécabine

Une table semi-gastronomique à la carte soignée et raffinée qui met l'accent sur les poissons nobles avec son burger de homard et les viandes de cuisinier: pièces de bœuf Black Angus, volailles fermières parfumées aux morilles. Le restaurant n'oublie pas quelques spécialités de montagne: fondue, tartiflette, pierrade et propose aussi des plats d'influences asiatiques et des gourmandises maison. Le tout à savourer dans une ambiance cosy de 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 (nems de poulet au curry et légumes, mini croque-monsieur à la truffe), la planche de jambon Pata Negra Bellota, au comptoir du géantissime bar ou perchés sur les tabourets des tables d'hôtes. Une belle carte des vins avec de jolies références comme un Vouvray Chambertin, vieilles vignes de chez Humbert ou un Saint-Aubin de chez Lamy Pillot.

Suggestions:

. Menu du jour : entrée + plat ou plat + dessert 23 ϵ ; entrée + plat + dessert 27 ϵ ; menu des Alpes 27 ϵ ; menu télécabine 44 ϵ

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

Suggestions:

Starter + main or main + dessert 23€; starter + main + dessert 27€; Alps menu 27€; Télécabine menu 44€.

Tél.: 04 50 47 04 66

27, rue de La Tour, Chamonix, www.restaurant-latelecabine.fr Ouvert tous les jours. Service non-stop en saison.



Ambiance contemporaine pour le restaurant gastronomique Albert 1^{et}, deux macarons au Guide Michelin. Belle histoire de famille depuis cinq générations. Damien Leveau, désormais chef après avoir été second de Pierre Maillet pendant quatre ans, poursuit à la tête de la brigade la tradition d'excellence de cette table, 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. L'été, les herbes du grand jardin potager d'altitude viennent relever cette cuisine de haut vol. Les produits de Savoie côtoient ceux du Piémont; dans l'assiette se retrouve également une touche méditerranéenne. Marc-Henri Mialon, chef sommelier, 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 en simplicité.

Suggestions:

Midi, menu à partir de 49€, le soir à partir de 73€. Menu dégustation à 176€. Plats à la carte entre 50 et 70€.

Formule 'Matinée détente et déjeuner gourmet' à 102€ par personne

There's a contemporary feel at the gastronomic restaurant Albert ler, which holds two Michelin stars. A family business for the past five generations. Damien Leveau, now head chef after being second to Pierre Maillet for four years, is keeping the tradition of excellence alive, favouring flavour and seasonal produce. The menu is a grand tour of the best gastronomic regions. In the summer, the fresh herbs from the altitude kitchen garden add an extra touch to the dishes. A mixture of Savoie produce with Piedmont dishes, rest easily alongside a touch of the Mediterranean. Marc-Henri Mialon, head sommelier, can suggest so 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.

Suggestions: Lunchtime menus from 49€, evening menus from 73€. Taster menu 176€. A la carte dishes between 50 and 70€. "Relaxation and gourmet lunch" package, 1026 per person. During low-season, Le Hameau Albert 1er offers a free hotel night for those who order a sample menu with its wine selection. Offer available only on advance telephone booking and subject to availability.

Tél.: 04 50 53 05 09

Hôtel Hameau Albert 1er, 38, route du Bouchet, Chamonix, www.hameaualbert.fr En saison creuse, une nuit d'hôtel offerte pour ceux qui choisissent le menu dégustation accompagné de sa sélection de vins. Offre disponible seulement par réservation téléphonique et suivant disponibilités



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

. Midi, menus à partir de 26 € ; le soir à partir de 33 €.

Just by the Hameau Albert 1er, you can see the impressive old farmhouse where La Maison Carrier is situated. The Carrier-Maillet family runs this restaurant where mountain dishes are reviewed by chef Stéphane Gassot. Try a new version of traditional dishes like homemade black pudding, rack of lamb roasted over the open fire, Chamonix 'farçon', Lake Geneva pike and crayfish dumplings... The dining room with its aged wood has traditional mountain architecture and is perfect for sampling cheese specialities and old-fashioned desserts. Each day, a different meat is roasted over the open fire in the massive fireplace. The Maitre d' will guide you through the wine list, showing you both unknown gems and established classics. La Maison Carrier is also open for afternoon tea.

Lunchtime menus from 26€; evenings from 33€.

La Maison Carrier HAMEAU ALBERT 161 *****

Tél.: 04 50 53 00 03

La Maison Carrier, Hameau Albert ler, 44, route du Bouchet, Chamonix, www.hameaualbert.fr



La Sauvageonne

En reprenant La Sauvageonne à Servoz, Valéry Allard sommelier aguerri dans les caves des établissements étoilés, avait une seule idée : démocratiser la gastronomie. Son but : rendre accessible le «bien manger» tout en proposant une cuisine soignée, réalisée à partir de produits frais et de saison. En privilégiant les accords mets/vins, en revisitant les recettes locales et en offrant un service de qualité mais décontracté, La Sauvageonne s'ouvre aux familles (coin pour les enfants), aux hommes d'affaires comme aux ouvriers. Avec sa nouvelle salle de séminaire (25 personnes), le restaurant accueille les réunions d'entreprises, les événements privés et familiaux. La Sauvageonne c'est un esprit chic mais simple, une cuisine inventive et sincère, une carte qui change tous les mois, des prix raisonnables. Mais c'est aussi des cours d'œnologie, de la vente de vins à emporter et depuis cet été une expérience incroyable de dégustation à l'aveugle. Ou comment retrouver le goût et les textures des plats et des vins en étant totalement plongé dans le noir...

Suggestions:

- Midi: entrée/plat ou plat/dessert 16 €. Menu du jour 19 €. Buffet d'entrées.
- Soir: menus à 29, 39 et 49 €

When taking on La Sauvageonne in Servoz, Valéry Allard, with a past as sommelier in Michelin restaurants, had one single goal: more gastronomy for the people. Making good food available to a wider public. Through the carefully prepared food, made with fresh and seasonal ingredients, spot-on wine suggestions, reviewed local dishes, excellent and yet relaxed service, La Sauvageonne is suited both for families (kid's corner), businessmen and workers. The new room for private functions (25 people) is ideal for both corporate events and family parties. Elegant, yet simple, with innovating but wholesome food and a menu that changes monthly and reasonable prices. La Sauvageonne also offers wine-tasting courses and take-away wine. New for this summer is a blind tasting experience – try and name the food and wine in complete darkness... Closed Wednesdays, open 12pm-2pm and 7pm-9.30pm.

Suggestions: Lunchtime: starter/main or main/dessert 16€: Set menu of the day. 196; Starter buffet. Seared monkfish cheeks, venere rice and Armorican sauce.; Wild boar and potato bake, candied chestnuts and jus-

1, route du Bouchet, Servoz, reservation@restaurant-sauvageonne.fr Fermé le mercredi, ouvert de 12 h à 14 h et 19 h à 21 h 30



La Fruitière

Cet été, ce célèbre restaurant de l'hôtel La Folie Douce joue la carte tendance, de la convivialité et du partage. Autour de deux braseros au feu de bois, installés sur la terrasse cosy en plein cœur du parc de l'établissement, les cuisiniers de la Fruitière en tabliers de cuir, se font maîtres des grillades sous les yeux des convives! Cinq viandes ou cinq poissons cuisinés en live, des accompagnements variés ,proposés au choix du client qui compose et maitrise son assiette selon ses envies! Des produits de la mer comme de la terre, pour des plats gourmands et estivaux, hissant le terroir au rang de la gastronomie. Une cuisine généreuse jouant l'accord parfait entre simplicité et excellence pour une expérience culinaire unique orchestrée par le chef Franck Mischler. Un esprit très « garden-party » règne en ce cocon d'élégance avec vue imprenable sur le mont Blanc. What esle ? Un accès à la piscine offert lors de chaque déjeuner!

Suggestions:

- Brasero: côte de bœuf, magret de canard, entrecôte de veau, quasi d'agneau, homard, poulpe, pavé de bar, dorade, filets de rouget.
- À partager: planchette de charcuterie italienne et de fromage, buratta.

This summer, the well-known restaurant at La Folie Douce is setting the trend with two fire pits by the cosy terrace in the gardens, where the chefs cook grilled meat in front of the guests. Five different meats and five different types of fish, served with a range of side dishes, allowing each guest to choose their own favourite combination. A real summer feel with local produce turned into gastronomic meals. The flavours are expertly composed by chef Franck Mischler, and you easily feel at home in this elegant setting with views of Mont Blanc. As a bonus, all lunch guests benefit from free use of the swimming pool! Open from June 15 – September 15, non-stop service from 12pm – 6pm with a full choice from 12pm-3pm and a reduced menu from 3pm

- On the grill: rib steak, duck's breast, veal entrecote, fillet of lamb, lobster, squid, sea bass, sea bream, red mullet.
 - To share: Italian cold cut meats and cheese platters, burrata.

Avenue du Savoy, Chamonix

Ouvert du 15 juin au 15 septembre, service continu de 12 h à 18 h avec service complet de 12 h 00 à 15 h 00 et carte réduite de 15 h 00 à 18 h 00



La cuisine « entièrement faite maison » du restaurant l'Atmosphère carte signée par le chef Ludovic Lafond, est exclusivement réalisée à partir de produits frais et de saison. Alliant tradition gastronomique française et simplicité de la cuisine savoyarde, l'audace et le savoir-faire de ce cuisinier ont été récompensés cette année encore par le Bib Gourmand Michelin (depuis 2003). Une reconnaissance qui vient saluer une carte raffinée mettant à l'honneur les produits nobles – homard, langoustines, turbot, ris de veau... – et régionaux – féra du lac, morilles, carré d'agneau, fondues, pierres chaudes et tartiflettes originales. L'établissement est aussi réputé pour sa cave de plus de 300 références, des vins de petits producteurs, aux grands crus du vignoble français. Un joli panel de vins servis au verre, tels que le Muscat de Rivesaltes, un Sainte-Croix-Dumont ainsi qu'une

collection de Porto allant jusqu'à plus de vingt ans d'âge. C'est au cœur de la trépidante place Balmat de Chamonix, que le restaurant Atmosphère vous accueille pour le dîner comme pour le déjeuner, dans une chaleureuse salle ou dans la véranda/terra surplombant l'Arve et avec vue sur le massif du Mont-Blanc. Une ambiance cosy et élégante pour une cuisine délicate et subtile.

- Tarte fine au caviar d'aubergine, oignons confits, et gratinée au 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 34 €
- Menu tradition 45 €

With entirely homemade, fresh and seasonal food by professional chef Ludovic Lafond, 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 lobster, langoustines, turbot and local delicacies like fera from the lake, morel mushrooms, rack of lamb and various mountain specialities with a twist are available on the menu. The restaurant is famed for its cellar with over 300 different wines. A fine selection, including Muscat de Rivesaltes and a Sainte Croix du Mont, is served by the glass. The port collection offers wines of up to twenty years of age. Situated at the heart of the lively Place Balmat in Chamonix, the

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.

- Sayoury tart with aubergine caviar, confit of onions and parmesan; Langoustine and basil ravioli with shellfish emulsion; Roasted rack of lamb with roasted garlic and thyme jus; Cheese fondue.
- Market menu (lunchtimes only) 25€
- Weekday lunch menu with starter/main or main/dessert 21€
- Traditional menu 45€



Tél.: 04 50 55 97 97

123, place Balmat, Chamonix, www.restaurant-atmosphere.com

Atmosphère



Unique à Chamonix, le restaurant gastronomique scandinave de l'hôtel Morgane propose, dans un décor épuré et apaisant, une cuisine saine et naturelle aux bienfaits reconnus. Une expérience gourmande et raffinée en terres nordiques où saumon, truite, haddock et autres poissons fumés de haute qualité sont sublimés par le chef tout comme les plats traditionnels salés et sucrés: suprême de poulet fermier Hasselback, Spaetzle à la châtaigne, gambas flambées à l'Aquavit. Pour accompagner ce voyage entre fjords de Norvège et mer du Nord une eau minérale Voss, une bière Skøll! Une cuisine légère, naturellement colorée, goûteuse et savoureuse qui se décline dans le Salon «Fika» de l'établissement pour des pâtisseries et encas à déguster aussi chez soi.

Suggestions :

- Midi: plat du marché 16 €
- Menu en 2 plats de spécialités nordiques 26 € Menu en 3 plats 32 €

The only Scandinavian gourmet restaurant in town, located at the Hotel Morgane, offers pure and simple design, as well as healthy and natural food. Take a journey through the refined flavours of the far north, with a range of smoked fish like salmon, trout and haddock as well as some traditional sweet and savoury dishes: Hasselback farmyard chicken breast, Spaetzle with chestnuts, king prawns flamed with aquavit. For this culinary adventure across Norwegian fjords and the North Sea, try a Voss mineral water or a Skøll beer! Scandinavian food is light, colourful and tasty, available as a variation in the tea shop 'Fika', with pastries and snacks to enjoy on site or take home

- Lunch: dish of the day 16€
- Set menu with 2 Nordic specialities 26€
- Set menu with three dishes 32€
- Three-dish discovery menu 42€

Tél.: +33 (0)4 50 53 57 64

151, avenue de l'Aiguille du Midi, Chamonix, www.lecomptoirnordique.fr

Le Comptoir Nordique



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

Suggestions:

- Croûte aux morilles brunes au vin du Jura
- Hamburger du Montenvers
- Filet de féra tombée d'épinard

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

Suggestions:

- Morel mushroom bake with Jura wine
- Montenvers hamburger
- Fera with spinach

Refuge du Montenvers

Tél.: 04 50 53 87 70

Arrivée train du Montenvers. Ouvert tous les midis (tous les soirs uniquement pour les résidents de l'hôtel



Ici, à 1913 mètres d'altitude, à l'arrivée du train du Montenvers, la vue sur la Mer de Glace et les Drus est à couper le souffle. Dans une ambiance à la fois moderne et authentique, retrouvez le charme d'une laiterie revisitée dans un esprit industriel. Ce bistrot avec vue propose une cuisine française traditionnelle en cocotte: un choix de verrines, de planches et de plats typiques régionaux mitonnés à des prix abordables. Retrouvez la potée savoyarde, la Pela des Aravis, ou encore le poulet façon grand-mère. Les becs sucrés ne sont pas oubliés avec 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, cassis et pain d'épices, un vrai délice! Le Panoramique Mer de Glace offre un cadre époustouflant pour tous les événements privés et séminaires. Ouvert tous les midis de 11 h 30 à 15 h. Tous les jours pendant les vacances, selon conditions météo.

- Coquillette au Beaufort et jambon blanc du Sauget
- Joue de bœuf confite
- . Cabillaud rôti plein beurre Le Panoramique MER DE GLACE

Located at 1913m elevation, where the Montenvers train stops, the view over Mer de Glace and Les Drus is breathtaking. The décor is both authentic and modern, with an industrial twist. This histro with a view serves traditional French food, offering verrine starters, platters and regional slow-cooked dishes, all reasonably priced. Try the Pela des Aravais, a local "potée" or a traditional Grandmother's chicken dish. Finish your meal with the Mer de Glace ice cream, the Mont-Blanc with chestnut cream or the Aiguille Rouge poached pear with blackcurrants for a delicious treat. The Panoramique Mer de Glace is a breathtaking venue for your private events and work seminars. Open lunchtimes from 11.30pm-3pm. Every day in the holidays, depending on weather conditions.

Suggestions:

- Pasta with Beaufort cheese and ham from Sauget
- Braised beef cheek, delicate potato purée
- Cod roasted in farm fresh butter

Tél.: 04 30 05 19 66

Site du Montenvers, Chamonix



L'adresse la plus branchée de la vallée de Chamonix surprend avec son concept ludique, sa décoration pop et son esprit décontracté. Convivialité est le maître mot de ce lieu atypique aux univers culinaires variés. Burgers chics, pizzas croustillantes et classiques de la gastronomie française... la carte privilégie les filières courtes et les producteurs locaux. Au RockyPop on s'installe selon son humeur, le Réfectoire pour la convivialité, la Banquise pour le calme et les patios extérieurs pour le panorama sur les montagnes. Quant au bar, il réunit tous les ingrédients du bonheur autour d'une carte de cocktails et au son d'un concert live.

- Plats: 16€ à 29€ Burgers: 12€ à 17€
- Pizzas: 9€ à 16€

This hipster hot spot in Chamonix Valley will take you by surprise with its fun concept, pop art decor and relaxed atmosphere. There's a friendly feel to this venue, and a range of different foods on offer. Fancy burgers, crusty pizzas and French gastronomy classics... most dishes are made with local produce. At the RockyPop, you can settle down in the area that suits your mood. Choose the Refectoire for its friendliness, the Banquise for a nice, quiet time, and the outdoor patios to enjoy the vistas of the mountains. At the bar, all the ingredients for happiness come together in the cocktail menu and the live music. Open daily from 6pm to 10.30pm (bookings recommended) Happy Hour at the bar every day from 4-6pm

- Suggestions: . Main courses: 16€ to 29€
- Burgers: 12€ to 17€
- Pizzas: 9€ to 16€

Tél.: 04 85 30 00 00

Tél.: 04 58 10 03 04

Ouvert tous les jours de 19h à 22h

1476, avenue des Alpages, Les Houches, www.rockypop-chamonix.com Ouvert tous les jours de 18 h à 22 h 30 (réservation conseillée). Happy Hour tous les jours au bar de 16 h à 18 h

RockyPop Hotel

Inauguré l'hiver dernier, l'Akashon se pare d'un design inspiré du passé industriel de la région. Salle intérieure, pergola, terrasse avec sur l'Aiguille du Midi... le restaurant de l'Akashon est une invitation à se laisser déconcerter lors d'un voyage des sens inédit. En cuisine, le créatif chef Julien Binet, formé sur le piano du restaurant doublement étoilé de l'Albert Ier et du Café de l'Arve, propose une cuisine de passion qui allie produits locaux et de saison pour des recettes raffinées aux saveurs de montagne. Au pied de l'Aiguille du Midi, profitez d'une escale gourmande et généreuse dans un cadre chaleureux et intimiste.

Suggestions:

- . Menus : de 25€ à 32€
- Menu carte blanche (variation de 6 plats): 65€
- Avec son accord mets et vins: 95€
- Menu enfant: 15€

Opened last winter, the Akashon's interior design was inspired by the region's industrial background. Indoor seating, a pergola and a terrace with views of Aiguille du Midi... this restaurant is ready to take you by surprise and let you try something new. The creative chef Julien Binet was trained at 2 Michelin star Albert 1er and Café de l'Arve. His food is created with love, local and seasonal produce and mountain flavours. A generous gourmet break at the foot of Aiguille

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix, www.akashon.com

Open every day from 7pm-10pm

Suggestions:

- Set menus: 25€ to 32€
- Chef's menu (variation of 6 courses): 65ϵ
- Chef's menu with matching wine: 95 ϵ
- Children's menu: 15€

L'Akashon

Située à côté de l'Heliopic Hotel & Spa, au centre-ville de Chamonix Mont-Blanc, l'Épicerie du Midi propose une restauration de qualité. Breakfast, lunch et boissons s'emportent ou se savourent sur place face à l'Aiguille du Midi. La carte du déjeuner est gourmande et équilibrée: sélection de burgers, Salad'bar façon Poke bowl, desserts faits maison. Dans un lieu design et chaleureux au mobilier contemporain, on se laisse tenter par une boisson Starbucks ou par un thé glacé maison. L'Épicerie du Midi dispose d'une salle intérieure et d'une terrasse avec vue sur les montagnes

- Poke bowl à composer: à partir de 12,50€
- . Hawaian Poke bowl avec saumon gravlax maison: 12,50 €
- Burgers: 12,50€ Menu enfant: 10€

Next to the Heliopic Hotel & Spa in the centre of Chamonix Mont-Blanc, the Epicerie du Midi offers high-quality food. Breakfast, lunch and drinks can be taken away or had on site, opposite Aiguille du Midi. The lunch menu is tasty and healthy: different burgers, poke bowl salad bar, homemade desserts. With a welcoming and modern décor, stop here for a Starbucks coffee, or a homemade iced tea. The Epicerie du Midi has indoor seating and a terrace with view of the

Open daily from 7.30am to 3pm. Lunch menus 11.30am to 2.30pm

- Compose your own poke bowl from 12.50€
- Hawaiian poke bowl with homemade gravlax: 12,50€
- Burgers: 12,50€
- Children's menu: 10€



L'Épicerie du Midi

Tél.: 04 58 10 02 17

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix, www.heliopic.com Wifi en libre accès gratuit. Ouvert tous les jours de 7 h 30 à 15 h. Restaurant de 11 h 30 à 14 h 30

ALTUS Restaurants



Le Rosebud, cher à Citizen Kane l'aurait été à son réalisateur Orson Welles. Au Lavancher, le restaurant de l'hôtel le Jeu de Paume avec aux commandes le chef Éric de Ganck, amoureux des plantes et des montagnes, a su donner vie à des assiettes justes et pleines de saveurs. Une cuisine contemporaine déclinée en trois thèmes: les saveurs du monde, les classiques revisités et les plats régionaux. Avec cet été à la carte: le bavarois de tourteaux aux épices, petits pois menthe et agrumes, le dos d'agneau fermier en croûte aromatique découpé à la table et le royal chocolat génépi. Un moment de détente dans un lieu magique, loin de la foule et de l'agitation, avec une cave qui réserve quelques belles surprises et un service de qualité. Réservations fortement recommandées.

Suggestions:

. Menus à 39 €, 49 € et 62 €

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. On the menu this summer: a spicy crab Bavarian cream with minty green peas and citrus fruit, saddle of farm lamb in a herb crust, carved at the table and a genepi and chocolate dessert. Relax in this unique place away from the crowds, and enjoy the wine menu that includes some real gems. Advance booking strongly recommended.

Suggestions:

. Set menus at 39€, 49€ and 62€

Tél.: 04 50 54 03 76

Route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix, www.jeudepaumechamonix



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

Suggestions:

. Formule Midi uniquement : 22 € . Menu Montagnard : 29,50 € . Menu Mont Blanc : 39,50 € Do you fancy a drink on a sunny terrace? A meal in an unusual setting? A night in magical surroundings? Near Chamonix town centre, at the foot of the Flégère cable car, the hotel restaurant Le Castel is waiting for your visit. At the heart of the village of Le Praz, Le Castel is so much more than an II-bedroom hotel with imaginative design. Choose between bistronomy food or mountain specialities. From tartiflette to rib steak and scallop risotto, you are sure to find something to tickle your fancy among the dishes offered by the chef and his young, dynamic team! Non-stop service

Suggestions

- . Lunchtime menu: 22€
- Mountain menu: 29,50€
- . Mont Blanc menu: 39,50€

Le Castel

Tél.: 04 50 21 12 12

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



Depuis 111 ans, la famille Farini accueille ses hôtes à l'Hôtel & Restaurant Aiguille du Midi. En cette élégante et réputée institution située au pied du glacier des Bossons, le chef concocte des plats « faits maison », raffinés et délicats, dictés par les saisons et les produits issus du jardin potager. Dans la tradition de la cuisine française, viandes de qualité, poissons nobles et le remarquable Buffet de desserts sont proposés sur la terrasse fleurie ou dans le restaurant entièrement rénové. Parmi les décorations réalisées par les artistes locaux, les amateurs de peinture pourront admirer cet été les toiles de Philippe Fescourt. Plus qu'un restaurant, l'établissement offre un grand parc arboré, avec transats et des équipements de loisirs (terrain de tennis en terre battue, ping-pong, billard, baby-foot...) pour la détente des petits et des plus grands.

Suggestions:

. Le menu du jour et la formule midi plat-dessert (hors dimanche)
. Menus sur commande pour les occasions spéciales, groupes et séminaires

The Farini family has welcomed guests at the Hotel & Restaurant Aiguille du Midi for 111 years! An elegant and well renowned establishment situated at the foot of the Bossons glacier, where the chef prepares fine home-cooked food, based on seasonal produce and the kitchen garden harvest. Traditionally French, you will find quality meat and fine fish dishes, as well as a remarkable dessert buffet to enjoy on the lush terrace or the recently refurbished dining room. Most of the décor was done by local artists, and this summer you can enjoy paintings by Philippe Fescourt. More than just a restaurant, there is also a large garden with mature trees, dotted with deck-chairs and games like a clay tennis court, table tennis, pool table and more, to provide a good time for all ages. Open every evening and lunchtimes durin peak season. Easy access by bus or train. Free private car-park.

Suggestions.

- . Menu of the day and lunchtime menu with main-start (except Sundays)
- . Special menus on request for private functions, groups and seminars (fully equipped meeting room)

Tél.: 04 50 53 00 65

479, chemin Napoléon, Les Bossons, Chamonix, **www.hotel-aiguilledumidi.com** Ouvert tous les soirs et midis en saison. Accès par le bus et le train (arrêt Les Bossons SNCF). Parking privé gratuit.

Aiguille du Midi hôtel & restaurant

La table du Refuge des Aiglons c'est d'abord une cuisine généreuse, gourmande et authentique où la notion de « beau et bon » reprend toute sa valeur. C'est aussi une identifé culinaire sincère, une signature artisanale qui privilégie des produits frais et de saisons pour en tirer toutes ses saveurs. Mais c'est également un « espace de vie » unique comme celui d'un refuge qui combine quelques alcôves cosy et feutrées, de grandes tables et assises hautes, un espace-bar chaleureux et animé, une zone de liberté pour les enfants. Un lieu alliant un mobilier traditionnel et branché où il fait tout simplement bon de se restaurer et partager des tapas, des planchettes (de fromages du pays et crackers bio), des spécialités savoyardes, des petits plats de grand-mères, des soupes gourmandes et découvrir une belle carte de vins. Quant au bar du Refuge, outre une offre cocktails déjà bien étoffée, il propose un bar à Gin Tonic avec pas moins d'une vingtaine de références à savourer sur la terrasse.

Suggestions

Menus 26 € (entrée + plat ou plat + dessert). Saumon gravlax ou en rillettes. Bruschetta au jambon cru, tomates confites et parmesan

The restaurant at the Aiglons Refuge is above all about generous, delicious and authentic food. It also has its own culinary identity, with fresh and seasonal products. On top of that, it is also a "life space" set up like a mountain shelter, with cosy alcoves and big tables, a friendly and lively bar area as well as a play area for kids. The décor is a blend of traditional furniture and trendy details and the place is ideal for enjoying a meal, sharing a plate of tapas, bar snacks, or trying some local specialities, traditional French dishes or tasty soups. There is also a great wine list. The bar has a large selection of cocktails available, including a gin and tonic menu of no less than twenty different kinds, perfect for a drink on the terrace.

Suggestions:

- . Set menus at 26€ (starter + main or main+dessert)
- . Gravlax; rillette salmon; Bruschetta with cured ham, preserved tomatoes and parmesan

Tél.: 04 50 55 90 93

270, avenue de Courmayeur, Chamonix, www.aiglons.com



La Calèche

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

- Suggestions:
 . Cuisine traditionnelle et gourmande de pays
 . Formule déjeuner à 22,00 €
- Menu à 29,50 € et 42 €
- Carte des vins de 200 références

In the heart of Chamonix, this restaurant was created by grandpa Luc In the neart of Chambons, this restaurant was created by grandpa Luc-in 1946 and will take you for a tour in old day Chamonix. Stepping into the gorgeous dining rooms is like entering a time machine: a fascinating collection of traditional objects rescued from barns and attics. Adorned with old woodcraft and a copper encrusted staircase as well as an original bobsleigh from the 1924 winter Olympics, the walls are also decorated with old posters, mountain photos and other memorabilia showing the history of the mountain guides. The authentic and friendly atmosphere will make you feel right at home. Generous mountain and traditional French dishes are listed side by side with fondues, raclettes, tartiflettes and pierrades. Non-stop service from 12pm-11pm.

Suggestions:

Seasonal and traditional local food. Lunch menu 22 ϵ . Set menu at 29.50€ or 42€. Good wine list with 200 entries

Tél.: 04 50 55 94 68 68

18, rue du Docteur Paccard, Chamonix, www.restaurant-caleche.com Service continu 12 h à 23 h.



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

Suggestions:

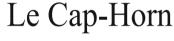
- Dégustation d'huîtres et autres coquillages et crustacés
- Vente à emporter. Formule déjeuner 23 €, menus 32,50 € et 45 €.
- Vivier de homards
- Viandes maturées dry aged
- Poissons entiers.
- Sushis & huitres à emporter

At Le Cap Horn, you are offered a culinary journey around the world. The chef will take you from the seaside to the mountains in an unusual décor, mixing boats and aged wood from mountain chalets. The spacious restaurant has a menu with an exotic touch that includes fish, sushi and woks, but also mountain fare. Spread over several floors, this venue has a homely feel, and via a staircase you access either the bar Les Caves, with a terrace by the river Arve, facing Mont Blanc. Le Cap Horn adapts to your mood of the moment!

- Oysters and other shellfish, to eat in or to take away.
- Lunchtime menu 23€, set menus 32,50€ and 45€.
- Live lobster.
- Dry aged meat.
- Sushi and ovsters to take away

Tél.: 04 50 21 80 80

74. rue des Moulins. Chamonix. www.caphorn-chamonix.com





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

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

In only a few years, Les Caves has become THE place to spend Chamonix evenings. From 5pm onwards, you can settle into a sheep skin covered armchair and linger for pre-dinner drinks. Tapas, sushi and seafood platters will complement a glass of wine selected by the sommelier. You can choose to go upstairs to Cap Horn for a more hearty meal, and then come back down again. The 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.

Suggestions:

Wide selection of wine by the glass; good champagne menu; cocktails, tapas and sushi or seafood platters.

Tél.: 04 50 21 80 80

74. rue des Moulins. Chamonix. Ouvert de 17 h à 2 h du matin



La Cabane des Praz

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

- Formule midi entrée/plat ou plat/dessert à 23,50 €
- (3 entrées et 3 plats au choix).
- Service déjeuner tardif, assiette du golfeur idéale pour l'après-midi!
- Sélection de thé.
- Goûter, pâtisseries
- Menus à 32 € et 42 €

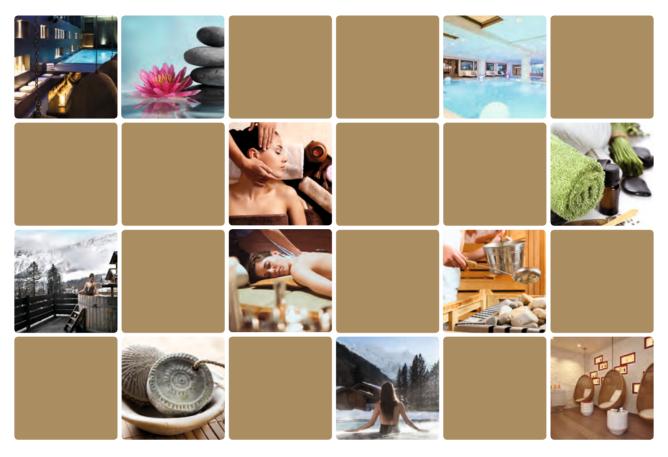
One of the most intimate restaurants in Chamonix, this log cabin with its contemporary interior design and fireplace is halfway between tradition and the latest trends. Set in a quiet location near the golf course, you can admire the views of Mont Blanc from the terrace. The kitchen is now run by chef Emmanuel Gourain, at the head of La Caleche kitchens with the same owners, for thirteen years. The restaurant offers a semi-gastronomical menu that also includes local specialities such as fondues and tartiflettes. During the school holidays, La Cabane stays open throughout the afternoon for a quick bite after skiing, or just to enjoy the log fire or an early evening drink. Lunch, afternoon tea or dinner; La Cabane is open until 11pm to suit vour needs.

- Lunchtime set menu with starter/main or main/dessert at 23,50 € (choice of three starters and three main courses).
- Late lunch service, and 'golfer's plate' ideal afternoon
- Wide range of teas and pastries, afternoon tea served.
- Set menus at 32€ and 42€

Tél.: 04 50 53 23 27

www.restaurant-cabane.com

ALTUS Spas



LE GUIDE SPAS D'ALTUS CHAMONIX

Altus' guide to Chamonix's spas



Spa Nuxe HELIOPIC HOTEL & SPA

Prenez soin de votre esprit et ressourcez votre corps au Spa NUXE de l'Heliopic Hotel & Spa, 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 28° et son bain bouillonnant. De l'autre, les fauteuils suspendus de la tisanerie où se lover comme dans sa bulle et cocooner auprès de la cheminée avec un thé parfumé. Sauna, hammam, tepidarium, grotte de glace et puits d'eau froide... profitez des nombreux équipements pour un parcours sensoriel inédit. Coin make-up, vestiaire, pour une relaxation dans les meilleures conditions. Pour un plaisir absolu et une expérience beauté incomparable, initiezvous au Spa NUXE. Visage ou corps, détox ou jeunesse, NUXE Massages° doux ou intenses... un savoir-faire d'exception prodigué par des mains expertes et attentives.

Suggestions

Le NUXE Massage* l'Heliopic : pierres chaudes (50°C) de basalte et pierres froides (8°C) de marbre se relaient habilement sur le corps et redonnent tonus, énergie et vitalité au corps. $1 h 30 - 150 \in$.

Nurture your spirit and restore your body in the Nuxe spa at the 4-star Héliopic hotel, at the foot of Aiguille du Midi. The interior design is minimalistic with slate walls and large mirrors. On one side, you'll find the 28° indoor swimming pool and bubble bath. On the other, the tea room with its hanging seats, ideal for curling up by the open fre with a delicious tea. Use the sauna, steam room, tepidarium, ice cave and cold plunge bath to create your own sensorial journey. 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 daily from 10am-9pm (minimum age 16 from 7pm) and to non-residents when booking a Nuxe treatment of minimum 45 min.

Suggestions:

NUXE Massage® Heliopic – hot basalt stones (50 °C) and cold marble stones (8°C) are seamlessly alternated onto the body, giving it more tone, energy and vitality. 1,5hrs – 150€.

Tél.: + 33 (0)4 50 54 55 56

50, place de l'aiguille du Midi, Chamonix, www.heliopic.com

L'accès au Spa est possible à la clientèle extérieure sur réservation d'un soin NUXE (d'une durée minimum de 45 min).



Envie d'une pause luxueuse? Le Hameau Albert Iª, hôtel 5 étoiles et Relais et Châteaux, vous ouvre son Spa Le Bachal, pour une plongée bienfaitrice et apaisante dans un cocon dédié au bien-être. Massages ayurvédiques, soin personnalisé avec la ligne de cosmétiques Anne Sémonin, réflexologie plantaire pour une relaxation maximale, séances de yoga afin d'atteindre le calme absolu, profitez des compétences aguerries des masseuses-esthéticiennes du Hameau et détendez-vous! Dans cet éden raffiné pour le corps et l'esprit, les bienfaits d'un hammam ou du sauna achèveront de vous combler. Le vrai luxe se niche à cinq minutes à pied du centre-ville de Chamonix.

Suggestions:

- . Massages détentes sur mesure aux huiles essentielles
- . Massages sportifs
- . Gamme de soins et produits spécifiquement pour homme
- Formule "Matinée détente et déjeuner gourmet" à 102 € par personne.

If you think you have deserved a luxury treat, 5 star hotel Relais et Chateax, Le Hameau Albert 1er, has a wonderful spa. Le Bachal has a soothing atmosphere and was designed with your well-being in mind. Ayurvedic massages, personalised treatments with Anne Sémonin products, or reflexology and even yoga classes; there is plenty of choice for releasing the mind and relaxing the body. Finish off with a hammam or a sauna. True spa luxury a five-minute walk from the centre of Chamonix.

Suggestions:

- . Personalised, relaxing massages with essential oils
- . Sports massage
- Specific treatments and products for men
- Relaxation morning and gourmet lunch' package, 102€ per person.

Le Bachal HAMEAU ALBERT 161 *****

Tél.: + 33 (0)4 50 53 05 09

Hameau Albert Ier, 38, route du Bouchet, Chamonix, www.hameaualbert.fr



Parfaitement intégré au cadre de la résidence, le spa s'inspire de la nature... Chacune de ses trois salles de soins offre une ambiance paisible et sereine, propice à la relaxation. Et pour parfaire vos soins de beauté et de bien-être, piscine intérieure chauffée, saunas, douche sensorielle et salon de repos sont à votre disposition.

Suggestions:

. Massage délassant des jambes - 20 min - 45 € . Mon 1er spa (7 - 12 ans) - À partir de 25 €.

This spa was inspired by nature and blends in with the surroundings Each of its three treatment rooms offers a calm environment, ideal for letting go. Add a dip in the heated indoor pool, a tour in the sensorial shower or some time out in the relaxation lounge to your beauty and

Open 10am - 1pm and 3.30pm - 8pm. From 7 years old.

- Relaxing leg massage 20 min, 45 € My 1st Spa (age 7 12) From 25 €.

Tél.: + 33 (0)4 50 54 75 63

Résidence & Spa Vallorcine Mont-Blanc*****, 44, route des confins du Valais, 74660 Vallorcine

www.chamonix-vacances.com Ouverture: 10 h à 13 h, 15 h 30 à 20 h, Dès 7 ans

Spa du Mont-Blanc AGRÉÉ CINQ MONDES



À moins de 10 minutes du centre de Chamonix, niché en lisière de forêt, le Spa des Granges d'en Haut vous accueille dans son cadre cosy, typiquement montagnard, baigné par la lumière naturelle. Profitez de la piscine, du sauna, du hammam et du bar à tisanes. Face à la chaîne du Mont-Blanc, en extérieur, plongez dans le bain nordique, le jacuzzi et accordez-vous l'expérience du chalet sauna sec. L'espace de soins vous accueille seul ou en duo afin de découvrir nos massages, soins du corps et du visage signés Deep Nature, et Mon Premier Spa®, soins spécifiques pour les enfants.

Soin visage «L'idéal» signé Deep Nature. Un soin ressourçant qui redonne toute sa beauté à votre visage, grâce à une sélection d'actifs et de gestes sur mesure. Durant 45 minutes, tous les bienfaits issus de la nature et présents dans les produits Deep Nature Skincare agissent en profondeur et révèlent une peau visiblement régénérée. 45 minutes, 95 €.

Less than ten minutes from the centre of Chamonix and at the edge of the forest, Les Granges d'en Haut welcomes you in a cosy setting with a typical mountain décor. Bathed in natural light, guests can relax in the pool before enjoying the sauna, steam room or selection of herbal teas. With views of the Mont Blanc massif, the outside area offers a nordic bath, Jacuzzi and a dry sauna chalet. The single or double treatment rooms are ideal for treating yourself to one of the latest Deep Nature massages, facial or body treatments. Mon Premier Spa® is a specific treatment range for children.

Face treatment 'L'idéal' by Deep Nature. A revitalising treatment for your face with a selection of active ingredients and specific movements. During 45 minutes, the natural ingredients in the Deep Nature Skincare products will work their magic, leaving the skin visibly regenerated. 45 minutes, 95 €.

Deep Nature Spa les granges d'en haut

Tél.: + 33 (0)04 28 29 15 45

1000, route des Chavants, Les Houches



Pour un séjour détente à Chamonix, découvrez le Spa Deep Nature du Refuge des Aiglons. Récemment rénové, le spa dévoile une atmosphère cosy et chaleureuse, avec son jacuzzi et sa piscine extérieure chauffée face au Mont-Blanc, ses 2 chalets hammam et sauna, son espace intérieur hammam, pédiluves, douche sensorielle. Côté soin, l'espace relaxation et les 5 cabines de soin, dont deux

Le lieu idéal pour un vrai lâcher-prise.

Massage signature Deep Nature «L'Oxygène»: avant ou après un effort sportif, ce massage dynamise l'ensemble de votre corps grâce à un travail précis sur les muscles. Le massage L'Oxygène est idéal pour une récupération efficace ou en amont d'un effort sportif intense. À partir de 55 €

For a relaxing stay in Chamonix, choose the Spa Deep Nature at Refuge des Aiglons. Recently refurbished, the spa has a cosy and welcoming feel, and boasts an outdoor Jacuzzi and heated swimming pool opposite Mont Blanc, as well as two hammam and sauna chalets. Inside, you will find a steam room, foot baths and a sensorial shower. The treatment area includes a relaxation lounge, 5 treatment rooms and an invitation on well-being. Ideal for indulging yourself.

Deep Nature signature massage 'L'Oxygène': Before or after physical exercise, this massage will energise the whole body, working each muscle with precision. The Oxygène massage is perfect for better recovery, or as prevention before intense physical effort. From 55 €.

Deep Nature Spa hôtel les alglons ****

Tél.: + 33 (0)4 28 29 15 44

270, avenue de Courmayeur, 74400 Chamonix-Mont-Blanc Ouvert à tous en accès spa



Un lieu incontournable de la beauté à Chamonix. Calme et douceur caractérisent ce spa aux tons chauds, l'occasion de découvrir une

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 expérience et une douche nordique.

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. À partir de 63 €.

A well established institute in Chamonix. A calm and gentle atmosphere at this spa in warm colours, and a unique experience. Based on the Clarins method, the spa menu offers a range of gentle skin treatments, efficient through expert therapists and concentrated plant extracts and essential oils in the formulas. Work on your fitness in the high-tech gym, or relax in the steam room, sauna, experience shower or Nordic shower.

 $Be spoke\ world\ massage,\ a\ unique\ massage\ tailored\ to\ your\ personal\ needs.$ Together with the therapist, you decide what areas to focus on, for how long, and to what intensity. From 63 €.

Tél.: +33 (0)4 50 53 71 09

62. allée du Maiestic. 74400 Chamonix-Mont-Blanc Ouvert à la clientèle extérieure sur réservation d'un soin





BARNES Chamonix

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

BARNES Megève

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

BARNES Genevois

72, rue Georges de Mestral 74160 Archamps +33 (0)4 50 87 60 52 genevois@barnes-international.com

www.barnes-genevois.com

BARNES Annecy

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

BARNES Pays de Gex

9, rue des Bains 01220 Divonne les Bains +33 (0)4 50 48 02 00 paysdegex@barnes-international.com www.barnes-paysdegex.com







Deep Nature, 15 ans au service de votre bien-être, né à Chamonix, 50 spas à travers le monde Deep Nature, 15 years of wellness expertise, made in Chamonix, 50 spas worldwide

DEEP NATURE **Spa du Refuge des Aiglons** + 33 (0)4 28 29 15 44

Spa des Granges d'en Haut + 33 (0)4 28 29 15 45

