

# ALTUS

VALLÉE DE CHAMONIX-MONT-BLANC

2014



SVÍNAFELLSJÖKULL - ISLANDE

Continuez le voyage sur [Napapijri.com](http://Napapijri.com)

**NAPAPIJRI**  
**NAPAPIJRI**

2, RUE PACCARD - CHAMONIX

# Altus

VALLÉE DE CHAMONIX

HIVER 2014 - N° 13



Retrouvez  
ALTUS vallée  
de Chamonix  
sur votre mobile.

www.altus-magazines.com

## DIRECTION

Directeur de la publication

Alain Poncet  
alain@grandsespaces.net

Directeur d'édition

Roland Claude Durand-Terrasson  
roland@grandsespaces.net

## RÉDACTION

Rédactrice en chef

Marie-Stéphane Guy  
mariestephane@grandsespaces.net

Ont collaboré à ce numéro

Régine Ferrandis, Laurent Gannaz, Patricia  
Oudit, Lucy Paltz, Hanna Jonsson, Lara  
Murray, Jelly Translations, Paul Contra,  
Marie-Stéphane Guy, Éléonore Moreau.

## PHOTOS

Damien Deschamps (couv.), Caroline Houal,  
David Machet, John Norris, Philippe Royer,  
Agence Zoom, Dan Ferrer, J. Bernard, D. Carlier,  
J. Antoniuk, P. Field, D. Daher, R. Dahnoun.

Cahier shooting mode

Pascal Simonin (Photographe shooting),  
Chloé Pereaux (make-up artist),  
Sandro Reale, Fiona Couzon & Roxanne  
Roblot-Bouvier (mannequins).

## RÉGIE PUBLICITAIRE

Commercialisation Chamonix

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

Régie nationale

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

Pages shopping et shooting mode

Anne-Sophie Jacquin  
annesophie@grandsespaces.net

## FABRICATION

Création Graphique

Annabelle Bard - annabelle@grandsespaces.net  
Imprimerie

Les 2 Ponts - France

## ÉDITEUR

**GRANDS**  
espaces

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

Sarl de presse au capital de : 10 000 €  
Siret : 444 628 903 00015 - ISSN : 1962-2988  
Copyright : Grands Espaces  
Dépôt légal décembre 2013



# É

té comme hiver, Chamonix fait rêver les amoureux de montagne du monde entier ; par la majesté de ses reliefs mais aussi par son site empreint de tradition et de modernité. Été comme hiver, Altus vous fait vivre Chamonix, son histoire, ses projets, ses évolutions et vous raconte ce que l'on perçoit quand on y vit. De la problématique des prévisions météo en montagne à la gastronomie de ses chefs en passant par les grandes courbes des freeriders, Altus est un magazine imaginé pour vous.

Le XXI<sup>e</sup> siècle est celui du tout numérique. Et pourtant, le beau magazine papier est toujours très demandé et apprécié. Qui n'est pas sensible à ce confort de lecture, à la douceur du papier que la main effleure, à la beauté d'une photo sur une double page et peut-être, aussi, à cette contenance que nous avons tous au moment de la lecture, confortablement installés dans un profond fauteuil au coin du feu. Néanmoins Altus est un magazine qui sait répondre à toutes les demandes. C'est la raison pour laquelle nous venons d'ouvrir un nouveau site Internet dédié à la seule lecture virtuelle de nos éditions. Avec [www.altus-magazines.com](http://www.altus-magazines.com), restez connectés avec la station de votre cœur où que vous soyez dans le monde. Feuillitez nos pages et entrez dans le monde de nos journalistes et de nos photographes qui vous feront découvrir la station comme vous ne la connaissez peut-être pas.

Bonne lecture.

In the summer as in winter, Chamonix fires the imaginations of mountain lovers the world over, and not only because of the majesty of this mountainous region but also because of the traditional and modern aspects that the area has to offer. Over both the summer and the winter Altus allows you to live Chamonix: its history, its projects, its progress, as well as viewing life through the eye of a local. Altus is a magazine published especially for you.

"There's always something going on in Courchevel!" - This comment encapsulates the energy, lifestyle and fun that is the resort; it also goes to explain the diversity of the articles in our magazine. From the history of the Altiport to mountain weather forecasts, as well as art and ski competitions; Altus Courchevel is a magazine published especially for you.

The 21st century is the age of digital technology. That said this beautiful magazine remains very popular. Who doesn't relish curling up in an armchair by the fire whilst flicking through the glossy pages of a magazine or enjoy looking at a beautiful photo on a double-page spread? However, Altus is a magazine that wants to cater for everyone which is why we have made a new website with digital versions of our magazine. With [www.altus-magazines.com](http://www.altus-magazines.com) you can stay connected with your favourite resort wherever you are in the world. Flick through the pages and discover aspects of the resort that you may not have seen before.

Happy reading!

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

## Altus est une édition de la société Grands Espaces

Altus is published by the firm Grands Espaces

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



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

FSC est une association internationale à but non lucratif dont les adhérents sont des groupes environnementaux et sociaux, d'entreprises de gestion forestière et de distributeurs de produits en bois, travaillant en partenariat pour améliorer la gestion forestière à travers le monde.



# Sommaire / CONTENTS

N°13 / hiver 2014

- 8 **ACTUALITÉ / NEWS**  
Toute l'actualité de Chamonix.  
*The latest news from Chamonix.*
- 24 **SHOPPING / SHOPPING**  
Le shopping d'Altus Chamonix.  
*Altus Chamonix shopping.*
- 40 **ESCAPADE / A DAY OUTING**  
À la découverte de Courmayeur, l'alter ego de Chamonix.  
De l'autre côté du mont Blanc, la *Dolce Vita* se savoure sous le soleil.  
*Discover Courmayeur, Chamonix's alter ego.*  
*On the other side of Mont Blanc la dolce vita is enjoyed in the sun.*
- 50 **BIEN-ÊTRE / WELL-BEING**  
Et si vos vacances à la montagne rimaient aussi avec détente et remise en forme ?  
Plongée divine dans les eaux chaudes des spas de la station.  
*How about making your trip to the mountains synonymous with relaxation and fitness?*  
*A sumptuous dive into the warm waters of the resort's spas.*
- 58 **SHOOTING MODE / FASHION SHOOT**  
L'album photo des plus belles tenues de l'hiver sélectionnées par Altus.  
*Photo album of some stunning outfits, as selected by Altus.*
- 70 **ÉVÈNEMENT / EVENT**  
Le 25 janvier prochain, le Swatch Freeride World Tour (FWT), fait étape à Chamonix.  
Décryptage du légendaire circuit mondial avec Aurélien Ducroz.  
*On January 25, the Swatch Freeride World Tour (FWT) will be in Chamonix.*  
*Aurélien Ducroz helps us understand what it's all about.*



---

TRANSACTIONS • LOCATIONS • FACILITIES  
VOS RÉALISATIONS SUR-MESURE

---



*Chamonix, les Bois  
air -7°C, eau +37°C  
air 19°F, water +99°F*

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

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



80

**DÉCOUVERTE / DISCOVERY**

Basés au cœur des Alpes, de Bourg-Saint-Maurice à Chamonix en passant par Briançon, les experts de la météo scrutent le ciel et ses caprices 24h/24.  
*Based around the Alps, meteorologists carefully study weather patterns 24h/7.*

88

**SPORT / SPORT**

Au cœur de Chamonix, capitale des sports de glace.  
Sur la glace avec les patineurs, hockeyeurs et autres joueurs de curling.  
*In the heart of Chamonix, the capital of ice sports.  
On the ice with the skaters, hockey players and curlers.*

98

**GASTRONOMIE / GASTRONOMY**

À l'Auberge des Gorges de la Diosaz, Marc Serres propose une cuisine gourmande, généreuse et accessible, loin des tendances moléculaires.  
*At the Auberge des Gorges de la Diosaz, chef Marc Serres offers generous cuisine, a long way from molecular trends.*

106

**COMPÉTITION / COMPETITION**

Chaque hiver plus de 1500 jeunes issus des clubs et des ESF se disputent le podium du Ski Open Coq d'Or, véritable vivier de futurs champions.  
*Every winter over 1,500 youngsters compete for a place on the Coq d'Or podium: a talent spotting hotspot.*

114

**RENCONTRE / MEETING**

Zoe, la New-Yorkaise et Maxime le Canadien appartiennent à l'élite mondiale de l'alpinisme. C'est à Chamonix qu'ils ont installé leur camp de base familial.  
*Zoe from New York and Maxime from Canada are both part of the alpinism world elite. They've chosen to make Chamonix their family base camp.*

124

**AGENDA / EVENTS DIARY**

Les événements incontournables de l'hiver.  
*Great winter events.*

126

**GUIDE / GUIDE**

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

CHAMPAGNE  
**HENRIOT**

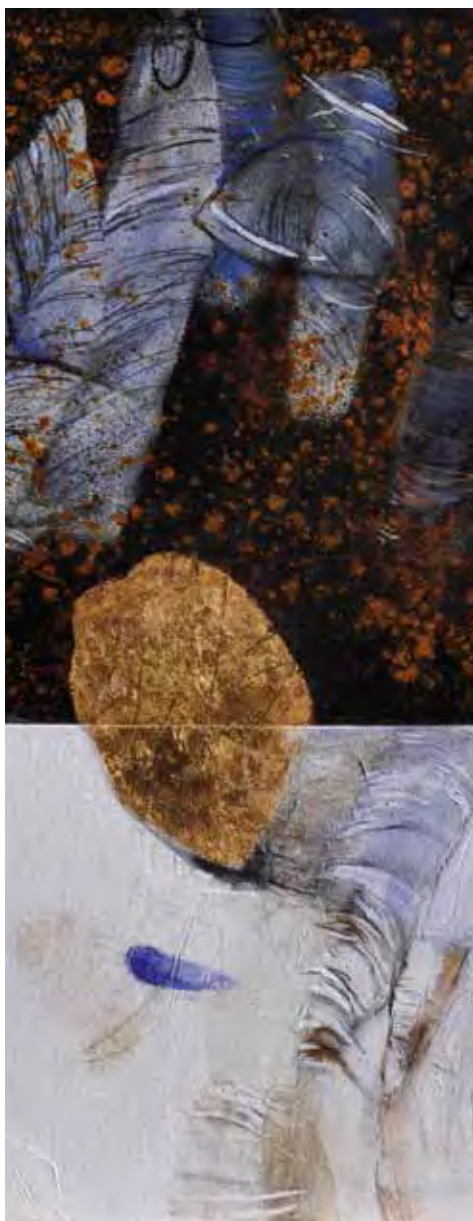
MAISON FONDÉE EN 1808

LES OUVRIERS DU PARADIS / UNITED



Blanc de Blancs  
APPRIVOISER LA RARETÉ

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



## ANNIE TREMSAL-GARILLON EXPOSE À L'ALBERT 1<sup>er</sup>

Diplômée en arts plastiques et histoire de l'art à Paris, Annie Tremsal-Garillon vit et travaille dans son atelier «L'œil écoute» au cœur des Vosges. Un goût pour le voyage et les grands espaces la conduisent à séjourner plusieurs fois au Niger et au Mali, chez les peuplades touarègues ainsi qu'au Dolpo en Himalaya. C'est auprès de cette «seconde famille» qu'elle vit l'intensité du désert et de la vie nomade. C'est à cette époque que son travail artistique quitte la figuration pour, peu à peu, se faire plus simple, plus dépouillé, mais aussi plus fort. Ses œuvres sont à découvrir du 6 décembre 2013 au 11 mai 2014 au Hameau Albert 1<sup>er</sup>.

### Annie Tremsal-Garillon exhibits at Albert 1<sup>er</sup>

Trained at art college in Paris, Annie Tremsal-Garillon both lives and works in her studio, set in the heart of the Vosges. Her interest for travel has taken her to Niger and Mali several times, where she's learnt to know the Touaregs, and also to Dolpo in the Himalayas. Experiencing the intensity of the desert and a nomad lifestyle brought her artwork to a more simplistic, but much more powerful style. Her exhibition starts on December 6, 2013 and runs until May 11, 2014 at Hameau Albert 1<sup>er</sup>.



## PAUSE CHIC

L'Héliopic\*\*\*\*, c'est le nouvel Hôtel & Spa 4 étoiles érigé au pied de l'emblématique téléphérique de l'Aiguille du Midi. Une architecture contemporaine, harmonieuse et respectueuse de son environnement conçue pour offrir des séjours dépayés, relaxants et raffinés. Une décoration «Montagne Rétro Chic» naturelle et cosy, des services technologiques (internet et wifi gratuits), des espaces restaurations (L'Épicerie), et un spa by Nuxe font de cet hôtel composé de deux bâtiments aux allures de chalets (102 chambres), un lieu confortable et chaleureux où l'on a irrésistiblement envie de poser ses valises que l'on soit en famille, en couple, entre amis ou en séminaire d'entreprise. Que l'on soit ou non résident de l'établissement, il est possible de réserver un soin, du visage ou du corps, relaxant ou dynamisant qui vous donnera alors accès au spa (piscine intérieure, hammam, sauna...) de cet établissement haut de gamme. Une avalanche de plaisirs en perspective !

### A stylish stop

Héliopic is a new 4-star Hotel & Spa, set at the foot of the Aiguille du Midi cable car. The modern architecture creates a relaxing and refined atmosphere. The décor is "Mountain Retro Chic", and services like free Wi-Fi, the restaurant L'Épicerie and a spa by Nuxe make this hotel with 102 rooms a comfortable and stylish choice for both families, couples, groups of friends or business trips. Both hotel guests and passers-by can book a facial or body treatment, which gives access to the spa with its indoor pool, hammam, sauna and more. An avalanche of treats is in store! <http://heliopic-hotel-spa.com>

<http://heliopic-hotel-spa.com>

## OUVERTURE DU BISTROT DE LA FLAMBÉE

Cet hiver, le restaurant La Flambée décline sa recette du bonheur en ouvrant, la porte d'à côté, Le Bistrot de la Flambée. Un bar à vins à prix tout doux (à partir de 2€ le verre), des tapas maison et originaux, des pâtes fraîches et des grandes pizzas à emporter ou à déguster sur place, des formules déjeuner à partir de 5€, et les fameuses recettes familiales qui ont fait le succès de la «maison mère» ! Pour une pause revigorante à toute heure de la journée, dans une ambiance confortable et sympathique, fidèle à l'esprit de la maison.



### La Flambée opens its Bistrot

La Flambée restaurant is extending its recipe for happiness by opening Le Bistrot de la Flambée just next door. A wine bar with low prices (from 2€ per glass), homemade tapas, fresh pasta and pizzas eat in or to take away, as well as breakfast menus from 5€. A reinvigorating stop at any time of the day, in the same comfortable and pleasant atmosphere as the original restaurant. Customer bonus card.

**Le Bistrot de la Flambée,**  
232, avenue Michel Croz (avenue allant à la gare), Chamonix,  
04 50 93 87 04. Carte de fidélité.  
La Flambée : 04 50 54 12 96



## CHAMONIX EN ROUGE !

Vendredi 28 février 2014, petits et grands sont conviés en fin d'après-midi à rejoindre un cortège en direction de la Maison de la Montagne, pour assister à une grande fête organisée par les moniteurs de l'École de ski français de Chamonix. Artistes de rue, musique live, goûter géant offert, vin chaud, tartiflette géante... Une grande tombola sera également mise en place au profit de la Caisse de Secours, et une illumination clôturera la soirée!

### Chamonix in red

On Friday 28 February 2014, the young and not so young will be invited at the end of the afternoon to join a parade heading to the "Maison de la Montagne", to attend a great party planned by instructors from the French Skiing School in Chamonix. Come and enjoy: street artists' performances, live music, a giant snack, hot wine, a giant "tartiflette"... You can also take your chance and take part in the great "Tombola" for the benefit of the "Caisse de Secours", and fireworks will close the party!

[www.esfchamonix.com](http://www.esfchamonix.com)

## CLIP IMMOBILIER, LA SOLUTION SUR MESURE

En 2012, Isabelle Dureux, après quinze ans d'expérience sur le marché immobilier de Chamonix a franchi le pas en créant son agence Clip Immobilier. Un nom tout trouvé pour celle qui a pris l'habitude de présenter ses produits sous forme de petits clips vidéos. Au-delà des départements traditionnels d'une agence immobilière classique (transaction, location saisonnière ou annuelle, management facilities), Clip Immobilier et son équipe multilingue ont fait du sur-mesure leur spécialité. Une originalité, valable aussi bien pour ses nombreux clients internationaux en quête d'une résidence secondaire ou d'une luxueuse location pour un séjour ponctuel que pour les Chamoniards à la recherche de leur résidence principale, chalet ou appartement. Services et souplesse, accompagnement, écoute et qualité, sont les maîtres mots de cette agence proche de ses clients à qui elle offre aussi quelques expositions temporaires dans ses locaux.

### Clip Immobilier: bespoke solutions

With 15 years of property experience, Isabelle Dureux decided to take the plunge in 2012 by setting up her own agency: Clip Immobilier. The perfect name for an agency which showcases its products using short video clips. Alongside the typical services (transactions, seasonal and annual rentals, and management facilities), Clip Immobilier and its multilingual team have also made bespoke services their speciality. These services are invaluable, not



only to their many international clients who want to purchase a second home or rent a luxury property for their holidays, but also for locals looking for a home, chalet or apartment. Service, flexibility, quality and listening are the name of the game at this agency.

Clip Immobilier, 305/309, rue Joseph Vallot, Chamonix, 04 50 53 95 13.

# CHACHACHA

WINE & SPIRITS - TASTING



## Cave – Dégustation commentée Bar à vin et à whisky

Venez découvrir ce lieu idéal pour déguster un verre de vin ou de whisky, participer aux dégustations thématiques (programme disponible en magasin), vous initier aux grands vins et demander conseils sur la bouteille pour votre soirée.

### ChaChaCha, Wine Shop and Bar

The ideal spot for enjoying a wine or whisky drink at the bar; tasting sessions (see in shop for dates); sampling fine wines and getting recommendations for your purchase.

• Wine Tasting • Champagne • Fine Spirits • Extensive Wine Cave

134 av. Ravanel le Rouge - Chamonix  
10h30 - 13h00 / 16h00 - 21h00 - 7/7 jours

04 50 93 47 74 - [chachacha74@orange.fr](mailto:chachacha74@orange.fr)  
[www.chachacha-chamonix.com](http://www.chachacha-chamonix.com)



## DEGRÉ7 : 30 ANS AUX COULEURS DU FREERIDE

Née en 1983, Degré7 a été créée par Patrick Vallençaqnt, skieur de l'extrême. La marque a inventé le freeride avant l'heure et a été la première à introduire des couleurs inédites dans le milieu du ski. Degré7 rejoint le groupe Avance diffusion en 1997. Son développement s'appuie sur de nouveaux concepts techniques, une innovation permanente dans les matières et les coupes. Degré7 propose à tous les sportifs exigeants une gamme de vêtements élaborés pour affronter des conditions extrêmes... sans «frime», mais toujours avec style.

### Degré7: 30 years of freeride colours

Founded in 1983, Degré7 was created by extreme skier, Patrick Vallençaqnt. The brand invented freeride before its time and was the first to introduce new colours to the ski world. Degré7 joined the Avance Diffusion group in 1997. Its evolution has pivoted around new technical concepts and the continuous innovation of materials and cuts. Degré7 has a range of technical clothing made especially for extreme conditions... no "frills" but always stylish.



## UN GLACIER COMMENT ÇA MARCHE ?

Le massif du Mont-Blanc abrite plus d'une centaine de glaciers. Dix d'entre eux atteignent ou dépassent 10 km<sup>2</sup>. Il n'existe aucun autre massif où l'ensemble des glaciers ne soit aussi facilement visible et surtout accessible à partir des vallées habitées. La première partie du nouvel ouvrage du glaciologue Sylvain Couterand est destinée à comprendre le fonctionnement d'un glacier. Des exemples concrets permettent d'apporter des éléments de réponse aux questions que chacun se pose : qu'est-ce qu'un glacier ? Comment se forme la glace ? Comment s'écoule un glacier ? Comment découvrir les traces de la dernière glaciation dans le paysage ? *Les Glaciers du Mont-Blanc* propose, dans une seconde partie, d'explorer le milieu glaciaire à travers 15 randonnées de tous niveaux pour découvrir des paysages grandioses et mieux comprendre la vie des glaciers, aujourd'hui confrontés au réchauffement climatique.

### How does a glacier work?

The Mont Blanc massif includes over hundred glaciers, ten of which are over 10km<sup>2</sup>. No other massif has so many glaciers so easily visible and reachable from populated valleys. The first part of the new book by glaciologist Sylvain Couterand helps you understand the workings of a glacier. Elementary questions are demonstrated by concrete examples. What defines a glacier? How is the ice formed? What are the signs of previous glaciations in the landscape? *Les Glaciers du Mont-Blanc* also offers, in the second part, a guide to fifteen hikes of varying difficulty through glacier territory and its magnificent scenery, threatened by global warming.

*Les Glaciers du Mont-Blanc, les comprendre, les explorer,*  
Sylvain Couterand, éd. Ésope, 28 €.



## UN MARIAGE AU SOMMET !

Avoir pour toile de fond de son D-Day les sommets enneigés ou les verts alpages d'altitude, c'est ce que propose aux futurs jeunes mariés Alpine Events. Créée par l'Avallon Fabien Hacquard, la société se charge de l'organisation sur mesure et à la carte de votre mariage, dans un lieu exceptionnel des Alpes françaises. La formule se décline pour les séminaires d'entreprises ou les anniversaires et autres événements à célébrer. Alpine Events, c'est aussi une conciergerie privée qui fonctionne 24h/24, et offre à ses clients des services aussi variés que l'organisation de transferts, la réservation d'un hélicoptère, de cours de ski, de restaurants, de soins, le suivi des travaux d'entretien, l'accueil des locataires ou encore la réservation de votre forfait de ski... L'imagination des clients est la seule limite aux services d'Alpine Events.

### A wedding on top of the world!

To have snowy peaks or green mountain pastures as the backdrop for your 'big day', is what Alpine Events can arrange for future brides and grooms. The company, set-up by Fabien Hacquard, organises bespoke weddings in an exceptional settings in the French Alps, as well as seminars, birthdays and other celebrations. Alpine Events also offer a private 24-hour concierge service which can include the organisation of transfers, helicopter rides, ski lessons, restaurant bookings, beauty treatments, overseeing of maintenance work, rental meet and greet services or even the reservation of your lift passes...

info@my-alpine-events.com, 0805 384 855 numéro gratuit ouvert 24h/24. Free phone number 24/7.

## DES VIOLONS POUR MONSIEUR INGRES

Marie-Christine Guérin, qui a repris les rênes des éditions Guérin après la disparition subite de Michel son fondateur de mari, lui consacre une biographie sensible, un texte où alternent le rire et les larmes. Depuis leur avènement en 1995, les livres rouges de l'éditeur se sont imposés comme des références absolues dans le monde de la littérature de montagne et de voyage. Dans cette biographie illustrée, on découvre un éditeur passionné, amoureux des livres, de la montagne et de la vie. Un hommage bouleversant et drôle, comme la vie.

### Des violons pour Monsieur Ingres

Marie-Christine Guérin, who took over the Guérin publishing house after her husband's sudden death, has written his biography, where laughter and tears are sensitively mixed. The books by this publisher have become a reference in mountain literature since the first one was published in 1995. The book portrays a passionate man who loved books, mountains and life. A moving and funny testimony, just like life itself.

*Des violons pour Monsieur Ingres*, Marie-Christine Guérin, éd. Guérin, 235 pages, 13€.



## WELCOME TO CHAMONIX

Le dernier opus de Dominique Potard est sorti cet automne dans la Petite Collection des éditions Guérin. *Welcome to Chamonix*, du même tonneau que le célèbre *Port de la Mer de Glace* du même auteur, livre une fantaisiste histoire pimentée de romantisme. Au fil des pages on trouve, comme toujours chez Potard : alcool, rire, sommets, aventure, amitié, personnages décalés... et, cette fois-ci, amour ! Il se dit que ce roman humoristique dévoile « la magie Potard à son meilleur » !

### Welcome to Chamonix

The latest novel by Dominique Potard was released this autumn. *Welcome to Chamonix* is written in the same style as the successful *Port de la Mer de Glace* by the same author and reveals an imaginative storyline with a bit of romance. Themes include drinking, having fun, the mountains, friendship and the characters are very quirky. This humorous novel is Potard at his best.

*Welcome to Chamonix*, Dominique Pottard, éd. Guérin, 144 p., 12€.



## VALLORCINE EN TRAIN

Après deux ans de travaux sur la ligne entre Chamonix et Le Chatelard (Suisse), incluant la rénovation complète du tunnel des Montets, le train SNCF circulait cet été entre Chamonix et Argentière. Cet hiver, le Mont-Blanc Express conduira à nouveau les voyageurs jusqu'à Vallorcine et la frontière suisse. Le voyage est gratuit entre Servoz et Vallorcine, sur présentation de la carte d'hôte.

### The train is back in vallorcine

After two years work on the railway from Chamonix to Chatelard (Switzerland), including a complete renovation of the tunnel in Les Montets, the SNCF train journey between Chamonix and Argentière last summer. This winter, the Mont Blanc Express will take again passengers to Vallorcine and to the border with Switzerland. No-charge travel between Servoz and Vallorcine upon production of your guest card.



[www.chamonix.fr](http://www.chamonix.fr)

fresh air  
COOPÉRATIVE DES TENDANCES

All you need is...

music

IGLOO

chamonix

heart

GLAMOUR

Nature

art

freshairchamonix

freshairchamonix.com  
135 rue des Moulins chamonix





## VANIPAUL, DESIGN ET PRESTIGE

L'agence immobilière Vanipaul Immobilier Sotheby's International Realty fondée par Paul Robberse à Chamonix est spécialisée, depuis sa création, dans l'immobilier de prestige. La sélection de propriétés de luxe, du charmant pied-à-terre au chalet somptueux, que l'agence propose à ses clients, en témoigne. Mais Paul Robberse ne s'est pas contenté d'être un agent immobilier. Il a développé au sein de Vanipaul un bureau d'études et d'architecture dédié à la rénovation ou à la construction de biens haut de gamme. Luxe et design sont la signature de l'agence qui, compte tenu du nombre important de réalisations menées, est devenue l'un des maillons essentiels de la qualité environnementale et architecturale de la vallée de Chamonix.

### Vanipaul, prestige and design

Vanipaul Immobilier Sotheby's International Realty estate agency, which was founded by Paul Robberse in Chamonix, specialises in prestigious properties: a selection of luxury properties ranging from charming pied-à-terres to extravagant chalets. But Paul Robberse was not contented in simply being an estate agent. He has therefore developed an architectural and survey firm as part of Vanipaul which focuses on upmarket renovation and building projects. Luxury and design have very quickly become the agency's hallmark and it has been behind several large projects, playing an essential part in the environmental and architectural quality of the Chamonix valley.

Vanipaul, 2, quai d'Arve, Chamonix, +33 (0)4 50 53 64 70.



## RESPIREZ L'ÉMOTION!

Ouvert début décembre, Fresh Air est un nouvel espace rayonnant en perpétuelle recherche de fraîcheur et d'émotions. Coopérative des tendances, ce concept store est un endroit poétique où tout est possible... Voyagez dans ses univers mode, déco et culture, à travers une sélection de produits originaux, utiles et beaux, à des prix réalistes. Impossible de ne pas succomber... All you need is Fresh Air!

### Breathe in the emotion!

Open since the start of December, Fresh Air is beaming with energy and on constant watch for fresh reactions. Trend sensitive, this concept store makes everything possible... Explore the different areas with fashion, home décor and culture and their original, useful and beautiful items, at realistic prices. Impossible not to be tempted... All you need is Fresh Air!

Fresh Air, 135, rue des Moulins à Chamonix, [www.freshairchamonix.com](http://www.freshairchamonix.com)



## ROSSIGNOL, LA COLLECTION 1907

En 1907, Abel Rossignol, menuisier passionné de ski, réalise sa première paire de skis artisanale en bois massif. En 2007, pour le centenaire de la marque, Rossignol lance la collection 1907. Alliance d'élégance, de chic et de technicité, cette gamme est l'héritage du savoir-faire du fabricant français. Un concentré de matières nobles pour des vestes, doudounes et pantalons de ski – sans oublier les traditionnels pulls 1/2 zip – au style rétro chic, directement inspirés des codes légendaires du ski de compétition. Une collection homme et femme que l'on retrouvera dès cet hiver dans la nouvelle boutique Rossignol de Chamonix, totalement dédiée à cette gamme vintage qui se décline aussi en divers accessoires.

### The 1907 Rossignol collection

In 1907 Abel Rossignol, carpenter and ski fanatic, made his first pair of skis from wood. Rossignol launched the 1907 collection to celebrate the centenary of this brand in 2007. Combining elegance, style and technical details this range is the legacy of this French manufacturer's savoir-faire. High quality materials are used for the coats, down jackets, ski trousers and the traditional, retro-chic, 1/2 zip sweaters. From this winter both the men's and women's collections can be found at the new Rossignol boutique in Chamonix; a shop completely dedicated to this vintage range which also includes a variety of accessories.

Boutique Rossignol, 205, rue Paccard, Chamonix.



  
SANGLARD

199 PLACE DU MONT-BLANC  
74400 CHAMONIX FRANCE  
+33 (0)4 50 53 24 70

**ROSSIGNOL**  
ROSSIGNOL STORE CHAMONIX

205 RUE DR PACCARD  
74400 CHAMONIX FRANCE  
+33 450 54 41 96



## LA MONTAGNE À LA UNE. PARIS MATCH, 60 ANS DE REPORTAGES

En 1949, lorsque *Paris Match* reparait dans les kiosques, l'hebdomadaire, qui se veut le décalque français du *Life* américain, se cherche un avenir éditorial, en alternant les « unes » entre les crises internationales et les starlettes de cinéma. La montagne est quasi absente des pages du magazine et, lorsqu'elle apparaît, elle n'est traitée qu'à travers le prisme de catastrophes – avalanches – ou d'accidents qui touchent de malheureux alpinistes, dont on ignore tout. Bref, l'hebdomadaire n'a pas encore trouvé sa formule magique, à savoir raconter des histoires héroïques qui mettent en scène des personnages attachants avec lesquels le lecteur peut s'identifier. Tout change avec la « une » historique du 19 août 1950. En plein mois d'août, période traditionnellement creuse pour l'actualité, *Paris Match* choisit une photo iconique : Maurice Herzog brandissant le drapeau bleu-blanc-rouge au bout de son piolet, avec ce titre « victoire sur l'Himalaya ». Dans les pages intérieures, un reportage s'étalant sur plus de 20 pages, racontait à la manière d'un roman-photo, les joies et les douleurs de la conquête du tout premier « 8 000 ». Avec ce numéro 74 du 19 août 1950, les ventes bondissent de 40 000 à plus de 300 000 exemplaires ! Pour la rédaction de *Paris Match*, c'est la révélation : la grande aventure, lorsqu'elle est incarnée par des héros sans peur et sans reproche, passionne les Français ! Dès cet instant, la montagne et l'alpinisme vont devenir l'un des piliers de *Paris Match*, et bénéficier d'un traitement de faveur. On peut parler d'histoire d'amour, ou d'intérêts bien compris entre les alpinistes et *Match*. Cela tombe bien car, durant les trois décennies suivantes, *Paris Match* va rejouer la « partition » de l'Annapurna avec les expéditions françaises parties à la conquête des sommets de l'Himalaya, ainsi qu'avec les grands alpinistes qui défrichent de nouveaux itinéraires dans les Alpes, à l'instar de Terray, Bonatti, Mazeaud, Paragot et Bérardini, Desmason... Ajoutez à cela des événements du type catastrophes naturelles – glissement de terrain, inondations – et des drames humains à suspense comme l'affaire Vincendon et Henry (deux jeunes alpinistes en perdition pendant des jours au mont Blanc), la noyade du vieux village de Tignes et des crashes d'avion ; et vous obtenez la recette d'un feuilleton à succès. Que l'on apprécie ou non le ton dramatisant et le vocabulaire grandiloquent de *Paris Match*, force est de reconnaître que l'hebdomadaire n'a pas eu son pareil pour transformer des anonymes en héros, et raconter de belles histoires qui parlent à l'ensemble des Français. Au final, *Paris Match*, aidé par une puissante diffusion – jusqu'à 1,5 million d'exemplaires chaque semaine – aura plus fait connaître la montagne qu'aucun autre média.

### Mountains make the front page. Paris Match; 60 years of reports

In 1949, when *Paris Match* returned to our shelves, the weekly magazine focused on combining international crises with stories about film stars. Articles about mountains were practically inexistent and topics they did cover would be about mountain catastrophes, such as avalanches, or unfortunate mountaineering accidents. The magazine had not yet found the magic formula; recounting stories about the heroic actions of people that readers could identify with. But that all changed on the 19th August 1950, after a feature was published that made history. In mid-August (the quietest period of the year for the media) *Paris Match* published an iconic photo of Maurice Herzog holding the French flag on the end of his ice axe, with the headline "Victory on top of the Himalayas" and a 20 page story in images about the trials and tribulations of his feat. The result was an outstanding increase in sales, from 40,000 to 300,000! From here on, *Paris Match* became aware of how stories from the mountains fascinated its readers and they therefore became a big part of the magazine. Over the next three decades the Annapurna idea was reused, telling stories of French expeditions into the Himalayas and great mountaineers who cleared the way for new walking trails in the Alps. On top of this, for the ultimate page-turning mag, natural disasters were reported as well as dramatic stories such as that of the two mountaineers who were lost for days on Mont Blanc, the drowning of the old village of Tignes and aeroplane crashes. Whether or not people liked the dramatic tone and extravagant vocabulary of *Paris Match*, it was in a class of its own for transforming anonymous people into heroes and for telling stories that many French could relate to. In the end, with 1.5 million copies being printed every week, *Paris Match* opened up the whole mountain world like no other media had.



*La Montagne à la Une. Paris Match, 60 ans de reportages.* Éditions du Mont-Blanc. Textes Philippe Bonhème. Préface de Catherine Destivelle, 260 p., 45 €.

## APPRIVOISER LE VIDE

Le «Pas dans le Vide», espace à sensations fortes, est désormais installé sur la terrasse sommitale de l'Aiguille du Midi. Une structure en verre qui va permettre aux visiteurs du site d'appréhender et de maîtriser leur vertige avec plus de 1 000 mètres de vide sous leurs pieds en toute sécurité. Le «Pas dans le Vide» est une première à cette altitude, une première dans les matériaux employés, une première dans les techniques utilisées, une première dans les conditions extrêmes que peut vivre ce site toute l'année... Exposée face au mont Blanc, à 3 842 m, cette structure de conception unique au monde représente une véritable innovation technologique en matière d'architecture verre-acier, elle pourra résister à des vents de plus de 220 km/h et à une amplitude thermique de 60°.

### Brave the void

The Pas dans le Vide is an exhilarating place fitted on the upper terrace of the Aiguille du Midi. It's a glass structure which will allow visitors to come to terms and manage their vertigo over a 1,000 metre void, in complete safety. The Pas dans le Vide, which can be experienced all year round, is a first at such an altitude; a first for the materials used; a first in the techniques used; and a first in such extreme conditions ... At 3,842 metres, and facing Mont-Blanc, this unique structure represents some serious technological innovation; made in glass-steel, it can resist winds of over 220 km/h and a 60° range of temperatures.



© John Norris

An illustration for 'Alp Chic Chamonix' art prints and home design. It features three stylized figures in winter gear looking out a window at a snowy mountain landscape with evergreen trees. The text 'Alp Chic Chamonix' is written in a cursive font at the top right. Below the illustration, the text 'Art prints &amp; home design' is written in a cursive font, followed by the address '185 Avenue Michel Croz (av. de la gare)', the phone number 'Tel : 04 50 21 18 31', and the website '+ Boutique en ligne : Bungalowgraphics.com'.

Vanipaul  
Immobilier

Développement  
Construction Prestige

## Chamonix Mont-Blanc (les P

Sur une parcelle de 2198 m<sup>2</sup>  
une ferme datant de 1876  
développant 887,20 m<sup>2</sup> de  
surface de plancher habitable  
à rénover avec permis de  
construire obtenu.

Dans le permis de construire :  
Très grand séjour en cathédrale,  
7 chambres en suite, piscine  
et Spa intérieur, salle de cinéma,  
salle de fitness, ski-room et un  
grand garage en sous-sol  
de 315 m<sup>2</sup>.

Possibilité d'édifier une 2<sup>ème</sup>  
construction de 545 m<sup>2</sup> de  
surface de plancher habitable  
sur la parcelle.

Dossier sur demande



[www.vanipaul.com](http://www.vanipaul.com)

sarl vanipaul imm

Vanipaul  
Immobilier

Sotheby's  
INTERNATIONAL REALTY

(Pècles) 500 m du centre ville



Set in 2198 m<sup>2</sup> land, farmhouse dating from 1876 with over 887,20 m<sup>2</sup> habitable floor space for renovation ; planning permission granted.

Planning permission includes :  
Very large living room with cathedral ceiling, 7 en-suite bedrooms, pool indoor, Spa, gym, cinema room, ski room and large garage 315 m<sup>2</sup> in the basement.

Option of building 2<sup>nd</sup> construction with 545 m<sup>2</sup> habitable floor space on the site.

File upon request



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



## LA CALÈCHE

Un cadre, une ambiance,  
un accueil Savoyard, comme à la maison



18, RUE DOCTEUR PACCARD • 74400 CHAMONIX • TÉL. 04 50 55 94 68  
[www.restaurant-caleche.com](http://www.restaurant-caleche.com)



LA CALÈCHE • RESTAURANT SAVOYARD



## LA CABANE DES PRAZ

Déjeuner face au Mont-Blanc,  
et dîner au chandelles...un art de vivre



23, ROUTE DU GOLF • 74400 CHAMONIX • TÉL. 04 50 53 23 27  
[www.restaurant-cabane.com](http://www.restaurant-cabane.com)



LA CABANE • RESTAURANT SEMI-GASTRO



# LE CAP HORN

Une ambiance contemporaine,  
un dépaysement assuré



74, RUE DES MOULINS • 74400 CHAMONIX • TÉL. 04 50 21 80 80  
[www.caphorn-chamonix.com](http://www.caphorn-chamonix.com)



LE CAP HORN • RESTAURANT CONTEMPORAIN



**LES CAVES**  
CHAMONIX

**EAT • DRINK • DANCE**

Ouvert de 17<sup>h</sup> à 2<sup>h</sup>

78, RUE DES MOULINS • 74400 CHAMONIX • TÉL. 04 50 21 80 80  
[www.caphorn-chamonix.com](http://www.caphorn-chamonix.com)





WESC

Le casque Piston est l'un des grands classiques de la marque, décliné ici dans le coloris Pearl White.

Piston headphones are one of the great classics from this brand, here in Pearl White.

Rue du Dr Paccard.



DEGRE 7

La veste Gena associe la technicité de la marque avec une coupe féminine.

The Gena jacket combines technical features with a feminine cut.

Sanglard Sports, place du Mont-Blanc.



SHU UEMURA

Essence Absolue pour cheveux normaux à très secs. Nutrition et protection sans rinçage. Elle assouplit, discipline et protège la fibre. La richesse ultime et la finition, légère comme un pétale, de l'huile de camélia.

Essence Absolue for normal to very dry hair. Nutrition and protection without needing to rinse. It softens, controls and protects the fibre. Incredibly rich yet with a light finish like a petal of camellia oil.

Lucie et Estelle, rue Whymper.



LOLITA LEMPIKA

«Elle L'Aime», un parfum d'une sensualité radieuse, un hymne à l'amour et à sa puissance.

Elle L'Aime – a radiantly sensual scent; an ode to the power of love.

Parfumerie du Mont-Blanc, rue Vallot.

Calme et Volupté

PEACE AND PLEASURE

LA CHÈVRE DES ALPES

La boisson mythique des Alpes dont l'origine reste inconnue. Elle est traditionnellement élaborée à l'automne, dans des caves où elle fermente dans des fûts renforcés.

Legendary drink from the Alps, the origin of which is unknown. It is traditionally made in cellars in autumn where it ferments in reinforced barrels.

Refuge Payot, rue Vallot.



THERMES DE PRE SAINT DIDIER

Parfum d'ambiance Aria, une fragrance de bois de cèdre qui offre un doux parfum d'intérieur.

Aria ambiance perfume: a cedar wood fragrance that offers a gentle scent to interiors.

Courmayeur.



CHASSAGNE MONTRACHET

Cette bouteille 1<sup>er</sup> Cru « Clos Saint-Jean » 2010, est l'une des cuvées du domaine Au Pied du Mont Chauve.

This bottle of 1<sup>er</sup> Cru «Clos Saint-Jean» 2010 comes from the Au Pied du Mont Chauve domaine.

Chachacha, avenue Ravel Le Rouge.



ARPIN

Décoratives et utiles, ces quelques pièces de la célèbre filature réchauffent et redéfinissent les ambiances.

Decorative and useful; these items cheer rooms up and redefine ambiances.

Rue des Moulins.



Chambres à l'“**Albert 1<sup>er</sup>**” ▪ Chambres à “**La Ferme**” ▪ Chalet indépendant  
Piscine intérieure et extérieure ▪ Spa  
Restaurant gastronomique “**Albert 1<sup>er</sup>**” ▪ Restaurant de pays “**La Maison Carrier**”  
Bar à vin le **QUARTZBAR** - Cocktails, live lounge music, tea time

*Rooms at “Albert 1<sup>er</sup>” ▪ Rooms at “The Farmhouse” ▪ Private chalet  
Indoor and outdoor swimming pool ▪ Spa  
Gastronomic restaurant “Albert 1<sup>er</sup>” ▪ Traditional cuisine, “La Maison Carrier”  
The **QUARTZBAR** ▪ Wine bar , cocktails, live lounge music, tea time...*

## HÔTEL RESTAURANTS FAMILLE CARRIER-MAILLET

Hameau Albert 1<sup>er</sup> 38 route du bouchet 74402 Chamonix Mont Blanc  
Tél 04 50 53 05 09 Fax 04 50 55 95 48 [www.hameaualbert.fr](http://www.hameaualbert.fr) [albert@relaischateaux.fr](mailto:albert@relaischateaux.fr)





**ZEADES**

Bracelet Lethe Naturel en acier inoxydable et cuir italien véritable surpiqué. Cristal autrichien et perles.  
The Lethe Naturel bracelet in Italian leather and stainless steel with stitch detailing.  
Bijouterie SV Carat, rue Vallot.



**COLMAR ORIGINALS**

L'équipementier de l'équipe de France de ski alpin nous présente sa collection sportswear qui vous tiendra chaud à la montagne comme à la ville.  
Suppliers to the French ski team, we present the sportswear collection which will keep you warm both in the mountains and in town.  
Rue Vallot.



**ARPIN**

Les chaussures Mont-Blanc allient le confort et la solidité à l'élégance des lignes et de la matière.  
Mont Blanc boots are comfortable, sturdy and elegantly made.  
Rue des Moulins.

**PAYOT**

Les technologies high-tech de protection et de réparation cellulaire du soin global anti-âge Payot AOX TM ciblent désormais le contour des yeux pour offrir le même niveau d'excellence.  
The high-tech cell protection and repairing qualities of the Payot AOX TM Complete Rejuvenating Care also targets eye contours to offer the same level of excellence.  
Spa Serenity, Park hôtel Suisse.



**WESC**

Peu importe la météo, le jean Eddy vous accompagnera tout au long de l'année.  
Whatever the weather Eddy jeans can be worn all year round.  
Rue du Dr Paccard.



**WHITE DOCTOR**

Le modèle LT9 est l'ultime polyvalence idéale pour le Touring. Les lignes de cote offrent une skiabilité excellente et une flottation optimale.  
The LT9 model is the ultimate all-rounder and is ideal for touring. The side cut provides excellent skiability and optimal flotation.  
Snell Sport, rue du Dr Paccard.



**HENRIOT**

Pour ces fêtes de fin d'année, le Blanc de Blancs, cuvée emblématique de la maison Henriot, s'accompagne d'un coffret unique et haut de gamme. Le coffret garde la cuvée au frais et peut servir de présentoir à la bouteille.  
The Blanc de Blancs cuvée- iconic of the Henriot Maison- comes in a unique presentation case. The case keeps the cuvée cool and can be used to display the bottle.



**SUN VALLEY**

La doudoune urbaine Melba est idéale pour se maintenir au chaud.  
The urban Melba down jacket is perfect for keeping snug.  
Avenue Michel Croz.



SKIWEAR - SKIS - ACCESSORIES

EXCLUSIVE EMOTION

Coquoz Sports  
Chamonix Mont-Blanc

[lacroix-skis.com](http://lacroix-skis.com)

Boutique Arpin  
Chamonix Mont-Blanc



COLMAR ORIGINALS

Cette veste ne vous quittera plus, en sous-veste par temps très froid ou en doudoune légère pour l'intersaison.  
 You will never take this jacket off. As an inner jacket during very cold weather, and as a lightweight jacket as it warms up.  
 Rue Vallot.

SENSATIONS



SOREL

Protectrice et confortable au chalet, la Glacy Lace marie la sensibilité citadine à l'esthétique après-ski, avec son approche jeune et taquine, pour garder la chaleur en hiver.  
 The Glacy Lace combines street sensibilities with après-ski aesthetics. Taking cues from a young, playful scene, they will also keep you warm.



COLUMBIA

Des gants souples et confortables qui vous protégeront du froid et vous permettront même d'utiliser votre écran tactile.  
 Columbia gloves are supple and comfortable, protecting you from the cold whilst letting you use your touch-screen phone.  
 Rue du Dr Paccard.



ODLO

Odlo lance Muscle Force, les premiers sous-vêtements de ski qui conjuguent soutien musculaire et confort climatique.  
 Odlo is launching Muscle Force: new generation underwear combining muscle support with thermoregulation.  
 Place Balmat.



ALGOTHERME

Le baume SOS haute tolérance est un soin réparateur d'exception. La peau est préservée, protégée, et plus douce.  
 This SOS balm is a deep repair treatment. Skin is preserved, protected and becomes softer.  
 Deep Nature Spa, Hôtel Resort & Spa. Les Aiglons, Chamonix.



ROSSIGNOL

L'incontournable doudoune pour femme de la collection 1907 Strato, en version glossy, lumineuse et ultra-chic. Son col est paré d'une tresse amovible mixant laine et fourrure Ecoluxe.  
 This essential ladies down jacket from the 1907 Strato collection is glossy, bright and definitively chic. The collar is adorned with a detachable wool and 'Ecoluxe' fur plait.  
 Rue du Dr Paccard.



SCOTT

Simplicité élégante et performances indéniables, telles sont les qualités qui définissent la veste Cambie.  
 The Cambie jacket is elegantly simple and undeniably high performing.



YON KA

Le sérum vital est un concentré revitalisant pour les peaux en détresse qui réclament une attention toute particulière.  
 This vital serum revitalises distressed skin that requires special attention.  
 Le Salon, Institut de beauté, rue Lyret.



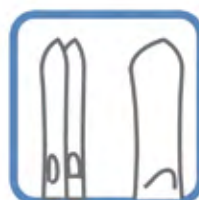
# SANGLARD

sports & services



CHAMONIX : 199, PLACE DU MONT-BLANC ☎ 04 50 53 24 70  
ARGENTIÈRE : AU PIED DES GRANDS MONTETS ☎ 04 50 54 05 27  
VALLORCINE : RÉSIDENCE VALLORCINE MONT-BLANC ☎ 04 50 21 34 65

[www.rentski.com](http://www.rentski.com)



LOCATION



ENTRETIEN



PARKING  
PRIVÉ



NAVETTE  
CLIENTS



LOCATION  
VÊTEMENT



BOOT-FITTING



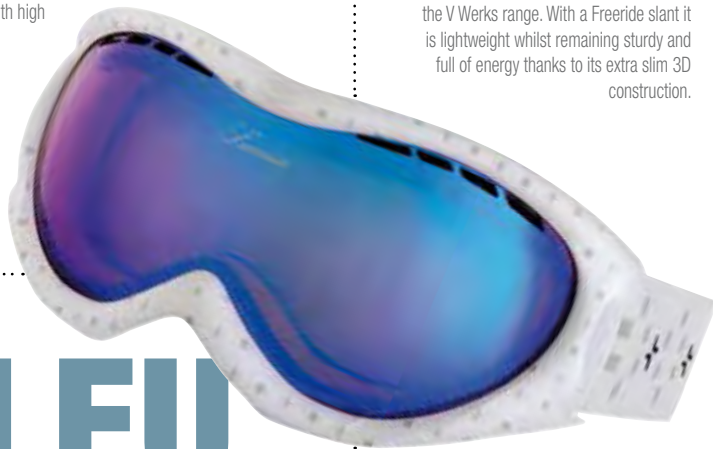
SKIPASS

LACROIX

Depuis près de 50 ans, Lacroix est synonyme de passion, technologie et design. Cette image se confirme dans la conception de ce masque Compact Series Iridium, avec une monture haute performance et une vision maximisée.

For over 50 years Lacroix has been synonymous with passion, technology and design. That image is reflected in the Compact Series Iridium goggles with high performance frame and optimized vision.

www.lacroix-skis.com



BLEU  
GLACIER

BLUE GLACIER



LA PRAIRIE

Soin anti-âge global, la crème Caviar Luxe pour le visage hydrate, lisse, lifte et raffermi intensivement et instantanément.

Complete anti-aging cream, Caviar Luxe Cream instantly and intensively hydrates, smoothes, lifts and firms skin.

Parfumerie du Mont-Blanc, rue Vallot.



BUNGALOW GRAPHICS

Plateau table, « Peace dans la forêt », du designer Charlie Adams.

'Peace dans la forêt' table tray, designed by Charlie Adams.

Alp Chic, Rue Michel Croz.

VÖLKL

Le ski Katana V Werks est l'évolution de la gamme V Werks vers un ski typé freeride, il est allégé, mais garde une solidité et un dynamisme grâce à sa construction 3D ultra mince.

The Katana V Werks ski is the latest from the V Werks range. With a Freeride slant it is lightweight whilst remaining sturdy and full of energy thanks to its extra slim 3D construction.



SCOTT

Le ski Powd'Air est devenu le préféré des guides de Chamonix – que nous sponsorisons –, puisqu'ils exigent un ski très performant auquel ils peuvent faire confiance les yeux fermés.

This Powd'Air ski has become a favourite amongst Chamonix guides, who we sponsor, because of their need for a performance ski that they know they can rely on with their eyes closed.

Ravanel & Co, galerie Alpina.



BUMBLE  
& BUMBLE

Le Dryspun Finish est un spray sec qui donne une texture aérienne et un galbe instantané à votre chevelure.

The Dryspun Finish is a dry spray which creates instant fullness and texture to spin hair into an airy silhouette.

Le Salon Coiffure, rue Lyret.



PHENIX

La veste Lightning jacket, outre ses qualités techniques, se distinguera par son confort dû à son tissu stretch 2 directions.

In addition to its technical excellence, the Lightning Jacket stands out with its 2-way stretch material, for ultimate comfort.

Sanglard Sports, place du Mont-Blanc.



KERASTASE

Ce gel de brushing Forme Fatale innovant, à la texture extra fine et aux micro-particules dorées, galbe parfaitement les cheveux fins, afin d'obtenir la forme convoitée.

An innovative blow-dry gel, Forme Fatale boasts an extra fine texture and is enriched with micronised polymers to perfectly shape thin hair for that perfect look.

Lucie et Estelle, rue Whympfer.

# le Salon

Chamonix - Melbourne  
[www.lesalonchamonix.com](http://www.lesalonchamonix.com)

## SALON DE COIFFURE

13, Rue du Lyret  
04 50 53 17 75

## INSTITUT DE BEAUTE

13, Rue du Lyret  
04 50 55 92 75

## BAR À BRUSHING & MANUCURE

211 Avenue Michel Croz  
09 51 95 68 66



Crédit photo : Monica Delmasso

Great Lengths

SUA  
PARIS

Bb.  
Bumble & bumble

RENE  
FURTERER  
PARIS

Schwarzkopf  
PROFESSIONAL

O·P·I

YON  
KA  
PARIS



NAPAPIJRI

La veste Skidoo, grand classique de la marque a été déclinée cette année en jaune très lumineux.

The great, classic Skidoo jacket is available this season in bright yellow.

Rue du Dr Paccard.



SCOTT

Avec la veste Belmont, vous bénéficierez d'une imperméabilité contre le mauvais temps et d'une régulation thermique stratégique durant l'effort.

This Belmont Jacket is waterproof and benefits from thermoregulation.



PHENIX

Ensemble enfant, Norway Alpine Team Kids, une tenue junior qui possède toutes les qualités de ses aînés.

This Norway Alpine Team Kids two-piece conserves all the qualities of the earlier models.

Sanglard Sport, place du Mont-Blanc.



TOO FRUIT

Associé avec Deep Nature Spa, il propose des soins gourmands ajustés aux spécificités de l'enfance.

In partnership with Deep Nature Spa, these are treatments specifically aimed at children.

Hôtel Resort & Spa. Les Aiglons, Chamonix.

TECHNIQUE DE POINTE!  
THE PERFECT TECHNIQUE!



SIDAS

Le système de chauffe télécommandé pour les pieds, Pro Remote Set, a 2 batteries très puissantes qui offrent jusqu'à 8 h de chaleur douce et une option de sèche.

A remote controlled foot-warming system. The Pro Remote Set has two powerful batteries which provide up to 8 hours of constant gentle heat and a drying option.

Sanglard Sports, place du Mont-Blanc.



DALBELLO

La gamme Cabrio s'agrandit avec le modèle Pantera, qui permet une attitude plus centrée, mieux adaptée depuis que le rocker est apparu sur les skis.

The Cabrio range is expanding with the Pantera model which allows for a greater centre balance, better adapted since the rocker was added to skis.



SALOMON

La fixation Guardian 16 offre les performances éprouvées dans le domaine du freeride associées à la technologie pratique Ride and Hike.

The Guardian 16 bindings excel in the world of freeride and feature Ride and Hike technology.

Ravanel & Co, galerie Alpina.



KORALP

Sèche chaussures 2 paires de chaussures, 2 paires de gants. Appareil ventilé air chaud, compact, avec pilotage électronique des sessions de séchage.

Boot warmers for 2 pairs of boots and 2 pairs of gloves: warm, compact air ventilation system with an electronic timer.

[www.koralp.com](http://www.koralp.com)



degré   
DUVILLARD

Born in Megève, FRANCE\*



**CHAMONIX**  
199 place du Mont-Blanc  
74400

**ARGENTIERE**  
98, chemin de la Glacière  
74400

**VALLORCINE**  
Résidence Vallorcine Mont-Blanc  
74660

  
**SANGLARD**  
[www.rentski.com](http://www.rentski.com)

\* All rights reserved. © 2011. Tous droits réservés. \* Megève et la Vallée de Megève, France. - Photo: M. BOUTONNE



SIDAS

Le chausson PU Classic Flex allie confort et précision grâce à sa matière « Flex », qui lui permet d'être plus extensible et plus confortable.

The PU Classic Flex liner provides a comfortable, precise fit thanks to the flex material which provides greater stretch and comfort.

Sanglard Sports, place du Mont-Blanc.

JEAN-PAUL GAULTIER

Le couturier signe cette montre raffinée et sport, qui se mariera avec toutes vos tenues. Coloris or rose et acier.

This fashion designer has put his name to this elegant and sporty watch which looks good with whatever you are wearing... Color: pink gold and steel.

Bijouterie SV Carat, rue Vallot.



SMITH

Avec un shape moderne et jeune, les Lowdowns possèdent la technicité d'une monture performante et le style d'une monture fashion.

With a youthful and modern shape the Lowdowns have the technical qualities of performance glasses with the style of a pair of fashion sunglasses.

Optique Chaussin, rue du Dr Paccard.

C O S Y

LACROIX

La puissance est un caractère inné du nouveau Mach Carbon qui reste cependant accessible. Il autorise une grande vitesse d'entrée de courbe comme en accélération en sortie de virage.

Power is an innate trait in the new Mach Carbon yet it remains an accessible ski. It allows high speed entry into turns as well as acceleration coming out of turns.

[www.lacroix-skis.com](http://www.lacroix-skis.com)



NAPAPIJRI

L'interprétation de la marque des vestes en cuir années 1980 avec son zip en diagonal.

An interpretation of the 80s leather jacket with diagonal zip.

Rue du Dr Paccard.

LA BOITE CONCEPT

La Boîte Concept présente le LD Cube, console insolite au design unique et aux remarquables qualités acoustiques. Cette version en chêne massif est à découvrir chez Fresh Air.

La Boîte Concept presents the LD Cube. A quirky console with a unique design and incredible sound quality. This model, in solid oak, can be found at Fresh Air.

Rue des Moulins.



RENÉ FURTERER

Dès décembre au Petit Salon, un espace soin capillaire, René Furterer.

From December at Le Petit Salon, a René Furterer hair care corner.

Le Salon Coiffure, rue Lyret.



DUVILLARD

Veste ceinturée, Louise, pour être bien au chaud tout en restant élégante.

Louise jacket with belt; keeps you nice and warm whilst remaining elegant.

Sanglard Sports, place du Mont-Blanc.



WESC

L'incontournable sweat de la marque à découvrir dans de nombreux coloris.

Unmissable sweater from the WESC collection, available in several colours.

Rue du Dr Paccard.

●  
T E M M O S  
HOTEL DE MONTAGNE



LE MORGANE  
*Boutique Hotel*  
CHAMONIX

145 Avenue de l'Aiguille du Midi  
74400 Chamonix Mont-Blanc  
contact : +33 (0)4 50 53 57 64

*DES RESTAURANTS PENSÉS POUR TOUS  
À CHAMONIX*



LE BISTROT\*

*DÉCOUVREZ UNE CUISINE D'EXCEPTION SIMPLE ET RAFFINÉE  
DELICIEUSEMENT CONFECTIONNÉE PAR NOTRE CHEF ÉTOILÉ*



[www.morgane-hotel-chamonix.com](http://www.morgane-hotel-chamonix.com)



LE RESTAURANT LE A

*SAVOUREZ UNE CUISINE GOURMANDE ET ÉLÉGANTE  
DANS UN CADRE UNIQUE FACE AU MONT-BLANC*



LES AIGLONS  
RESORT & SPA  
CHAMONIX

270 Avenue de Courmayeur  
74400 Chamonix Mont-Blanc  
contact : +33 (0)4 50 55 85 52  
[restaurant@hotelaiglonschamonix.com](mailto:restaurant@hotelaiglonschamonix.com)



[www.aiglons.com](http://www.aiglons.com)

# DU NOUVEAU

## SUR LES SITES ET DOMAINES

### /// DE LA COMPAGNIE DU MONT-BLANC ///



### UNE SAISON D'HIVER QUI S'ANNONCE RICHE EN NOUVEAUTÉS ET EN PROJETS SUR LES SITES ET DOMAINES DE LA COMPAGNIE DU MONT-BLANC...

Du plus spectaculaire comme le « Pas dans le Vide » au sommet de l'Aiguille du Midi, jusqu'aux plus ludiques comme « l'initiation à la conduite de dameuse » sur le Savoy au Brévent ou le village d'igloos au Montanvers-Mer de Glace, en passant par des projets de nouveaux équipements pour un meilleur confort de sa clientèle comme le remplacement du télésiège de Plan Joran aux Grands Montets, ce sont autant de réalisations et de futurs chantiers qu'il vous faut absolument découvrir pendant votre séjour....

### ANOTHER WINTER SEASON PROMISES TO BE FULL OF NEW PROJECTS FROM THE COMPAGNIE DU MONT-BLANC....

From the spectacular, such as the "Step into the Void" at the Aiguille du Midi summit, to the more fun "beginner's guide to driving a piste-basher" at Brevent's Savoy area, or the igloo village at Montanvers-Mer de Glace and continuing through to improvements in our equipment to deliver improved comfort to our clients – such as replacing the Plan Joran chairlift at Les Grands Montets – there are numerous new and future projects for you to discover during your stay...

#### LES AVANTAGES CHAMONIX RapidCard

- /// La garantie du meilleur prix à la journée toute l'année !
- /// Plus aucun passage en caisses
- /// Un paiement hebdomadaire avec prélèvement sur votre carte bleue
- /// Des promos flash tout au long de la saison
- /// Une fidélité récompensée à chaque 7ème journée visite.
- /// Un suivi en ligne de vos consommations depuis votre compte.

#### WHY CHOOSE THE Chamonix RapidCard?

- /// No more queuing at the cashdesks
- /// One weekly payment, taken automatically from your bank card
- /// Flash promos throughout the season
- /// Your loyalty rewarded with every 7th ski-day free
- /// Online access to monitor the use of your pass



**CHAMONIX**  
**RapidCard**

ABONNEMENT  
ANNUEL  
**50€**

Yearly  
subscription  
50€

#### DES INUITS AU MONTANVERS ???

/// Un village d'igloo s'installe cet hiver sur le site historique du Montanvers, qui surplombe la Mer de Glace. Une expérience ludique et sonore vous sera proposée dans chacun des dômes en neige construits sur place. Embarquez dans le célèbre petit train à crémaillère et venez percer le mystère de l'histoire des peuples des glaces.

#### ESKIMOS AT MONTANVERS?!

/// This winter an igloo village has been built at the historic Montanvers, which overlooks the Mer de Glace. Enjoy a fun and acoustic experience in each of the snow-domes constructed on site. Jump on the famous cog-train and come discover the mysterious story of the 'Ice-people'...





### LE PAS DANS LE VIDE

/// Véritable exploit technologique, le « Pas dans le Vide » est un espace à sensations fortes, installé sur la terrasse sommitale de l'Aiguille du Midi.

/// Cette structure en verre permettra aux visiteurs du site d'appréhender et de maîtriser « ou pas » leur vertige avec plus de 1000 m de vide sous leurs pieds en toute sécurité. C'est une première à cette altitude, une première dans les matériaux employés, les techniques utilisées, et dans les conditions extrêmes que peut vivre ce site toute l'année...

### STEP INTO THE VOID

/// A huge feat of engineering and technology, and an experience like no other, the "Step Into the Void" skywalk's installation at the top terrace of the Aiguille du Midi is nearing completion.

/// This glass structure will allow visitors to understand and (perhaps!) conquer their fear of heights in total safety, with a drop of more than 1000m below their feet. A record-breaking altitude for such a project, this is also a first in terms of materials and techniques used to ensure "Step into the Void" can handle extreme conditions all year round...

### L'INITIATION À LA CONDUITE DE DAMEUSE

/// Une fois par semaine, tout l'hiver, venez découvrir ces engins qui travaillent la nuit ou très tôt le matin pour préparer les pistes sur lesquelles vous dévalerez le lendemain.

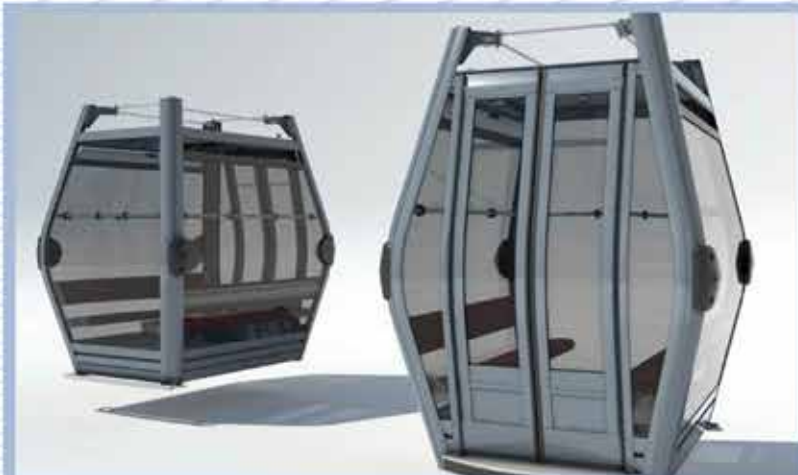
/// Montez à bord, discutez avec les pilotes et peut-être que... vous prendrez les commandes.

Inscription et paiement sur le site internet de la Compagnie du Mont-Blanc

### A BEGINNER'S GUIDE TO DRIVING A PISTE-BASHER (CHARGES APPLY)

/// Once week, throughout the winter, come and discover the machines which get to work at night or early in the morning to prepare the pistes you fly down the next day.

/// Climb on board, chat with the drivers and... perhaps... take the wheel yourself.



### GRANDS MONTETS : LE TÉLÉSIÈGE DE PLAN JORAN VIT PROBABLEMENT SON DERNIER HIVER...

/// La Compagnie du Mont-Blanc travaille depuis de nombreux mois déjà au remplacement du télésiège de Plan Joran au départ d'Argentière sur le site des Grands Montets.

L'option retenue à ce jour est une télécabine 10 places assises d'un débit de 3200 personnes à l'heure.

/// Ce nouvel appareil arrivera plusieurs centaines de mètres plus haut que l'ancien télésiège, et son ouverture, souhaitée pour Noël 2014, contribuera de manière indéniable à faciliter l'accès de ce site mythique tant apprécié des fans de ski !!!

### GRANDS MONTETS : PROBABLY THE FINAL WINTER FOR THE PLAN JORAN CHAIRLIFT...

/// The Compagnie du Mont-Blanc has already been working for months on the project to replace the Plan Joran chairlift from Argentière up to Les Grands Montets. The current plan is for a 10-seater gondola to replace the chairlift, with will be able to carry 3200 skiers per hour.

/// This new lift will climb several hundred metres higher than the old chairlift, and its opening (hopefully Christmas 2014) will undoubtedly make it easier to access this legendary and hugely-popular ski area. ski !!!



### PREMIÈRES TRACES

/// Descendre la piste avant tout le monde, juste derrière les pisteurs, Vous en rêvez? C'est désormais possible chaque jeudi des vacances de Noël et de Février sur le site du Brévent; prenez le petit déjeuner au sommet et dévaliez l'espace vierge avant le « rush ». Un luxe à vivre et à savourer!

Réservez aux porteurs de MONT-BLANC Unlimited / Inscription et paiement sur le site internet de la Compagnie du Mont-Blanc

### FIRST TRACKS

(AVAILABLE ONLY TO MBU PASS-HOLDERS, AT AN ADDITIONAL FEE)

/// Have you ever dreamed of hitting before everyone else, just behind the pisteurs? Well, now it's possible every Thursday during the Christmas and February holidays at Le Brévent; have breakfast at the summit then charge down the empty slopes before the crowds turn up. A real treat to experience and to savour!

[compagniedumontblanc.com](http://compagniedumontblanc.com)



## MONT-BLANC SKI DISCOVERY

3 programmes d'exception pour skier le meilleur du Mont-Blanc. Les plus grandes pentes, les plus longues pistes, avec la plus belle neige possible !

Skieur intermédiaire à expert, chaque matin, trois destinations vous sont proposées. Pour vous offrir le meilleur, nous adaptons le choix du pays et des sites aux conditions du jour : idéal pour profiter d'une neige poudreuse tombée dans la nuit, ou éviter un brusque changement météo.

Moniteur ou guide dédié, accès prioritaire aux remontées mécaniques, téléphériques pré-réservés, transport en minibus privé depuis votre hôtel... Vous êtes notre invité.



## MONT-BLANC SKI DISCOVERY

3 unique programmes to ski the Mont-Blanc area at its best. The greatest faces, the most beautiful pistes with the best snow of the day ! Intermediate to expert skier, each morning there are three destinations to choose from. We take the best option each day, selecting the best area in each country. We adapt to sudden weather changes to ski the fresh overnight snow fall. Our service includes a dedicated ski instructor or mountain guide, priority access to ski lifts, pre-booked trams, private shuttle to and from your hotel. Be our guest !

## VALLÉE BLANCHE

Sommet de l'Aiguille du Midi : 3 842 m d'altitude. Tout est grand, immense et blanc. A vos pieds, la célèbre arête, puis LA descente... 23 km de féerie à déguster le long des pentes et combes de ce glacier mythique. Dans un univers magique, vous glissez entre séracs et crevasses, avant une pause déjeuner possible au refuge du Requin. En vision panoramique... le Mont-Blanc, les Aiguilles de Chamonix, les Grandes Jorasses, les Drus, l'Aiguille Verte. Un must ! Selon vos capacités techniques et les conditions d'enneigement, plusieurs itinéraires vous seront proposés : La classique, le Petit Envers, le Grand Envers.



## VALLÉE BLANCHE

Aiguille du Midi: altitude 3842 m. The surrounding landscape is immense, pristine and wide open. The famous Aiguille du Midi ridge is just in front of you, with its legendary run starting just below. It is a skier's wonderland, an epic 23 km run, through incredible glacier bowls and slopes. A magical experience, skiing around seracs and crevasses until the welcoming break at the Requin hut (optional). A breathtaking panorama: Mont-Blanc, the Chamonix Aiguilles, the Grandes Jorasses, the Drus, and the Verte. An absolute must in a skier's life ! Ski routes vary and are chosen to fit skier's technical skills: the classic route, Envers, Petit or Grand Envers.

## RAQUETTE

Immergez-vous dans le silence blanc des sous-bois, grimpez vers les cimes au fil des combes et crêtes, ou partez à la découverte des grands glaciers alpins...

Sportive ou contemplative, la marche en raquette offre des possibilités variées de découverte de la nature en hiver. Randonnées en altitude ou balade facile sur les sentiers forestiers, un professionnel de la montagne sélectionnera l'itinéraire idéal, selon vos envies et vos capacités, pour vous faire partager un pur moment de nature et d'histoire des lieux, au cœur des vallées de Chamonix et des pays du Mont-Blanc. Encadrement, transport en minibus privé, remontées mécaniques, équipement individuel, sont fournis à chaque participant, et inclus dans le prix...



## SNOWSHOEING

Immerse yourself in the quietness of a snowy forest, hike up summits into alpine bowls and over ridges, to discover the great glaciers of the Mont-Blanc range. Gentle or fully active snowshoeing: a large choice of possibilities to discover natural environment in winter. Your guide will select a route from a choice of altitude hikes or easy valley forest hikes, to fit your snowshoeing skills and desires. Be sure to experience nature at its best, and share local culture and stories from the alpine valleys around Mont-Blanc. Private shuttle, lift tickets, snowshoeing equipment. Glacier & Avalanche Safety equipment is included in the price.

## HÉLISKI

Imaginez... Installé dans l'hélicoptère, vous décollez vers les cimes aux lignes idéales. Après un vol inoubliable, le sommet. Devant vous, une pente sans fin... Guidé par l'expérience de votre guide de haute-montagne, vos courbes s'enchaînent dans une neige de rêve.

Itinéraires sauvages, longues descentes glaciaires ou combes accueillantes, la localisation idéale de Chamonix vous offre une grande variété de sites de dépose, au départ de Suisse et d'Italie, et le privilège de descentes uniques !

Encadrement, transport en minibus privé, repas, skipass, équipement de sécurité individuel Glacier / Avalanche ; nos formules vous offrent un service « tout compris ».



## HÉLISKI

Imagine... Sitting in the heli, you fly to the summits, destination to find an ideal mountain, a dream journey to ski. Endless runs, fresh snow, guided by the experience and knowledge of your guide, you will enjoy an unforgettable experience. The ideal location of Chamonix offers you a large variety of heliski sites, in Switzerland or Italy, and assures you the privilege of unique descents, in the best snow. Guide, transport by private shuttle bus, skipass, meal, Glacier & Avalanche Safety equipment is provided to each participant, and included in the price.

# MONT-BLANC SKI & GUIDES COMPAGNIE

ESF LES HOUCHES - ESF CHAMONIX - CIE DES GUIDES CHAMONIX - ESF ARGENTIÈRE

☎ 04 50 54 48 79

☎ 04 50 53 22 57

☎ 04 50 53 00 88

☎ 04 50 54 00 12

WWW.MONTBLANCSKIGUIDECOMPAGNIE.COM



**MONT BLANC  
SKI & GUIDE  
COMPAGNIE**



**Houches**





# Courmayeur, la dolce vita version valdôtaine



Il suffit de quelques kilomètres et d'une vingtaine de minutes pour rallier Chamonix à Courmayeur. L'alter ego transalpin de la capitale de l'alpinisme est pourtant si dépaysant avec ses vieilles pierres, son ski sauvage et sa gastronomie roborative. Découverte.

Le nom des guides de haute montagne de Courmayeur sont inscrits sur la chaussée pavée de la station.

*The names of the Courmayeur mountain guides are engraved on the pavements of the resort.*





Les pistes de Courmayeur dans le secteur val Vény. La maison des guides. Gioachino Gobbi, président Courmayeur Mont Blanc Funivie et pdg de Grivel. Ruggero Pellin, guide de haute montagne et historien.  
*The Courmayeur pistes in the Val Vény area. The Maison des Guides. Gioachino Gobbi, president of the Mont Blanc Funivie (funicular) and CEO of Grivel. Ruggero Pellin, mountain guide and historian.*

Depuis Chamonix, l'idée d'un «exotisme» à portée de roue, à une vingtaine de minutes, paraît presque saugrenue, comme si ce monde étranger nous était trop facilement livré, sur un plateau. À la sortie du tunnel du Mont-Blanc, le choc reste pourtant entier: le val Vény, les séracs du glacier de la Brenva, les aiguilles Noire et Blanche de Peuterey viennent claquer aux yeux du visiteur. À 1370 mètres d'altitude, depuis le petit hameau de La Palud, on ne peut que hisser son regard, écarquillé, vers les sommets et la punta Helbronner, 2100 mètres plus haut.

#### UN COCKTAIL NEIGE ET DOUCEUR

En contrebas, la station de Courmayeur s'est logée dans l'un des replats de la vallée, au pied du mont Cornet et du mont de la Saxe, face à son domaine skiable (une trentaine de pistes pour vingt remontées mécaniques) qui circonscrit, à l'ouest, le mont Chétif. À quelques battements d'ailes des séracs, et malgré l'altitude relativement élevée, 1222 mètres, l'impression première est celle d'une dolce vita, version valdôtaine. «Le vent vient du nord, se réchauffe dans la vallée et redescend jusqu'à La Thuile, explique Gioachino Gobbi, président de Courmayeur Mont-Blanc Funivie, la société des remontées mécaniques, et patron de la société Grivel, du coup, la moyenne de température est meilleure qu'à Chamonix.» Climat clément et très bon enneigement... le cocktail idéal pour attirer des visiteurs, à 65 % étrangers, qui s'y pressent depuis plus de cent cinquante ans. «Autrefois, on venait à Courmayeur pour profiter de ses sources d'eau minérale», rappelle Ruggero Pellin, guide de haute montagne, historien et propriétaire d'un magasin de location de skis à Plan Chécrouit. En 1850, le village de paysans agricoles avec ses trois hôtels attire aussi les premiers Britanniques en quête d'émancipation et d'élévation. On vient faire étape à Courmayeur dans le cadre d'un itinéraire alpin, entre Chamonix et Le Grand Paradis – via Zermatt –, inspiré par les écrivains voyageurs anglais. Puis les chasseurs de chamois et cristalliers >>>



»»» locaux sont sollicités pour servir de chefs de file vers les sommets. L'alpinisme est lancé, et la société des guides de Courmayeur créée, la seconde dans le monde après celle de Chamonix. Composée d'une soixantaine de guides, la Compagnie a évolué avec son temps pour proposer aujourd'hui des journées d'initiation à l'escalade sur glace, des sorties en raquettes ainsi que des raids en ski ou en snowboard.

### 65 KILOMÈTRES DE POUDREUSE !

Bienvenue dans le champ des – poudreuses – possibles ! Imaginez en effet un parc de jeux constitué de 65 kilomètres de descente et de 70 itinéraires différents consacrés au hors-piste, répartis entre deux secteurs principaux. Côté pile, la zone du Mont-Blanc donne accès, depuis le téléphérique Helbronner (lire encadré), à la mythique descente de la vallée Blanche, jusqu'à Chamonix, ainsi qu'à celles du Toula, des Marbrées et du Pavillon. Côté face, de nombreux parcours sont accessibles directement depuis le domaine skiable : le canal Chécrouit et le canal des Vesses, l'Arp

*« Autrefois, on venait à Courmayeur pour profiter de ses sources d'eau minérale. »*



Vieille, la crête de Youla et de Dolonne ainsi que, dans le val Vény, les itinéraires du Pré-de-Pascal et du Bertolini, etc., qui serpentent au milieu des sapins. Cerise sur le gâteau des amateurs de pure descente : un survol en hélicoptère avant de déflorer les champs de poudre vierge du val Vény... Quant aux plus sportifs, ou aux contemplatifs, ils peuvent aussi remonter à pied ou en ski de fond le val Ferret, un lieu enchanteur, avec sa rivière et ses chalets en pierre qui croulent sous la neige. À Courmayeur, la découverte ne serait pourtant pas complète sans une immersion dans la culture valdôtaine. Il faut donc prendre le temps de flâner dans les rues piétonnes de la cité, profiter d'une »»»

Majestueux massif du Mont-Blanc, depuis le col Chécrouit dans le val Vény.  
*The majestic Mont Blanc massif, as seen from the Chécrouit col in Val Vény.*



## GÉRARD JORDAN ET MAURIZIO FONTE, GARDIENS DE LA RÉSERVE

Sur le territoire de la commune s'étend la réserve de chasse du Monte Bianco. Gérard Jordan et Maurizio Fonte (ainsi que Giovanni Barella) ont pour mission de surveiller ce vaste territoire qui s'étend sur 7000 hectares répartis entre 1300 et 2800 mètres d'altitude, principalement sur le val Ferret et le val Vény. Leur mission consiste à accompagner les chasseurs pendant la période de chasse, de septembre à novembre, et d'effectuer les comptages qui permettent d'évaluer les effectifs d'animaux. Début 2013, 600 chamois, 300 bouquetins, 70 cerfs et chevreuils avaient été référencés. Un équilibre qui reste précaire puisqu'étroitement dépendant de la rigueur des hivers et d'éventuels dérangements. Les gardes ont donc mis en place des campagnes de sensibilisation afin de cantonner le freeride à certaines zones. À la sortie du tunnel du Mont-Blanc, levez la tête ! Vous apercevrez peut-être des cerfs, venus là pour hiverner sous les barres rocheuses.

## GÉRARD JORDAN AND MAURIZIO FONTE, GAMEKEEPERS

Courmayeur comprises the Monte Bianco game reserve. Gérard Jordan and Maurizio Fonte are employed to supervise this 7000 hectare large area, stretching from 1300m -2800m elevation. They support the hunters in the hunting season from September to November, and perform head counts that allow an estimate of the various animal populations. At the start of 2013, there were 600 chamois, 300 ibex and 70 deer. Keeping the population stable is precarious and depends upon the winter climate and possible disturbances. The keepers have campaigned to halt backcountry skiing in certain areas. When you exit the Mont Blanc tunnel, look up and you may spot a deer, come to spend the winter under the rock face.



LIVE THE EMOTION  
OF A MAGICAL NIGHT  
ON THE SNOW

*until midnight: after ski and dinners over 2000m*



➤➤➤ placette abritée le temps d'un café corsé, remonter l'historique rue de Rome, avec ses établissements branchés avant de filer entre les vieux murs de pierre resserrés, de part et d'autre, en guise de paravent contre la neige. Observer aussi les détails, ces piliers maçonnés, pierres ouvragées et portails en fer forgé qui témoignent du savoir-faire vivace des artisans

*La découverte de Courmayeur ne serait pas complète sans une immersion dans la culture valdôtaine.*



locaux. Et puis, rattrapé par le vent du soir qui remonte les allées, se glisser dans l'un des nombreux restaurants où la gastronomie locale s'expose, foisonnante et charpentée. L'un des produits les plus connus est la fontina, un régal de fromage que Marcello Panizzi, éleveur et commerçant, affine avec amour, de cent jours à une année. Mais la liste des délices ne s'arrête pas là : polenta accompagnée d'une sauce à la viande et de fromage, pain de seigle escorté de charcuteries régionales, lard d'Arnad et jambon de Bosses, le tout arrosé d'un vin blanc, le plus haut d'Europe, tiré des ceps poussant aux portes de la station. Courmayeur est ainsi, à la fois typée et haut de gamme, fière de ses racines et confortable. « Une autre vision du luxe », conclut madame le maire Fabrizia Derriard avant de nous conseiller une halte bienfaitrice dans les eaux chaudes et les vapeurs de hammams des miraculeuses Thermes de Pré-Saint-Didier... saunas thématiques, bains turcs aromatisés, chromothérapie et piscines chaudes extérieures, face au mont Blanc, un must auquel il faut effectivement succomber ! ■

Les travaux à la pointe Helbronner, au fond la Dent du Géant.  
*Work carried out on the Pointe Helbronner, with the Dent du Géant in the background.*

Marcello Panizzi est producteur local de fromages.  
*Marcello Panizzi is a local cheese maker.*



## HELBRONNER SE REFAIT UNE BEAUTÉ

Le téléphérique d'Helbronner, c'est un peu le pendant de l'aiguille du Midi, un ascenseur qui permet de s'élever sans effort à 3 462 mètres pour assister au spectacle, version grand-angle, de la haute montagne. La région du Val d'Aoste y investit actuellement 104 M€ (le chantier de ce genre le plus cher au monde !) afin de moderniser les installations gérées par la société Courmayeur Funivie Monte Bianco. Le programme prévoit une ascension en deux tronçons – au lieu de trois actuellement – avec une pause intermédiaire à Pavillon, à 2 173 mètres. Le sommet a été consolidé et un « puits vertical » de 90 mètres de profondeur a été creusé depuis la pointe de façon à rejoindre, via un ascenseur, la terrasse du refuge Torino située en contrebas. Les nouvelles cabines pivoteront au ralenti sur elles-mêmes de façon à optimiser la vision panoramique sur les plus hauts sommets alpins. Un voyage à couper le souffle qui sera possible, dans sa nouvelle version, au printemps 2015.

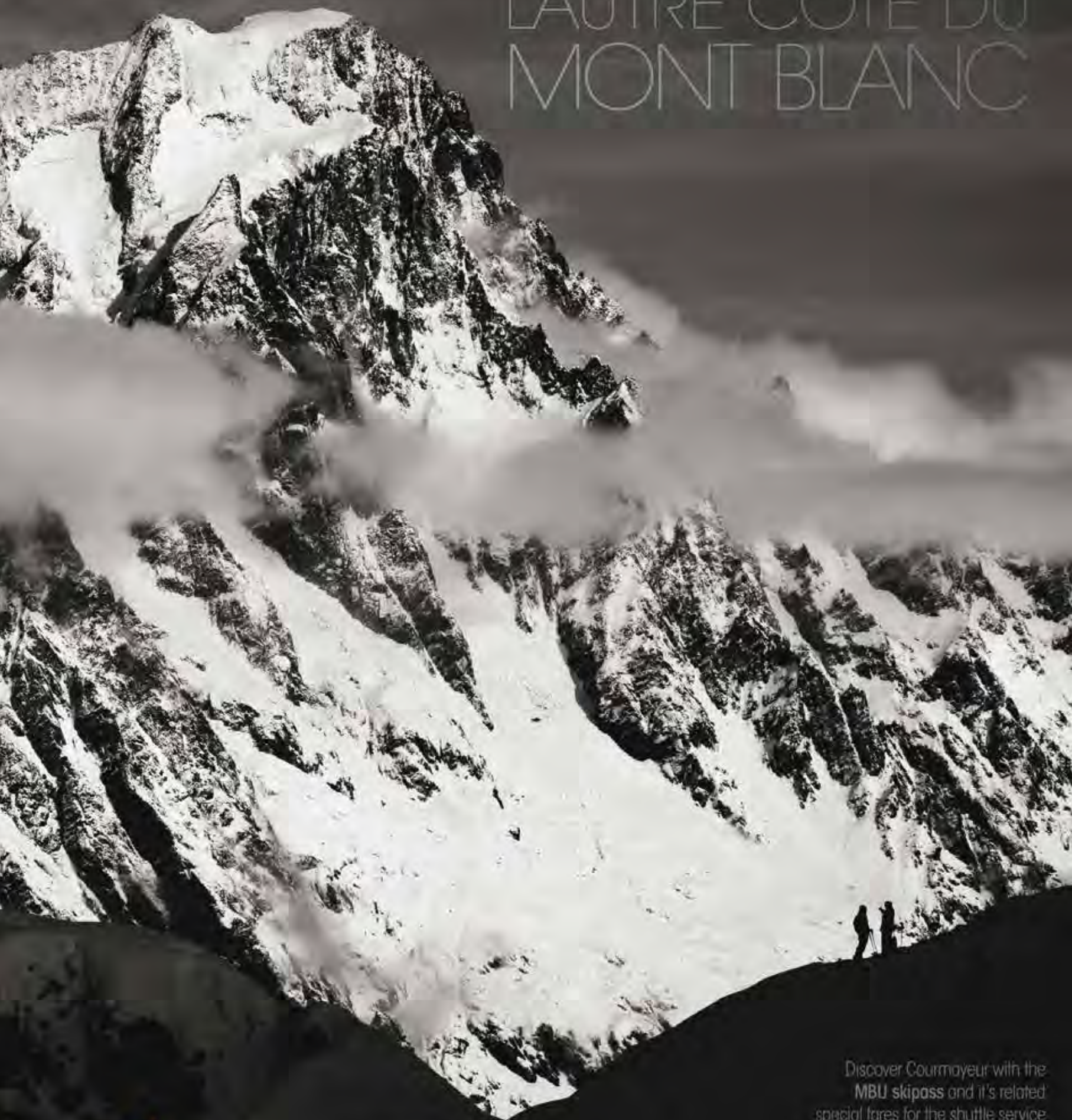
## MAKEOVER FOR HELBRONNER

The Helbronner cable car is a direct link to Aiguille du Midi, taking you up to 3462m effortlessly and offering you a wide-angle view of a fabulous mountain experience. The Aosta Valley region is currently investing a dazzling 104M€ to modernise the equipment. The new cable car will have only two legs instead of the current three with a mid-station at Pavillon, 2173m. The summit has been reinforced and a 90-metre-deep shaft built for a lift access directly to the Torino refuge's terrace, situated just below. The new gondolas will slowly rotate in order to optimise the panoramic views of the highest peaks in the Alps. A breathtaking journey, which will deliver its new version in 2015.

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet



# DÉCOUVREZ L'AUTRE CÔTÉ DU MONT BLANC



Discover Courmayeur with the  
MBU skipass and it's related  
special fares for the shuttle service  
and the Mont Blanc Tunnel.

Avec le forfait MBU vous découvrez  
Courmayeur en profitant des réductions sur  
les navettes et le Tunnel du Mont Blanc.



mont blanc  
**COURMAYEUR**  
[www.courmayeur-montblanc.com](http://www.courmayeur-montblanc.com)

# Mountain Dolce Vita in Courmayeur

It only takes about twenty minutes to get from Chamonix to Courmayeur in Italy. An alter ego that is thoroughly different with Italian architecture, backcountry skiing and refreshing gastronomy. *Discovery.*



Fabrizia Derriard, maire de Courmayeur, la cité perchée où s'affiche l'histoire du val d'Aoste.  
*Fabrizia Derriard, mayor of Courmayeur: the tucked away ski resort which embodies the history of the Aosta Valley.*

When in Chamonix, the idea of a totally different experience only twenty minutes away may seem strange, but when you exit the other side of the Mont Blanc tunnel, it hits you straight away. Val Vény, the seracs from the Brenva glacier and Aiguille Noire and Blanche de Peuterey are all striking. At 1370m elevation in the little hamlet of La Palud, you are compelled to gaze up in wonder at the peaks including Punta Helbronner, 2100 metres higher up.

## A BLEND OF GOOD SNOW AND MILD WEATHER

Just below, Courmayeur sits on one of the flatter parts of the valley, with some thirty runs and 20 ski lifts. Despite the closeness and the relatively high altitude of 1222m, there is almost a scent of the Italian Riviera and Dolce Vita in the air. “The northern winds are warmed up in the valley and go all the way to La Thuile,” explains Giocachino Gobbi from the ski lift company in Courmayeur.

“This means the average temperatures are higher than in Chamonix.” A gentle climate and excellent snow records... It’s an ideal mix for attracting visitors from all over the world. Tourism has been growing strong for the past 150 years and 65% of visitors are from abroad. “To start with, people came to Courmayeur for its mineral spring water,” explains Ruggero Pellin, mountain guide, historian and owner of a ski shop at Plan Chécrouit. In 1850, the farming village and its three hotels attracted the first British tourists, looking for fresh air and adventure. Courmayeur was a stop on the route between Chamonix and Le Grand Paradis, inspired by the British traveling authors. Local hunters and rock hounds were asked to guide the tourists, and alpinism took root in Courmayeur. Their guiding company now has 60 active guides and offer ice-climbing, snow shoeing and ski or snowboard hikes as well as pure alpinism.

## 65 KILOMETRES OF POWDER!

Welcome to a field of powder-possibilities. In total, there are 65 km and 70 different powder trails in two main sectors. One the one hand you have the Mont Blanc area where you can take the Helbronner cable car to access the Vallée Blanche and ski all the way to Chamonix, but also the Toula, Marbrées and Pavillon trails. On the other hand, there are numerous backcountry trails accessible straight from the ski area: Canal Chécrouit and Canal des Vesses, Arp Vieille, and many more. The icing on the cake for those who love zipping down the mountains: a helicopter trip up to the vast powder field in Val Vény. For the athletic or nature motivated skier, it is possible to hike or cross-country ski up the Val Ferret, an enchanted world with its river and stone chalets covered in snow.

It would be a shame to go to Courmayeur without dipping into its local culture. Take a moment to stroll along the pedestrian streets, have an Italian coffee and note the old stonewalls raised to shield the village from drifting snow. Local food is plentiful and can be enjoyed in one of the many restaurants. One local product is ‘fontina’, a delicious cheese matured for a hundred days or up to a whole year. Taste a polenta dish with meat and cheese sauce, or rye bread with local cold cut meats and why not a white wine made with grapes from the bottom of the resort. Courmayeur is comfortably proud of its traditions. “It’s a different take on luxury,” says Mayor Fabrizia Derriard and recommends a visit to the Thermes de Pré-Saint-Didier and its hot spring water, aromatic Turkish baths, hot outdoor pools facing Mont Blanc and we agree that it’s a luxury worth giving in to. ■

De l'autre côté des montagnes,  
il y a des rêves de bien-être  
qui deviennent réalité...



**QC TERME**  
Pré Saint Didier

Pré Saint Didier | Vallée d'Aoste, Italie  
ph. +39 0165.867272 | [termedipre.it](http://termedipre.it) | [info@termedipre.it](mailto:info@termedipre.it)

# Spas de montagne : dépaysez vos sens !

Profiter pleinement des pistes et de son séjour, accroître les bienfaits de l'air pur des cimes en prenant soin de soi...

Et si grâce aux spas, les vacances à la montagne devenaient synonymes de remise en forme et de retrouvailles avec soi-même ?





## Redynamiser le corps pour retrouver une complète sérénité dans un décor minéral.

C'est un constat l'hiver : les jours sont courts, le ciel souvent couvert, nous cherchons la lumière... Une quête qui trouve une jolie réponse avec le cocooning des spas... Adieu visage terne et teint brouillé ! Place aux soins « perles de caviar et diamant » ou « vitalité des glaciers hydratants ».

Incontournable et presque indissociable aujourd'hui d'un séjour à la montagne, le spa est l'une des grandes tendances de ces dix dernières années. Pas un établissement nouvellement construit qui ne propose une zone zen. Nombreux sont les hôtels existants qui poussent les murs, voire creusent les sols pour proposer bains bouillonnants et autres bassins.

Conseil de Sophie, spa manager d'un grand établissement : « *Les premiers gestes à avoir en arrivant en montagne sont un bon gommage visage et un masque hydratant pour pulper la peau. Le teint est alors plus net et la mine bronzée de fin de séjour plus uniforme !* » Pour la mine, l'attente des clientes est spécifique. Dans un spa de montagne, on prodigue moins de soins esthétiques classiques – maquillage, épilation, manucure – qu'en ville. Rares sont les clientes qui souhaitent être maquillées après le soin visage. En altitude, on fait peau nette et on privilégie le naturel !

### PRENDRE SOIN DE SOI ET DU TEMPS POUR SOI

La détente au spa passe d'abord par le plaisir d'une décoration, vecteur de bien-être. Dès l'entrée, on s'abstrait de l'extérieur pour plonger en soi. La décoration se réfère à la minéralité, aux éléments de terre et d'eau. Les matériaux bruts tels que bois, grès, ardoise ou galets donnent style et caractère au lieu. Souvent, en option minimaliste et jeu de transparence, les spas jouent avec l'ombre et la lumière, le reflet des piscines et des miroirs.

Dans les hôtels de luxe, 90% de la clientèle fréquentent le spa, autant les hommes que les femmes. Dans les spas indépendants, la

clientèle est essentiellement féminine. Parce que tous souhaitent profiter de leurs journées de ski sans courbatures, les demandes de soins s'orientent vers le massage suédois tonique et profond qui permet de se relaxer et de dissoudre les tensions musculaires. Idéalement, après le ski, il conviendrait de pratiquer une demi-heure de stretching... mais grâce à ce modelage, l'esthéticienne travaille à votre place ! En sortant, vous retrouvez des jambes légères. Pour une récupération rapide, certains spas proposent un modelage avec boules de verre réfrigérées ou un massage aux pierres de marbre froid.

En matière de soins, les cartes des spas rivalisent d'imagination : massage à la bougie, aux plantes et aux huiles essentielles, modelage aux pierres chaudes, etc. Le soin le plus efficace en montagne est sans aucun doute le drainage lymphatique. Mais oui, poches sous les yeux et ventre gonflé peuvent être dus à l'altitude ; un drainage visage et corps d'une heure et demie, exercé en légères pressions tout en douceur, viendra à bout de ces petits inconvénients !

### BULLE DE VOLUPTÉ

Entrer dans un spa, c'est entrer dans une bulle de volupté. Qu'y a-t-il de plus voluptueux que quelques brasses face aux sommets enneigés de la vallée ? De plus relaxant qu'un jacuzzi près d'un bon feu de bois ? Dans tous ces spas, on retrouve des constantes : ambiance feutrée, lumière tamisée, voix chuchotées, service soigné et tasse de thé... Et selon les espaces, le parcours wellness est varié avec bains hydromassants, cascade tonifiante, bain turc aromatisé, chromothérapie, stub, sauna vitré avec vue, piscine extérieure chauffée, chalet hammam, douche multi-sensorielle... Le choix est vaste, alors pourquoi ne pas vous laisser tenter ?

Texte : Éléonore Moreau

## DE LA GRÈCE ANTIQUE À NOS JOURS

Les thermes sont nés dans la Grèce antique et les Romains ont développé le concept au point d'en équiper tout l'Empire. On se rendait chaque jour aux thermes pour l'hygiène corporelle et des soins complets du corps. Le lieu avait une fonction sociale importante : salle de repos ou de conversation, jardins, gymnase et parcours de promenade faisaient partie du « complexe » des thermes, et offraient la possibilité de prolonger ce moment de détente agréable pour le corps et l'esprit.

Aujourd'hui, le rôle des esthéticiennes des spas est de vous faire découvrir une palette de soins corps et visage. Ces établissements choisissent une marque dont ils vendent les produits, en se référant à ses soins signatures. Selon la ligne travaillée par la marque, le soin sera basé sur les plantes, l'aromathérapie, l'hydratation, le bien-être ou encore les résultats visibles... Avant chaque début de saison d'hiver, l'équipe d'esthéticiennes suit une formation de remise en mémoire des gestes. Quel que soit votre choix, vous vous retrouverez entre des mains expertes !

90°  
COLMAR



SNOWHERE  
DEPUIS QUATRE-VINGT-DIX ANS SUR LA NEIGE

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

# Mountain Spas

let your senses free!



Make the most of your ski holiday and get the most out of the mountain air by taking care of yourself... So what if spas meant that a holiday in the mountains had become synonymous with getting your body and mind in shape?



*Reinvigorate your body for complete tranquillity in a mineral inspired décor.*

Over the winter the days are short and the skies often cloudy; we crave light... Pampering in a spa can be the perfect remedy... Say goodbye to a lifeless, sallow complexion! It's time for a 'Pearl of caviar and diamond' or a 'Glaciers moisturising vitality' treatment.

Over the past ten years the spa has become a 'must', almost synonymous with a holiday in the mountains. There's not one newly built hotel establishment that does not offer a well-being area. There are also many existing hotels that have had extensions to accommodate a spa.

Sophie, spa manager in a luxury hotel, says, "The first thing to do on arriving in the mountains is a good exfoliation and a moisturising mask to rehydrate the skin. The complexion is more defined and the end of holiday tan will be more even!" A spa in the mountains gets little demand for the more classic beauty treatments – make-up, waxing, manicure. It is unusual that a client wants to be made-up after a facial. Up high we go for a natural look!

## TAKE CARE OF YOURSELF AND TAKE TIME FOR YOURSELF

From the moment you arrive at a spa you remove yourself from the outside world. The décor is inspired by minerals, with elements from land and water using raw materials such as wood, sandstone, slate or pebble paving. Often minimalist and with transparency effects, spas play with light and shadow and with reflections from the pools and mirrors.

In luxury hotels 90% of clients use the spa - men and women alike. In privately run spas clients tend to be women. As everyone hopes to enjoy their day on the slopes without aching muscles there is a high demand for deep tissue Swedish massage which allows you relax and get rid of muscle strains. It is a good idea to do half an hours stretching after skiing ... but thanks to this massage, the beautician does the work for you! You will leave with lighter legs. For a rapid recovery some spas offer a chilled glass ball massage or a cold marble stone massage.

The spa treatments are endless: candle, plant, essential oil and hot stone massage etc. The most

effective treatment in the mountains has to be the lymphatic massage. Yes, puffiness under eyes and a swollen stomach can occur at altitude; an hour and a half lymphatic facial and body massage will get rid of problem areas!

## A LUXURIOUS BUBBLE

Going into a spa is like going into a luxurious bubble. What is more luxurious than a swim looking out onto snowy slopes? What is more relaxing than a jacuzzi next to an open fire? All of these spas have a cosy, elegant setting with subtle lighting and a meticulous service ... And depending on the spa 'well-being' can be found in an endless list of options such as hydro-massage bathtubs, a bracing shower, an aromatic Turkish bath, chromotherapy, sauna with views outside, heated outside pool, hammam chalet, multi-sensory shower... ■

## FROM ANCIENT GREECE TO MODERN DAY

Thermal baths were born in Ancient Greece and the Romans went on to develop the concept by installing them throughout the Empire. One went to the baths daily to wash and for treatments. They were places of great social importance and a relaxation and conversation room, gardens, gym and walking circuits were all part of the complex.

Today the role of a spa's beauticians is to introduce a range of treatments for the body and face. The spa selects a brand, offering the brand's signature treatments and selling the products. Depending on the line used by the brand, the treatment may be based around plants, aromatherapy, moisturising, well-being etc... Prior to each winter season beauticians go on a refresher course ensuring that whatever treatment you opt for, you will find yourself in expert hands!



Lucie & Estelle  
Coiffure

Relooking - Visagiste - Coloriste expert

15 rue Whymper - Chamonix - 04 50 53 50 92  
[www.lucie-estelle.fr](http://www.lucie-estelle.fr)

Institut  
**KÉRASTASE**  
PARIS

**REDKEN**  
5TH AVENUE NYC

**SHU UEMURA**  
ART OF HAIR.

**L'ORÉAL**  
PARIS  
PROFESSIONNEL

VERNIS  
**essie**



## A 'Well-being temple' ... coming soon!

Soon, Chamonix will open its relaxation complex - a 3,000m<sup>2</sup> spa with Mont Blanc as its backdrop.

In response to increasing demand for mountain spas and the fact that 60% of winter tourists do not actually ski, last year Chamonix revived old plans to build a well-being centre. It is expected to open in 2014/2015.

Located on the edge of the swimming pool's lake, the centre will be run by the Italian company Quadrattec, who already run the beautiful thermal baths in Pré-Saint-Didier, near Courmayeur. The town council was attracted to the 3,000m<sup>2</sup> project because of its aesthetic features which mean it will fit in perfectly with its surroundings: the flat botanical roofs, wooden cladding, slate roofing tiles and the pontoons gracefully positioned on the lake. The complex is keen to make as little impact as possible on its surrounding environment and wants to respond to the needs of the locals and the tourists by offering three relaxation zones.

The well-being zone will have saunas, indoor and outdoor pools with bubble beds, jacuzzis and water jets. As far as beauty treatments go, all massages (deep-tissue and aromatherapy) will take place in the treatment rooms. The hammams, relaxation room, solarium and 'chambres de sel' will finally oxygenate and relax the body and mind. The large windows throughout keep you close to the outdoors and the modern structure makes it reminiscent of the alpine charm exuded by Mont Blanc.

When you have tried all the delights the spa has to offer, all that is left to do is sample the local, healthy food in the restaurant. On Friday and Saturday, under a starry sky, you can indulge in this 'Roman' way of life until 11pm. In anticipation for the grand opening of this spa, trying out the numerous spas in Chamonix (listed at the back of this magazine) is a must. ■

# Bientôt un temple du bien-être !

Bientôt à Chamonix un complexe totalement dédié à la détente. Un spa de plus de 3 000 m<sup>2</sup> avec le mont Blanc comme toile de fond.

Face à l'engouement grandissant pour les spas de montagne et consciente que 60% des clients de l'hiver sont non-skieurs, l'an dernier, la commune de Chamonix a donné un coup d'accélérateur au vieux projet de création d'un centre de bien-être. L'établissement qui devrait ouvrir ses portes pour la saison hivernale 2014/15, complétera judicieusement l'offre déjà foisonnante de la vallée.

Implanté au bord du lac de la piscine municipale, il sera géré par l'italien Quadrattec, déjà aux manettes des très belles thermes de Pré-Saint-Didier, à quelques encablures de Courmayeur. Le projet de plus de 3.000 m<sup>2</sup> a séduit la municipalité par son esthétisme respectueux et parfaitement intégré dans son environnement. Avec ses toitures plates végétalisées, son bardage en bois, ses lauzes et ses pontons gracieusement posés sur le lac naturel, le centre affiche sa volonté d'impacter au minimum l'écrin de verdure au cœur duquel il sera lové. Ouvrant un dialogue avec la montagne alentours, il répondra aussi aux aspirations contemporaines des chamoniards et de leurs visiteurs en offrant trois espaces pour chavirer en douceur ! L'espace bien-être se déclinera autour des saunas et bassins intérieurs et extérieurs pourvus de lits bouillonnants, jacuzzis et autres jets d'eau. Du côté des soins, modelages drainant et relaxant, ou massages de bien-être aux huiles essentielles de plantes de montagne se déclineront en cabines. Enfin, hammams, salle de relaxation, solarium et « chambre du sel » finiront d'oxygéner et détendre les corps et les esprits des sportifs. Un centre aux espaces largement vitrés pour s'immerger au mieux en pleine nature et dont l'aménagement moderne rappellera le caractère alpin de ce territoire du mont Blanc. Une fois les délices de l'eau chaude et des saunas aromatisés aux huiles essentielles de plantes de montagne goûtés, il restera à s'attabler au restaurant du centre qui proposera une carte diététique et locale. Les vendredis et samedis, on pourra s'adonner à cet art de vivre à la romaine jusqu'à 23 heures sous un ciel forcément étoilé. En attendant son ouverture, il est urgent de tester sans modération les multiples spas de Chamonix que nous vous présentons dans notre guide en fin de magazine. ■

## LES SPAS INCONTOURNABLES DE CHAMONIX

### CHAMONIX'S UNMISSABLE SPAS

- ▶ Spa Serenity, Park hôtel Suisse
- ▶ Spa 5 Mondes, Résidences Vallorcine Mont-Blanc
- ▶ Deep Nature Spa, Hôtel Morgane, Hôtel les Aiglons
- ▶ SPA Le Bachal, Hameau Albert 1<sup>er</sup>
- ▶ Club Med Spa by 5 Mondes
- ▶ Spa Hôtel Heliopic
- ▶ Spa Caudalie, Les Granges d'En-Haut
- ▶ Spa Hôtel Mont-Blanc

# LA RE Mi SE

RESTAURANT  
ARGENTIÈRE

Dans ce lieu cosy et feutré situé dans la vallée de Chamonix, Francine et Sébastien vous proposent de savourer une cuisine raffinée, créative et respectueuse des produits de saison...



Francine et Sébastien  
Vandenkoornhuyse

1124, route d'Argentière  
74400 Argentière

☎ 04 50 34 06 96



Flashez ce code pour  
garder nos coordonnées

En espérant avoir le plaisir de vous rencontrer, nous sommes à votre disposition tout au long de l'année pour organiser vos repas d'anniversaires, de communions et d'affaires...

[www.laremise.eu](http://www.laremise.eu)

# Shooting

Photos : Pascal Simonin | [www.pascalsimonin.com](http://www.pascalsimonin.com)

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

*Altus has put a collection together of some of the most attractive outfits for winter 2013/14*

## SOREL

Quelques pièces de la collection que vous pouvez découvrir chez les différents revendeurs de la station.

*Some of the items you can find in the shops around resort.*



#### **WHITE DOCTOR**

Des skis polyvalents, efficaces et élégants, pour ouvrir tous les chemins de grand ski. Snell Sport, rue du Dr Paccard.

*Stylish, all-mountain skis to take you all over the mountains.*

#### **SUN VALLEY**

Des tenues homme et femme à découvrir. Avenue Michel Croz.

*Men's and women's outfits.*



**ARPIN**

Un total look après ski avec ces tenues complètes. Rue des Moulins.

*Dressed for après-ski from head to toe.*



**COLMAR**

Les tenues et accessoires sont  
en vente au pro shop, rue Vallot.

*Ski wear and accessories available  
at the pro shop.*

**SCOTT**

Collection de casques, masques et ensembles de ski, à découvrir chez Ravel & Co, galerie Alpina.

*Helmets, goggles and ski wear are available at Ravel & Co, galerie Alpina.*



**ROSSIGNOL**

Skis, chaussures, vestes et pantalons, vous trouverez votre bonheur dans le pro shop de la marque. Rue Dr Paccard.

*Skis, boots, jackets and trousers; you'll find it all at the pro shop.*



**DEGRE 7**

Coupe très féminine, soulignée par la capuche bordée de fourrure. Sanglard Sports, place du Mont-Blanc.

*A very feminine cut and a fur trim hood.*

**DUVILLARD**

Le pied de poule remis au goût du jour avec beaucoup de succès. Sanglard Sports, place du Mont-Blanc.

*The houndstooth pattern is making a successful comeback.*

Skis et chaussures **FISCHER** vous ouvriront les portes du grand ski.

*Your skiing possibilities will be opened up with FISCHER skis and boots.*





*Marc Serres*

LES  AUBERGE  
GORGES  
DE LA  
RESTAURANT  
DIOSAZ

Authenticité



Modernité

*« Je ne m'intéresse plus qu'à ce qui est vrai, sincère, pur, large, en un seul mot, l'Authentique, et je suis ici pour cultiver l'Authentique ».*

*Marcel Pagnol*

Création: VISUAL DIFFUSION contact@visual-diffusion.com, photos: © Marc Serres



Guide Michelin  
Bib Gourmand 2012

Gorges de la Diosaz Lieu dit «Le Bouchet» 74310 Servoz  
Tél +33 (4) 50 47 20 97 - Fax +33 (4) 50 47 21 08 - infos@hoteldesgorges.com



**NAPAPIJRI**

Habille l'homme et la femme avec  
élégance. Rue du Dr Paccard.

*Stylish clothing for men and women.*



*Arpin*

**LA MONTAGNE EN HÉRITAGE, LA VIE EN RELIEF**

DÉCORATION - TISSUS SUR MESURE - VÊTEMENTS & ACCESSOIRES

Création et photo: My name is co

Boutique Arpin  
138 rue des Moulins - 74400 Chamonix  
ARPIN1817.COM

FABRICANT FRANÇAIS DEPUIS 1817





**LACROIX**

Cette marque dont la signature est le noir et blanc, conçoit skis et après-ski, comme du prêt-à-porter technique. [www.lacroix-skis.com](http://www.lacroix-skis.com)

*This brand, with its signature black and white, has designed you skis and après-ski wear, such as technical clothing.*

  
MICHEL  
**HERBELIN**  
MONTRES DE LUXE FRANÇAISES



© HERBELIN

**NEWPORT YACHT CLUB**

[www.michel-herbelin.com](http://www.michel-herbelin.com)

Opération GARANTIE 5 ANS  
du 7 novembre 2013 au 7 janvier 2014



SV Carat

**ODLO**

Des sous-vêtements thermiques, à garder même lors d'une soirée cocooning.

Place Balmat.

*Thermal underwear which can be worn even when snuggled up in the evening.*





**Parfumerie du Mont-Blanc**

Zone Piétonne Chamonix Tél. 04 50 53 12 61



**COLUMBIA**

Ces tenues sont en vente au sein du pro shop de la marque, rue du Dr Paccard.

*These ski outfits are available in the Proshop.*



CHÂTEAUX  
& HÔTELS  
COLLECTION®  
Le charme, le vrai.

# Le Jeu de Paume

votre refuge ★★★★★



Le charme d'un chalet hôtel avec piscine, sauna, hammam, tennis. Une adresse réputée pour sa cuisine inventive et raffinée.

Réservez recommandée - Fermé le mardi midi et le mercredi midi

CHALET HÔTEL ★★★★★ RESTAURANT *Le Rosebud*  
705 route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix - 04 50 54 03 76  
[www.jeudepaumechamonix.com](http://www.jeudepaumechamonix.com)

# Chamonix du Capitale Freeride

Le 25 janvier prochain,  
le Swatch Freeride World  
Tour (FWT), fait étape à  
Chamonix. Décryptage du  
légendaire circuit mondial  
avec le Chamoniard Aurélien  
Ducroz, vainqueur du FWT  
en 2009 et 2011.

Aurélien Ducroz, sur les  
pentes du Brévent, lors de  
l'étape chamoniarde du  
FWT 2013 où le skieur rate  
l'atterrissage d'un backflip  
qui l'éloigne du podium.

*Aurélien Ducroz on the Brévent  
slope during the FWT 2013.  
An unfortunate landing after  
a backflip lost him a podium  
place.*





© FreerideWorldTour / J. Bernard



© FreerideWorldTour / J. Antonik

### LE PRINCIPE DE LA COMPÉTITION

«Pour qu'un sport progresse, il faut que les gens puissent s'identifier à des champions et qu'il y ait de l'adversité. En 2008, Nicolas Hale-Woods a créé le Freeride World Tour, ça a cadré les choses, mais la compétition existe depuis que le freeride existe. Le format est d'une très grande simplicité et donc très lisible et efficace : on part d'un point A pour arriver à un point B et, au milieu, on fait ce qu'on veut ! C'est rare que les compétitions respectent à ce point l'esprit d'un sport. Souvent, on ajoute tout un tas de règles et la philosophie de la pratique y perd. Sur le FWT, on a droit à un seul run, que l'on ne peut repérer que d'en bas, aux jumelles. Sinon ce serait trop facile et, encore une fois, cela dénaturerait notre sport. Il y a aujourd'hui trois circuits : le junior pour les 14-17 ans, avec plusieurs épreuves de une à quatre étoiles, qui permettent d'accumuler des points pour monter sur le circuit qualificatif. Ce dernier s'appelle le Qualyfier : les cinq premiers montent l'année suivante sur le FWT tandis que les cinq derniers du FWT redescendent sur le Qualyfier. Le FWT a, l'an dernier, absorbé le Freeskiing Tour US. Il y a donc eu trente-deux participants, plus que d'habitude, mais à terme cela va diminuer.

Le double champion du monde de freeride dans son run de Revelstoke au Canada (en haut) et à l'arrivée de l'étape de Kirkwood en Californie où il se classe 8<sup>e</sup>.  
*The double freeride world champion at Revelstoke, Canada (top) and at the finish of the Kirkwood event in California where he finished 8th.*

### LE NIVEAU

Depuis 2008 et les débuts du FWT, le niveau a considérablement augmenté. Ça va de plus en plus vite : sur un même run on a gagné 1,30 min en l'espace de 6 ou 7 ans soit 15 secondes par an, c'est énorme ! Ça saute de plus en plus propre. Quand je regarde mes runs d'il y a cinq ans, je trouve ça nul ! Sur mon run vainqueur en 2010 à Verbier, je terminerais 15<sup>e</sup> aujourd'hui. Tout le monde a fait d'énormes progrès au niveau du repérage également, surtout chez les jeunes qui ont accumulé de l'expérience grâce au grand nombre de compétitions (aujourd'hui, il y a une quarantaine d'épreuves à travers le monde). Le repérage est essentiel, c'est 70% du job et à technique égale, c'est ce qui va faire la différence pour les juges : il faut donc avoir visualisé chaque section, connaître par cœur chaque virage, savoir que sur telle barre tu fais un appui pied gauche, etc. Il faut que les gens qui regardent puissent penser que les riders ont skié dix fois la pente, pour dégager une impression de fluidité. Sur un run, en vitesse pure, on atteint les 100 km/heure. C'est le ratio vitesse/raideur de la pente qui est impressionnant. Sur une face qui peut aller de 400 à 800 mètres de long, l'intensité de l'effort est énorme, on saute les barres en apnée, on se prend des G à chaque réception et ça fait l'effet d'une décharge électrique dans les cuisses. Lorsqu'on arrive en bas, elles sont en feu, car plus c'est raide, plus il faut appuyer sur les jambes. Ce qui est bien avec le freeride, c'est qu'il y a de la place pour tous les styles de ski et que tout va dépendre des conditions du moment. Il y a toujours du suspense. >>>



© FreerideWorldTour / D. Cartier



**white-doctor**

made in europe

Courchevel - Chamonix - Serre-Chevalier  
Verbier - Val D'Isère - Val Thorens

**LT 9**

### >>> LE PROFIL DES RIDERS

La particularité du freeride est la possibilité d'y accéder même si on ne vient pas du sérail. C'est impensable de devenir champion en alpin si tu n'as pas commencé ta carrière sur des skis à deux ans. En freeride, l'expérience est un atout considérable. Il faut savoir lire le terrain, il y a un rapport très fort avec la nature. Pour comparer avec la voile, je dirais que l'alpin, c'est de la voile olympique tandis que le freeride, c'est de la course en solitaire. On est moins dans la technique pure et plus dans la gestion de l'humain. Ce qui est vraiment sympa, c'est que nous venons tous de milieux différents : je viens de l'alpin et du saut, il y a des anciens bosseurs comme Seb Michaud, des freestylers qui débarquent pour prolonger des carrières qui sont courtes dans leur discipline, comme Mathieu Bijasson ou comme ce fut le cas pour Candide Thovex en 2010. Ces profils variés font que le FWT est riche. La moyenne d'âge tourne autour de 28 ans. >>>

L'étape de Verbier, la plus technique du FWT, a toujours porté chance au skieur de Chamonix.

*The Verbier event, the most technical in the FWT, has always brought luck to the Chamonix skier.*



## DU SKI AU SPI

**C'est une trajectoire originale que suit Aurélien Ducroz. Le printemps venu, il vire de bord et prend la mer...**

C'est en 2009, avec les primes de son titre de champion du monde de freeride qu'Aurélien s'achète un 6,50 m. « *Quand j'ai pris le départ de ma première course en double, en avril 2010, la Demi-Clé, j'avais juste un jour de navigation dans les pattes, la veille du départ...* » Parmi ses faits d'armes, une 14<sup>e</sup> place sur la Transat 6.50 La Rochelle-Salvador de Bahia en 2011, idem sur la Transat Class40 Québec-Saint-Malo 2012. Dans les cartons du skieur-skipper, des projets en pagaille à l'échéance 2016. Avis aux sponsors, Aurélien cherche des partenaires pour monter sur la catégorie des monocoques 60 pieds (18,28 m) avec au programme quatre grands rendez-vous de cette classe qu'il aimerait honorer : la Transat Jacques Vabre en 2013, la Route du Rhum en 2014, la Barcelona en 2015 et le Vendée Globe en 2016. En attendant, le skieur-skipper participera à deux étapes du Freeride World Tour cet hiver. Chamonix et Verbier.

[www.aurelienducroz.com](http://www.aurelienducroz.com)

## FROM SKIER TO SKIPPER

**Aurélien Ducroz follows an original line. In the spring, he changes direction and heads for the sea.**

In 2009, after collecting his freeride world champion bonus, Aurélien bought himself a little boat. "I did a duo sailing race in 2010 and had only done one day of sailing..." Since, he's managed to secure a 14<sup>th</sup> position in the Transatlantic race from La Rochelle to Salvador de Bahia in 2011, and on the Transat Class40 Québec-Saint-Malo in 2012. He has plenty of projects that he wants to realise before 2016. Potential sponsors should know that Aurélien is looking for a partner that would allow him to go into the 60ft category and participate in the Transat Jacques Vabre in 2013, Route du Rhum in 2014, Barcelona in 2015 and Vendée Globe in 2016. In the meantime, our skipper skier will compete in the FWT in Chamonix and Verbier this winter.

# Restauration de Charme

Recettes familiales, cuisine maison : le Goût du Bonheur

Nos grandes salades repas originales - Raclette au feu de bois - Plat du jour du Marché  
Viandes, Hamburgers et pastas - Desserts Gourmands maison.



LA  
FLAMBÉE

Ouvert tous les jours, en journée continue - Terrasse plein sud face au Mt-Blanc, entrée par le restaurant.  
Tél. 04 50 54 12 96 - 232 Avenue Michel Croz (avenue de la gare) 74400 Chamonix

### >>> L'AMBIANCE

Elle est super-bonne. Tous les freeriders présents sur le FWT aiment la compétition, on se tire tous la bourre, mais tout ça se fait plutôt dans la bonne humeur. Bon, parfois, on fait un peu d'intox. Lors des compétitions, on est tous en haut, personne ne peut voir la ligne des autres et a fortiori de ses concurrents principaux. Personnellement, même si je pouvais regarder, je ne le ferais pas, ça me ferait douter! Pour en revenir à l'intox, en 2011 à Verbier, je passe en dernière position. Comme il y a très peu de neige, si tous les gars passent avant moi sur la ligne que j'ai choisie, je ne pourrais plus skier. Comme tous m'ont demandé ce que j'en pensais, je leur ai dit: passez pas par là, y a pas assez de neige! Du coup, personne n'y est allé, sauf moi... C'est une petite ruse de vieux renard, mais c'est de bonne guerre!



© FreerideWorldTour / D. Cartier



© FreerideWorldTour / D. Dähler

Chamonix, Mecque absolue du freeride, accueille comme il se doit la plus prestigieuse des étapes du FWT et son champion local qui y fait régulièrement le buzz!

*Chamonix, the freeride Mecca, hosts one of the most prestigious events of the FWT and having a local champion adds to the buzz.*

### L'ÉTAPE DE CHAMONIX

Si Verbier est la plus technique et la plus difficile des étapes du FWT, un peu l'équivalent pour les freeriders du Grand Prix de Monaco en F1, Chamonix est toujours une étape spéciale. D'abord parce que ça se passe dans le Saint des Saints, la capitale du ski connue partout dans le monde, ensuite, parce que c'est chez moi, enfin, parce que c'est une très belle face sur les pentes du Brévent. Il y a toujours de l'ambiance et du monde, car l'accès est facile et c'est configuré comme une arène. Si la face en elle-même est moins technique que celle de Verbier, elle est très joueuse, pas évidente à repérer avec ses ruptures de pente. Cham, on y va toujours un peu à l'aveugle. Bizarrement, ce n'est pas mon étape. La seule année où j'ai gagné, c'était à Courmayeur en 2011 quand l'étape avait été déplacée, faute de neige côté français. J'y suis tombé deux fois: la première en allant trop vite dans une traversée, la seconde en ratant la réception d'un backflip. L'an prochain, peut-être? » ■

Texte : Patricia Oudit | Photos : FWT

Born to be wild.



Gilbert Ravel  
Jeux Olympiques - 1924



# Ravel &co

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

Location et vente de matériel de ski

Ski de randonnée - Ski alpin - Ski de fond

# Chamonix the Freeride Capital

On January 25, the Swatch Freeride World Tour (FWT) will be in Chamonix. FWT winner in 2009 and 2011, Aurélien Ducroz helps us understand what it's all about.

## THE COMPETITIONS

“To make a sport move forward, you need role models to look up to and some competition. In 2008, Nicolas Hale-Woods started the Freeride World Tour. The format is extremely simple: you leave from point A go to point B. In between, you can do whatever you want! On the FWT, you're only allowed one run, and you study it from the bottom, with binoculars. Otherwise, it would be too easy and it would distort the spirit of the sport. There are three categories. The junior tour for 14-17 year-olds, with one to four-star rated competitions, and then the qualifier. The top five from the qualifier are moved up to the FWT the following season. Last year, the Freeskiing Tour US was integrated in the FWT, bringing the number of participants up to 32, but this will decrease.

## THE STANDARD

Since 2008, standards have been raised considerably. It gets faster and faster. On one identical run, riders are over a minute and a half faster than before. That's nearly 15 seconds per year! Jumps are better, and when I watch my runs from 5 years ago I look rubbish. My winning run in Verbier in 2010 would probably make me 15<sup>th</sup> today. Everyone's got so much better at studying the runs, which is 70 percent of the success. For two technically equal riders, this is what the judges will be looking at. Where turns are made, what rock is used for a jump, etc. Spectators need to get the impression that the rider has done the run at least 10 times previously, to lend fluidity. Speed can go up to 100km/h on one single run, but it's the speed/gradient ratio that is the most impressive. The intensity of effort is extreme, as cliffs will be jumped without a single breath, G-forces are activated when you land and the steeper the gradient, the more your legs will work. At the bottom, the thighs are burning. Freeride competitions are for all styles of skiing and the weather conditions can have great influence, this always adds to the suspense.



© FreerideWorldTour / R. Dahmou

## THE RIDERS

What's particular about freeride is that you can get to the top even if you weren't born on skis. In Alpine skiing, you have to start training at a very early age to be among the best. In freeride, experience counts, but you have to be able to read the terrain and be close to nature. If you compare with sailing, Alpine skiing would be Olympic events and freeride would be a solo race across the Atlantic. It's less about pure technique and more about mental strength. What's really great is that there are lots of different profiles. This makes the FWT really interesting. The average age is around 28 years old.

## THE ATMOSPHERE

It's fantastic. All freeriders on the FWT love competing and we're rivals, but in a good way. Sometimes, we play around with each other's minds. When you're at the top of a mountain, nobody knows what line the others will choose. Personally, I wouldn't want to know – I'd start doubting myself. In 2011, in Verbier, I was going last. There wasn't a lot of snow and I knew that if those that were ahead of me chose my line, I'd be stuffed. When they asked me what I thought, I told them not to go over there, that there wasn't enough snow. I was the only one to choose that line in the end. Cunning as a fox, but everybody does it!

## THE CHAMONIX EVENT

Verbier may be the most technical and most challenging event during the FWT, but Chamonix is always special. It's special in many ways but mainly, because Chamonix is the world capital of skiing, but also because it's my hometown. There's always lots of people, because it's easy to get to and easy to get a clear view. The slope is less technical than in Verbier, but it's not that easy to study as there are lots of discontinued lines. Strangely enough, Chamonix is not where I perform to my best. The only year I managed to win was in 2011 when the event had been moved to Courmayeur due to lack of snow. Maybe next year?" ■

Le FWT 2014 se déroulera entre le 18 décembre 2013 et le 22 mars 2014 et fera étapes à Revelstoke (Canada), Courmayeur (Italie), Chamonix, Fieberbrunn Pillerseetal (Autriche), Kirjwood (Etats-Unis) et Verbier (Suisse).  
The FWT 2014 will take place from December 18, 2013 and March 22, 2014. It will stop in Revelstoke (Canada), Courmayeur (Italy), Chamonix, Fieberbrunn Pillerseetal (Austria), Kirjwood (USA) and Verbier (Switzerland).

POWERED BY  
**MARKER**

**völkl®**

**LESS** WEIGHT  
**IS MORE**  
PERFORMANCE

**YOUR  
# EPICSKISHOT**  
powered by **GoPro**  
Be a HERO.

Envoyez-nous votre  
meilleure photo sur [voelkl.com/  
epicshot](http://voelkl.com/epicshot) ou # vos photos  
sur facebook ou instagram  
#epicshot.

**GAGNEZ DES SKIS,  
DES CAMÉRAS GoPro**

et pleins d'autres cadeaux...  
**TOUS LES JOURS !**

## V-WERKS GOES FREESKI

Le nouveau dans l'équipe de cette année se nomme **V-WERKS KATANA**.  
Un autre chef d'œuvre de la construction des skis sortie par nos ingénieurs  
de notre usine en Allemagne. La construction 3D ultra-mince mais  
extrêmement fonctionnelle, robuste et légère offre un comportement  
de glisse incroyablement dynamique.



[VOELKL.COM](http://VOELKL.COM)

A découvrir chez :  
Concept Pro Shop  
Coquoz Sport, Intersport  
Snell Sports  
Sanglard Sports  
Ski Loc  
SDF Sole



**V-WERKS**

SIDECUT 143\_112\_132 WEIGHT 1,82 kg per ski



# Profession liseur *de* Ciel

La prévision météo en montagne est aussi complexe que ses enjeux sont importants. Les phénomènes naturels spécifiques et intenses ont un impact direct sur les activités humaines. Ici plus qu'ailleurs, la nature se rappelle à l'homme qui, à défaut de pouvoir contrôler les éléments, s'ingénie à les anticiper. C'est le rôle des experts des antennes locales de Météo France. Rencontre avec ces hommes qui s'efforcent d'appivoiser l'atmosphère.



Nivologie, étude des vents, évaluation des risques d'avalanches, telles sont les spécificités de la météorologie de montagne.  
*The study of snow and wind, and avalanche risk evaluation, are all specific features of meteorology in the mountains.*

## MINI LEXIQUE DE LA MÉTÉO DE MONTAGNE

**Effet de foehn** : il se crée dès qu'un relief suffisant est présent. Tandis que les reliefs au vent sont sous le mauvais temps avec de fortes précipitations, les reliefs sous le vent bénéficient d'un temps sec, plus chaud et très venté.

**Isotherme 0** : Altitude à laquelle il fait 0°.

**Équivalence mm d'eau/cm de neige** :

À 0°, 1 mm d'eau donnera 1 cm de neige. Entre -5° et -10°, 1 mm d'eau donnera 2 cm de neige.

**Retour d'Est** : Les dépressions qui sévissent en Italie (arrivées par le golfe de Gênes) débordent localement sur les zones frontalières françaises, alors qu'à quelques kilomètres, il fait beau !

## MOUNTAIN WEATHER MINI GLOSSARY

**Foehn wind**: Created in mountainous areas. Windward facing slopes have bad weather and heavy rain. Leeward facing slopes have drier, warmer and windier weather.

**Isotherme 0**: Altitude at which the temperature is 0°.

**Equivalence of mm water/ cm snow**:

At 0°, 1mm water produces 1cm snow. Between -5° and -10°, 1 mm water produces 2cm snow.

**'Retour d'Est'**: The depressions that hit Italy (arriving from the Gulf of Genoa) also hit the mountains on the French borders, even though the weather is nice just a few kilometers away.

Historiquement, les postes de montagne comme Bourg-Saint-Maurice, Chamonix, ou encore Briançon avaient pour seule vocation l'observation. Une veille météo permanente, 24h/24, effectuée par un technicien qui notait scrupuleusement l'évolution de l'atmosphère alentour. Désormais, les machines ont pris le relais au moins pour la nuit. Le fonctionnement est identique à celui des stations automatiques dispersées un peu partout dans les Alpes. Chacune de ces bornes placées en montagne enregistre des informations liées aux températures, à l'humidité, au vent, aux précipitations. Une gigantesque banque de données, sur un maillage géographique serré et en continu, est ainsi disponible. « *Cela permet de contrôler si nos prévisions étaient justes, explique Dominique Olivier de Météo France Bourg-Saint-Maurice, mais aussi d'affiner les suivantes, de corriger ce que les modèles informatiques annoncent.* »

Car la véritable mission de ces postes de montagne est de publier des bulletins météo précis, réguliers et localisés: Bourg-Saint-Maurice pour la Savoie, Chamonix pour la Haute Savoie, Briançon pour tous les massifs des Alpes du Sud. Plus encore que pour la météo nationale, l'utilisation des modèles informatiques (voir encadré) ne suffit pas. « *Il est indispensable d'apporter une expertise, de compléter ou corriger ces tendances. Tous les modèles informatiques ont des limites, notamment en montagne, où leurs données*

*sont encore imprécises. Le relief a un impact important sur l'évolution des phénomènes météo. La météo de montagne nécessite donc un vrai travail d'analyse par des techniciens rodés à cet environnement particulier, avec des connaissances précises sur ces mécanismes* », précise Jean-Pierre Sartre, de Météo France Briançon. C'est à eux d'évaluer où va se situer la limite pluie-neige, si des retours d'est vont se former sur les crêtes frontalières, si un effet de foehn va se créer (voir encadré).

## DES PRÉVISIONS, PAS DES CERTITUDES

Nous l'aurons tous constaté, la météo n'est pas une science exacte ! Si les outils d'observation et de simulation sont très pointus, ils restent encore insuffisants pour cerner toute la complexité de l'atmosphère. « *Parfois, l'atmosphère est très perturbée, cela peut changer vite et de façon localisée: certaines évolutions sont compliquées à prévoir, tant dans leur intensité que dans leur déplacement et leur chronologie, explique Dominique Olivier, en poste à Bourg-Saint-Maurice. Mais plus c'est compliqué, plus c'est intéressant pour nous, car il faut sans cesse chercher et tenter d'affiner. D'une manière générale, l'évolution des perturbations qui nous arrivent de Méditerranée est plus complexe que celles venues d'Atlantique.* » Et même si cela ne reste que des prévisions et non des certitudes, les bulletins météo sont suivis de très près par les différents acteurs économiques en montagne. « *Les stations de ski, des remontées mécaniques*



Les bulletins météo sont des outils indispensables pour les professionnels de la montagne, des pisteurs aux guides, en passant par les exploitants de remontées mécaniques, les écoles de ski et jusqu'aux sociétés d'autoroute.

*The weather forecast is essential to mountain professionals: ski patrol, guides, lift companies, ski schools and even road companies.*



aux pisteurs et moniteurs en passant par les organisateurs d'événements, ont besoin de données précises pour s'organiser : ouvertures de pistes, annulation ou report d'une course», indique Laurent Valbert, de l'antenne chamoniarde.

### ROUTEURS D'EXPÉS ET DE TRAFIC!

Au pied du mont Blanc, Yann Gienzendanner, intervenant pour Météo France Sport, est une figure de la météo de montagne dont la renommée a dépassé les frontières alpines. Le super-technicien effectue le routage météo des

expéditions des alpinistes qui parcourent les sommets à l'autre bout du monde les aiguillant grâce à ses analyses pointues et ciblées. Cet «expert de la fenêtre météo» peut ainsi leur dire avec précision comment vont évoluer les conditions dans les heures à venir, et leur faciliter la prise de décisions importantes. Le PGHM (Peloton de gendarmerie de haute montagne) fait aussi appel à lui dans certaines situations délicates.

Les professionnels de la montagne ne sont pas les seuls à solliciter Météo France. Les sociétés d'autoroutes (celle du Mont-Blanc

par exemple) sont aussi sur les dents lors des épisodes neigeux, et travaillent en étroite collaboration avec les prévisionnistes. «L'été, ce sont les agriculteurs qui nous appellent souvent!» En réalité, toute l'économie des vallées de montagne vit au rythme du temps. Une lourde responsabilité pour les antennes Météo France. Si les situations d'alerte orange/alerte rouge sont uniquement décidées par le centre national de Toulouse, Dominique Olivier explique en revanche être autorisé à «publier des avis : avis de grand froid, avis de fortes chutes de neige, ce qui permet >>>



*Les pisteurs nivologues, formés par Météo France, réalisent un suivi précis du manteau neigeux dans chaque station.*

»»» *d'avertir les populations de phénomènes spécifiques dont Toulouse ne mesurerait pas forcément l'ampleur. Nous sommes les seuls à pouvoir le faire en France*». Les techniciens de montagne travaillent aussi avec les ministères sur la gestion et l'anticipation des risques naturels en montagne. Ils sont également auditionnés en cas d'accident en montagne, été comme hiver. Et particulièrement lors des accidents dus aux avalanches.

L'élaboration des bulletins d'avalanche est une tâche spécifique et primordiale des centres de montagne. Dans chaque antenne, plusieurs techniciens sont de chevronnés spécialistes en nivologie. À Bourg-Saint-Maurice, Michel Malgrand, prévisionniste nivologue, indique que la Savoie possède le plus gros réseau d'informations en France : 28 postes d'observation, certains gérés par humains (pisteurs nivologues dans chaque station), d'autres automatiques. Chacun, comme pour les balises météo, fait des relevés quotidiens : quantités tombées, qualité de neige, vent... Toutes les coulées et les avalanches sont recensées, quelle que soit leur taille. Les pisteurs nivologues, formés par Météo France, réalisent ainsi un suivi du manteau neigeux précis dans leur station. Ils réalisent des coupes de neige hebdomadaires pour observer

les différentes strates, leurs caractéristiques et leur cohésion. «*Dès les premières chutes de l'automne, nous effectuons des relevés. Ce suivi est continu tout au long de l'hiver et reporté sur des cartes. Cet historique du manteau neigeux et les observations de terrain nous permettent ensuite d'avoir une idée précise de la cohésion, de la stabilité du manteau neigeux à un instant T, et de ses conséquences sur la probabilité de déclenchement des avalanches. C'est ce qui nous permet d'élaborer le Bulletin d'estimation du risque d'avalanche (BRA), de donner une estimation du risque de départ d'avalanche et de coter le niveau de danger de 1 à 5.*» Ce bulletin d'estimation du risque d'avalanche est un outil d'aide à la décision qui permet à chaque skieur d'adapter son comportement aux conditions de neige. Car si les prévisionnistes sont capables de donner des tendances, en météo comme en nivologie, ce ne sont jamais des vérités implacables. L'atmosphère recèle encore de nombreux secrets et, dans un monde où l'homme cherche à tout contrôler, les phénomènes naturels restent l'un des derniers bastions imprenables. En montagne le risque zéro n'existe pas. Que l'on s'en souviennent. ■

Texte : Lucy Paltz | Photos : Philippe Royer

## LA PRÉVISION MÉTÉO, COMMENT ÇA MARCHE ?

Un modèle informatique traite les images radar et satellites, mais aussi l'ensemble des données relevées sur le terrain par les stations météo et les balises automatiques. Il produit ainsi une simulation du temps pour les heures à venir.

Ces résultats sont ensuite analysés par un prévisionniste qui les ajuste et les confronte pour en ressortir les températures minimales et maximales, durée et nature des précipitations (limite pluie/neige), risques d'orage en été, vent... En montagne, cet ajustement humain est crucial pour affiner la prévision en fonction de l'altitude et du relief.

Les stations météo de montagne (Bourg-Saint-Maurice, Chamonix, Briançon) publient chacune un bulletin par jour, ciblant les différentes zones géographiques. Il est ensuite envoyé un peu partout dans leur département (offices de tourisme, mairies...).

Les prévisions sont aussi données par téléphone :  
08 92 68 02 73 (Bourg-Saint-Maurice)  
08 99 71 02 74 (Chamonix)  
08 99 71 02 05 (Briançon).

## HOW DO WEATHER FORECASTS WORK?

A computer program uses satellite images as well as all the data collected by the weather stations and puts together a weather model for the up-and-coming hours.

These results are then analysed by a forecaster who adjusts them to get the minimum and maximum temperatures, the amount of precipitation (snow/rain boundary), chances of thunderstorms in the summer, wind... In the mountains, this human intervention is crucial for refining forecasts according to the relief of the land.

The weather stations in the mountains (Bourg Saint Maurice, Chamonix, Briançon) all broadcast a daily weather report, focusing on the different areas. It is then sent out throughout the département (tourist offices, town councils...).

The weather can also be given over the phone on  
08 92 68 02 73 (Bourg Saint Maurice)  
08 99 71 02 74 (Chamonix) or 08 99 71 02 05 (Briançon).





*the*  
**JOAN of**  
**ARCTIC™**



BOUTIQUE COLUMBIA  
18 RUE PACCARD CHAMONIX



# Profession Reader of Sky



Mountain weather forecasts are complex and a lot is at stake. Freaks of nature are extreme and have a direct impact on human activity. Here, more so than elsewhere, nature reminds us that the elements are out of our control and all we can do is try to predict them. This is the role of the local Météo France meteorologists. We met up with these people who try to decipher our weather systems.

In the past, the sole mission of those posted in mountain areas such as Bourg Saint Maurice, Chamonix or Briançon was to observe. Being on permanent weather watch, an expert would scrupulously record all the changes in the atmosphere 24 hours a day. But nowadays, machines have replaced them, at least at night. They work in the same way as the automatic weather stations scattered around the Alps. Each station records information about the temperature, humidity, wind and precipitation, which goes onto a gigantic database part of a precise grid point system. Dominique Olivier from Bourg Saint Maurice Météo France explains that, "This allows us to verify whether our predictions were correct, to fine tune data and correct the data predicted by the computer program."

The mountain weather stations' main priority is to release regular and accurate, local weather forecasts: Bourg Saint Maurice for Savoie, Chamonix for Haute Savoie and Briançon for the Alpes du Sud. But using only computer data isn't enough, even less so for national weather. "It is essential to have experts check the data. All computer programs have their limitations, especially in the mountains where the data is still inaccurate. The mountain relief significantly affects its weather. The weather in the mountains therefore needs to be carefully analysed by experts," explains Jean Pierre Sartre, from Météo France, Briançon. "It is up to them to find out where the snow/rain boundary will be, if there will be some 'retours d'est' (pockets of cold air) on the summit boundaries or if the Foehn wind will blow.

## FORECASTS NOT CERTAINTIES

We are all aware that meteorology is not an exact science! Even if observation and simulation equipment are accurate, the complexities of the atmosphere are infinite. "Sometimes the atmosphere is very agitated; it can change quickly and some changes are difficult to forecast," says Dominique Olivier, in the Bourg Saint Maurice station. "But the more complicated it is, the more interesting it is for us. Generally speaking, the perturbations arriving from the Mediterranean tend to be more complex than those arriving from the Atlantic." Even if these are predictions rather than certainties, the forecasts are followed very closely by the locals. "Ski resorts, ski patrollers and ski instructors rely on the weather forecasts to open the pistes, and to cancel or postpone races," reveals Laurent Valbert from Chamonix weather station.

## WEATHER WARNING SYSTEMS!

At the foot of Mont Blanc, Yann Giendezanner- a reporter for Météo France Sport- is the face of mountain forecasting. He provides weather forecasts to alpinists travelling along the summits on the other side of the world. This 'expert of his field' gives precise predictions on how the weather is going to evolve in the hours to come and helps alpinists to make important decisions. The PGHM

(Mountain Gendarmerie) also use him in certain situations. Mountain professionals are not the only ones to call upon Météo France. The highway agencies (the Mont Blanc agency for example) also work closely with the forecasters. "During the summer, it is the farmers who often ring us!" In fact, the whole mountain economy relies on the weather, which is quite a responsibility for Météo France. Red or orange alerts can be given by the national centre in Toulouse but Dominique Olivier explains that he is permitted to "issue warnings for extreme cold or heavy snowfall, which inform people of potential weather disturbances (that Toulouse wouldn't have necessarily assessed). We are the only ones who can do this in France." The professionals work with ministers to manage and anticipate natural dangers in the mountains and are trained to deal with accidents all year round; especially avalanche related ones.

Avalanche reports are a specialist and crucial part for the mountain stations. Many working there are highly qualified in the study of snow. In Bourg Saint Maurice, Michel Malgrand tells us that the Savoie, with 28 observation points, has the largest network of information in France. Important data is retrieved daily from each point: amount of snowfall, snow quality, wind... All snow slides and avalanches are recorded, no matter how big or small. The ski patrollers, trained by Météo France, cut into the snow mantel every week to monitor the different layers of snow, its characteristics and how it coheres.

"Straight after the first snowfall in autumn, we start taking our readings and carry on doing so throughout winter. The collected information, along with the ground observations, give us a good idea of how compact and stable the snow is at a certain point, and what the potential impact of an avalanche could be. This is how we assess the avalanche risk (using a scale of 1 to 5)." This helps to make skiers aware of what the risks are and how the snow conditions affect them.

The atmosphere still holds many a secret and in a world where man tries to control everything, natural phenomena have the overriding supremacy. In the mountains, 'no risk' does not exist; we must remember this. ■

# APPARTEMENTS & CHALETS

Chamonix



*Transactions  
Immobilières*



*Locations  
Haut de Gamme  
avec services*

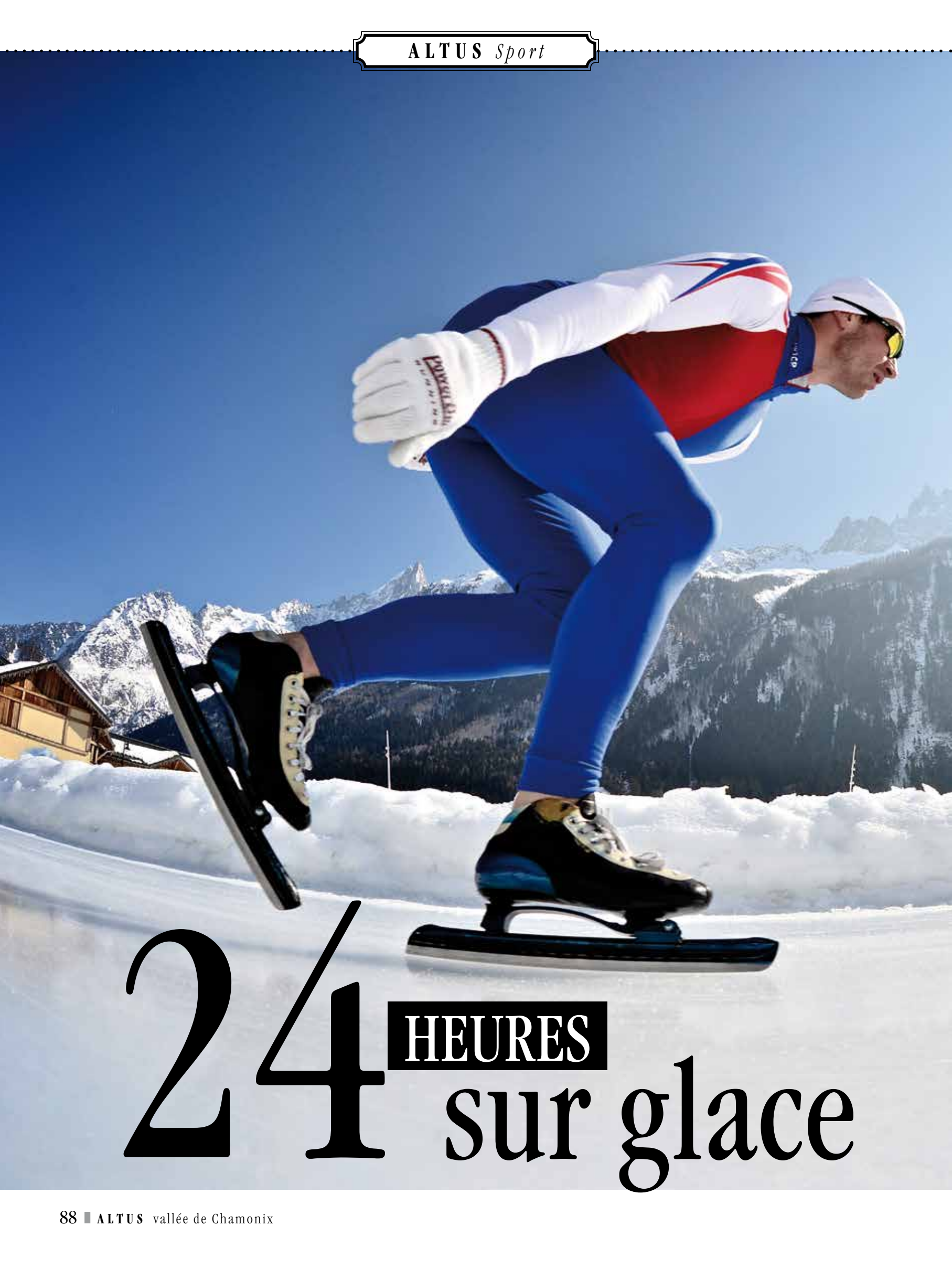


*Conseil en  
investissement  
immobilier*



*Exclusive Rental - Real Estate*

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



# 24 HEURES sur glace

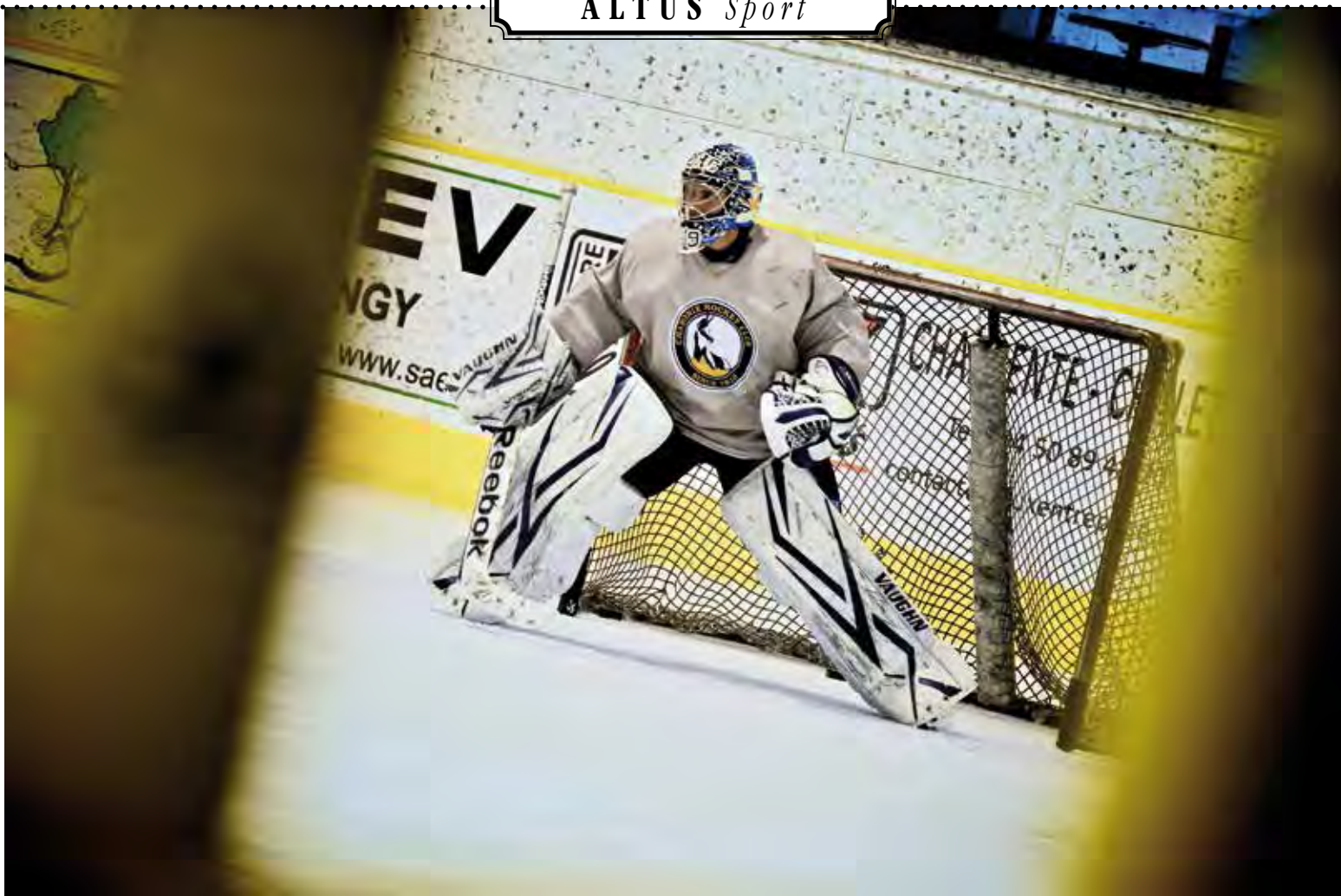


# 24 Hours on Ice

Chamonix is the capital for alpinism and rock climbing, a ski kingdom as well as an ideal playground for paragliding... and sports on ice. We explore the ice sports that have held their importance since the first ever Winter Olympics held in Chamonix in 1924.

Chamonix, capitale de l'alpinisme et de l'escalade, royaume du ski, spot idéal pour le parapente... et les sports de glace. Nous avons (re)découvert ces disciplines ancrées dans la culture et dans la mémoire populaires depuis les premiers Jeux olympiques d'hiver, organisés à Chamonix en 1924.

Février 2013, pour la première fois depuis quinze ans, l'anneau extérieur de patinage de vitesse a pu être englacé. Sensations!  
*In February 2013 the outside speed skating rink was allowed to be iced over for the first time in fifteen years. Sensational!*



## HOCKEY MASCULIN

# Des Chamois centenaires !

Du haut de ses 103 ans et fort de ses trente titres de champion de France – un record –, le club fait figure de référence dans la discipline, un patrimoine vivant qui n'a pas pris une ride ! Lors des saisons 2012 et 2013, le CHC (Chamonix Hockey Club) a en effet atteint respectivement la demie et le quart de finale de la ligue Magnus, signant son retour au plus haut niveau après quelques années de disette. Depuis 1979 et leur dernier titre, les Chamois n'avaient en effet atteint qu'à deux reprises la finale du Championnat de France (1993 et 1994). Les performances récentes semblent confirmer le succès d'une politique à « petit budget » (700 000 €) qui repose en grande partie sur la formation des jeunes locaux, qui constituent aujourd'hui le noyau dur de l'équipe auprès de quelques étrangers (Canadiens) expérimentés. Reconduit pour la cinquième année à la tête du team, l'entraîneur Stéphane Gros a su motiver ses troupes, apportant son expertise et sa force fédératrice. Si les matches sont encore loin de réunir en masse les spectateurs – la faute à une discipline peu médiatisée ? –, l'engouement est palpable dans les travées de la patinoire, animées par le fan-club, ainsi qu'au niveau des jeunes, cent cinquante, qui poussent derrière l'équipe première. Le CHC représente une figure de proue qui tire vers le haut l'ensemble des sports de glace.



## MEN'S ICE-HOCKEY

### A Century-old Club

103 years old and with a record thirty French championship wins, this club is an institution within the sport, and hasn't aged one bit. In 2012 and 2013, the CHC (Chamonix Hockey Club) was in half and quarter finals of the top French division, showing it was back among the best. Since their last title win in 1979 results hadn't been brilliant. However, recent results seem to indicate that the new policy of training local kids and mixing them with a few experienced Canadians is paying off. The atmosphere is vibrant thanks to the fan club and the 150 kids that train in the club. The CHC is a worthy front-figure for local ice sports, setting high standards for everyone.



## CURLING

### Mind and Body

With only a few members, the curling club carries its weight through years of experience and local history. Chamonix was where the sport was first introduced in France in 1912 and the Curling Club de Chamonix started in 1924. Up until the 1960s, the club was successful and the exterior ice rink enabled locals to try the sport. It was as popular as skiing at one point, but the general public's interest has dwindled. Out of the twenty members, only a handful come to the weekly training sessions. However, there is the star team with locals Dufour and Angiboust as well as Frasier, Coulot and Roux from other towns that trains 4 to 5 times per week and who finished 8th in the European championship. Their goal for this year is to grab one of the two qualifying places for the Sochi Winter Games. Chamonix could represent France in Russia if all goes well.

## CURLING

### La tête et les bras

Petite par le nombre de ses licenciés, la section curling compte surtout par le poids de ses années et son ancrage local. C'est en effet sur le glaçon chamoniard que la discipline a connu ses premiers adeptes en France, dès 1912. Ces pratiquants ont créé en 1924 le Curling Club de Chamonix. Jusqu'aux années 1960, le club a connu ses heures de gloire, une patinoire extérieure ayant même permis aux Chamoniards de s'adonner à cette pratique alors aussi populaire que le ski. Devenu sport de villégiature, le curling est ensuite tombé en désuétude. Une vingtaine de licenciés sont actuellement inscrits dans les rangs de la section et une poignée se retrouve lors de l'entraînement hebdomadaire. Pour l'équipe phare, composée des seniors chamoniards Thomas Dufour et Tony Angiboust, associés au Mégevand Jérémy Frasier, à Wilfried Coulot (originaire de Besançon) et à Lionel Roux (Marseille), le rythme est plus intense, à raison de quatre à cinq entraînements par semaine et de fréquentes délocalisations sur la patinoire de Genève, celle-ci offrant les conditions d'un entraînement optimal. L'objectif de l'équipe, huitième aux derniers Championnats d'Europe, était de décrocher début décembre l'une des deux places encore qualificatives pour les Jeux olympiques de Sochi. En cas de succès, les cinq du team chamoniard composeront le noyau dur de l'équipe de France dépêchée en Russie.





## PATINAGE ARTISTIQUE

# La piste aux mômes

Née à Chamonix, Catherine Chamel se rappelle avoir observé, toute petite, son père préparer la glace. Elle a donc glissé naturellement vers une carrière de patineuse de haut niveau, menant en parallèle sa scolarité et ses entraînements. Après la compétition, elle est restée sur le glaçon, veillant aux destinées d'un club fort de soixante-dix membres environ. Diplômée d'État, Catherine assure ainsi les entraînements des enfants et adolescents, à raison d'une quinzaine d'heures par semaine, réparties entre débutants, confirmés, pré-compétitions et compétitions, sans compter les scolaires de la vallée, du CP au CE2, qui défilent toute l'année. Le temps manque pourtant pour amener les meilleurs compétiteurs au top niveau. «*Il est difficile d'obtenir des créneaux d'entraînement suffisants pour rivaliser avec des clubs comme Annecy*», confirme Michèle Rabbiosi, présidente de la section. La patinoire de Chamonix est en effet si convoitée que l'accès à la section patinage a été pour l'instant limité aux mineurs, au grand dam de nombreux adultes qui rongent leurs carres. Les mômes, quant à eux, contribuent à l'animation locale, qu'il s'agisse de la Coupe de Chamonix, de l'ouverture de la patinoire d'Argentière, des entractes lors des matches de hockey et surtout lors du grand spectacle de Noël, une exhibition de deux heures en costumes et en musique.



## FIGURE SKATING

### Let the Children Skate

Born and raised in Chamonix, Catherine Camel grew up watching her Dad prepare the ice, and it came naturally to her to take up a career in figure skating. When she gave up competitions, she took over the 70-member strong club in Chamonix. Catherine now does around fifteen hours a week of coaching, both beginners and competition groups, as well as welcoming the local junior schools for some fun on the ice. The only hitch is that there is limited availability at the skating rink to bring the better students to top level. As a result, only kids can join the skating club for the moment, a frustration for many adults who would like to tie their skates on. The children give shows during Chamonix Cup, hockey match intervals and their grand Christmas special that lasts two hours.



# WeSC

« WeAretheSupervetiveConspiracy »

WeSC Store  
61 rue paccard 74400 Chamonix  
Tel : 04 50 53 28 13



## smithOptics

### recon INSTRUMENTS

12:15 PM

Max Speed	87 Km/h
Avg Speed	34 Km/h
Long	2:46.53
Short	4:18.20
Last Air	1.33 s
Max Air	1.52 s

N 45° 45.733'  
E 7° 7.333'

12:15 PM

▼ VRT  
437 m


68 km/h

AIR  
1.8 s

Playlist 2...



2 MAGASINS À CHAMONIX  
OPTIQUE CHAUSSIN - 135 RUE PACCARD  
OPTIQUE L'ŒIL DU MONT-BLANC - 151 RUE VALLOT

 **eyeshop.com**



## HOCKEY FÉMININ

# Sueur et langues étrangères

Dès 1932, Ida Chappot, capitaine de la première équipe chamoniarde de hockey féminin, entraîne les « Edelweiss » en Angleterre alors que ce sport est interdit aux femmes. Depuis cet acte de bravoure, la sportive a été élevée au rang d'emblème local, avec un tournoi à son nom, chaque année à la fin avril. N'allez donc surtout pas dire que le palet n'appartient qu'aux hommes, sous peine d'essuyer une levée de crosses ! Depuis 2003, sous la férule d'Agnès Balmat, la Chamoniarde, puis d'Isabelle Weber, l'Alsacienne, les Chamonix Angels regroupent des filles de 14 à 50 ans, dans le cadre d'« une équipe de tournoi et de voyage » cosmopolite mêlant hockeyeuses britanniques, canadiennes, suédoises et françaises. Cette bande se retrouve lors d'une demi-douzaine de matches amicaux organisés contre des équipes régionales ainsi que lors du rituel tournoi printanier (avec des teams venus de Suisse, des États-Unis, du Canada, d'Écosse, d'Italie, etc.). La pratique mobilise deux autres escouades, les Cham Express Rebel, qui se consacrent au championnat ainsi que les Diabolics, une équipe mixte. Quelle que soit l'approche, l'aventure humaine est essentielle. « En novembre 2010, on a accueilli les filles d'Aspen, explique Isabelle Weber, elles nous ont ensuite invitées pour le match retour aux USA. On a été reçues comme des ambassadrices. » Prochain objectif : Toronto.



## FEMALE ICE-HOCKEY

# Sweat and Foreign Languages

In 1932, female ice-hockey team captain from Chamonix went to England to train a team although the sport was forbidden for women. She has been a role model ever since and has had a tournament named after her. In 2003, the Chamonix Angels with Agnès Balmat and Isabelle Weber at the helm have brought together girls from 14-50 years old. Players are French, British, Canadian and Swedish and play half a dozen friendly matches against regional teams each season. Their own spring tournament attracts teams from across Europe and even North America. The Cham Express Rebel plays in the championships and there is also the mixed team the Diabolics. They all play for the fun of it. "In November 2010, we had the Aspen team here," says Isabelle Weber. "They invited us for a return match in the US. We were welcomed as ambassadors." Next goal: Toronto.



# Sun Valley



**SUN VALLEY CHAMONIX**  
208 AVENUE MICHEL CROZ | 09 82 48 16 72

CREATED  
FOR  
FREEDOM





## SPEED SKATING

### Olympic Dreams on the Track

It was 15 years ago that the speed skating club had not been able to make their outdoor ice track for a whole month. On February 22, 2013, enthusiasm is high. "Once you've tried this sport, you're hooked. We'll spend 24 hours working on the ice for 3-4 hours' skating," says Jean-Noël Fagot who competed in the Sarajevo winter games in 1984. His fellow ex-Olympians are enjoying the moment as much as he is. "Speed skating requires endurance, strength and speed. The faster you go, the harder it gets," says Jean-Noël. "You need to keep the speed up over a long distance and it's very technical. The rim is only a millimetre wide and contact is fleeting." The club started in 1966, but has its ups and downs due to the lack of a proper training ground and little funding from the federation. With around twenty Olympic athletes, it holds the Chamonix record. Dormant for the moment, it could be brought back to life if the track had proper ice more regularly.

## PATINAGE DE VITESSE

### Rêves d'Olympe sur l'anneau

Quinze ans ! Cela faisait quinze ans que les adeptes du patinage de vitesse n'avaient pas englacé, un mois durant, l'anneau extérieur épousant la piste d'athlétisme estivale. Autant dire que pour les accros, l'enthousiasme est au rendez-vous en ce 22 février 2013. « *Quand vous avez goûté à ce sport, c'est une drogue. La glace va tenir trois à quatre heures, mais nous a demandé vingt-quatre heures de travail !* », s'enflamme Jean-Noël Fagot, vétéran de la troupe et ancien des Jeux olympiques de Sarajevo en 1984. Pour ses camarades, tous « olympiens » eux aussi (Gaëlle Deléglise a participé aux JO de 1992 à Albertville, sa sœur Sandra à ceux de 1994 à Lillehammer, Cédric Kuentz à ceux de Nagano et de Salt Lake City en 1998 et 2002), l'occasion est trop belle en effet de retrouver ces sensations de vitesse et d'apesanteur. « *Le patinage de vitesse allie l'endurance, la force et la vitesse. Plus on va vite, plus c'est dur*, explique Jean-Noël, *car sur les longues distances, il faut maintenir la vitesse. C'est un sport assez technique, car la lame sur laquelle on glisse fait un millimètre d'épaisseur et on glisse toujours sur des appuis fuyants.* » Créée en 1966, la section a traversé les décennies en équilibre instable, faute de terrain pour pratiquer, de volonté fédérale et de notoriété. Avec une vingtaine de sélectionnés, elle reste pourtant la plus grande pourvoyeuse de Chamoniards aux JO. Actuellement en sommeil, elle pourrait renaître si l'anneau venait à être englacé plus régulièrement.

Texte : Laurent Gannaz | Photos : David Machet



THE ALL NEW  
**COSMOS  
 & CELESTE**  
 LIGHTWEIGHT  
 MEETS  
 PERFORMANCE\*

**MECANISME SKI/MARCHE**

UN MECANISME COMPLETEMENT REPENSE POUR UN AJUSTEMENT RAPIDE ET PRECIS, UNE ROTATION DU COLLIER DE 60° ET UNE CHAUSSURE ULTRA PERFORMANTE, CONFORTABLE A LA MONTÉE, SECURISANTE ET FIABLE A LA DESCENTE.



**TECHNOLOGIE DU CHAUSSON**

NOS CHAUSSONS 100% THERMO-FORMABLES PERMETTENT UN AJUSTEMENT SUR MESURE POUR UN CONFORT OPTIMAL.



**TECHNOLOGIE DE LA COQUE**

EN UTILISANT DES RENFORTS STRATEGIQUEMENT PLACES SUR LA COQUE ET AUTOUR DE LA CHEVILLE, NOS CHAUSSURES OFFRENT UN MAXIMUM DE RIGIDITE TOUT EN RESTANT INCROYABLEMENT LEGERES.

**MEN'S COSMOS | WOMEN'S CELESTE SKI BOOTS**

LA COSMOS ET LA CELESTE SONT DES CHAUSSURES A QUATRE BOUCLES QUI REUSSISSENT UNE SYMBIOSE PARFAITE ENTRE LES DEUX PRIORITES DE L'ADEPTE DU SKI-ALPINISME: POIDS MINIMAL (COSMOS 1450GR (POINTURE 27,5)/ CELESTE 1250GR (POINTURE 24,5)) ET PERFORMANCE SANS COMPROMIS.





# « Je ne suis pas dans l'azote »

À l'Auberge des Gorges de la Diosaz, Marc Serres propose une cuisine gourmande, généreuse et accessible, loin des tendances moléculaires. Un classicisme revendiqué et assumé, qui lui a valu la reconnaissance du guide Michelin. Rencontre avec un maestro de la qualité irréprochable.

**B**rillant concertiste, Marc Serres aurait pu devenir musicien professionnel. Il a cependant préféré poser l'accordéon pour choisir le piano. Et mettre la rigueur acquise au conservatoire au service de son autre passion, la cuisine. Une cuisine exigeante et gourmande, dans le respect du client... pour notre plus grand bonheur! Le patron des Gorges de la Diosaz, «*petite auberge de derrière les fagots*» selon son expression, est aussi généreux et souriant que ses plats qui vous ensoleillent le palais. Rencontre avec le très libre et talentueux propriétaire du dernier hôtel-restaurant de Servoz, village authentique d'entrée de Vallée, qui mérite le détour!

## Quels sont vos premiers souvenirs de cuisine ?

**Marc Serres :** On pourrait dire que j'ai baigné dans le «naturel». Mes parents tenaient un magasin de produits qu'on qualifierait

aujourd'hui de bio, La maison de Florence. Mon père, originaire de la belle et généreuse Provence, est naturopathe. Je suis né à Chambéry et j'ai habité à partir de l'âge de 11 ans aux Abrets en Isère. J'avais mon propre espace au fond du jardin de mes parents où mon père m'avait installé une serre. Je faisais pousser mes légumes et j'élevais des



poules et des lapins. Je me destinais alors clairement à devenir agriculteur-éleveur. À l'époque, je cuisinais beaucoup avec ma mère et faisais régulièrement des terrines et des tartes flambées que je vendais à mes amis et voisins. Mon autre passion était la musique. J'ai pratiqué l'accordéon classique dès l'âge de 4 ans, suis passé par le conservatoire et j'ai même préparé une coupe du monde en Allemagne de l'Est en m'avalant l'intégrale des Variations de Bach et de Paganini! La pratique exigeait de trois à quatre heures de travail assidu par jour. Ce qui a fini par avoir des conséquences sur mes résultats scolaires. Plutôt que de redoubler ma seconde, j'ai préféré entamer un apprentissage... en cuisine au CFA de Chambéry!

## Le début d'un incroyable parcours culinaire...

**Marc Serres :** J'ai fait mes classes chez Robert Blanc, au Mont Carmel à Chambéry. C'était très dur et exigeant, mais j'ai beaucoup appris, y compris avec Jacques, le fils de Robert qui revenait d'une expérience très riche aux Baux-de-Provence. Je suis ensuite devenu commis de cuisine, poste froid chez Michel Rochedy à Saint-Tropez pendant l'été, puis au Chabichou (\*\*Michelin) à Courchevel pendant >>>

La cuisine de Marc Serres ou la subtile alliance de la Provence et des Alpes. Quand le thym rencontre la féra du Léman...

*Marc Serres creates a subtle culinary blend of the Alps and Provence. Thyme meets with fish from Lake Geneva.*



➤➤➤ l'hiver. J'ai complété ma formation en devenant chef de partie à la Ferme Saint-Siméon à Honfleur (\*Michelin).

#### Que de grandes maisons !

**Marc Serres :** De belles expériences ! Où j'ai appris la technique, la rigueur... où je me suis épanoui professionnellement. Humainement, cela a été plus difficile. J'ai découvert le

*Une cuisine gourmande,  
fine et accessible,  
réalisée avec des  
produits de saison à la  
qualité irréprochable.*

travail dans de grandes brigades où il est parfois complexe d'exister avec un chef à l'ego démesuré. J'ai profité de mon service militaire dans l'armée de l'air à Orange pour

poursuivre la cuisine en faisant des petits plats aux officiers, et pour découvrir l'aviation, une autre de mes passions. Pendant un an, je me suis franchement éclaté, notamment en faisant du planeur à Carpentras. Je m'y plaisais tellement que je voulais passer le concours de l'École de maistrance, concours de sous-officier pour lequel le bac est exigé... ce qui m'a donc conduit à reprendre mes études.

#### C'est alors que vous découvrez Chamonix...

**Marc Serres :** J'ai débarqué un peu par hasard pour passer un bac pro en alternance. J'avais 19 ans et c'était la première fois que je mettais les pieds à Chamonix. Je ne savais pas encore que cela deviendrait mon camp de base où je reviendrais toujours. J'ai travaillé un an dans un restaurant au-dessus de Bonneville puis je suis entré au Bois Prin à Chamonix. J'y suis resté après l'obtention de mon diplôme. Ensuite, j'ai enchaîné plusieurs expériences à l'étranger. Tout d'abord en Autriche, au Post Hotel de Lech am Arlberg, pour accompagner ma petite amie autrichienne rencontrée à Chamonix. Puis

à Charleston, aux États-Unis, ville historique magnifique de Caroline du Sud, où j'ai intégré la brigade internationale de chez Million, restaurateur français déjà propriétaire d'un établissement à Albertville (\*\*Michelin). Enfin en Suisse, à Palexpo et à la Villa Sarasin, où j'ai appris, au milieu de quatre-vingts cuisiniers, dans une cuisine immense, à servir des milliers de repas chaque jour. J'ai ensuite travaillé au Château de Coudrée l'été et au Chalet du Mont d'Arbois l'hiver... avant d'en avoir marre du mouvement ! Avec mon pote Jean-Marc, on a décidé de se poser, de se fixer au rocher et d'investir dans un restaurant à Chamonix alors que nous n'avions pas d'argent. Ce sera Le Panier des 4 saisons, un bistrot de copains qui de 1997 à 2006 fera le bonheur de tous les amateurs de cuisine gourmande. On a acheté des pots de peinture et on ne s'est pas trop posé de questions. Les fournisseurs ont été sympas en nous aidant à démarrer. Je suis toujours fidèle à certains d'entre eux, quinze ans plus tard. L'affaire tournait bien, mais le restau, situé au deuxième étage d'une galerie ➤➤➤



*à l'image de vos rêves ...*



Création conception Beltramicoémeunique - 04 78 57 36 86 - Crédits photos Thierry Pirkelbauer/Atelier du Cyclope/Laurent Ravard/Oliver's Tops



Domancy | Les Gets | Megève | Chamonix | Bourg-Saint-Maurice

[www.grossetjanin.com](http://www.grossetjanin.com)

14 Avenue du Mt Blanc 74400 CHAMONIX - Tél : 04 50 55 35 35 - [chamonix@grossetjanin.com](mailto:chamonix@grossetjanin.com)



»» commerciale, était étouffant. Les patrons s'usent. On a fini par vendre. Après une courte expérience au Flore, bistrot lyonnais, avenue de l'Aiguille du Midi, je me suis mis en recherche d'une bonne affaire. En 2007, je découvre, à Servoz, les Gorges de la Diosaz.

*« Je n'oublie jamais ma première mission : nourrir les gens avec générosité et gourmandise ! »*

**Comment définissez-vous votre cuisine ?**

**Marc Serres :** Je dirais qu'elle est gourmande et accessible, pas prétentieuse, fine, avec des produits frais à la qualité irréprochable. C'est ce que représente le Bib Gourmand. Je n'oublie jamais ma mission première : nourrir les gens ! C'est vachement important ! C'est

le client qui doit t'apporter la reconnaissance et tu as bien fait ton boulot si tu lui as bien fait à manger. Aux Gorges de la Diosaz, nous nous distinguons également par un excellent rapport qualité/prix. Je suis classique ! Et les chefs que j'admire sont classiques. Ducasse, Chapel et Pacaud, le chef de L'Ambroisie, un humble génial ! Je ne suis pas dans l'azote ! Cela ne m'intéresse pas une seconde. Je ne suis pas fan de la cuisine moléculaire, qui produit des œuvres d'art visuelles, mais pas des plats. Il y a très peu de mâche, de croquant. Tout est très mou et fluide et cela manque complètement de générosité. Poser trois grains de caviar sur une feuille de shiso n'est décidément pas mon truc ! Je travaille les produits de la région, les produits de saison. Je suis très attaché aux circuits courts et suis très heureux, par exemple, de l'ouverture de l'abattoir de Megève et des initiatives des élus de la Communauté de communes de la vallée de Chamonix pour soutenir les filières de production locale et mettre en avant nos produits.

**Que faites-vous de votre temps libre ?**

**Marc Serres :** Quand je ne suis pas en voyage en Indonésie ou en Amérique du Sud pour faire de la plongée ou pêcher... je fais du vélo autour du lac d'Annecy et sur les grands cols du département. Je ne fais pas de haute montagne, ça m'angoisse. Et peu de ski, car j'ai peur de me bousiller. Mais la moyenne montagne me plaît. Je vais ramasser des champignons et des herbes. Je réfléchis aussi au développement de ma petite entreprise et à son épanouissement. Exister au sein d'un petit village n'est pas chose aisée et je dois encore travailler à l'élargissement de ma clientèle ! ■

Texte : Paul Contra | Photos : Caroline Houal

**CONTACT**

Auberge des Gorges de la Diosaz  
Le Bouchet, Servoz  
04 50 47 20 97  
www.hoteldesgorges.com



# Le Refuge Payot

épicerie fine

*référéncée au Guide Vert Michelin*



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

...

*Livraison  
sur simple  
demande*



[www.refugepayot.com](http://www.refugepayot.com)

166 rue Vallot  
CHAMONIX  
04 50 53 18 71

255 rue Paccard  
CHAMONIX  
04 50 53 16 86

Place de la Fruitière  
LES HOUCHES  
04 50 34 87 09



# “I’m not into nitrogen”

At the Auberge des Gorges de la Diosaz, chef Marc Serres offers generous, gourmet and accessible cuisine, a long way from molecular trends. His classic approach has earned him a Michelin star. Meet a maestro that puts quality first.



**A** gifted concertina player, Marc Serres could have chosen to become a professional musician, but his passion for cooking took precedent. He brought the discipline acquired in mastering his instrument into the kitchen. The owner of the Gorges de la Diosaz is as generous and jovial as the tantalising dishes he serves. Meet the talented chef at the last hotel and restaurant at Servoz, an authentic village that’s worth a detour.

#### What are your first cooking memories?

**Marc Serres:** I was brought up in a ‘natural’ style. My parents had a shop with organic products. My father’s from Provence, a bountiful and beautiful region, and he is a naturopath. I was born in Chambéry and moved to the country when I was 11. I had my own garden space, with a greenhouse, a vegetable patch and even some chickens and rabbits. I wanted to be a farmer. I used to cook a lot with my mum and even sold some of it to friends and neighbours. I was also into music, playing the classical accordion from the age of four. I practised intensely 3-4 hours a day and it ended up affecting my schoolwork, so I chose to go into an apprenticeship with a chef.

#### The start of an incredible culinary resume...

**Marc Serres:** I studied with Robert Blanc at the Mont Carmel in Chambéry. It was hard and challenging, but I learned a lot. I became a commis chef with Michel Rochedy in Saint Tropez in the summers and at the 2-star Chabichou in Courchevel in the winters. I completed my learning through a job as chef de partie at the one-star Ferme Saint Siméon in Honfleur.

#### Only excellent restaurants!

**Marc Serres:** All great experience. I learned about technique, discipline... and it was great professionally. On a personal level, it was more difficult. Being one among the ranks can be complicated when the chef has a huge ego. During my army service at the air force I cooked special meals for the officers. It was a fun year, especially flying a glider in Carpentras. In fact I enjoyed it so much that I wanted to become an under officer. You needed college education, so I went back to school.

#### And that’s when you discovered Chamonix...

**Marc Serres:** I ended up here by coincidence to get a vocational college degree. I was 19 years old and it was my first time in Chamonix. I didn’t yet know that this would end up my base camp and that I’d return again and again. I worked as part of my studies, first in a restaurant above Bonneville and then at the Bois Prin in Chamonix. I stayed there after my diploma, before going to work in various places all over the world. Austria and Charleston, South Carolina. In Switzerland, I worked with 80 other chefs, serving thousands of meals each day. After a few more restaurants, I’d had enough of moving around. My friend Jean-Marc and I decided to settle down and invest in a restaurant in Chamonix, even though neither of us had any money. We opened Le Panier des 4 saisons, which worked really well between 1997 and 2006. Our suppliers were very kind and helped us get going. I still work with some of them, 15 years later. We had plenty of guests, but the restaurant was on the second floor of a shopping

mall, and we ended up selling it. I did a short stint in Lyon while looking for my own restaurant, and it was in 2007 that I found Les Gorges de la Diosaz.

#### How would you define your cooking?

**Marc Serres:** I’d like to say that it’s both gourmet and accessible... not pretentious... refined, with fresh produce of supreme quality. That’s what the Bib Gourmand is about. I never forget my main mission: feeding people! It’s really important! Guests will be satisfied if you feed them well. At Les Gorges de la Diosaz, the value for money is excellent. I’m quite classical, and all the chefs I look up to are classical. I’m not into liquid nitrogen and don’t enjoy molecular cooking. I would qualify that as visual art, but not as a meal. There’s too little resistance and crunchiness. Three grains of caviar on a shiso leaf is really not my thing! I work with regional and seasonal ingredients. I favour short circles and am very happy that a slaughterhouse is opening in Megève and that the local councils are supporting producers in the area.

#### What do you do in your spare time?

**Marc Serres:** When I’m not on a diving or fishing trip in Indonesia or South America, I enjoy cycling in the mountains. I don’t enjoy alpinism, as it stresses me. I ski a little, but am wary of injuries. I love hiking in the mountains, picking mushrooms and herbs. I also reflect on how to move my little business forward. The village setting can be complicated and I still need to work on how to attract more people! ■



# LES RIVES D'ARGENTIÈRE

## CHAMONIX MONT-BLANC

A hamlet of 4 luxury chalets in the heart of Argentière



[www.lesrivesdargentiere.com](http://www.lesrivesdargentiere.com)  
info@lesrivesdargentiere.com - 06 85 49 69 82

# Détecteur de champions

En mars dernier, la 19<sup>e</sup> édition du SKIOPEN COQ D'OR a rassemblé 1500 champions de ski en herbe. Aux côtés des jeunes skieurs issus des clubs des stations, un tiers de citadins formés par l'École de Ski Français, étaient bien décidés à en découdre avec les montagnards !





**D**errière le masque perlé de flocons humides, le regard noisette de Nolan en dit long sur sa détermination. Le gamin de Boutigny-sur-Essonne n'a pas avalé les 594 kilomètres qui le séparent de la station iséroise pour faire de la figuration ! Dans l'aire de départ de cette 19<sup>e</sup> édition du SKIOPEN COQ D'OR, il s'étire, s'échauffe, se concentre. Comme les pros, il visualise mentalement le tracé tout juste repéré de cette première manche de slalom géant. L'attente est longue, surtout lorsqu'on a écopé du dossard 185... Un stress difficile à gérer pour un ado qui n'a pas encore soufflé ses quatorze bougies. Nolan chausse enfin ses skis et pénètre dans la cabane de départ. En appui sur ses bâtons, le regard planté sur les premières portes enveloppées de brouillard, le Francilien s'élance... à la poursuite du Graal. *« Comme tous les compétiteurs, Nolan part toujours pour la victoire même si, moi, je reste plus réaliste. C'est très difficile d'accrocher une médaille pour des enfants qui ne vivent pas en station »*, tempère le père de cette petite graine de champion poussée en région parisienne et régulièrement arrosée aux Menuires. La suite de la compétition lui donnera raison. Le fiston se classera à la 110<sup>e</sup> place sur 186 candidats qualifiés pour la finale. Un résultat loin d'être médiocre. *« Le fait même que Nolan, comme d'autres jeunes issus des écoles de ski ESF soit en finale est déjà une très belle réussite qui démontre que le SKIOPEN COQ D'OR remplit*

*son rôle »*, confirme Éric Gravier, directeur technique du Syndicat national des moniteurs de ski français (SNMSF) organisateur de l'événement.

#### RECRUTER LES ÉLITES

Présentée comme *« la première formule de détection des espoirs du ski »*, la compétition a été créée en 1994 pour permettre à l'élite des jeunes citadins (poussins et benjamins) élèves des 220 Écoles du ski français (ESF), de se confronter aux meilleurs skieurs issus des 1500 clubs de la Fédération française de ski. Une vraie compétition aux allures de championnats de France que se partagent à tour de rôle les stations de l'Alpe d'Huez, des Menuires et de Megève. Quatre jours durant, ce sont plus de 1 500 champions en herbe qui se disputent le podium au cours d'épreuves de slalom géant, de slalom parallèle et de parcours technique et ludique (ski cross). L'objectif pour tous : être détecté par la fédération pour, un jour, intégrer les équipes de France de ski alpin... à l'image du héros de ce challenge, Gauthier de Tessières, vice-champion du monde de Super-G en 2013, qui gagna en 1994 le premier SKIOPEN COQ D'OR.

Le skieur, né en 1981 à Clermont-Ferrand, est aujourd'hui l'exemple parfait de ce que le SKIOPEN COQ D'OR se targue d'être. *« Permettre à des citadins, élèves des ESF, d'accéder au plus haut niveau du ski de compétition, mais également démontrer que les écoles de >>>*

*En 1994, Gauthier de Tessières, vice-champion du monde de Super-G en 2003, remporte le premier Skiopen Coq d'Or.*

Pendant quatre jours, 1500 jeunes espoirs enchaînent les épreuves de slalom géant, de slalom parallèle et de parcours technique et ludique. Over four days, 1,500 young hopefuls take part in giant slaloms, parallel slaloms, as well as some technical and fun races.



*Ici tout est possible,  
un citadin peut rafler  
le podium à un jeune  
issu d'un club de station.*

»»» *ski français savent aussi former des champions. On sait qu'on retrouvera sur les podiums internationaux ceux qui terminent dans les dix premiers à l'instar de tous les skieurs de l'équipe de France»,* explique Éric Gravier. Et Gauthier de Tessières de poursuivre: *«Je suis fier d'être issu de la filière ESF. Je ne suis pas un montagnard qui vient du sérail des stations, mais mon parcours valide l'organisation et l'investissement des ESF dans le ski de compétition.»* L'auvergnat, sa victoire du SKIOPEN COQ D'OR en poche, a cependant immédiatement intégré le club de l'Alpe d'Huez qui l'élèvera jusqu'aux portes de l'équipe de France. *«Ce ne fut pas évident de trouver ma place. Je n'avais ni les mêmes codes ni les mêmes valeurs que mes camarades grands au pied des pistes, avec la culture du ski chevillée au corps. Longtemps, on m'a surnommé le "touriste". Ma médaille de vice champion du monde a remis les pendules à l'heure!»*

#### DUEL DE PASSIONNÉS

Pour Nolan, comme pour les 500 citadins présents sur cette 19<sup>e</sup> édition, la volonté et la passion sont les uniques armes pour tenter de damer le pion à leurs concurrents des clubs. *«Nous avons un appartement à la montagne, Nolan y passe les vacances de Noël et de février; c'est tout»,* résume son père. Les enfants des clubs, eux, s'entraînent au minimum deux jours

par semaine et enchaînent les compétitions les week-ends pendant que Nolan joue au foot sur les terrains de l'Île-de-France. *«Nous sommes arrivés en train, la veille de la compétition. Nolan a chaussé ses skis une heure avant de s'élancer dans le slalom.»* Pour l'instant, le jeune mordu encaisse les contraintes et, porté par les encouragements de Gauthier de Tessières, il se dit que tout est possible. En tout cas, au Coq d'Or, on a tout fait pour que citadins issus de l'ESF ou montagnards formés en clubs puissent faire parler leur talent et leur passion. *«Nous sommes rodés à ce type de manifestations. Pour le SKIOPEN COQ D'OR c'est une équipe technique de plus de 100 personnes issues de l'ESF, du club de ski de la station et des remontées mécaniques (SATA) qui se répartit sur le stade où sont tracées cinq lignes de courses dont les arrivées s'effectuent toutes sur le front de neige»,* explique Jean-Christophe Hoff directeur général de la SATA, l'exploitant du domaine skiable de l'Alpe d'Huez, qui voit aussi dans cet événement de fin de saison l'occasion de valoriser le travail de ses équipes. En cet hiver 2014, c'est aux Menuires, du 2 au 5 avril, que s'affronteront les futures stars du ski français pour la vingtième édition de ce réservoir à champions. Nolan, le petit Francilien, sera, cette fois, sur ses terres d'entraînement... ■

Quelques coureurs de l'équipe de France, dont la skieuse de l'Alpe d'Huez Marion Rolland, sont venus encourager les jeunes pousses.

*Some of the French ski team, including Alpe d'Huez skier, Marion Rolland, came along to support the rising stars.*

Texte: Marie-Stéphane Guy | Photos: Agence Zoom

**OMNI-HEAT<sup>®</sup>. CHAUD,  
RESPIRANT, PHOTOGÉNIQUE.**



© 2015 Columbia Sportswear Company. All rights reserved.



**TISSU RESPIRANT DOTÉ DE POINTS ALUMINIUM QUI RÉFLÉCHISSENT LA CHALEUR DU CORPS.**  
CONSERVE LA CHALEUR, PAS LA SUEUR. • COLUMBIASPORTSWEAR.FR

**Columbia**  
Trying stuff since 1938

**BOUTIQUE COLUMBIA - 18 RUE PACCARD - CHAMONIX**

# Scouting for champions

Le skieur auvergnat Gauthier de Tessières a partagé son expérience avec Nolan, le jeune coureur francilien. Des conseils forcément utiles. *Skier from the Auvergne region, Gauthier de Tessières shared his experiences with Nolan, the young French competitor. No doubt valuable advice.*



On the 27th and 30th March last year, the 19th COQ D'OR SKIOPEN gathered 1,500 skiers on the Alpe d'Huez slalom stadium. Along with youngsters from resort ski clubs, were 'city-dwellers' who had had lessons from the ESF and were keen to battle it out against the locals!

Nolan looks determinedly out of his snowy goggles. This lad from Boutigny-sur-Essonne has not travelled 594km for fun! By the start gates of the 19th COQ D'OR SKIOPEN he stretches, warms up and focuses. Just as the pros do, he mentally visualises the route of this Giant Slalom. The wait seems to be endless, particularly when you are number 185... Not easy to cope with when you are a teenager who is not even 14 years old. Nolan finally puts his skis on and goes to the start gate. Pushing off on his poles, and concentrating on the first gates, which are surrounded by fog, he sets off... in search of the grail. "As with all competitors, Nolan is always hoping for a win, even if I remain a bit more realistic. It's hard to get a medal when you don't live in resort," says the father of this Parisian boy who is regularly in Les Menuires. His son comes 110th out of 186 qualifiers for

the final. It's not bad. "Like others trained by the ESF, the fact that Nolan is in the final is a success in its own right and proves that the COQ D'OR SKIOPEN is doing what it set out to," says Eric Gravier, the technical director of the National Syndicat of French Ski Instructors (SNMSF) that organises the event.

## RECRUITING THE ELITE

Considered as "the best way to scout for potential," the competition was set up in 1994 for the best of the young 'city-dwellers' (U10s and U14s), who have learnt to ski through one of the 220 ESFs, to go head-to-head against the best skiers from the 1,500 French ski clubs. It is a competition resembling a championship and is held in either Alpe d'Huez, Les Menuires or Megève. Taking place over 4 days there are more than 1,500 contenders racing in giant slalom,

parallel slalom and ski cross. The aim: to be spotted by the federation so as to, one day, get into the French ski team...like others before them have, such as Gauthier de Tessières, runner up of the 2013 Super-G World Championships...and who won the COQ D'OR SKIOPEN in 1994.

Born in 1981 in Clermont-Ferrand, this skier is the perfect example of who the COQ D'OR SKIOPEN is targeting. "It allows 'city-dwellers', taught by the ESF, to reach the highest levels of competition skiing and proves that French ski schools know how to train champions. We know that on the international podiums there will be those who finish in the top ten, as all the French ski team did," says Eric Gravier. And Gauthier de Tessières says, "I am proud to have come through the ESF. I'm not from the mountains but the way I have got here proves that the ESF's organisation and investment in competitive skiing is worth it." Coming from the Auvergne, his victory in the COQ D'OR SKIOPEN led him to immediately join the Alpes d'Huez club which took him to the French Team. "It wasn't easy to find my place. I shared neither the same philosophy, nor the same values as my colleagues who had grown up on the slopes. For a long time I was nicknamed, 'the tourist'... But coming runner up in the World Championships sorted that out!"

## A DUEL OF PASSIONS

For Nolan, as for the other 500 'city-dwellers' in this competition, motivation and passion are their main assets for trying to beat their ski club competitors. "We have an apartment in the Alps where Nolan spends his Christmas and February holidays but that's it," says his father. The children in the club train at least twice a week and compete at weekends while Nolan is playing football in Paris. "We came up by train the day before the competition. Nolan only had one hour to ski before the race." At the moment Nolan is motivated by Gauthier de Tessières who says that anything is possible. Either way, everything is done for both the club members and the 'city-dwellers' trained by the ESF, to encourage their talents and their love of the sport.

"We are well organised for this kind of thing. For the COQ D'OR SKIOPEN there's a technical team of over 100 people from the ESF, the ski club and the lift company (SATA) who are spread out over 5 courses," says Jean-Christophe Hoff, the managing director of the SATA – that runs the Alpe d'Huez ski area. This winter (2014) the event is to take place in Les Menuires on the 2nd to 5th April. It will see future stars of the French ski world gather for the 20th COQ D'OR. This time, Nolan, the boy from the Paris region, will be on his stomping ground... ■

degré®



Born in Chamonix, FRANCE\*

© 2010 - Crédit photo: andyparent.com - \* Marque née à CHAMONIX FRANCE

**CHAMONIX**  
199 place du Mont-Blanc  
74400

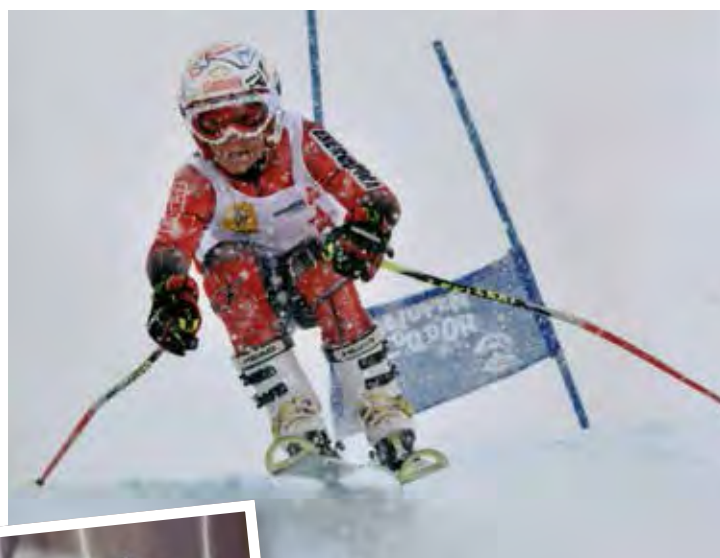
**ARGENTIERE**  
98, chemin de la Glacière  
74400

**VALLORCINE**  
Résidence Vallorcine Mont-Blanc  
74660

  
**SANGLARD**  
[www.rentski.com](http://www.rentski.com)

# Les petits coqs de Chamonix

Élevés au Club des Sports de Chamonix, Coline et Gaspard reviennent sur leurs prometteurs parcours et leurs sélections au Coq d'Or. Itinéraires à suivre.



## La montagne selon Coline

En vue de l'interview, **Coline Saguez**, 13 ans, a préparé un résumé de ses performances. «*J'avais oublié*», semble-t-elle s'excuser. Élevée dans une pouponnière ski et montagne – son père, Fabien, n'est autre que le DTN du ski français, et sa mère, Sonia, née Bozon, une descendante du 1<sup>er</sup> président de la Compagnie des guides de Chamonix -, la Houcharde a en effet appris à descendre les pistes, mais aussi à redescendre sur terre, privilégiant le plaisir à la gloriole. «*Chaque course est un moment d'excitation, de bonne pression*», dit-elle. L'adolescente ne manquerait pour rien au monde les entraînements fixés par le club de Chamonix. Des séances physiques et musculaires, du sport collectif, des exercices de coordination et de gymnastique, et dès la rentrée, quatre sessions par semaine, après les cours, suivies de stages, puis de compétitions, à partir du mois d'octobre. Elle court aussi, part en randonnée, avec ses parents, fait du VTT «*Elle a un goût de l'effort qui n'est pas courant à son âge*», s'étonne sa mère. Au printemps prochain, elle participera pour la 5<sup>e</sup> fois au Coq d'Or. «*C'est sympa, tu peux te comparer aux meilleurs dans un esprit de grande fête du ski.*» En 2013, elle a terminé «*dans les 10*» de sa catégorie d'âge. Mais sa référence reste le classement général des critères : 8<sup>e</sup> des U14 (moins de 14 ans) et 2<sup>e</sup> fille de 2000, son année de naissance ! Juste pour le fun !



## Gaspard de la neige

Sous le bonhomme, on sent une bouilloire prête à exploser. Ça tombe bien, car à Argentière, le terrain de jeu de **Gaspard Ravel** se situe à quelques encablures de la maison où courent ses trois frères et sœur : un chemin pour le VTT à la belle saison et les champs de poudre des Grands Montets en hiver. De quoi se défouler ! «*J'aime bien la vitesse et prendre l'air tout le temps*», sourit-il, malice sous le minois. Du haut de ses 12 ans, Gaspard a déjà près de 10 ans de ski derrière lui, et une première Vallée Blanche dévalée à 8 ans. Normal : sur les spatules de son père, guide, moniteur de ski de fond et de ski alpin, accessoirement de VTT, le petit, touche-à-tout sportif, a appris à se débrouiller très tôt. «*J'ai essayé le ski de fond alternatif, mais j'ai trouvé ça nul, j'ai pas continué*», tranche-t-il. En revanche, entre le ski et le VTT, il n'a pas choisi, quitte à rouler sur les pistes de fond si l'envie lui en prend. En octobre, il devait participer au Roc d'Azur, la référence du vélo tout terrain en France, dont il retrace par cœur tous ses résultats : «*28<sup>e</sup>, 16<sup>e</sup>, 52<sup>e</sup>*». Cet hiver, il enchaînera les courses à skis, dans le département, ajoutant quelques breloques au panel exhibé dans sa chambre. Aux dernières nouvelles, il comptait 39 coupes, remportées sur les skis, en VTT (il est situé au 2<sup>e</sup> rang départemental) et même en course à pied. ■

Texte : Laurent Gannaz | Photos : Agence Zoom

**SIDAS**  
Your foot company™



# L'art d'être bien dans ses chaussures

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



Chausson personnalisé



Chaussette technique



Protection tibiale



Semelle sur-mesure



Chaussure personnalisée



Chauffe & sèche

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

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

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

  
**SANGLARD**  
[www.rentski.com](http://www.rentski.com)

# Duo au sommet



Zoe, la New-Yorkaise et Maxime le Canadien appartiennent à l'élite mondiale de l'alpinisme. C'est à Chamonix qu'ils ont installé leur camp de base familial. Rencontre avec ce couple incroyable, représentatif d'un Chamonix moderne, contemporain, dynamique et cosmopolite.

Zoe et Max, un couple uni au sommet. Elle est guide de haute montagne, il est un alpiniste chevronné, tout deux ambassadeur Patagonia.  
*Zoe and Max is a top couple. She's a mountain guide, and he's an experienced alpinist. Both are sponsored by Patagonia.*

Lorsqu'ils ne sont pas en Alaska, au Pakistan, en Patagonie ou dans la face Nord de l'Eiger, Zoe Hart pouponne, organise un festival d'aventure au pied du mont Blanc, poursuit ses études d'environnement à Harvard... Max Turgeon traverse les Alpes à vélo en réalisant l'ascension des grandes faces en solo, produit d'incroyables photos et démêle des câbles de téléphérique pendant que Zoe accouche... Leur regard sur la montagne est vivifiant et lucide.

#### Comment avez-vous découvert la montagne ?

**Zoe Hart :** Cinq heures après ma naissance à New York, j'étais déjà dans un taxi, ma mère ne supportant pas de rester à l'hôpital ! Depuis, je suis en mouvement ! J'ai grandi à Princeton (New Jersey). À l'université de Boston où j'étudie la littérature anglaise, je pratique base-ball et soccer à haut niveau. À 19 ans, je m'inscris pour un stage de montagne d'un mois organisé par la *National outdoor*

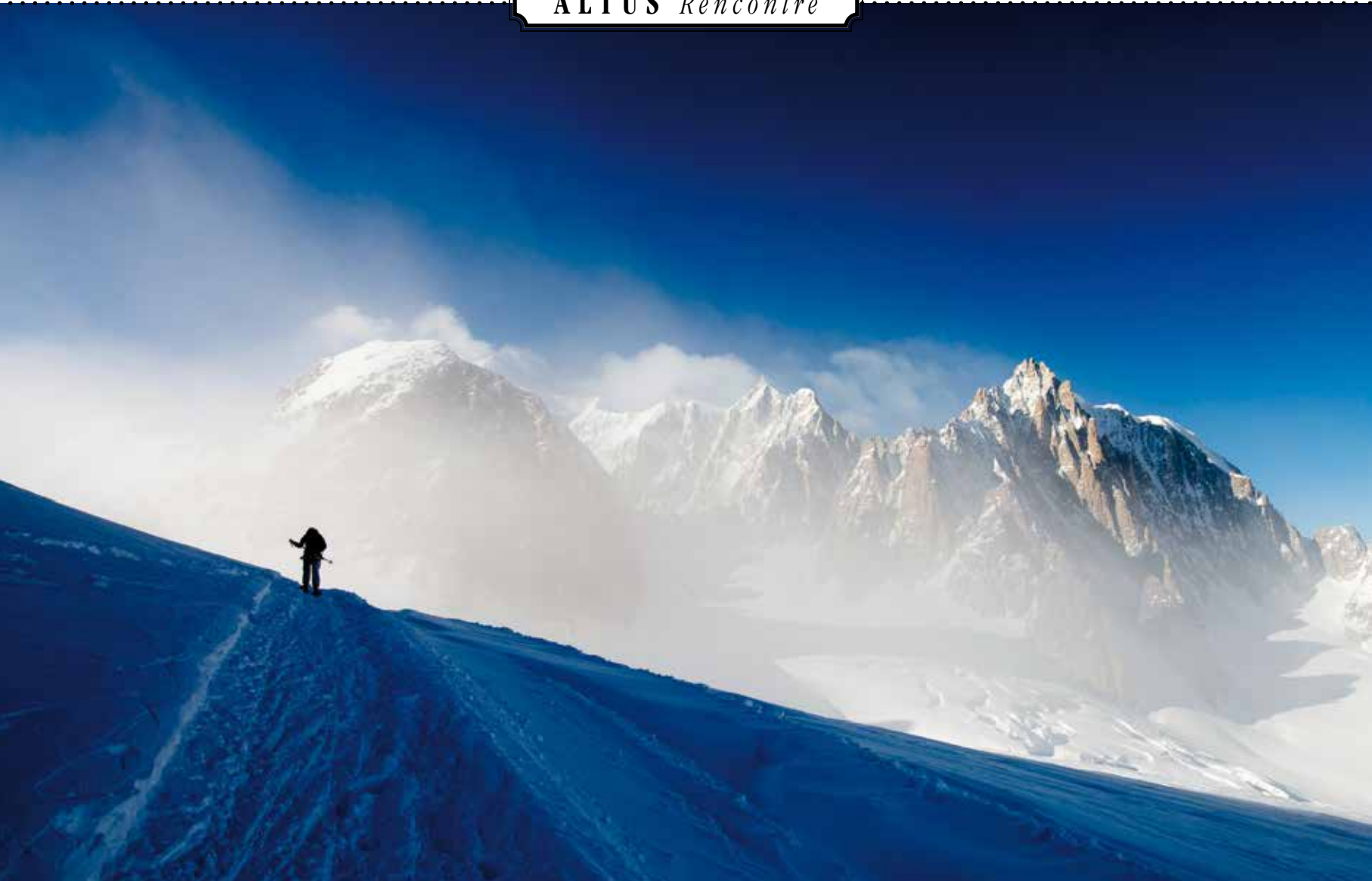
*leadership school* dans l'État de Washington. J'ai tellement adoré que j'ai menti à ma mère pour pouvoir rester deux mois de plus. Je lui ai fait croire que le stage se poursuivait alors que j'étais partie grimper avec un ami. Pendant deux mois, on a exploré la Californie, le Montana, le Canada... On grimpeait et on dormait dans sa voiture. On était des vrais *beats* ! Je vivais mon rêve américain ! Celui qu'avaient vécu mes propres parents lorsqu'ils étaient jeunes, après avoir échangé tous leurs cadeaux de mariage pour acheter un van. À chaque période de vacances, je suis retournée sur la côte Ouest pour apprendre l'escalade et j'ai fini par devenir apprentie guide à 21 ans.

**Max Turgeon :** J'ai grandi dans la banlieue de Montréal. Ce n'est que vers 18-20 ans, lors d'un voyage dans l'Ouest canadien pour faire du ski, que j'ai vu pour la première fois des grandes falaises comme Squamish. Ce fut mon premier éveil ! Je me suis ensuite inscrit dans une salle d'escalade. La même année, j'ai rencontré au Cegep de Montréal où j'étudiais, mon ami Philippe avec qui j'ai commencé à grimper. On était novices. On faisait essentiellement de l'escalade sur rocher.

#### Premier contact avec Chamonix ?

**Zoe Hart :** À la fin de mes études, j'ai pensé travailler pour une ONG dans un pays en développement et même rentrer dans les Marines... J'étais vraiment perdue ! Dans l'État de Washington, mes amis >>>





« Deux mois après mon arrivée à Chamonix, je faisais le couloir des Cosmiques et avais comme ambition d'être la 2<sup>e</sup> femme guide américaine ! »

Zoe Hart

« Les montagnes amènent des choses extra, mais aussi beaucoup de stress » reconnaît Zoe, désormais mère de deux enfants...  
« The mountains bring a lot of joy, but also a lot of stress, » admits Zoe, now a mother of two...

»» grimpeurs parlaient tous du mont Blanc et de Chamonix... la Mecque! J'ai acheté une paire de Telemark, un billet d'avion pour Paris – ne sachant pas que Genève était plus proche –, et je suis partie toute seule! C'était en 2001. Je logeais au *Chamoniard Volant*. Je traînais à *Chambre 9* où j'ai rapidement trouvé des partenaires. Deux mois après mon arrivée, je faisais le couloir des Cosmiques. Je pensais rester l'hiver et repartir aux US pour l'été. Je voulais juste voyager et voir le monde. À cette époque, j'ai gagné une bourse aventure de 10000 dollars organisée par Kraft... J'avais déclaré vouloir être la 2<sup>e</sup> femme guide américaine! Pour moi, c'était accessible alors que je n'avais aucune idée de la difficulté de la formation. Je voulais juste savoir où était le chemin.

**Max Turgeon :** Je poursuivais mes études de génie mécanique à l'université et je suis venu à l'INSA de Lyon pendant un an dans le cadre d'un échange. Je consacrais alors pas mal de mon temps à l'escalade. Surtout quand mon pote Philippe m'a rejoint. Assez naturellement,

on a fini par venir grimper à Chamonix. J'avais 21 ans. C'était en janvier 2003. Je découvre alors le bassin d'Argentière. Je fais pas mal de voies et de courses. Et nous revenons quatre ou cinq fois dans l'année. On bourlingue en Espagne, en Corse, en Sardaigne, en Italie... Mon objectif devient alors clairement de voyager et de grimper. Pendant cette période, j'acquiers de l'expérience et j'ai de plus en plus envie de faire de la montagne. De retour au Canada, une fois mes études terminées, je bosse chez Pratt et Whitney. Ce qui me plaît plus ou moins. Ma vraie passion reste la montagne! J'ai alors un vrai coup de cœur pour les expés engagées. Et je deviens ambassadeur Patagonia. Je me lance dans des courses dans les Rocheuses, puis dans un projet en Alaska avec Louis Philippe Ménard, sur le glacier du Ruth... Zoe n'était pas loin, mais nous ne nous sommes pas rencontrés!

**Qui décide le premier de poser son sac et de s'installer à Chamonix?**

**Max Turgeon :** Nous nous sommes croisés pour la première fois à Ouray dans le >>>



**TOUT ODLO A ODLO CHAMONIX**

**FEEL INSPIRED.  
GO FURTHER.\***

\* Motivez-vous.  
Dépassez-vous.

Découvrez la nouvelle collection ODLO hiver : sous-vêtements techniques, tec shirts, running, bike, ski de fond et accessoires.

ODLO, 33 place Balmat, Chamonix  
Tél : 04 50 53 63 25 [chamonix@odlo.fr](mailto:chamonix@odlo.fr)



« Ma vraie passion reste la montagne. Avec un vrai coup de cœur pour les expéditions engagées, du Canada au Pakistan, de l'Alaska à la Patagonie. »

Maxime Turgeon

Il passe son diplôme de guide UIAGM en 2008 puis son équivalence française. Nous avons acheté un appartement aux Bossons. J'ai bossé sur la rénovation et Zoe comme guide de haute montagne en indépendante, mais aussi pour la Compagnie des guides, Cham Experience, Peak powder...

#### Que représente Chamonix pour vous ?

##### Comment y vivez-vous ?

**Zoe Hart :** Chamonix c'est la maison ! L'endroit où nous nous sommes mariés et où est né Mathias, notre fils. Un endroit parfait pour la montagne. Un formidable camp de base. En même temps, ce n'est pas évident d'y trouver ton chemin. C'est un endroit dur. Beaucoup de gens poursuivent un rêve qu'ils n'atteignent jamais. Je ne veux pas être une touriste. J'ai pris des cours de français à Annecy. Je veux apporter quelque chose à la ville, m'impliquer. D'où la création de Chamonix Adventure Festival dont je suis directrice.

**Max Turgeon :** Tout en faisant de la montagne à haut niveau, je me suis installé comme ingénieur indépendant. J'ai travaillé pour Acro BTP, BM engineering... Je suis dans la gestion de projet, le dessin... Je monte des téléphériques, je tire des câbles. Je suis >>>

>>> Colorado au cours d'un festival de glace. Nous représentons tous les deux Grivel. Et nous étions tous les deux estropiés ! J'étais tombé sur le dos dans les Rocheuses et avais conduit toute la journée depuis le Canada avec un énorme hématome à la fesse. Zoe avait eu un accident en solo en glace. On a gardé le contact. Zoe passe l'hiver à Chamonix. Elle représente des marques qui lui prêtent du matériel pour faire des expés. Elle écrit des textes, fait des photos, et grimpe pour Patagonia dont elle devient l'une des athlètes officielles. Je prends un billet d'avion pour Chamonix pour six semaines et finis par rester trois mois. Pendant un an et demi, on se suit sur des expés, on se voit souvent... et je propose – un peu « excédé » par les voyages à répétition de Zoe – de nous installer ensemble... Zoe

À deux ou en solo, ils parcourent le monde d'en haut. Mais ont aussi souhaité s'impliquer dans leur ville d'accueil. Zoe est ainsi directrice de Chamonix Adventure Festival.

*Together or one by one, they travel the top of the world. But they are also involved in their adopted home town. Zoe is the director of Chamonix Adventure Festival.*

Boost your french in Chamonix

ski, surf  study

insted.se

FRENCH COURSES IN CHAMONIX MONT BLANC

[www.seche-chaussures.com](http://www.seche-chaussures.com)



PARTEZ SKIER  
LES PIEDS  
AU CHAUD

Toutes les solutions pour  
**stocker et sécher** votre matériel de ski

GO SKIING WITH WARM FEET

All solutions to **store and dry** your ski equipment

SITE DE VENTE EN LIGNE / ONLINE STORE



5%  
de remise  
supplémentaire  
avec le code  
promo :  
ALTUSCHAM

 KORALP  
HOME



« Chamonix,  
c'est la maison !  
Un endroit parfait  
pour la montagne.  
Un formidable camp  
de base. »

Zoe Hart

Ingénieur indépendant,  
Maxime a participé aux  
travaux acrobatiques du  
chantier de l'aiguille du Midi.  
*As a consultant engineer,  
Maxime worked on the dizzying  
renovation project at Aiguille  
du Midi.*

»»» parfois suspendu sous l'hélico pour démêler des câbles en papillotes, comme après la tempête d'avril 2012 (Zoe m'envoyait des textos : « J'ai des contractions »). Je répondais : « Attends ! on n'a pas fini »...). J'ai participé au démontage des pylônes du Brévent avec VLM, au projet d'extension de la terrasse sommitale de l'aiguille du Midi ainsi qu'à l'installation du Pas dans le vide.

#### Comment voyez-vous l'évolution de vos carrières ?

**Max Turgeon :** L'alpinisme, tu l'aimes et tu ne l'aimes jamais. Tu vis des émotions hyper intenses. Dans les moments éprouvants, quand tu passes le plus clair de ton temps dans une tente à avoir la chiasse, et finalement à ne pas grimper grand-chose, tu veux juste sortir de là et rentrer à la maison et ne plus jamais en refaire. Et tu y reviens toujours !

**Zoe Hart :** Depuis l'arrivée de Mathias (et bientôt d'un deuxième enfant), je regarde l'avenir un peu différemment. Je me dis qu'il est peut-être temps d'arrêter. J'aimerais

prendre moins de risques et plus de plaisir. Multiplier les virées où l'on peut combiner grimpe, sports de glisse et farniente comme en Australie ou à Madagascar. J'ai commencé à avoir des doutes quand je me suis fait prendre dans un orage terrible le jour de mon anniversaire. Et après mon accident de speedriding. Également lorsque nous nous sommes perdus entre Midi et Plan après avoir fait la face Ouest de l'aiguille du Plan : 13 heures de traversée en janvier avec  $-20^{\circ}$  ! Les montagnes amènent des choses extra, mais aussi beaucoup de stress. On a perdu des amis. Même si mon identité, c'est l'alpinisme... mon fils est désormais plus important ! Attention ! Je ne vais pas arrêter la montagne. Je ne peux pas être femme à la maison ni maman à temps plein. Je me dis juste qu'il faut lâcher mon ego, tourner la page, finir mes études d'environnement à Harvard... et assumer mes toutes nouvelles responsabilités de directrice du sport marketing Europe de Patagonia. ■

Texte : Paul Contra | Photos : John Norris et DR



**mountainbase**  
chamonix immobilier

A member of the **Knight Frank Global Network**

Agence Immobilière Internationale

International Real Estate

France +33 (0)4 50 91 78 41  
UK +44 (0)20 7099 5727

[www.mountain-base.com](http://www.mountain-base.com)  
74 Place Edmond Desailoud, 74400 Chamonix Mont-Blanc  
[info@mountain-base.com](mailto:info@mountain-base.com)

# A Top Couple

Zoe from New York and Maxime from Canada are both part of the alpinism world elite. They've chosen to make Chamonix their family base camp. Meet this incredible couple, typical of the modern, contemporary, dynamic and cosmopolitan Chamonix.



**W**hen not in Alaska, Pakistan, Patagonia or on the North face of the Eiger, Zoe Hart can be found looking after her family, organising an adventure festival or keeping up her environmental studies at Harvard... Max Turgeon cycles around the Alps to perform dizzying solo climbs, takes amazing photographs and sorts out cable cars. Their take on the mountains is invigorating and realistic.

## How did you get into mountains?

**Zoe Hart:** Five hours after I was born, my mum got into a yellow cab to go home. I've been on the move ever since! I grew up in Princeton, NJ and then studied English literature in Boston. I was in the university base ball and soccer teams. When I was 19, I enrolled in a one-month course in the mountains. I loved it so much that I lied to my mum so that I could stay on. I told her that the course carried on, but for two months, I drove around with a friend and rock-climbed in California, Montana, Canada... It was my American dream. My parents had done a similar road trip when they were young and traded in all their wedding presents for a camper van. I went climbing on every holiday break and became a trainee mountain guide at the age of 21.

**Max Turgeon:** I grew up in a Montreal suburb. I was around 18 or 20 when I went on a ski trip to the Rockies and first saw big cliffs like Squamish. I was hooked! I enrolled in an indoor climbing club and met a friend, Philippe. We were beginner climbers together and mostly trained on boulders.

## Your first contact with Chamonix?

**Zoe Hart:** At the end of my studies, I wanted to work for an NGO or even join the Marines... I was a bit lost! My climbing friends in Washington all talked about Mont Blanc and Chamonix like a Mecca. I bought a pair of telemark skis and a plane ticket for Paris – I had no idea that Geneva was much closer – and went.

I stayed at the Chamoniard Volant and hung out at Chambre 9 where I quickly made the right friends. At the time, I'd won a 10,000 dollar adventure grant from Kraft... I'd announced I wanted to be the second American, female mountain guide! I thought it was within my reach, although I had no idea what the course or training was about. I just fancied trying it out.

**Max Turgeon:** I was studying mechanical engineering at university and came to Lyon for an exchange year. I spent a lot of my free time rock-climbing. My mate Philippe came over and we ended up climbing in Chamonix. I was 21 and it was January, 2003. We came back 4 or 5 times in the year and then travelled around Spain, Corsica, Sardinia, Italy... My goal became to travel and climb as much as possible. Back in Canada, I finished my studies and started working for Pratt and Whitney. It was okay, but the mountains had become a passion. I wanted to try some more hardcore expeditions and became a Patagonia ambassador. I explored the Rockies, and went on a project in Alaska with Louis Philippe Menard, on the Ruth glacier. Zoe wasn't far away, but we never crossed paths!

## Who was the first to settle down in Chamonix?

We met for the first time in Ouray, Colorado during an ice festival. We were both representing Grivel, and we were both injured. We stayed in touch. Zoe spent the winter in Chamonix and represented various brands who lent her equipment for expeditions. She wrote, took photos and climbed for Patagonia as one of their official athletes. Max bought a six-week plane ticket for Chamonix and ended up staying three months. For a year and a half we followed each other on expeditions, saw each other a lot, and Max finally suggested that we move in together. Zoe passed her UIAGM guide exam in 2008 and the French equivalence. We bought an apartment in Bossons. Max did renovation work while Zoe worked as a mountain guide.

## What is Chamonix to you?

### What's your life here like?

**Zoe Hart:** Chamonix is home! It's where we got married and where our son Mathias was born. It's ideal for working in the mountains, but at the same time not that easy to find your own way. It's hard here. Lots of people are reaching out for a dream that will never come true. I want to do something for the community and be an integral part of it. That's why I created the Chamonix Adventure Festival.

**Max Turgeon:** Whilst doing mountaineering on a high level, I started my own engineering business. I do project management and plans. I assemble cable cars, attach the cables. I can be suspended from a helicopter to sort out tangled cables, like after the storm in April 2012. I took part in disassembling the pylons at Brévent with VLM, the terrace extension at Aiguille du Midi and the installation of Pas dans le vide.

## How do you see your future careers?

**Max Turgeon:** Alpinism is something you love and never stop. Emotions are intense. When the going is tough, you can be in a tent feeling sick... You don't get to do a lot of climbing and all you want to do is to never come back. But you always do!

**Zoe Hart:** Since I've had Mathias, I see the future in a different way. Maybe it's time to stop. I'd like to take less risk and get more pleasure. Perhaps do more trips where you combine climbing and lazing on a beach, like Australia or Madagascar. I had a wake-up call when I got caught in a terrible storm on my birthday. And then I had a speedriding accident. The mountains can be rewarding, but they're also stressful. We've lost good friends. I identify with alpinism, but my son now comes first. I'll never be a housewife or a full time mother, but I need to turn the page, complete my environmental studies at Harvard and fulfil my new responsibilities as the director of sports marketing Europe with Patagonia. ■

# DELUXE-TRANSFERS

.COM



Luxury chauffeured transport tailored to your personal or corporate requirements.  
Any destination, any distance, locally and internationally.



*Transport luxueux avec chauffeur qui saura répondre à vos besoins.  
Toutes destinations, toutes distances.*



[www.deluxe-transfers.com](http://www.deluxe-transfers.com)

Email: [info@deluxe-transfers.com](mailto:info@deluxe-transfers.com)

Office: +33 (0) 6 32 50 58 02

Mobile: +33 (0) 6 79 01 46 02

## Park Hôtel Suisse & Spa

### CHAMONIX MONT BLANC



[WWW.PAYOT.FR](http://WWW.PAYOT.FR)

[WWW.CHAMONIX-PARK-HOTEL.COM](http://WWW.CHAMONIX-PARK-HOTEL.COM)



#### SPA SERENITY

à Chamonix sur la terrasse du 6<sup>e</sup> étage

Massages soins beauté

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

2 saunas - 1 hammam

1 Jacuzzi

Piscine extérieure chauffée

face au Mont Blanc

Tél.: 04 50 53 07 58

# Événements **hiver** 2014 ❄️



- 26 JUIN AU 18 MAI 2014 Hommage à Gabriel Loppé, Musée alpin de Chamonix
- 14 SEPTEMBRE AU 12 JANVIER Exposition Gabriel Loppé, itinéraires photographiques
- 21 DÉCEMBRE Les Trophées du Sport
- 27 ET 29 DÉCEMBRE Hockey sur glace : Championnat de la ligue Magnus
- 28 AU 30 DÉCEMBRE Salon de Noël à la montagne
- 3 AU 4 JANVIER Coupe Europe homme ski alpin en nocturne
- 4 JANVIER Coupe de France télémark
- 11, 18, 24 JANVIER Hockey sur glace : Championnat de la ligue Magnus
- 25 JANVIER Swatch Freeride World Tour
- 12 FÉVRIER Les Rondes nocturnes de ski de fond
- 28 FÉVRIER Chamonix en rouge
- 2 MARS Run & Skate 7<sup>e</sup> édition
- 7 AU 9 MARS Black Week-end
- 26 AU 29 MARS Piolets d'or
- 29 AVRIL AU 3 MAI Festival Printemps Musical
- 5 AU 9 MAI Festival ciné Kid Mont-Blanc.

**Alp**  
**TAXI**  
*Chamonix*

CHAMONIX  
*Prestige VIP*  
MONT-BLANC

## Transfert privé avec chauffeur, véhicule de luxe à disposition

Private transfer with driver, luxury vehicle available



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

Transferts Station / Gare / Aéroports internationaux

**Tél. : +33 (0)681 787 951**

[www.alp-taxi.com](http://www.alp-taxi.com) [contact@alp-taxi.com](mailto:contact@alp-taxi.com)

Autorisation Stationnement N° 14 à Chamonix. Licence VTC n° EVTC074110022

# GUIDE

Bien-être & spas





## Le Bachal

HAMEAU ALBERT 1<sup>er</sup>

Le Bachal se trouve au cœur du Hameau Albert 1<sup>er</sup>, hôtel 5 étoiles et Relais et Châteaux à cinq minutes à pied du centre de Chamonix. Sous la charpente en vieux bois, la piscine vous invite à la relaxation. Quelques brasses face au mont Blanc vous laisseront un souvenir impérissable. Imaginez encore... un moment de détente dans le jacuzzi à côté du feu de bois, un cocktail à la main, observant les sommets enneigés de la vallée. L'équipe d'esthéticiennes s'appliquera à vous donner le soin qui vous correspond. Un spa de 300 m<sup>2</sup> qui comprend la piscine chauffée intérieure et extérieure, jacuzzi, hammam, sauna, salle de sport, petit mur d'escalade, trois cabines de massage avec son salon de repos.

### SUGGESTIONS

- Ligne de cosmétiques Anne Sémonin.
- Massages détente sur mesure aux huiles essentielles.
- Massages sportifs.
- Soins beauté visage, corps, main, pied.
- Une gamme de soins et produits spécifiquement pour homme.
- Formule «Matinée piscine et déjeuner gourmet» à 75€ par personne.
- Cosmetics by Anne Sémonin.
- Relaxing and personalised massages with essential oils.
- Sports massage.
- Beauty treatments for your face, body, hands and feet.
- Special range of men's treatments.
- "Pool morning and gourmet lunch" package. 75€ per person.

*Le Bachal is at the heart of Hameau Albert 1er, a 5 star hotel only five minutes' walk from the centre of Chamonix. Relax in the pool beneath the old, wooden beams. A few strokes overlooking Mont Blanc will leave you with lasting memories. Imagine soaking in the Jacuzzi by the open fire, sipping a cocktail and watching the snow fall gently. A team of professional therapists is available for your favourite treatment. The spa is 300m<sup>2</sup> in size and includes a heated indoor/outdoor pool, Jacuzzi, steam room, sauna, gym, climbing wall, three massage booths and a relaxation lounge. Treatments from 45€. Full range on [www.hameaualbert.fr](http://www.hameaualbert.fr)*

Hameau Albert 1<sup>er</sup>,  
38, route du Bouchet, Chamonix  
Tél. : 04 50 53 05 09  
Soins à partir de 45€. Gamme complète et tarifs sur  
[www.hameaualbert.fr](http://www.hameaualbert.fr)



## Terme di Pré Saint Didier

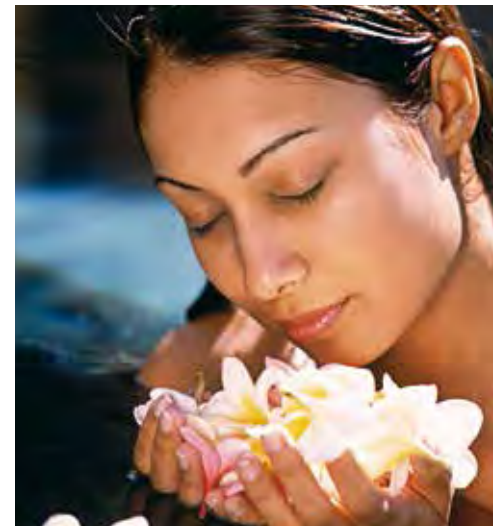
De l'autre côté du mont Blanc, il y a des rêves de bien-être qui deviennent réalité... Les Thermes de Pré Saint Didier : un joyau qui, depuis 1800, brille dans le cœur de la Vallée d'Aoste, tout proche de Courmayeur. Plus de 4000 m<sup>2</sup> de bien-être, un lieu hors du temps où l'on se laisse bercer par les eaux thermales, et où l'on savoure les bienfaits des hammams, saunas et massages. Le parcours wellness est composé de plus de quarante modules : bassins hydromassages à intensité différenciée, bassins relaxants, cascades tonifiantes, sauna à thème, bain turc aromatisé, salle de chromothérapie, salle d'aromathérapie, stube en bois, salle de repos panoramique...

### SUGGESTIONS

- Ouverture de la Salle du Sel : idéal pour oxygéner la peau.
- Apéritif aux Thermes : tous les vendredis à 19 h avec musique live et dégustation des produits du territoire.
- Bain de boue, soin pour le visage et le corps pour purifier la peau, 10€.
- Opening of the salt room – ideal for oxygenising your skin.
- Drinks at the baths : each Friday at 7pm with live music and a local produce buffet.
- Mud wraps, skin cleansing face and body treatment, 10€.

*The other side of Mont Blanc, you can make your wellness dreams come true. The Terme di Pre Saint Didier has been at the heart of the Aosta Valley since 1800, near Courmayeur. Over 4000m<sup>2</sup> in size, time is suspended and you can enjoy the benefits of the spring water, steam rooms, saunas and massages. The wellness area with more than 40 features includes hydromassage, waterfalls, saunas, Turkish baths, aromatherapy booths, a panoramic relaxation lounge... Open daily, 30 minutes from Chamonix. Fridays and Saturdays "Relax under the stars", open until 11pm.*

Via Allée des Thermes, Pré Saint Didier,  
Vallée d'Aoste. Tous les jours, à 30 min  
de Chamonix. Vendredi et samedi « Relax sous  
les étoiles », ouverture jusqu'à 23 h.  
Tél. : +39 0165 867272  
[www.termedipre.it](http://www.termedipre.it)



## Spa du Mont-Blanc

AGRÉÉ CINQ MONDES

Pour des moments de bien-être divins, direction le spa agréé Cinq Mondes de la Résidence 5 étoiles Vallorcine Mont-Blanc, véritable joyau niché au cœur de la vallée de Chamonix.

Découvrez tous les rituels de soins Cinq Mondes prodigués dans l'une des 3 cabines de soins et laissez-vous chouchouter par les mains expertes des praticiennes. Profitez de la piscine chauffée, relaxez-vous sur un transat en admirant la vue sur les montagnes... dépaysement garanti !

### SUGGESTIONS

- Bain japonais d'arômes & de fleurs, 20 min, 45€.
- Formule Spa & Lunch (déjeuner + 1 massage 20 min) 59€.
- Hammam aromatique de 20 min, 35€.
- Gommage au Monoï de 20 min, 45€.
- Massage balinaise de 50 min, 85€.
- Coffret cadeau Cinq Mondes.
- 20 minute Japanese aroma and flower bath, 45€.
- Spa & Lunch package (lunch + 20 min massage) 59€.
- 20 minute aroma steam room, 35€.
- 20 minute Monoï scrub, 45€.
- 50 minute Balinese massage, 85€.
- Cinq Mondes Gift boxes.

*For divine moments of well-being, head for the Cinq Mondes certified spa in the 5-star Vallorcine Mont-Blanc residence, a real gem set in the heart of Chamonix Valley. Sample one of the Cinq Mondes treatments and let yourself be pampered by the expert therapists. Enjoy the heated swimming pool and relax on a deck chair whilst admiring the mountain vista... it's another world! Open 10am-1pm; 3.30pm-8pm. From 16 years. Closed Mondays. 20 minutes from Chamonix.*

Résidence Vallorcine Mont-Blanc  
Accès 20 min de Chamonix.  
Ouverture : 10h à 13h, 15h30 à 20h00.  
À partir de 16 ans. Fermeture le lundi.  
Tél. : 04 50 54 75 63  
[www.chamonix-vacances.com](http://www.chamonix-vacances.com)





## Deep Nature Spa

LES AIGLONS ★★★

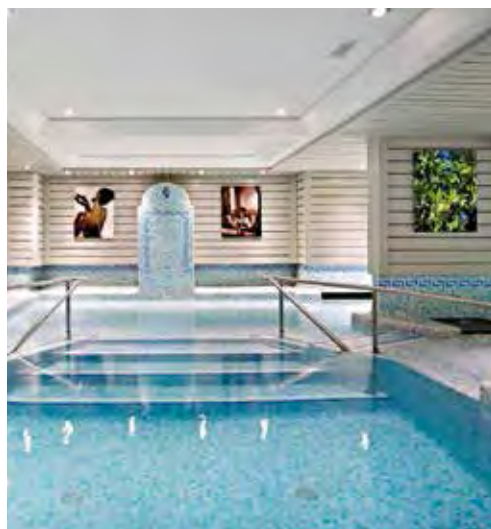
Ouvert à tous, le spa est situé au sein même de l'hôtel Resort & Spa des Aiglons. Vous pourrez faire l'expérience du bien-être alpin avec la piscine extérieure chauffée, face au mont Blanc, les chalets hammam et sauna, l'hydrojet, le hammam intérieur avec ciel étoilé, les douches multisensorielles, la salle de fitness, et la salle de repos, sans oublier les cinq cabines de soins dont une, en duo, pour partager des moments de détente.

### SUGGESTIONS

- Massage "étoile" du cuir chevelu, visage, nuque ou pieds 25 min, 46€.
- Soins peau neuve (55 min) : gommage corporel, massage sur mesure de 25 min, 89 €.
- Mon premier Spa® : partager la découverte du massage avec vos enfants. Tandem parents/enfants, 20 min, 77 €.
- Parcours bien-être (accès au Spa, plateau cosmétiques, massage sur Hydrojet, 35 €).
- 25 minute 'ETOILE' massage for head, face, neck or feet, 46€.
- 'Peau Neuve' treatment (55min): body scrub, 25 minute made-to-measure massage, 89€.
- Mon Premier Spa®: Enjoy a massage with your child. 20 minute Parent/Child massage, 77€.
- Wellness pass (spa access, cosmetic tray, hydrojet massage, 35€).

Open to the public and situated in the Hotel des Aiglons, enjoy some Alpine wellbeing in the heated outdoor pool facing Mont Blanc, the sauna and steam rooms in separate huts, the hydro jet, multi sensorial showers or indoor steam room with its starry ceiling. There are also 5 treatment rooms (one double), a fitness room and a relaxation lounge.

270, avenue Courmayeur, Chamonix  
Ouvert à la clientèle extérieure.  
Tél. : 04 50 55 96 37  
aiglons@deepnature.fr



## Deep Nature Spa

LE MORGANE ★★★

Intimiste, rouge, brun, blanc, les couleurs chaudes donnent au lieu un caractère à la fois flamboyant et secret. Trois cabines de soins dont une cabine au sol une piscine intérieure chauffée, sauna, hammam, le spa invite à la détente dans une ambiance très sélecte. Les soins signés Naturelle d'Orient, directement inspirés des secrets de beauté des femmes orientales, vous feront découvrir une gamme de cosmétiques formulée à base d'huile d'Argan bio et labélisée COSMEBIO.

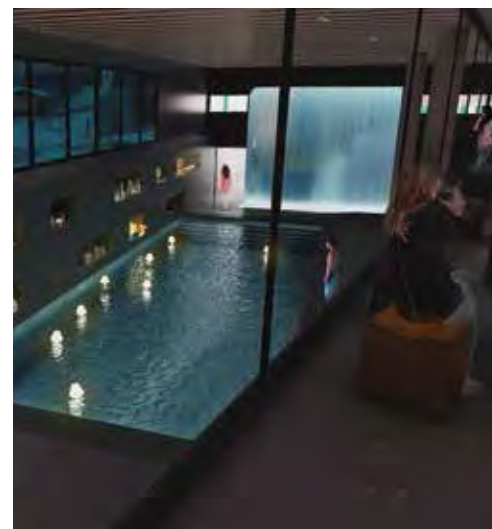
### SUGGESTIONS :

- Massage thaïlandais au sol 75 min, 120€.
- Voyage en Orient : massage énergie d'orient + soin du visage à la fleur d'oranger 105 min, 110 €.
- Soins douceur : gommage + enveloppement au Rhassoul de l'Atlas + modelage visage pure relaxation, 60 min, 80 €.
- 75 min Thai floor massage, 120€.
- Oriental escape: oriental energy massage and orange blossom facial treatment. 105 min, 110€.
- Gentle treatment: Atlas Rhassoul scrub and wrap and a pure relaxation face massage (1 hour, 80€).
- Gourmet argan Body Scrub (30 min, 57€).

The intimate atmosphere with warm colour tones gives a sense of secrecy and extravagance. Three booths, one floor massage room, an indoor heated pool, sauna and steam room make this a relaxing establishment with an exclusive feel. Naturelle d'Orient treatment products inspired by the beauty traditions of the East offers cosmetics based on organic argan oil.

Open to non-residents

145, avenue de l'Aiguille du Midi,  
Chamonix.  
Ouvert à la clientèle extérieure.  
Tél. : 04 50 53 13 22  
morgane@deepnature.fr



## Spa by Nuxe

HÔTEL HÉLIOPIC

Prenez soin de votre esprit et ressourcez votre corps au spa Nuxe du nouvel hôtel 4 étoiles Héliopic, face à l'Aiguille du Midi. Grands miroirs et murs de lauze, le décor est épuré et les matières sont brutes. D'un côté, la piscine intérieure chauffée à 29° et son bain bouillonnant. De l'autre, les fauteuils suspendus de la tisanerie où se lover comme dans sa bulle et cocooner auprès de la cheminée avec un thé parfumé. Coin make-up, sèche-cheveux, vestiaire... pour une relaxation dans les meilleures conditions.

Pour un plaisir absolu et une expérience beauté incomparable, initiez-vous au spa NUXE. Visage ou corps, détox ou jeunesse, NUXE Massages® doux ou intenses... Profitez d'un savoir-faire d'exception prodigué par des mains expertes et attentives.

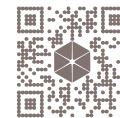
### SUGGESTIONS :

- Banc de relaxation intégré au tépidarium.
- Hammam et luminothérapie.
- Rituel nordique : bain de chaleur et grotte de glace.
- Bania traditionnel russe.
- Soins en duo.
- Tepidarium relaxation seats.
- Hammam and light therapy.
- Nordic ritual : heat treatment and ice cave.
- Traditional Russian bania.
- Duo treatments.

Nurture your spirit and restore your body in the Nuxe spa at the new 4-star Héliopic hotel, opposite Aiguille du Midi. The interior design is minimalistic with slate walls and large mirrors. On one side, you'll find the 29° swimming pool and bubble bath. On the other, the tea room with its hanging seats, ideal for curling up by the open fire with a herbal tea. Make-up corner, hairdryers, dressing rooms make relaxing easy. Treat yourself to a fantastic beauty experience with NUXE spa. Face or body, detox or youth restoring, gentle or intense NUXE Massages®... exceptional techniques by experienced and caring therapists.

Open to non-residents upon reservation of a Nuxe treatment of minimum 45 minutes.

50, place de l'Aiguille du Midi, Chamonix  
Ouvert à la clientèle extérieure  
sur réservation d'un soin Nuxe  
d'une durée minimum de 45min.  
Tél. : +33 (0)4 50 54 55 56  
spa@heliopic.com





## Spa Serenity

PARK HOTEL SUISSE

Vous rêvez d'un bain à remous paradisiaque? Réservez vite au spa Serenity du Park Hotel Suisse! Dans son jacuzzi extérieur, installé sur sa terrasse panoramique face au mont Blanc, vous succomberez aux délices de ce lieu unique perché au dernier étage de l'hôtel! Un espace de détente où vous pourrez vous réchauffer près de la cheminée, vous relaxer dans la piscine extérieure chauffée ou regarder tomber la neige dans les saunas vitrés avec vue sur les sommets. Puis c'est dans un hammam sensoriel alliant les huiles essentielles d'eucalyptus à la luminothérapie que vous vous évaderez. Et pour finir en beauté, vous vous laisserez aller dans un écrin de douceur entre les mains de nos professionnelles en associant massages, soins du corps et du visage avec l'expertise de la marque Payot, exclusivité à Chamonix!

### SUGGESTIONS

- Massage suédois, tonique et profond qui permet de se relaxer et de dissoudre les tensions musculaires. Idéal après un effort sportif.
- Entrée spa pour la clientèle extérieure donne accès au jacuzzi et à la piscine extérieurs chauffés, salon de relaxation, hammam et saunas vitrés pour 20 € par personne.
- Ligne de cosmétiques Payot pour l'ensemble des soins visage.
- *Swedish massage; deep and dynamic for relaxation and muscle relief. Ideal after physical effort.*
- *Spa entrance for non-residents give access to the heated, outdoor Jacuzzi and pool, relaxation room, hammam and sauna with picture windows for 20€ per person.*
- *Payot cosmetic products used for all facial treatments.*

*How about a heavenly Jacuzzi? Book into Spa Serenity at Park Hotel Suisse. Its outdoor Jacuzzi on the panoramic terrace facing Mont Blanc, will take you into another world. On the top floor of the hotel, you can warm up by the open fire, relax in the outdoor heated pool or watch the snowflakes and mountain tops through the sauna windows. The sensorial hammam with eucalyptus essential oils and light therapy offers an escape. Finish off in style with a professional treatment, using expert products from Payot, exclusive in Chamonix, for massages as well as face and body treatments. Open daily from 10.30am to 7pm. Open to non-residents.*

75, allée du Majestic, Chamonix  
Ouvert tous les jours de 10h30 à 19h.  
Ouvert à la clientèle extérieure.  
Tél. : 04 50 53 07 58  
[www.chamonix-park-hotel.com](http://www.chamonix-park-hotel.com)



LE COMPLICE DE VOTRE SUCCES



TEAM BUILDING *Conciergerie*  
*Séminaire*  
*Organisation* **CONCEPT**  
*Complicité*  
**Wedding** **EVENT**



EVERYWHERE IN THE ALPES

[WWW.MY-ALPINE-EVENTS.COM](http://WWW.MY-ALPINE-EVENTS.COM)



CONTACTEZ NOUS  
CONTACT US:  
0805 384 855 (TOLL-FREE NUMBER)

POUR TOUTE INFORMATION  
FOR MORE INFORMATION:  
[INFOS@MY-ALPINE-EVENTS.COM](mailto:INFOS@MY-ALPINE-EVENTS.COM)

# GUIDE

Restaurants

Bars



## Le Bistrot

C'est toujours au rez-de-chaussée de l'hôtel Morgane que Le Bistrot, dirigé par le chef étoilé Mickaël Bourdillat, prodigue ses merveilles. Le maestro de la gastronomie a choisi d'étonner encore plus ses convives en changeant la carte tous les quinze jours. Une carte qui donne la vedette aux produits nobles et d'origine certifiée, une cuisine moderne et créative, respectueuse des produits de saison. Quant à Valéry Allard, le responsable du restaurant, il saura faire apprécier la très belle carte de vins de l'établissement. Le Bistrot, c'est aussi un bar, agréable l'après-midi pour une pause thé ou café, ou à l'heure de l'apéritif, avec un verre de vin ou un cocktail accompagné d'une assiette de fromages ou de charcuterie de pays.

### SUGGESTIONS

- Menus dégustation à 50 € (3 plats et dessert), 65 € (4 plats, fromage et dessert) ou 80 € (5 plats, fromage et dessert).
- À midi, formule classique, plat du jour et dessert à 19 €.
- Sample menus at 50€ (3 dishes and dessert), 65€ (4 dishes, cheese and dessert) or 80€ (5 dishes, cheese and dessert)
- Lunchtime menu with dish of the day and dessert at 19€.

*Still at the ground floor of the Morgane, Le Bistrot and star chef Mickaël Bourdillat continue to produce delicious meals. The master of gastronomy has decided to be even more avant garde by changing his menu every two weeks. The menu centres on excellent raw ingredients and seasonal food. Valéry Allard is the restaurant manager, and he knows exactly what wine goes with what dishes. Le Bistrot is also a bar, where you can have a tea or coffee in the afternoon and a good glass of wine or your favourite cocktail and cheese and cold cut meat platters in the evening.*

Mickaël Bourdillat  
151, avenue de l'Aiguille du Midi,  
Chamonix  
Tél. : 04 50 53 57 64



## Atmosphère

Au cœur de la trépidante place Balmat de Chamonix, le restaurant Atmosphère vous accueille pour le dîner comme pour le déjeuner, dans une chaleureuse salle ou sur la véranda surplombant l'Arve et avec vue sur le massif du Mont-Blanc. La cuisine, dirigée par le chef Mickael Guibert, allie tradition gastronomique française et simplicité de la cuisine savoyarde. Fondues, pierre chaude et autres tartiflettes ne sont pas de reste, tout comme les filets de fêra du lac, la sole «petit bateau» meunière ou grillée, le pain perdu de la maison ou le fondant au chocolat et glace Chartreuse. L'établissement est aussi réputé pour sa cave de plus de 300 références, des vins de petits producteurs aux grands crus du vignoble français. Un joli panel de vins servis au verre, tels que le Muscat de Rivesaltes ou un Sainte-Croix-du-Mont, est aussi proposé ainsi qu'une collection de vins du Porto allant jusqu'à plus de vingt ans d'âge.

### SUGGESTIONS

- Salade « Atmosphère » au saumon fumé et gambas grillées.
- Ravioles de langoustines au basilic et émulsion de crustacés.
- Carré d'agneau persillé rôti et petit jus parfumé au thym.
- Croquant au chocolat, mousse aux fruits exotiques.
- "Atmosphere" salad with smoked salmon and grilled king prawns.
- Langoustine ravioli with basil and shellfish emulsion.
- Rack of lamb with parsley.
- Chocolate biscuit and tropical fruit mousse.

*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. Chef Mickael Guibert serves dishes that are a blend of French gastronomy traditions and the simplicity of mountain food. Fondues or tartiflettes are available as well as freshwater fish, homemade French toast or the chocolat fondant with Chartreuse ice cream. 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.*

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



## L'Épicerie

Ouverte depuis le 23 décembre à côté de l'hôtel l'Héliopic Sweet & Spa 4 étoiles Chamonix Mont-Blanc, L'Épicerie propose, à toute heure de la journée, une restauration rapide et diététique ainsi qu'une mini-boutique. Breakfast, lunch et boissons s'emportent ou se savourent sur place face à l'Aiguille du Midi. Les amateurs de «prêt-à-déguster» trouveront en ce temple de la restauration nomade, des produits naturels et des recettes du jour composées d'ingrédients de saison. Wraps, cookies, muffins, salades, sandwiches inventifs et généreux, jus de fruits naturels, soupes fraîches, smoothies, la carte est équilibrée et le dépaysement compris. Dans un lieu design et chaleureux, où les jambons suspendus cohabitent avec un mobilier contemporain, on se laisse tenter par un café light ou corsé, un vin chaud revisité, un cappuccino à l'italienne que l'on apprécie aussi en terrasse. Une cafétéria néo-rétro qui pourrait devenir l'adresse pratique et incontournable du centre de Chamonix.

### SUGGESTIONS

Au mini-market de l'Épicerie on trouve de la charcuterie et des fromages à la coupe, des snackings diététiques, tous les accessoires et articles indispensables à la montagne : thermos, piles, stick lèvres...

*At the minimarket, you'll find: cold cut meats and cheese, healthy snacks and a range of useful accessories and equipment for the mountains such as thermos flasks, batteries, lip balm...*

*Open since December 23, next to the 4 star hotel Heliopic Sweet & Spa, L'Épicerie offers healthy fast food throughout the day, as well as a mini-market. Breakfast and lunch can be taken away or eaten on site, opposite Aiguille du Midi. Seasonal products and natural ingredients are sold as wraps, cookies, muffins, salads, delicious sandwiches, fresh juice, soups or smoothies. With a welcoming and contemporary design, modern furniture and whole hams hanging from the ceiling, this café could well become the most practical and inspiring place to stop for a coffee or a homemade glühwein in the centre of Chamonix. Free wifi. Open daily from 7am to 4pm.*

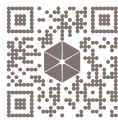
50, place de l'Aiguille du Midi,  
Chamonix

Wifi en libre accès

Ouvert tous les jours de 7h à 16h

Tél. : 04 50 54 55 56

www.heliopic-hotel-spa.com



## Le Carlina

Un plateau de fruits de mer au pied du mont Blanc? Une seule adresse : Le Carlina. La brasserie ouverte de midi à 23 heures propose de déguster ses compositions de crustacés et coquillages frais sur place ou à emporter. En ce lieu fort apprécié des Chamoniards, on sert une cuisine créative et raffinée qui offre sur sa carte une belle place aux poissons frais, aux cuisses de grenouilles (selon arrivage), mais aussi aux viandes dorées dans la rôtisserie de l'établissement. Assiettes fraîches et copieuses, planchettas royales et de bœuf, café gourmand maison, service personnalisé, atmosphère sympathique et parfois jazzy au son du piano de l'établissement, c'est ce que vous garantit l'équipe dynamique de Stéphane, le maître des lieux. Assis face à la chaîne du Mont-Blanc, il ne vous reste qu'à profiter de la terrasse ensoleillée et des mets concoctés avec le respect des saisons.

### SUGGESTIONS

- Poissons frais, filets de perche (selon arrivage), viandes à la rôtissoire et à la plancha.
- Menu du jour le midi à 19,80 € (entrée + plat ou plat + dessert).
- Spécialité de fromage et menu enfants.
- Fresh fish, fillet of perch (on availability), spit roast meat, plancha grills.
- Lunch menu at 19.80€ (starter+main or main+dessert).
- Cheese specialities and children's menu.

*For those who want to enjoy a seafood platter whilst at Mont Blanc, there's only one place to go : Le Carlina. Open from midday to 11pm, seafood and shellfish is available to eat in or take away. Popular with the locals, the cuisine is creative and refined, with plenty of fresh fish and even frogs' legs, but you can also enjoy a piece of meat from the spit roast. Generous portions, planchettas with seafood or beef, gourmet coffee with homemade sweets and a homely atmosphere with the occasional jazz tune on the piano are all served up with a smile by Stephane and his dynamic team. With a view of Mont Blanc, enjoy the sunny terrace and seasonal food. Non-stop service from 11am to 11pm, open daily.*

76, avenue Michel Croz, Chamonix

Service non-stop de 11h à 23h, ouvert tous les jours

Tél. : 04 50 53 18 98

www.carlina-chamonix.com



## Le Rosebud

Le Rosebud cher à Citizen Kane l'aurait été à son réalisateur Orson Welles. Son chef Eric De Ganck, amoureux des plantes et des montagnes, a su donner vie à des assiettes justes et pleines de saveurs. Sa cuisine est déclinée en trois thèmes : les saveurs du monde, les classiques et les régionaux. Un moment de détente dans un lieu magique avec une cave qui réserve quelques belles surprises. Réservation fortement recommandée.

### SUGGESTIONS

- La royale de foie gras de canard, velouté de céleri et petits croûtons.
- Le dos d'agneau fermier en croûte aromatique découpée à la table, légumes du marché
- La tarte chocolat et sésame noir, crémeux gingembre et thé maccha.

*Royal duck's foie gras, cream of celery with croutons; Farm lamb saddle in herb crust carved at the table, market vegetables; Chocolate and black sesame tart, ginger cream and matcha tea.*

*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. Relax in this unique place and enjoy the wine menu that includes some real gems. Advance booking strongly recommended.*

Route du Chapeau, Le Lavancher, Chamonix

Tél. : 04 50 54 03 76

www.jeudepaumechamonix.com



## L'Albert 1<sup>er</sup>

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

### SUGGESTIONS

- Foie gras de canard grillé, cèpes et artichauts violets. Filet de féra du Léman, bitter and crystallised lemon. Risotto à la truffe blanche d'Alba. Soufflé chaud à la Chartreuse verte, glace Chartreuse.
- Midi, menu à partir de 39 €, le soir à partir de 60 €. Menu dégustation à 149 €. Plats à la carte entre 50 et 70 €. Formule «Matinée piscine et déjeuner gourmet» à 75 € par personne.

*Grilled duck foie gras, ceps and purple artichokes, Fera from Lake Geneva with bitter and crystallised lemon, Risotto with white Alba truffle. Hot soufflé with green Chartreuse, and Chartreuse ice cream. Lunchtime menus from 39€, evening menus from 60€. Sample menu 149€. A la carte dishes between 50 and 70€. "Pool and gourmet lunch" package, 75€ per person.*

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

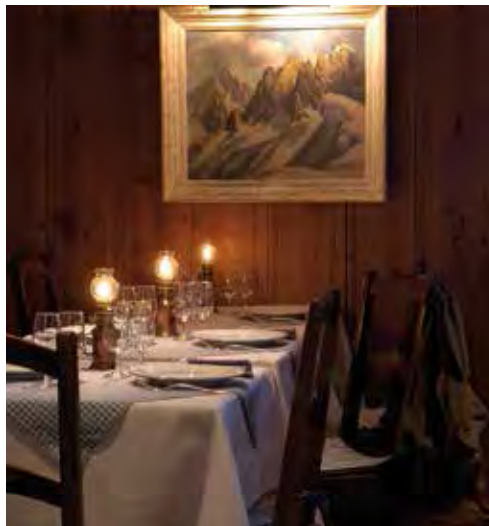
Hôtel Hameau Albert 1<sup>er</sup>

38, route du Bouchet, Chamonix

En saison creuse, le Hameau Albert 1<sup>er</sup> offre une nuit d'hôtel pour ceux qui choisissent le menu dégustation accompagné de sa sélection de vins (offre soumise à conditions).

Tél. : 04 50 53 05 09

www.hameaualbert.fr



## La Maison Carrier

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

### SUGGESTIONS

- Boudin noir fait maison et carti à la chirve (poires, pommes de terre et lard).
- Carré d'agneau rôti dans la cheminée.
- Soupe de légumes au lard de pays.
- Le véritable farçon chamoisard.
- Quenelles de brochet et écrevisses du Léman.
- Fondant au chocolat, îles flottantes ou tarte aux poires.
- Midi, menus à partir de 19 €; le soir à partir de 29 €.
- Homemade black pudding with pears, potatoes and bacon.
- Rack of lamb roasted in the chimney.
- Vegetable soup with farmyard bacon.
- Chamonix 'farçon'.
- Pike and crayfish 'quenelles'.
- Chocolate fondant, pear tart.
- Lunchtime menus from 19€; evenings from 29€.

*Just by the Hameau Albert 1<sup>er</sup>, you can see the impressive old farmhouse where La Maison Carrier is situated. The Carrier-Maillet family runs both the hotel and this restaurant where mountain dishes are reviewed by chef Stéphane Gassot. The dining room with its aged wood and impressive chimney is built in mountain tradition and is perfect for sampling the classic dishes, the cheese specialities and the old-fashioned desserts. Each day, a different meat is roasted over the open fire in the massive fireplace. Serge Rattou is in charge of the service and will guide you through the wine menu, showing you both unknown gems and established classics. La Maison Carrier is also open for afternoon tea.*

Hameau Albert 1<sup>er</sup>

44, route du Bouchet, Chamonix

Tél. : 04 50 53 00 03

www.hameaualbert.fr



## Auberge des Gorges de la Diosaz

Une identité forte, des plats de caractère, un lieu qui a une âme. Bienvenue à l'Auberge des Gorges de la Diosaz, un établissement salué et récompensé par les divers guides gastronomiques pour sa cuisine gourmande orientée autour des produits de Savoie et de saison. Féra du Léman, omble chevalier des lacs, escargots du Mont-Blanc, la finesse des assiettes concoctées avec soin par le chef Marc Serres surprend et ravit les gourmets. Une cuisine raffinée à découvrir au cœur du village de Servoz, dans une belle maison chargée d'histoire qui fut un relais de poste au XIX<sup>e</sup> siècle. Un joli voyage culinaire rehaussé par une carte des vins mettant à l'honneur les vignobles français.

### SUGGESTIONS

- Le midi, l'idée du jour: entrée + plat + café ou plat + dessert + café à 21 €.
- Menu du jour et café à 25 € (hors week-end et jours fériés).
- Lunchtime special: starter + main + coffee or main+dessert+coffee for 21€.
- Menu of the day with coffee 25€ (except weekends and bank holidays).

*A strong character, unusual dishes and a lively soul. Welcome to Auberge des Gorges de la Diosaz, mentioned and rewarded by different gastronomic guides for its generous gourmet food centred around seasonal and local produce. Geneva fera, char from surrounding lakes or snails from Mont Blanc are dishes that will delight you. Chef Marc Serres serves delicate food in the heart of the village of Servoz. The house was a post office in the 19th century. The culinary journey is heightened by the wine menu, focussing on French vineyards.*

Le Bouchet, Servoz,

Vallée de Chamonix,

Tél. : 04 50 47 20 97

www.hoteldesgorges.com



## Rèvola

À 50 mètres de la gare du Montanvers, le restaurant Rèvola s'est affirmé comme une des bonnes tables de Chamonix alliant raffinement et simplicité, tradition et modernité. Né de la rencontre entre Jérôme Pras et Eric Piette dans le prestigieux restaurant doublement étoilé «l'Albert 1<sup>er</sup>», ce nouveau restaurant propose de réconcilier la ville et la montagne. La symbiose de ces deux univers se télescope avec délicatesse dans l'assiette goûteuse et élégante. Les produits frais et de saison sont à l'honneur. Quant à la cave, elle recèle de subtiles productions régionales (Mondeuse, Chignin Bergeron, Apremont...) des cuvées de petits producteurs. Sur la terrasse face au mont Blanc, la découverte gustative de la carte devient soudain magique.

### SUGGESTIONS

- Risotto au gorgonzola, poire et noix.
  - Terrine de chevreuil «Maison» aux chanterelles et airelles, gelée de sorbier.
  - Féra du Léman, potiron et lard gras.
  - Civet de cerf, topinambour caramélisé et polenta gratinée.
  - Tarte coulante au chocolat, glace chartreuse.
  - Riz au lait à l'orange, sorbet citron vert.
  - Menu du jour tous les midis à 17€; menus à 24, 29, 35 et 42 €.
- Gorgonzola, pear and walnut risotto. Homemade terrine of venison with chanterelle mushrooms and cranberries, rowanberry jelly. Fera from Lake Geneva, pumpkin and lard. Venison stew, caramelised Jerusalem artichoke and oven baked polenta. Runny chocolate tart, chartreuse ice cream. Rice pudding with oranges, lime sorbet. Lunch menu at 17€, set menus at 24, 29, 35 and 42€.*

*Just 50 metres from the Montanvers train station, you'll find simple, traditional yet refined and modern food at the Rèvola. Created by Jérôme Pras and Eric Piette, who met working at two-star Albert 1er, this venue combines a city and mountain style. Dishes are elegant and full of flavour. Fresh, seasonal produce is given pride of place. The wine list includes regional wines such as Mondeuse, Chignin Bergeron and Apremont as well as small-scale productions. The terrace facing Mont Blanc is the ideal setting for adding to the magic of the food. Private car park.*

263, avenue Cachat Le Géant, Chamonix  
 Parking privé.  
 Tél. : 06 30 69 27 55  
 www.revola-chamonix.fr



## La Ferme des 3 Ours

Véritable institution, le restaurant La Ferme des 3 Ours se situe à quelques kilomètres de Chamonix en direction de la Suisse, à deux pas des remontées mécaniques de Vallorcine. L'endroit est authentique, le cadre magnifique, l'équipe professionnelle et souriante! Des produits de qualité optimisent une généreuse cuisine savoyarde servie au coin du feu les jours de froid, ou en terrasse quand le temps le permet. Le chef met aussi à l'honneur de la très belle viande, et la carte des vins à elle seule mérite le détour...

### SUGGESTIONS

- Terrine de foie gras maison.
- Magret de canard au miel d'acacia.
- Tartare de bœuf charolais coupé au couteau.
- Raclette au feu de bois.
- Et... en dessert, le célèbre café du vrai gourmand.
- *Homemade foie gras.*
- *Acacia honey duck breast.*
- *Handcut Charolais beef tartar.*
- *Wood-fired raclette.*
- *And... the famous 'true gourmet' coffee for dessert.*

*A real institution, La Ferme des 3 Ours is situated a few kilometres from Chamonix, towards Switzerland, only a few steps away from the ski lifts of Vallorcine. The venue is authentic, with a beautiful setting and welcoming and professional staff. Quality ingredients perfects the generous mountain food that can be enjoyed by the fireplace on cold day, or on the terrace weather permitting. The chef also serves choice meat, and the wine list on its own is worth the detour... Open lunch and evening.*

Le plan droit, Vallorcine  
 Ouvert midi et soir. Réservation souhaitée.  
 Tél. : 04 50 54 63 06  
 www.restaurant-laferme-des3ours.com



## La Remise

Francine et Sébastien seront heureux de vous accueillir dans leur établissement en Vallée de Chamonix pour vous proposer une cuisine traditionnelle et gastronomique. Francine et son équipe vous proposent une cuisine raffinée, créative concoctée avec des produits de saison et de première qualité. Le risotto de langoustines, le foie gras de canard maison et sa marmelade de fruits secs, les perles du nord en tatin et Saint-Jacques juste saisies ou le filet de bœuf devraient réveiller vos papilles. En salle, Sébastien a choisi un cadre authentique à l'âme de la maison. La pierre, le bois et la cheminée répondent aux modernes tonalités de gris. Petites tables intimistes et carte de vins étoffée... de quoi réaliser un joli voyage gastronomique. La Remise c'est aussi sa grande terrasse face à la chaîne du Mont-Blanc.

### SUGGESTIONS

- Formule à partir de 19 € (le midi).
- Carte et menus 31€, 42€ et 58€.
- Luncheon menu from 19€.
- Set menus at 31€, 42€, 58€ and à la carte.

*Francine and Sébastien are happy to welcome you to their restaurant in Chamonix Valley for some traditional, gastronomic food. Francine and her kitchen staff cook up creative food with seasonal produce of prime quality. Langoustine risotto, homemade foie gras and dried fruit marmalade, endive tarte tatin with seared scallops or fillet of beef should tickle your tastebuds. Sébastien manages the dining room, decorated in wood, stone, a contemporary grey colour scale and with a fireplace. The extensive wine list will complete your gastronomic journey. La Remise also has a large terrace facing the Mont Blanc massif. Closed Mondays.*

1124, route d'Argentière, Argentière  
 Fermé le lundi  
 Tél. : 04 50 34 06 96





## Le «A»

Quel plaisir de profiter du panorama époustoufflant qu'offre la terrasse du restaurant le «A»! Dans le cadre somptueux de l'hôtel les Aiglons\*\*\*\* Resort & Spa, entre la piscine extérieure chauffée toute l'année, le jardin et la vue imprenable sur le mont Blanc, profitez en toute simplicité de la cuisine du chef David Cochereau. Entre raffinement, créativité et traditions françaises relevées de saveurs d'ailleurs, ce dernier vous fera savourer les produits qu'il aime. Le «A», restaurant entièrement rénové à l'automne 2013, est le cadre idéal pour vous retrouver entre amis ou en famille, pour partager des moments propices à la détente et au plaisir.

### SUGGESTIONS

- Ravioles de foie gras à la crème de champignons parfumée à la truffe.
- Aiguillette de canard, mousseline de patates douces et sauce épices douces.
- Figs rôties au jambon de pays et chèvre chaud, salade de jeunes pousses.
- Le «A» propose la formule Lunch & Spa à 22,50 €: entrée + plat ou plat + dessert, accès à la piscine, hammam et sauna extérieur.
- À l'heure de l'apéritif, le lounge bar décline tapas et cocktails innovants.
- Foie gras ravioli with truffle cream; Duck aiguillette, sweet potato purée and a mildly spiced sauce; Figs roasted with local ham and goat's cheese, young shoot salad.
- Le «A» offers a Lunch and Spa menu at 22.5€: starter+main or main+dessert with access to the pool, hammam and outdoor sauna.
- In the early evening, enjoy a plate of tapas and delicious cocktails in the lounge bar.

What a privilege to enjoy the breathtaking views of the terrace at Le «A»! In a grand setting between the heated outdoor pool, garden and sumptuous view of Mont Blanc, you can sample chef David Cochereau's cooking. Refined, creative cuisine based on classic French food spiced up with international flavours. Le «A» was entirely refurbished in the autumn of 2013 and is ideal for a meal out with friends or family in a relaxing atmosphere.

270, avenue de Courmayeur, Chamonix  
Tél.: 04 50 55 90 93  
www.aiglons.com



## Le Café Comptoir

DES CHALET DU PLANE

Un lieu, une âme... Niché en plein cœur du village de Vallorcine, le Café Comptoir est bien plus qu'un bar-restaurant... c'est aussi un véritable endroit empreint d'une belle atmosphère. Les plats, préparés dans la cuisine-atelier ouverte sur la salle, y sont savoureux, simples, composés de produits frais transalpins, travaillés du jour. L'ambiance qui y règne est celle de tous ces moments précieux que l'on aime: déguster un bon petit plat mijoté «maison» entre amis; humer son chocolat chaud, confortablement installé sur une banquette parée d'une peau de mouton; découvrir «le mystère du chalet», spécialité de la maison, en amoureux, à la lueur des bougies après une belle journée de ski; découvrir un artiste de la région venu exposer ses toiles; écouter un concert dans un transat au soleil en admirant les Aiguilles Rouges... ne pas donner prise au temps, laisser divaguer son esprit en contemplant le lustre à pampilles...

### SUGGESTIONS

- À midi, carte et cuisine du jour maison (entrée, plat et dessert à 17 €).
- Le soir, carte et spécialités revisitées (entre 13 et 30 €).
- À toute heure, pâtisseries et desserts maison.
- Lunchtime: A la carte or menu of the day (starter, main and dessert, 17€).
- Evenings: A la carte or mountain specialities with a twist (from 13 to 30 €).
- All day: Homemade pastries and desserts.

A place with soul... Set in the heart of the village of Vallorcine, Le Café Comptoir is more than just a bar-restaurant. It's a venue with a wonderful atmosphere. All meals are prepared in the workshop kitchen, visible from the dining room. Full of flavour, simple and made with fresh produce, all food is freshly prepared. Come here to enjoy a "home-cooked" meal with friends, sip a hot chocolate seated on a sheepskin rug, discover what "le mystère du chalet" reveals, share a candle-lit dinner with someone special or admire the work of some local artist exhibiting their work or listen to some live music.  
Open daily. Bookings recommended.

Le Plan Envers, Vallorcine  
Ouvert tous les jours. Réservation souhaitable.  
Tél.: 04 50 18 72 43



## La Flambée

La Flambée a concocté pour vous la recette du bonheur! Une cuisine maison, des recettes familiales, des prix justes et abordables, un décor unique d'objets insolites... le tout animé par une équipe pétillante qui fait de cet établissement très convivial, un des lieux préférés des Chamoniards. Grands classiques de la carte: une déclinaison de hamburgers originaux – au magret de canard, au saumon, au gigot d'agneau (!), des grandes salades repas, de généreuses et inédites pizzas et des spécialités savoyardes mitonnées. À La Flambée le tour de main «maison» se décline partout: foie gras, saumon fumé, desserts... La qualité des produits, viandes françaises exclusivement, est ici non négociable. La Flambée décline, cet hiver, sa recette du bonheur, la porte à côté, en ouvrant Le Bistrot de la Flambée. Un bar à vins à prix tout doux, des tapas maison, des pâtes et des pizzas à emporter ou déguster sur place, des formules déjeuner à partir de 5 €!

### SUGGESTIONS

- Carte des vins qui réserve de jolis coups de cœur à prix mini à découvrir au restaurant et au Bistrot.
- Saumon et foie gras maison.
- Recettes familiales.
- A wine list with your new favourite bottles at minimalistic prices both at the restaurant and Le Bistrot. Home cooked salmon and foie gras. Family recipes.

La Flambée has found the recipe for your happiness! The ingredients are homemade food, family cooking, reasonable prices and quirky décor. The friendly team has made this relaxed venue a favourite place for locals. The classic dishes on the menu include a whole burger menu, ranging from duck's breast and salmon to leg of lamb, as well as salad meals, unusual pizza flavours as well as local specialities. At La Flambée, most things are homemade: foie gras, smoked salmon, desserts... The produce is of great quality, with only French meat. This winter, La Flambée is extending the happiness next door with Le Bistrot de la Flambée. A wine bar with low prices, homemade tapas, pasta and pizzas, as well as breakfast menus from 5€!  
Open non-stop every day.

Avenue de la Gare, Chamonix  
Ouvert tous les jours en continu.  
Tél.: 04 50 54 12 96



## Chez Yang

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

### SUGGESTIONS

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

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

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



## Les Cheserys

En ce nouveau restaurant situé en plein cœur d'Argentière, on découvre avec enthousiasme une cuisine évolutive entièrement faite maison. Une salle chaleureuse, un décor montagne, mais moderne, une ambiance décontractée, un accueil soigné, tous les ingrédients sont réunis pour apprécier au mieux une carte originale mitonnée à base de produits de grande qualité, soigneusement sélectionnés et identifiés. L'agneau est d'Aragon, le magret de canard du sud-ouest, les spécialités sont savoyardes, et les pizzas concoctées avec des produits en provenance directe d'Italie. Un des rares restaurants à faire, entièrement sur place, son pain de tradition française. Bien sûr, tous les desserts sont maison, comme le reste. Belle carte de vins, variée et accessible.

### SUGGESTIONS

- Bœuf Black Angus d'origine américaine.
- Pluma de Pata Negra de Salamanque.
- Magret de canard label rouge du Sud-Ouest.
- Omble chevalier; noix de Saint-Jacques.
- *American Black Angus beef; Pluma de Pata Negra from Salamanca; Duck's breast from the southwest of France; Arctic char; Scallops.*

*Try this new restaurant in the heart of Argentière, where you'll be pleased to explore the entirely homemade food. The welcoming dining room fitted with its modern mountain décor, relaxed atmosphere and professional staff make it easy to enjoy the original menu, based on high quality produce. Lamb from Aragon, duck breast from the southwest of France, specialities that are truly local and pizzas with Italian ingredients. They even make their own bread, and of course also all the desserts. The wine list is both varied and reasonably priced.*

*Open all evenings from 6.30pm and Friday, Saturday and Sunday lunch. Advance booking recommended.*

285, rue Charlet Straton, Argentière  
Ouvert tous les soirs à partir de 18h30  
et le vendredi, samedi et dimanche midi.  
Réservation conseillée  
Tél. : 33 4 50 18 23 48  
www.cheserys.com



## L'Auberge du Bois Prin

À trois pas de la gare de la télécabine du Brévent, ce charmant chalet accroché à la montagne face au mont Blanc est exceptionnel. Madeleine, Pauline, Alexandre, Cyril, et toute l'équipe dynamique et dévouée de Denis Carrier seront aux petits soins pour vous. Julien Razemont, le nouveau chef au parcours jalonné de nombreux restaurants étoilés, proposera une cuisine généreuse et goûteuse, rencontre de la gastronomie française et de la cuisine traditionnelle savoyarde. En ce restaurant couronné d'une étoile par le guide Michelin, vous savourerez les herbes et légumes issus du potager bio de la maison. Un petit bout de paradis à croquer délicieusement lové au coin du feu. À bientôt!

### SUGGESTIONS

- Menu 29 € le midi, 48 €, 80 €, 105 €, vin compris.
- La carte de l'hiver.
- *Lunchtime menu 29€.*
- *Set menus 48€, 80€ or 105€ including wine.*
- *And the winter menu.*

*A few steps away from the Brévent gondola, this charming chalet on the mountainside, facing Mont Blanc, is simply exquisite. Madeleine, Pauline, Alexandre, Cyril and the rest of Denis Carrier's dynamic team will look after you like kings. The new chef Julien Razemont has worked in numerous Michelin star restaurants. His cuisine is both generous and tasty; a blend of French gastronomy and traditional Savoie food. This one-star Michelin restaurant serves both herbs and vegetables grown in their own organic kitchen garden. A piece of paradise to enjoy snugly settled in front of the open fire. Looking forward to seeing you there! Closed Monday, Tuesday and Wednesday lunchtimes. 10 rooms, sauna and spa.*

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





## Le Cap Horn

Un seul lieu magique, unique, trois ambiances pour une soirée inoubliable... c'est la promesse du Cap Horn qui, cet hiver, étoffe sa carte en proposant plateaux de coquillages et fruits de mer. Ici, on navigue entre mer et montagne dans un décor atypique, où cohabitent bateaux et vieux bois de chalet d'alpage. On embarque au Cap Horn pour un voyage culinaire autour du monde où les poissons sont rois: ceviche, makis, sushis. Quelques spécialités montagnardes se savourent aussi dans ce lieu spacieux, de plusieurs niveaux, si cosy que l'on s'y sent comme à la maison. Le repas terminé on n'hésite pas un instant à prolonger la soirée, quelques marches plus bas, aux Caves pour danser jusqu'à 2 heures du matin!

### SUGGESTIONS

- Bar en croûte de sel, sushi et maki (également à emporter).
- Spécialités montagnardes.
- Magret de canard laqué sauce au miel.
- Marmite du pêcheur.
- Plateaux de fruits de mer
- Formule midi à 19 €.
- Bass in a salt crust.
- Sushi and maki (available to take away).
- Mountain specialities.
- Crispy duck breast with a honey sauce.
- Fisherman's casserole.
- Seafood platters.
- Lunchtime set menu 19€.

*One place, three distinct atmospheres, that's the promise of restaurant Cap Horn, which is extending their menu to seafood and shellfish platters this winter. Sail between the seaside and the mountains in an unusual décor, mixing boats and aged wood from mountain chalets. World cuisine with a special focus on fish dishes: ceviche, maki and sushi. You can also enjoy some mountain specialities in this spacious restaurant on several floors still has a cosy, home-from-home feel to it. To make the evening last, go downstairs to the Caves, where you can heat up the dance-floor until 2am!*

74, rue des Moulins, Chamonix  
Tél. : 04 50 21 80 80



## La Calèche

En plein cœur de Chamonix, lieu authentique de la restauration Savoyarde depuis sa création en 1946 par pépé Luc, la calèche vous transporte dans l'univers chamoniard d'antan, dans un décor aux multiples objets tout droit sorti des greniers de nos grands-mères. Plus qu'un restaurant La Calèche est un véritable musée du temps jadis. En cette maison des spécialités savoyardes, on trouve toutes sortes de fondues, tartiflettes et autres gratins de crozets. À La Calèche, la fondue est servie à l'ancienne, en demi-roue, et la charcuterie présentée sur une ardoise. Le ton est donné, authenticité et convivialité font de cet établissement de cuisine traditionnelle régionale, un incontournable lors de son séjour en montagne.

### SUGGESTIONS

- Spécialités savoyardes et recettes du Valais et du Val d'Aoste.
- Voyage culinaire dans l'histoire de la Savoie d'hier aux saveurs d'aujourd'hui.
- Mountain specialities, as well as local recipes from the surrounding valleys.
- A culinary journey from the Savoie of the past to the flavours of today.

*In the heart of Chamonix, this restaurant was created by grandpa Luc in 1946 and will take you for a tour in old day Chamonix. The dining room is decorated with a fascinating collection of traditional objects rescued from barns and attics. Specialising in mountain food, you'll find a wide range of fondues, tartiflettes and other local dishes, served in traditional manner. La Calèche has an authentic and friendly atmosphere and is a must stop during your stay in Chamonix.*

*Non-stop service from 12pm to 11pm.*

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



## La Cabane des Praz

C'est une des adresses les plus cosy de Chamonix. Un chalet de rondin – l'intérieur design, la cheminée entre tradition et modernité, les canapés posés sur des tapis en peaux de vache – situé dans un havre de paix, à côté du golf, face au massif du Mont-Blanc. Un lieu accessible facilement, idéal pour une pause après-ski et profiter en toute quiétude de l'assiette du skieur (19 €) servie toute la journée. Le soir, le chef propose une carte semi-gastronomique qui n'oublie pas les incontournables spécialités régionales. La Cabane s'impose aussi comme un bar lounge et moderne, à l'heure de l'apéritif.

### SUGGESTIONS

- Agneau de 7 heures confit, jus au miel et thym.
- Noix de Saint-Jacques et risotto aux truffes.
- Sole meunière.
- Grand choix de viandes.
- Formule midi à 19 € (3 entrées et 3 plats au choix).
- Lamb confit with honey and thyme jus.
- Scallops with truffle risotto.
- Sole meuniere and a wide range of meat cuts.
- Lunchtime menu at 19€ (selection of 3 starters and 3 main courses).

*One of the most intimate restaurants in Chamonix, the log cabin with its contemporary interior design and fireplace is in a quiet spot near the golf course, facing the Mont Blanc massif. Easy to reach, it's ideal for an after-ski stop to enjoy the skier's platter (19€) served all day. In the evenings, semi gastronomic food that includes the classic regional dishes. La Cabane is also a stylish lounge bar, ideal for the early evening.*

*Non-stop service from 12pm to 11pm.*

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



## Les Caves

CAVE À VIN

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. Un verre de vin à la main, sélectionné par le sommelier de la maison, et l'ambiance se réchauffe très vite portée par la plate liste du DJ. Peu à peu, les convives du Cap Horn quittent leur table et descendent aux Caves pour déboucher une bouteille de champagne et danser jusqu'à 2 heures du matin. Un lieu décalé pour débiter ou terminer votre soirée.

### SUGGESTIONS

- Choix de vins au verre.
- Belle carte de champagnes.
- Cocktails.
- Tapas, plateaux de sushis et fruits de mer.
- Selection of wine by the glass.
- Good champagne menu.
- Cocktails.
- Tapas and sushi or seafood platters.

*In only a few years, Les Caves has become THE place to spend Chamonix evenings. From 5pm onwards, you can settle into a sheepskin covered armchair and linger for pre-dinner drinks. Tapas, sushi and seafood platters will complement a glass of wine selected by the sommelier. The DJ's playlist creates a lively atmosphere, and little by little, dinner guests from Cap Horn join the party at Les Caves for a bottle of champagne and dancing until 2am. Ideal for both starting and ending an evening out in style. Open from 4pm-2am.*

74, rue des Moulins, Chamonix  
Ouvert de 16h à 2h du matin  
Tél. : 04 50 21 80 80



## Vin sur Vin

CAVE À VIN

Une cave à vin, tenue par des sommeliers-conseils d'expérience, qui propose 1000 références allant des grands crus des célèbres domaines jusqu'aux cuvées des petits producteurs. Ruinart, Drouhin, Domaine Guigal, Trimbach, Angelus, Domaine de la Romanée Conti, Yquem... voilà qui situe le niveau de cette cave. De divins nectars à emporter ou à déguster sur place sur le comptoir. Une vingtaine de vins au verre de 4 à 12 € sont proposés à la dégustation accompagnée de produits de terroir, triés sur le volet du bon goût: charcuterie De Boss, notamment. En ce lieu moderne du centre de Chamonix, on trouve aussi un large choix de millésimes et de champagnes. Vin sur Vin organise aussi des soirées thématiques ainsi que des formations à l'œnologie.

### SUGGESTIONS

- Livraison à domicile.
- Soirées thématiques.
- Formations à l'œnologie.
- Delivery service.
- Themed evenings.
- Wine-tasting courses.

*A wine bar run by experienced sommeliers offering 1000 different varieties of wine, from exclusive grand crus to small-scale producers. Ruinart, Drouhin, Angelus, Yquem are just some of the labels... Divine nectar to take away or enjoy at the bar. Around twenty wines are available by the glass, from 4€ to 12€. Match with local snacks, such as cold cut meats from De Boss. This contemporary venue in the centre of Chamonix also has a large choice of vintage wine and champagne. Vin sur Vin also organise themed evenings and wine-tasting courses. Open daily from 10am-1pm and 3pm-8pm.*

75, rue Ravel le Rouge, Chamonix  
Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 20h.  
Tél. : 09 80 58 67 02  
www.vinsurvin73.com



## Bar du Moulin

BAR À COCKTAILS

Après un lifting total, le Bar du Moulin se présente à nouveau sur la scène chamoniarde festive dans un style montagnard moderne. Ce bien connu bar à cocktails est l'endroit idéal pour se donner rendez-vous pour l'apéritif. Un verre de champagne et une assiette de tapas locales que l'on peut aussi déguster sur la terrasse chauffée, installée au bord de la rivière. De quoi patienter agréablement avant que le Bar du Moulin lance réellement la soirée, les vendredis et samedis soirs autour du DJ et, en semaine, avec des concerts live. Profitez de l'occasion pour découvrir un cigare de la sélection exclusive de ce haut lieu de la fête.

### SUGGESTIONS

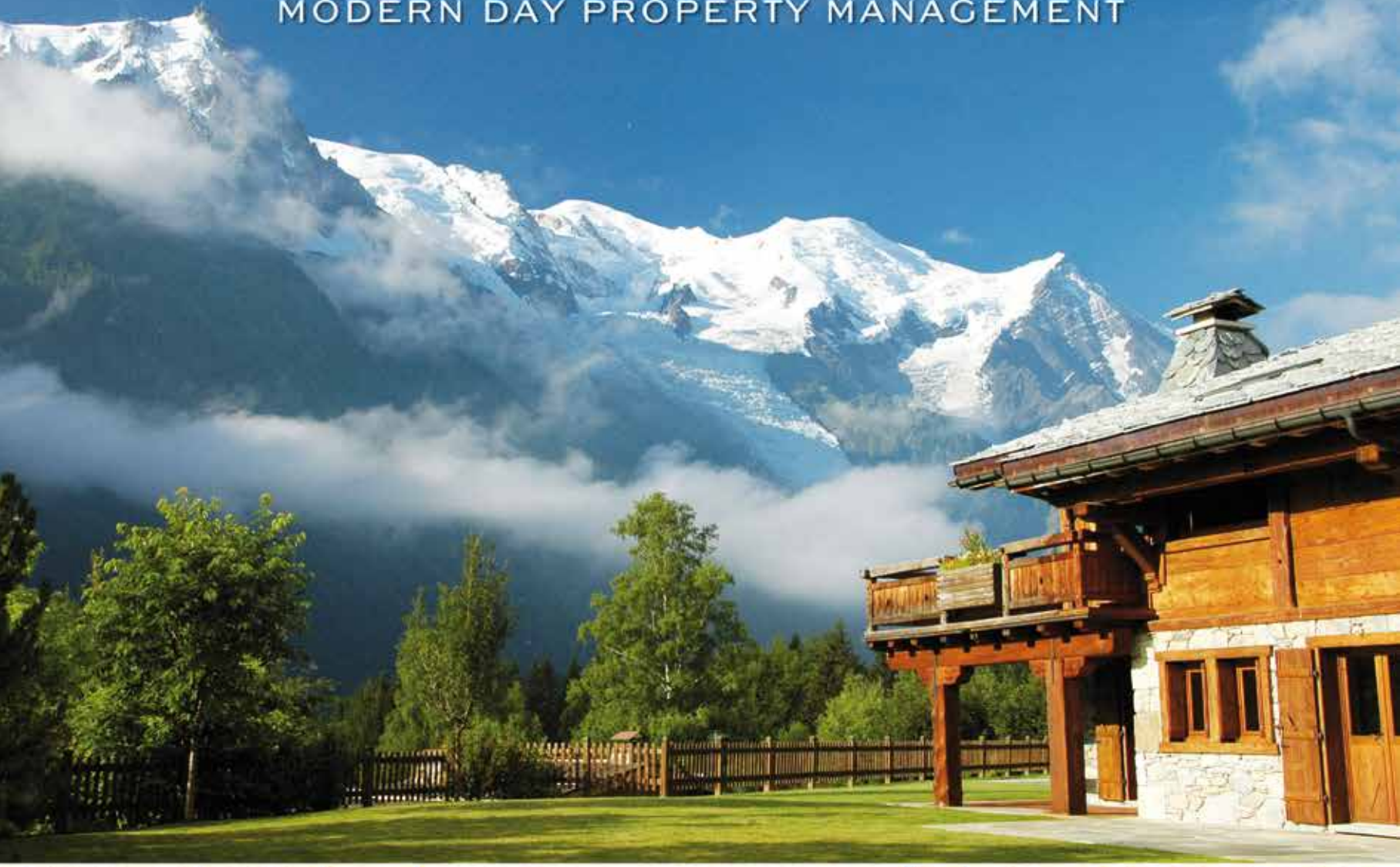
- Grand choix de spiritueux et de whiskys fins provenant du monde entier.
- Large gamme de cocktails, des plus classiques aux créations les plus contemporaines!
- Bar à huîtres
- Wide range of fine spirits and whiskys from all over the world.
- A large selection of cocktails, including some real classics and contemporary innovations!
- Oyster bar.

*After a complete facelift, Bar du Moulin is back on the Chamonix party scene with a new, contemporary mountain style. This well-known cocktail bar is ideal for meeting up around a glass of champagne and a plate of tapas, perhaps to be enjoyed on the heated terrace along the river. The evenings get lively, with a DJ on Fridays and Saturdays and live concerts during the week. Enjoy the moment and treat yourself to a cigar from their exclusive selection. Open daily from 4pm to 2am.*

80, rue des Moulins, Chamonix  
Ouvert tous les jours de 16h à 2h du matin  
Tél. : 04 50 18 63 27  
www.bardumoulinchamonix.com

# JUST SIT BACK, RELAX AND TAKE IN THE VIEWS...

MODERN DAY PROPERTY MANAGEMENT



**PANGEA**

MODERN DAY PROPERTY MANAGEMENT

"OUR EFFICIENCY AND ATTENTION TO DETAIL ARE  
CONSTANTLY COMMENTED ON"

PROPERTY MANAGEMENT • CONCIERGERIE  
• RENOVATION & INTERIOR DESIGN

"PANGEA EXCELLE DANS L'ART D'ORGANISER  
VOTRE PROPRIÉTÉ AU QUOTIDIEN"

GESTION DE PROPRIÉTÉS • CONCIERGERIE  
• RÉNOVATION & AMÉNAGEMENT D'INTÉRIEUR

PANGEA SERVICES • 879 ROUTE DU CHAPEAU • 74400 CHAMONIX MONT BLANC  
+33 973 31 33 51 • [INFO@PANGEASERVICES.COM](mailto:INFO@PANGEASERVICES.COM) • [WWW.PANGEASERVICES.COM](http://WWW.PANGEASERVICES.COM)

# 3 SPAS À CHAMONIX

ouverts à tous

**HÔTEL  
LE MORGANE**

☎ 04.50.53.57.15  
morgane@deepnature.fr

**HÔTEL RESORT & SPA  
LES AIGLONS**

☎ 04.50.55.96.37  
aiglons@deepnature.fr

**RÉSIDENCE  
LA GINABELLE**

☎ 04.50.55.37.37  
ginabelle@deepnature.fr

**DEEP NATURE**  
SPA & THALASSO

[www.deepnature.fr](http://www.deepnature.fr)